



1-0 Contexte

À l'ère de la mondialisation, le contrôle du risque lié à la consommation des aliments contaminés constitue la priorité de plusieurs économies. En République démocratique du Congo (RDC), le développement durable passe par la maîtrise des approvisionnements sécuritaires des denrées. D'où la création de la Chaire de sécurité sanitaire des aliments (CSSA), un programme découlant de l'Entente de collaboration signée au Canada entre les Facultés de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et de l'Université de Lubumbashi. Au cœur d'une stratégie de transfert des connaissances en hygiène et biosécurité des aliments, la Chaire implique la participation des professeurs et chercheurs de la Chaire de salubrité des viandes de l'Université de Montréal et de ceux de Service d'expertise, hygiène et technologie des denrées alimentaires de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Lubumbashi.

2-0 Objectifs

Face aux nombreux défis de la contamination des denrées alimentaires en République démocratique du Congo (RDC), la Chaire entend apporter sa contribution originale au développement d'une masse critique des spécialistes en hygiène et biosécurité des aliments afin d'assurer le contrôle des risques associés à la contamination des aliments aussi bien pour les produits locaux que pour ceux issus de l'importation. Outil biotechnologique et de gestion des agents biologiques, chimiques et physiques dans un concept du continuum «de la fourche à la fourchette», la CSSA est vouée à la protection de la santé de la population et au développement économique. Une variété d'activités allie formation, recherche appliquée et fondamentale, épidémiologie, diagnostic, appui-conseil personnalisé et service à la communauté devenant ainsi un lieu privilégié d'intégration pour les usagers.

3-0 Domaines d'interventions

3-1 Enseignement

La formation des étudiants est l'essentiel du mandat de la Chaire. Environnement inspiré, la CSSA favorise la diffusion dans son milieu, par l'enseignement, des connaissances en hygiène, expertise, inspection et technologie des aliments. Non figée par les méthodes conventionnelles de transfert des acquisitions, les infrastructures de la chaire et l'expertise des professeurs, favorisent l'élaboration de programmes de formations adaptées, utiles à l'expansion et au rayonnement de l'hygiène et de la technologie



alimentaire en République Démocratique du Congo. L'approche permet à l'étudiant d'assimiler les connaissances et de développer les compétences appropriées dans le domaine de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, lequel concept mène l'étudiant d'assurer les actions palliatives et préventives à l'élaboration d'un plan de gestion des crises impliquant les aliments. Cette formation s'adressera aussi au personnel de l'industrie, aux étudiants de niveau secondaire professionnel jusqu'à ceux des études postuniversitaires sans oublier des stagiaires.

3-2 Recherche fondamentale et appliquée

Des projets de recherche seront réalisés sur le danger des microorganismes pathogènes retrouvés dans les aliments et dans l'eau et qui peuvent être source des maladies comme la fièvre typhoïde, le choléra, l'amibiase, l'insuffisance rénale à *Escherichia coli*, etc. Le développement de la résistance des agents microbiens aux antibiotiques sera aussi un sujet d'étude. De plus, la Chaire s'intéressera à l'épidémiologie, à la mise au point des tests rapides de diagnostics pour le dépistage des pathogènes alimentaires, à l'évaluation de l'innocuité des produits dérivés des nouvelles technologies (génie génétique, l'irradiation des aliments ou l'emballage sous atmosphère modifiée), aux contaminants environnementaux (résidus des métaux lourds) et aux substances naturellement présentes dans les plantes. Le tout, pour mieux outiller la population et les instances publiques dans la lutte sur la réduction des infections alimentaires.

3-3 Appui scientifique et technique à l'industrie

La Chaire est un centre d'écoute des besoins des secteurs publics et privés, des organismes de surveillance et de la communauté. Elle propose une démarche scientifique et un accompagnement sur mesure. Elle assure le transfert technologique dans l'application des programmes de contrôle de qualité et de bonne pratique de fabrication conformément aux politiques et normes basées sur l'analyse du risque. La CSSA apporte son expertise aux opérateurs économiques du secteur agroalimentaire, soucieux d'améliorer la qualité des produits vendus sur le marché et de les rendre conforme aux standards internationaux du commerce des aliments. Cela implique:

- ▶ le contrôle rigoureux de la qualité microbiologique, chimique et physico-chimique des denrées alimentaires et de son environnement;
- ▶ l'accompagnement des entreprises pour une gestion efficace des risques microbiens dans la chaîne alimentaires grâce aux approches préventives comme le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP), un instrument visant à éviter les risques de contamination des aliments;
- ▶ la mise en place des activités de surveillance des maladies d'origine alimentaire afin de permettre l'élaboration d'une stratégie de renforcement du système national d'assurance qualité des denrées alimentaires.



