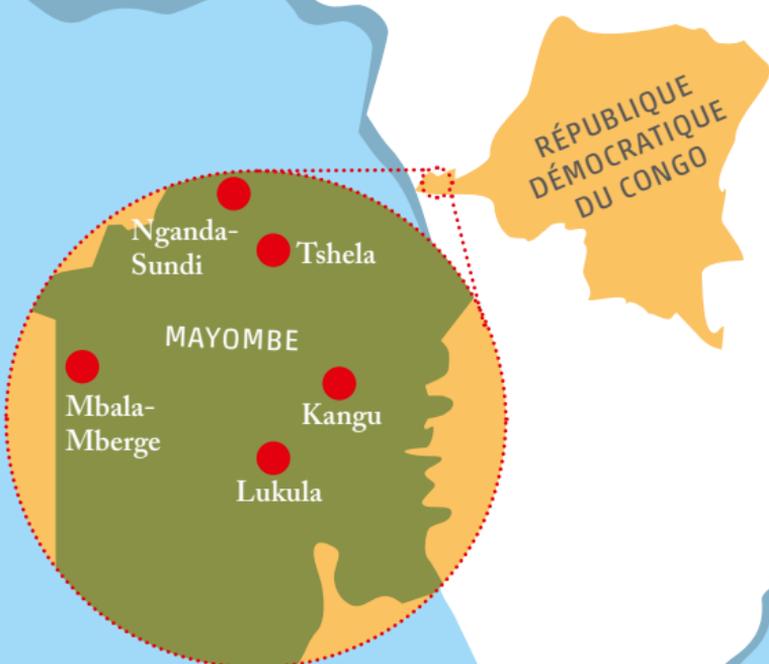


# CAFÉ-CACAO

## LUKULA CONGO

google earth 5°30'44.35"S 14°31'29.09"E



Café de qualité « Petit Kwilu » et cacao au goût intense du Mayombe



PRODUIT DE QUALITÉ POUR UN PRIX ÉQUITABLE

# Réhabilitation de la culture du café et du cacao au Congo et de sa commercialisation tant en Allemagne qu'en Europe

*Depuis deux ans, la coopérative COPROCOM produit et commercialise les produits agricoles du Mayombe. Actuellement, elle s'attèle à réactiver les cultures autrefois florissantes du café et du cacao au Mayombe en pratiquant un prix équitable. L'ASBL "Café-Cacao-Congo", sise à Coburg, Allemagne mobilise les ressources financières, organise l'exportation et la commercialisation en Allemagne et en Europe selon les principes du commerce équitable.*



De gauche: Klaus Rückert, Jean-Pierre Baku-Bafuanga, Dr. Georg Roth, Christel Rückert

# La région du Mayombe en RDC

La situation de la RDC est instable. Dans l'Est des violences, voire des périodes de guerre, empêchent le développement du pays. À l'Ouest dans la région du Mayombe, la paix règne mais est précarisée par la déliquescence d'une économie autrefois florissante. La forêt du Mayombe, dominée jadis par les majestueux Limbas (*Terminalia superba* cfr. Foto), a été réduite à quelques îlots fragmentés. Le chemin de fer historique de Boma à Tshela fut démantelé. C'est ainsi qu'il faut déplorer une paupérisation des populations, un exode rural et une dégradation environnementale de tout le Mayombe. Beaucoup de paysans ne parviennent plus à payer le minerval scolaire de leurs enfants. Les pensions sont dérisoires.



## Café

On y cultive un café Robusta bien adapté à la région du Mayombe, la variété « Petit Kwilu ». Ses graines sont plus petites, son goût plus doux et moins amer que les Robustas communs. Afin d'en augmenter la qualité on procède à la mise en place de dépulpeuses à main dans les villages producteurs selon le procédé par voie humide. Certains torréfacteurs Allemands estiment que le « Petit Kwilu » mérite une place dans leur assortiment.

## Cacao

Les anciennes cacaoyères contiennent essentiellement du cacao du type Forastero, et plus spécifiquement de la variété Amelonado. Les nouvelles plantations utilisent des matériels hybrides Haut-Amazoniens provenant de l'institut national INERA de RDC, de Côte d'Ivoire et du Ghana. Le courant froid « Benguela » de l'Atlantique assure un ciel légèrement ombragé pendant la longue saison sèche. Le cacao du Mayombe est réputé pour son goût intense.

La culture du cacao constitue une aubaine pour les ouvriers pensionnés.



## Les partenaires

La coopérative **COPROCOM** fut érigée en 2011 au sein de l'association SOPAM (Solidarité Paysanne du Mayombe). En Octobre 2015, le statut de la coopérative a été modifié. La principale mission est maintenant la culture du café et du cacao, l'augmentation de la production et la commercialisation des produits à des prix raisonnables, ce qui améliore le niveau de vie des petits cultivateurs.

L'ASBL „CAFE CACAO CONGO“ a son siège à Cobourg, Allemagne. Son but principal est de rassembler les ressources financières nécessaires comme capital de départ ainsi que la facilitation de l'exportation et de la commercialisation du café et du cacao. La gestion est assurée par Dr. Georg Roth et M. Klaus Rückert.

