



# «C'est un grand travail, mais cela en vaut la peine ! »

Soutien aux caféiculteurs au Burundi et en République  
Démocratique du Congo (RDC).



**fhAgriculture**  
TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE



# Un nouvel élan pour le café

Au Burundi et au nord de la République Démocratique du Congo (RDC), FH Suisse soutient 2'800 petits producteurs pour les aider à reprendre la culture du café. Autrefois florissante, celle-ci a peu à peu été délaissée, suite aux conflits dans la région et au vieillissement des vergers, entraînant une baisse de productivité.



## Du caféiculteur à l'acheteur

Omer Ntawe est un spécialiste de la chaîne de valeur du café. Il accompagne les coopératives de caféiculteurs soutenues par FH pour toutes les étapes de la production; en particulier, il les aide à se mettre en lien avec les acheteurs.

## Quels sont les effets du soutien de FH aux caféiculteurs?

Au Burundi, les caféiculteurs se réjouissent, car le rendement par caféier a beaucoup augmenté, grâce aux formations qu'ils ont reçues sur l'entretien des plantations. En RDC, le projet a transformé le paysage du territoire d'Uvira. Des milliers de jeunes caféiers ont été produits et distribués pour remplacer les vergers vieillissants. La station de lavage construite sur les ruines de celle des années 1960 a fait renaître l'espoir auprès de la population. Quant au chantier de l'usine de déparchage de Luvungi, la seule unité industrielle de ce type dans toute la Province du Sud Kivu, il est la fierté de toute la région!

## Quelle est la place des femmes dans la culture du café?

Le travail dans la station de lavage est exclusivement féminin. C'est une opportunité pour les femmes d'accéder à un revenu et cela les valorise beaucoup.

## Quels sont les acheteurs du café?

A travers Schluter SA (négociant suisse), entre autres, le café produit est vendu en Europe, aux Etats-Unis et en Afrique du Sud.



La station de lavage construite à Lubumba à 75 km à l'ouest d'Uvira.

Le chantier de l'usine de déparchage.  
Cerises de café.

Ci-contre: café vert prêt pour l'exportation.



## Encouragée par sa voisine

Marie-Josée a partagé son témoignage lors du deuxième atelier sur l'agroécologie organisé par FH en septembre 2016. Elle est mère de 11 enfants.



«Nous avons l'habitude de pratiquer la culture sur brûlis\* mais j'étais vraiment découragée, car nous ne récoltions presque rien. J'ai même voulu tout arrêter pour aller travailler dans les mines. C'est alors qu'une voisine est venue me parler de l'atelier sur l'agroécologie qu'elle avait suivi à Kigali. Elle nous a montré comment pailler les champs de caféier (le paillage consiste à étaler de la paille entre les plantations. Cela permet de nourrir le sol et de le protéger contre la sécheresse). C'est un grand travail, mais cela en vaut la peine: avant, pendant la saison sèche, les feuilles des caféiers flétrissaient, mais maintenant, avec la paille, elles sont toutes vertes, c'est magnifique! J'ai pu récolter 23 sacs de 200 kg, soit 8 de plus de ce que je récoltais d'habitude. Cela m'a beaucoup encouragée. Nous avons aussi utilisé la technique du paillage pour le maïs. Notre récolte a triplé! »

\*Cette technique consiste à brûler les herbes d'une parcelle pour la cultiver. Les cendres obtenues sont riches en minéraux utiles pour les plantes, mais en même temps, en brûlant, on gaspille l'azote et le carbone contenus dans la végétation et on détruit la vie du sol. C'est une technique répandue mais déconseillée, car elle n'est pas durable.





Des fleurs du caféier aux cerises de café. Et, après de nombreuses transformations, la tasse de café!

## Café: de la cerise à la tasse

La production de café est un travail long et minutieux. Avant d'être vendue sous forme de café vert pour l'exportation, la cerise de café subit de nombreuses transformations dont voici les étapes.

**Le dépulpage:** La cueillette est transportée, en général à pied, à la station de lavage où se fait le dépulpage qui consiste à séparer le grain de la pulpe. **La fermentation:** Les grains sont plongés dans l'eau pendant 12 heures, afin de les libérer de la substance visqueuse qui les recouvre après le dépulpage. **Le lavage:** Le café ainsi obtenu, appelé café parche, doit être lavé. **Le tri:** Puis, il est trié. Ce sont principalement les femmes qui effectuent ce travail minutieux. **Le séchage:** Il doit ensuite sécher entre 1 et 3 semaines, selon l'ensoleillement, étalé sur de grandes tables. Quand son taux d'humidité atteint 11%, il est mis en sac puis stocké. **Le départage:** Il s'agit de la dernière étape avant l'exportation: celle-ci consiste à libérer le grain de sa parche (enveloppe) par friction. On obtient alors du café vert. **La torréfaction:** Celle-ci (chauffage et grillage des grains) se fait en général dans le pays d'importation.

## Votre don nous aide à poursuivre notre soutien aux caféiculteurs:

**Avec CHF 40.-**

vous nous permettez d'acheter 10 kg de semences de café (graines à semer) pour produire des nouveaux plants de caféier.

**Avec CHF 100.-**

vous nous permettez de fournir à une paysanne ou à un paysan le matériel didactique nécessaire pour une semaine de formation sur les techniques agricoles appropriées pour la culture du café.

## Merci infiniment pour votre générosité!

FH Suisse s'engage à lutter contre la pauvreté localement par le développement personnel et communautaire dans le monde entier. FH Suisse fait partie du réseau international Food for the Hungry (FH).



Avenue Louis Casai 81  
1216 Genève - Suisse  
**fh-suisse.org**  
Tél. /fax: +41 (0)22 755 35 75  
CCP 23-560722-6



FH Suisse est membre de la Fédération genevoise de coopération et bénéficie du Code d'honneur de l'Alliance Evangélique Suisse (AES).

**FEDERATION  
GENEVOISE  
DE COOPERATION**