3-4 Formation continue d'une main d'œuvre qualifiée

La Chaire a comme socle, l'esprit d'entrepreneuriat. Elle permet, par l'innovation, le développement d'une main-d'œuvre qualifiée en microbiologie, hygiène, inspection, conservation et technologie alimentaire. Elle constitue un environnement de recherche, de transfert des connaissances et d'interaction entre chercheurs, étudiants ainsi qu'acteurs privés et publics, motivés par le souci d'améliorer, en quantité et en qualité, les denrées alimentaires consommés dans province du Katanga, en particulier et dans la République démocratique, en général. À cela s'ajoute la diffusion directe, auprès de la population, de l'information de base en matière d'hygiène des aliments.

3-5 Services à la communauté

La Chaire veut agir sur terrain par la mise en commun de l'expertise des chercheurs du Canada, de la République démocratique du Congo ainsi que ceux provenant d'autres pays. Le tout dans le but de favoriser:

- ▶ la valorisation des produits locaux grâce à l'identification des aliments du terroir congolais;
- ▶ la transformation des denrées alimentaires et l'amélioration de leur présentation;
- ▶ la découverte et le développement des nouveaux produits ainsi que l'amélioration de la qualité microbiologique et chimique des aliments qui, souvent fait défaut;
- ▶ la maîtrise des techniques de conservation des aliments pour augmenter leur valeur et durée de vie;
- ▶ le partage des informations sur la contamination des aliments afin de forger au sein de la communauté une opinion publique éclairée sur l'importance de l'hygiène des aliments dans une vision de réduction des charges sanitaires et sociales des maladies d'origine alimentaires (protection de la santé publique et développement économique de la RDC).

4-0 Experts et Membres de la Chaire

Dr Akier Assanta Maf, PhD ; DMV, M.Sc., PhD, Postdoc: Professeur, Chercheur en salubrité, hygiène et biosécurité des aliments, Centre de Recherche et de développement sur les aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada, St-Hyacinthe, Québec, Canada
Faculté de médecine vétérinaire, Université de Lubumbashi, Katanga, RDC.

Dr Rosette Kabwang a Mpalang, DMV, M.Sc., PhD: Professeure au département des précliniques, service d'expertise, hygiène et technologie des denrées alimentaires, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Lubumbashi, Katanga, RDC.

Dr Paul MOBINZO KAPAY, DMV: Chef des travaux au département de préclinique, service d'expertise, hygiène et technologie des denrées alimentaires, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Lubumbashi, Katanga, RDC.

Dr Kitwa Umba Mireille, DMV: Chef des travaux au département des précliniques, service d'expertise, hygiène et technologie des denrées alimentaires, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Lubumbashi, Katanga, RDC.



Dr Ali Ramazani, DMV : Secrétaire général, ministère d'Agriculture, pêche et élevage, Kinshasa, RDC.

Libendele, Lobuna Emmanuel, Ing. Agr. : Conseiller principal du Président, Collège d'Agriculture, pêche, élevage, développement, Kinshasa, RDC.

Dr Ibongya Y'Elima, **DMV.** : Directeur, Office congolaise de contrôle, Kinshasa, RDC.

Dr Khang Mate Bitiang, DMV., Agrégé enseignement vétérinaire : Professeur ordinaire, Directeur général, Institut supérieur des techniques médicales, Lubumbashi, Katanga, RDC.

Boni Buyibu, Directeur financier : Office national d'emploi, Kinshasa, RDC.

Kitungwa Ayapa Ing. Agr. : Conseiller agricole, ministère provincial de l'Agriculture, pêche, élevage et développement rural, Lubumbashi, Katanga, RDC.