**Ambassade d'Allemagne** à Kinshasa: Microfinancement de 18600 \$.

## Notre Vision :

Culture écologique du café et du cacao sous conditions agroforestières. Participation des agriculteurs à la transformation et à la valorisation du café et du cacao. Les cercles vicieux usuels seront surmontés, tels que : les crédits usuriers, l'exode rural, les fluctuations des devises, la main tendue, la qualité inconsistante des produits, le manque d'argent pour la scolarisation, les pensions marginales, l'isolement des villages, le climat de corruption, l'absence de politique d'investissement, les faibles connexions avec le marché Allemand.

## Notre but se resume à :

- réactiver la culture du café et du cacao au Mayombe par la coopérative COPROCOM en adoptant un prix équitable,
- rapprocher les petits agriculteurs des acheteurs de façon éthique et socialement responsable.

**SES** (Senioren Experten Service : [www.ses-bonn.de](http://www.ses-bonn.de)). Mise à disposition d'un consultant en systèmes agraires tropicaux, Prof. (em.) Dr. Marc Janssens. Ses opérations sur le terrain et son engagement au-delà de ces missions sont pour l'ensemble du projet de la plus haute importance.

### **Le plan d'action**

Seul le café de haute qualité est approprié pour l'exportation et trouve des acheteurs sur le marché mondial. Par conséquent, les différentes étapes de la chaîne de production doivent être optimisées: la culture, la récolte, le traitement (dépulpage des cerises), le nettoyage, le tri, le transport vers le port d'exportation. Dans la production de cacao, la fermentation optimale est impérative. Pour assurer le succès continu de la coopérative congolaise avec ses petits cultivateurs, des investissements sont nécessaires d'urgence. La priorité est l'expansion des pépinières, l'achat de machines pour le traitement du café et des installations de fermentation et de séchage, la mise en place d'une petite usine de torréfaction et la construction d'un petit hangar de stockage et de traitement.

Nous planifions d'exporter en 2016 deux conteneurs de café et trois conteneurs de cacao vers l'Europe. Progressivement ces chiffres devraient être augmentés.

### **Les besoins financiers**

Avec l'aide de l'ASBL de Cobourg on mobilisera un crédit de campagne de 33000 \$US pour l'opération café et de 54000 \$US pour celle du cacao.



Un plan de business bilatéral a été longuement réfléchi par l'équipe COPROCOM (Photos de haut en bas) : Willy Phanzu Phanzu (agronome), Jean Tsimba (coordinateur), Pasteur Abson Mayunda Mavinga (agronome et Président de la SOPAM), Marc Janssens (consultant SES) en compagnie de Charles NDOMBE Tsangu (agronome) en étroite collaboration avec l'ASBL Café-Cacao-Congo de Coburg (Allemagne)

# De bonnes raisons pour investir dans la cooperative au Mayombe

-  Le café « Petit Kwilu » est un café Robuste de qualité supérieure convenant à la préparation d'Espressos ou de mélanges à goût prononcé. Son terroir exigu lui confère un café de qualité spéciale.
-  Le cacao cultivé dans le Mayombe offre un goût intense fort recherché.
-  La coopérative COPROCOM a développé avec succès la culture et la commercialisation de bananes, ananas, manioc, arachides et d'ignames. Elle a acquis une réputation de partenaire fiable et efficace. La gestion est conduite de façon responsable et transparente.
-  Beaucoup de petits agriculteurs, qui cultivaient jadis le café et le cacao, y ont adhéré. C'est avec ce savoir-faire qu'ils réhabilitent actuellement les anciennes caféières et cacaoyères.
-  Les caféiers et cacaoyers sont intégrés dans des systèmes agroforestiers écologiques à caractère durable, soucieux du bien-être présent et futur des exploitations familiales. Une certification est à l'étude.
-  Vous pouvez soutenir le projet café-cacao COPROCOM par un don sur le compte ci-dessous.

## Contactez-nous afin d'aider les agriculteurs:

### En Europe :

ASBL Café-Cacao-Congo (CCC UG),  
Friedrich-Rueckert-Strasse 13,  
D-96450 Coburg, Allemagne

**Gérants :** Dr. Georg Roth et Klaus Rückert

**Conseillère financière :** Shirley Baldry

**E-mail :**  
cafecacaolukula@gmail.com

### Banque :

Sparkasse Coburg-Lichtenfels,  
IBAN DE 10 7835 0000 0040 6362 92  
BIC BYLADEM1COB

### Au Mayombe :

COPROCOM : Comité de gestion :  
Jean Tsimba (Coordinateur), Ariane Nsombila Mabilia (Secrétaire)

### Adresse :

Avenue Malanda Ngoma n° 02bis  
Cité de Nsioni, Mayombe,  
Kongo-Central, R.D. Congo

**E-mail :** tsimba2000@yahoo.fr  
**Tél. :** +243 998 887 446

### Consultant SES :

Dr. Marc Janssens, Prof. (em.)  
en Phytotechnie Tropicale  
www.ses-bonn.de