



## Vyakulani Africa

### Koninklijk Museum voor Midden-Afrika

Als museum en onderzoekscentrum zijn we een forum voor studie en dialoog over samenlevingen en de natuurlijke omgeving in Sub-Saharaans Afrika. We zijn een plaats van herinnering en geschiedenis over het koloniale verleden maar kijken eveneens naar het Afrika van vandaag en morgen. We zijn geëngageerd, we willen interesse wekken en maatschappelijke betrokkenheid bevorderen bij de uitdagingen van vandaag en morgen. Dat pad bewandelen we niet alleen, we bouwen duurzame partnerschappen, in België, in Europa en vooral in Afrika.

### HET KMMA EN CITIZEN SCIENCE

We omschrijven veranderingsprocessen in het AfricaMuseum als dekolonisering of dekolonialiteit. Dat betekent in de eerste plaats dat we verder gaan in het kritische bekijken van ons verleden, wat we doen door dat samen met onze Afrikaanse partners en de Afrikaanse diaspora te organiseren. In ons wetenschappelijk werk passen we participatieve wetenschappen toe op nationaal en internationaal niveau. Onze onderzoekers betrekken burgers bij terreinonderzoek in Afrika, zoals onderzoek naar natuurrampen (HARISSA) of onderzoek naar parasieten (ATRAP). In België werken we samen met lokale gemeenschappen om verhalen te verzamelen over de eetgewoonten van de diaspora (DIASPOFOOD en Vyakulani) of om onze biologische collecties te conserveren, digitaliseren en bestuderen (Citizen Rescuers for Collections).

### CALL TO ACTION

Bezoek onze [Facebook](#)- en [Instagram](#) pagina's voor meer informatie!

Meer informatie is ook beschikbaar op:  
<https://www.thefoodbridge.org/>

### Project Vyakulani Africa

#### Oproep aan alle foodies: help de Afrikaanse keuken in België in de kijker zetten!

Vyakulani, wat in het Swahili 'in de eetwaar' betekent, richt zich op het verkennen en vieren van de rijke voedseltradities van Afrikaanse diaspora's. Dit initiatief, Vyakulani Africa, is een samenwerking tussen The Food Bridge vzw en het AfricaMuseum. Ondanks de toenemende belangstelling voor plantaardige diëten, krijgen Afrikaanse voedingsmiddelen in Europa nog niet de erkenning die ze verdienen. Afrikaanse diaspora's blijven vasthouden aan hun traditionele ingrediënten, die vaak minder bekend en geaccepteerd zijn vanwege koloniale vooroordelen. Terwijl andere exotische voedingsmiddelen zoals kimchi en quinoa gemeengoed zijn, zijn Afrikaanse superfoods zoals gierst en fonio dat nog niet.

Het project heeft als doelen het belang van Afrikaanse voedselssystemen onder de aandacht brengen, Afrikanen in Europa stimuleren hun culinaire tradities te herontdekken, en gezond Afrikaans voedsel promoten. Dit zal worden bereikt door het verzamelen van voedselverhalen door de Afrikaanse diaspora's in België via een proces van reflecteren, verzamelen en vieren.

Onderzoek en vier samen met ons de rijkdom van de Afrikaanse cuisine in Europa!

### CONTACT

Luiza Mitrache  
Citizen Science Coordinator  
[luiza.mitrache@africamuseum.be](mailto:luiza.mitrache@africamuseum.be)  
+32 (0)2 769 53 86