Dr Ann Letellier, B.Sc., M.Sc., PhD : Professeure au département de microbiologie, pathologie vétérinaire et Directrice de la chaire de salubrité des viandes, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, Québec, Canada.

Dr Syvain Quessy, DMV., M.Sc., PhD : Professeur agrégé, expert en risques microbiologiques reliés aux aliments pour l'Organisation Mondiale de la Santé, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, Québec, Canada.

Dr Sylvain Charlebois, BAC, MBA, PhD., Professeur titulaire et Vice-doyen programme management et études économiques, Université de Guelph, Ontario, Canada.

Dr Denis Roy, B.Sc., M.Sc., Ph D. : Professeur au département des Sciences des aliments et de nutrition et Directeur de la Chaire de recherche du Canada en biotechnologies des cultures lactiques d'intérêt laitier et probiotique, Université Laval, Québec Canada.

Dr Serges Messier, DMV, M.Sc., PhD. : Professeur au département de pathologie et microbiologie vétérinaires et Vice-doyen à l'enseignement, Université de Montréal, Québec, Canada.

Dr Josée, Harel, B.Sc., M.Sc., PhD. : Professeure titulaire au département de pathologie et microbiologie vétérinaires et Directrice du Laboratoire de diagnostic moléculaire, du Groupe de recherche sur les maladies infectieuses du porc (GREMIP) et du Centre de recherche en infectiologie porcine (CRIP), Université de Montréal, Québec, Canada.

Dr Linda Saucier, B.Sc., M.Sc., PhD. Professeure au Département des sciences animales, Faculté d'Agriculture, Université Laval, Québec, Canada.

Dr. Richard Massicotte, B.Sc., M.Sc., Ph.D. : Expert conseil en hygiène des surfaces et en environnement, Joliette, Québec, Canada.

Yves Hurtubise, Président, Biotechnologies Ulysse Inc. Québec, Canada.

Yvon Bertrand, Ir. Agronome : Président de Yvon Bertrand Consultant, St-Eustache, Québec, Canada.

Alain Brunet, Président de Bioxy AFD, Saint-Laurent, Québec, Canada.

Dr Fadi Dagher, Ph.D. Vice-président, Bioxy AFD, Saint-Laurent, Québec, Canada.

Philippe Mpeck ing. Coordonnateur du Service de coopération et de développement international, Cégep de Trois-Rivières, Québec Canada.

Claude LeBlanc, B.Sc. des aliments : Technologue en transformation des aliments au Centre de recherche et de développement des aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, Québec, Canada.

Claude LeBlanc, B.Sc. des aliments : Technologue en transformation des aliments au Centre de recherche et de développement des aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, Québec, Canada.



Pétion Roy, Ing. Food processing : Centre de recherche et de développement des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada, Québec, Canada.

5-0 Soutien et accompagnement

**Université de Lubumbashi, province du Katanga, République
Démocratique du Congo**

Ambassade du Canada à Kinshasa, République Démocratique du Congo

Université de Montréal, Canada

Agence canadienne d'inspection des aliments, Canada

Sante Canada, Canada

Ministère de l'agriculture, alimentation et pêche du Québec, Canada

**Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation,
St-Jean-Sur-Richelieu, Québec, Canada**

Cégep de Trois-Rivières, Québec, Canada

**Complexe Scolaire L'Age d'Or, Lubumbashi, Katanga, République Démocratique
du Congo**

Vision Action Partage, St-Hyacinthe, Québec, Canada

Ministère de l'agriculture, pêche et élevage, République Démocratique du Congo

**Banque International pour l'Afrique au Congo, Kinshasa, République
Démocratique du Congo**

Gouvernorat de la Province du Katanga, République Démocratique du Congo

**Ministère provincial de l'agriculture, pêche, élevage et développement rural du
Katanga, République Démocratique du Congo**

**Ministère provincial du budget et finance de la province du Katanga, République
Démocratique du Congo**

**Ministère provincial de la Santé de la province du Katanga, République
Démocratique du Congo**

Les Éditions Elondja, Kinshasa, République démocratique du Congo

Ville de Lubumbashi, Katanga, République démocratique du Congo

6-0 Coordonnées de la Chaire

Contact:

Dr Paul Mobinzo

Adresse :

Université de Lubumbashi

Faculté de médecine vétérinaire

Chaire de sécurité sanitaire des aliments

Cliniques Universitaires Vétérinaires

14562, Avenue Kipopo (croisement avenue Munua et Kipopo)

Quartier Golf Terminus

Lubumbashi, Province de Katanga

Cellulaire:

00243997020136, 00243997208578

Courriel :

chaire.ssa@unilu.ac.cd



1-0 Context

In the era of the globalization, controlling the risk associated with the consumption of the contaminated food products is a major priority for several economies. In the Democratic Republic of the Congo (DRC), the sustained development of its economy is intimately linked to the security of the food supply. In order to foster a culture of good food safety and security practices in the DRC, the Chair of Food Safety and Security (CFSS) program has been developed through a collaborative Agreement between, the Faculties of veterinarian Medicine of the University of Montreal and from the University of Lubumbashi. At the heart of a strategy aimed at the transfer of knowledge in food hygiene and food biosecurity, the Chair will involve the participation of the professors and researchers of the Meat Safety Research Chair (MSRC) at the University of Montreal and those with expertise in food services, hygiene and food processing technologies at the Faculty of Veterinarian Faculty of Medicine of the University of Lubumbashi.

2-0 Objectives

In light of numerous challenges related to food contamination in the Democratic Republic of the Congo (DRC), the first contribution of the CFSS will be the assembly of a critical mass of specialists in hygiene and food biosecurity in order to insure the control of the risks associated with the contamination of both local and imported foods. Operating within the concept of the “farm to fork” continuum, the CFSS is dedicated to the protection of the health of the population and to the economic development. Through the implementation of biotechnological tools and the management of biologic, chemical and physical agents within the concept of the “farm to fork” continuum the CSFS is dedicated to the protection of the health of the population and to economic development. A variety of activities allies training, applied and fundamental research, epidemiology, diagnosis, personalized support-advice and service to the community so becoming a place privileged by integration for the users.

3-0 Domains of interventions

3-1 Education

The training of students is the main focus of the mandate of the Chair. Within this inspired environment, the CFSS favors the distribution in its environment, by the education, the knowledge in hygiene, expertise, inspection and food technologies. Not encumbered by conventional methods involving transfer of assets and technologies, the inherent infrastructure of the CFSS as provided through the expertise of its participating experts, favors the enhancement of programs of adapted training which will prove useful for the expansion and success of the food hygiene and the food technology sectors in the Democratic Republic of the Congo. This approach will allow the student to assimilate the relevant knowledge and develop the competencies suited to the field of hygiene and food safety. Ultimately, this concept will lead to the development of students with the essential training/expertise to insure the proper controls and preventive actions within good management plans such that crises implementing the contamination food can be



averted. This training will also address staff working within the food industry, and the students of professional secondary level institutions.

3-2 Basic research and applied

Projects of basic/fundamental research will be focussed on the dangers of the pathogenic microorganisms found in food and water, which are the causal agents of diseases such as typhoid fever, cholera, amoebic dysentery, shiga toxin induced kidney failure (*Escherichia coli*), etc. The development of resistance to antimicrobial agents will also be a subject of study. Furthermore, other research interests of the CFSS will encompass diverse topic areas such as the epidemiology of foodborne pathogens, the development of rapid tests for the detection of foodborne pathogenic organisms, the evaluation of the safety of by-products from the new technologies (genetic engineering, the irradiation of food, or packaging under modified atmosphere), the assessment of environmental contaminants (residues of heavy metals) and the attributes of naturally occurring substances present in plants. The overriding theme is to better equip the population and public authorities in the fight reduce the number of the foodborne infections.

3-3 Scientific and technical Support for the Industry

At the grass root level, the Chair will operate by listening to the needs of the public and private sectors, the surveillance organizations and the community. The CFSS proposes a scientific approach with the integration of a corresponding measurement system to gauge the performance of its operations and a means to implement effective changes within the program as needed. The Chair will insure the technological transfer in the application of the programs of quality control and good manufacturing practices according to the policies and the standards based on the risk analysis. The CFSS brings its expertise to the economic operators of the farm-produce sector, who are committed to improving the quality of products sold on the local market and also meeting the international standards for food expanded trading opportunities. It implies:

- ▶ The rigorous control of the microbiologic, chemical and physico-chemical quality of foods and the food production/processing environment;
- ▶ The accompanying of food companies to develop effective strategies for the management of the microbial risks in food chain which include preventative approaches such as the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), an instrument aiming at avoiding the risks of food contamination;
- ▶ The implementation of the surveillance activities for diseases of food origin in order to allow for the elaboration of a strategy of intensification of the national system of assurance of the quality of foods.

3-4 Training of a qualified food workforce

At the core of the Chair's operational philosophy is the spirit of entrepreneurship. She allows, by the innovation, the development of a manpower qualified in microbiology, hygiene, inspection, conservation and food processing technology. She establishes an environment of research, knowledge transfer, and the interaction between researchers, students as well as private and public actors, motivated by the concern to improve, in quantity and in quality, foods specifically eaten in province of Katanga, and in general, the DRC as a whole. This approach will result in both a direct and indirect dissemination of basic information in hygiene of food to the food sector and general population.

3-5 Services to the community



The Chair wants to act at the ground level by the pooling of the expertise of the researchers from Canada, the Democratic Republic of the Congo as well as those from other countries. The overall aim offers several advantages:

- ▶ The evaluation of local products and identification Congolese foods produced within the country;
- ▶ The transformation of foods and the improvement of their presentation;
- ▶ The discovery and the development of new products as well as the improvement of the microbiologic and chemical quality of the food which has often been lacking;
- ▶ The mastery of the techniques of conservation of food to increase their value and shelf-life cycle;
- ▶ The sharing of the information regarding the contamination of foods in order to forge within the community, an enlightened public opinion on the importance of food hygiene with a vision of reduction in the incidence of foodborne diseases and greater confidence in the food supply with corresponding increases in domestic and global market value (protection of the health service and the economic development of the DRC).

4-0 Experts and Members of the Chair

Dr Akier Assanta Maf, Ph.D: DVM, M.Sc., PhD, Postdoc: Scientist, Researcher in Food Safety, Hygiene and Biosecurity, Food Research and development Centre, Agriculture and Agri-Food Canada, St-Hyacinthe, Quebec, Canada and professor, Faculty of Veterinary Medicine, University of Lubumbashi, Katanga, DRC.

Dr Rosette Kabwang a Mpalang, DVM, M.Sc., PhD: teacher in the Department of the preclinical, the service of expertise, hygiene and food processing, Faculty of Veterinary Medicine, University of Lubumbashi, Katanga, DRC.

Dr Paul Mobinzo Kapay, DMV: Assistant senior professor, Department of preclinical, service of expertise, hygiene and food processing, Faculty of Veterinary Medicine, University of Lubumbashi, Katanga, DRC.

Dr Kitwa Umba Mireille, DVM: Assistant senior professor in the department of the preclinical, the service of expertise, hygiene and food Processing, Faculty of Veterinary Medicine, University of Lubumbashi, Katanga, DRC.

Dr Ali Ramazani, DVM: General Secretary, ministry of Agriculture, fishing and breeding, Kinshasa, DRC.

Libendele, Lobuna Emmanuel, Ing.. Agr.: main Councillor of the President, Agriculture, fishing, breeding and development comity, Kinshasa, DRC.

Dr Ibongya Y' Elima, DVM: Director, Congolese Control Office, Kinshasa, DRC.

Buyibu Boni, Financial Director: National employment Office, Kinshasa, DRC.

Kitungwa Ayapa Ing. Agr.: Agricultural Councillor, provincial ministry of Agriculture, fishing, breeding and development countryman, Lubumbashi, Katanga, DRC.

Dr Ann Letellier, B.Sc., M.Sc., PhD: Professor, Department of microbiology, and veterinarian pathology, and of Director of Meat Safety Research Chair, Faculty of Veterinary Medicine, University of Montreal, Quebec, Canada.

Dr Sylvain Quessy, DMV., M.Sc., PhD: Aggregated professor, expert in microbiologic risks connected with food for the World Organization of the Health, Faculty of Veterinary Medicine, University of Montreal, Quebec, Canada.

Dr Sylvain Charlebois, High School Diploma, MBA, PhD., Full professor and Vice-dean, programs of management and economic studies, University of Guelph, Ontario, Canada.

Dr Denis Roy, B.Sc., M.Sc., Ph D.: professor in the department of the Food Sciences and nutrition, and Director of the Research Chair of Canada in biotechnologies of the lactic cultures of interest and probiotic, Laval university, Quebec Canada.



Dr Serge Messier, DMV, M.Sc., PhD.: Professor at the Department of pathology and microbiology, and Vice-dean in the education, Faculty of Veterinary Medicine, University of Montreal, Quebec, Canada.

Dr Josée, Harel, B.Sc., M.Sc., PhD.: Full Professor, department of pathology and microbiology, and Manager of the Laboratory of molecular diagnosis and the Research group on the infectious diseases of the pig (GREMIP) including the Research Center in porcine infectiology (CRIP), Faculty of Veterinary Medicine, University of Montreal, Quebec, Canada.

Dr Linda Saucier, B.Sc., M.Sc., PhD.: Professor, Department of the Animal sciences, Faculty of Agriculture, Laval university, Quebec, Canada.

Dr. Richard Massicotte, B.Sc., M.Sc., Ph.D.: expert advice in hygiene of surfaces and environment, Joliette, Quebec, Canada.

Yves Hurtubise, President, Biotechnologies Ulysse Inc. Quebec, Canada.

Yvon Bertrand, Ir. Agronomist: president of Yvon Bertrand Consultant, St-Eustache, Quebec, Canada.

Alain Brunet, President of Bioxy AFD, Saint Laurent, Quebec, Canada.

Dr Fadi Dagher, Ph. D. Vice-president, Bioxy AFD, Saint Laurent, Quebec, Canada.

Philippe Mpeck ing. Coordinator of the Service of Cooperation and International development, Cégep of Trois-Rivières, Quebec Canada.

Claude LeBlanc, B.Sc.: technologist in Food processing, Food Research and Development Centre, Agri-Food and Agriculture Canada, Quebec, Canada.

Pétion Roy, Ing. Food processing: Food Research and Development Centre, Agri-Food and Agriculture Canada, Quebec, Canada.

5-0 Support and accompanying

|University of Lubumbashi, province of Katanga, the Democratic Republic of the Congo

|Canadian Embassy in Kinshasa, the Democratic Republic of the Congo

|University of Montreal, Montreal, Canada

|Canadian Food inspection Agency, Canada

|Health Canada, Canada

|Ministry of agriculture, food and fishery of Quebec, Quebec, Canada

|Council of Food Processors and consumer products, St-Jean-Sur-Richelieu, Quebec, Canada.

|Institute of the Medical Techniques, Lubumbashi, Katanga, the Democratic Republic of the Congo.

|Cégep de Trois-Rivières, Quebec, Canada

|Complexe Scolaire L'Age d'Or, Lubumbashi, Katanga, the Democratic Republic of the Congo

|Vision Sharing, St-Hyacinthe, Quebec, Canada

|UNICEF RDC, Kinshasa, the Democratic Republic of the Congo

|Ministry of agriculture, fishing and breeding, Kinshasa, the Democratic Republic of the Congo

|International bank for Africa in Congo, Kinshasa, The Democratic Republic of the Congo

|Gouvernorat de la Province du Katanga, Democratic Republic of Congo

|Provincial Ministry of Agriculture, fishing, breeding and rural development of Katanga, the Republic Democratic of the Congo

|Provincial Ministry of the budget and the finance of the province of Katanga, Democratic Republic of Congo

|Provincial Ministry of Health of the province of Katanga, the Democratic Republic of the Congo

|Elondja Publishing, Kinshasa, Democratic Republic of the Congo

|City of Lubumbashi, Katanga, Democratic Republic of the Congo



6- Chair Address and phone number

Contact: Dr Paul Mobinzo
Address: University of Lubumbashi
Faculty of Veterinary Medicine
Chair of Food Safety and security
Veterinary University Hospital
14562, Kipopo Avenue (crossing avenue Munua and Kipopo) Golf District
Terminus Lubumbashi, Province of Katanga
Cell phone : 00243997020136, 00243997208578
E-mail: Chaire.ssa@unilu.ac.cd