EMMANUEL RUSATIRA

Nyaruguru, Rwanda

Notes de lavande, fraise et zeste d'agrumes

Emmanuel Rusatira est l'un des rares Rwandais à jouir d'une pleine indépendance en tant que producteur de café, grâce à sa compagnie d'exportation Baho Coffee ainsi qu'à ses 4 stations de transformation.

Cette indépendance, il tente de la transmettre aux fermières et fermiers avec qui il fait affaires.

Abishyizehamwe est un bel exemple de 9 fermières qui se sont regroupées pour s'aider les unes les autres et ainsi gagner en autonomie.

Caractéristiques

Lot	du collectif de fermières Abishyizehamwe situé dans le district de Nyaruguru, Rwanda.
Cultivar	Bourbon Rouge
Altitude	1550-1850 m.a.s.l.
Récolte	2022
Procédé	Naturel
Traité et séché	À la station Humure
Sélectionné par & importé par	Baho Coffee Semilla Coffee

Commentaires de l'équipe

« Beaucoup de corps et peu d'acidité pour un café torréfié pâle. J'ai pas l'habitude d'aimer ce genre de café, mais là c'est un de nos préférés à ma blonde et à moi. »

— Kirby

« En espresso le matin, je me tanne pas! Au nez, je perçois des arômes de fleurs et de fraises déshydratées... ça me surprend à chaque fois. Et ce qui est bien, c'est qu'il se bonifie avec le temps ! »

— James

« Je le trouve léger, un peu sucré, bien agréable en espresso. »

– Fanny

« C'est drôle, son goût me ramène à un souvenir d'enfance, quand on allait cueillir des framboises en septembre avec ma famille. »

– Pierre-Luc

Recettes

Espresso

Pour un double espresso, on a extrait **18 grammes de café** finement moulu pendant 32 secondes, avec une eau à 95°C. Le résultat d'environ **48 grammes liquide** offre une texture sirupeuse et une couleur bronze. Au nez, on perçoit d'abord des arômes sucrés. En bouche, une très douce acidité pouvant rappeler les petits fruits congelés nous amène vers un arrière-goût floral.

Immersion

Dans une presse française, on immerge **30 grammes de café** grossièrement moulu dans **480 grammes d'eau**, on brasse légèrement et laisse reposer de 3 à 4 minutes avant de vider le contenu liquide dans une carafe propre. Le résultat est riche de saveurs sauvages, de bleuets et de lavande, avec une finale proche d'une confiture à l'orange.

Abishyizehamwe

Les 9 fermières rwandaises constituant le collectif Abishyizehamwe sont situées dans **le district de Nyaruguru**, au sud du pays. Leur allarmet permet de partager leur savoir, de gagner en autonomie et de trouver la motivation pour persévérer dans le milieu difficile qu'est l'agriculture.

Fidel Manigaba, Celestin Uwizeyimana, Dorothe Akimana, Eperance Mukamparanyi, Theoneste Hakuziyaremye, Claver Ntambara, Syliver Nsekuye, Didacienne Nyiramakuba et J.Bosco Ntirenganya gèrent ensemble une ferme commune tout en s'occupant chacune de leur propre ferme.

Elles croient ainsi pouvoir être un bon exemple entrepreneurial pour leur communauté et c'est en partie pourquoi Baho Coffee a décidé de travailler avec elles. Le nom de leur collectif, Abishyizehamwe, signifie **« celles qui sont arrivées ensemble »**.

Baho Coffee

Le Rwandais Emmanuel Rusatira **a fondé Baho Coffee en 2018** pour pouvoir jouir lui-même d'une plus grande autonomie et pour engendrer ensuite de meilleures retombées économiques dans sa région.

« La vision de Baho sur sa communauté est influencée par la synergie des fermiers et des fermières avec qui nous travaillons, que nous guidons et aidons en trouvant des solutions répétables, durables et évolutives, menant vers une croissance économique et une réduction de la pauvreté. Notre vision d'ensemble est sous-entendue dans la définition du nom Baho, qui dans notre langue locale signifie « vivre » ou « vie ». » - **Emmanuel Rusatira**

Donc, Baho a tout intérêt à travailler avec les fermières d'Abishyizehamwe, puisqu'elles contribuent positivement à la caféiculture locale en s'affichant comme **un modèle d'entraide et de stabilité**.

La station Humure

Alors que la production du café représente **25% du marché d'exportation** du Rwanda et que la grande majorité de ses profits sont récoltés par des compagnies multinationales, quelques entreprises indépendantes comme Baho Coffee s'avèrent **plus favorables pour le pays**. En conservant les profits à l'intérieur des frontières, elles peuvent réinvestir dans le marché local et donc, dans le sort des Rwandais.

La station de lavage Humure en est un exemple concret. Emmanuel a acheté la station en 2018 et a tout de suite investi dans son infrastructure afin d'augmenter sa production. Deux ans plus tard, Humure devient la plus grande station de lavage de Baho Coffee, **achetant les récoltes d'environ 1500 fermiers et fermières**. Aussi, faut-il mentionner qu'elle s'engage à promouvoir la parité parmi ses employé.e.s, étant d'autant plus gérée par une femme.

Emmanuel Rusatira nous présente donc ce lot de la variété génétique **Bourbon Rouge**, récolté par le collectif Abishyizehamwe, et séché sur lits avec sa pulpe pendant une cinquantaine de jours à la station Humure.

La collaboration de Baho et Semilla

Ce café est en fait le deuxième lot que Café Union reçoit d'Emmanuel Rusatira. Tous deux nous ont été présentés par Brendan Adams, de la compagnie **Semilla Coffee**.

À travers ses importations de cafés de spécialité, il espère toujours **laisser le meilleur impact économique et social dans le pays d'origine**. Son engagement l'amène aussi à éduquer et informer les consommateur.rice.s sur les enjeux vécus dans les pays caféicoles.

En travaillant ensemble, Baho et Semilla se donnent **3 objectifs** :

Paiements

Le programme de 2e paiement post-récolte permet de **mieux payer** les caféiculteur.rice.s sans toutefois contrevenir aux standards nationaux.

Jeunesse

Semilla **offre des** cours de torréfaction et de dégustations pour stimuler l'apprentissage chez les jeunes employé.e.s de Baho, intéressé.e.s à se spécialiser.

Traçabilité

Retracer chaque lot **augmente leur valeur** et permet de mieux reconnaître la qualité du travail de chacun.e.

En plus de ce troisième microlot de 300 kg, nous en avons profité pour acheter à Baho **deux lots de 3000 kg chacun**, composés de cafés cultivés en plus basse altitude. Souvent, malgré qu'ils représentent la majorité des récoltes, ces lots étant considérés plutôt conventionnels sont moins rentables, parfois vendus à perte à des pays voisins ou à de grandes compagnies.

En achetant des lots jugés conventionnels à une compagnie comme Baho, via Semilla, on espère **contribuer à une plus juste distribution des profits, à stimuler l'apprentissage et à valoriser le travail des caféiculteurs au Rwanda**.

« Un bouquet complexe de confitures d'agrumes, de petits fruits sauvages et de fleurs. »

Bourbon Rouge

Le **procédé naturel** consiste à sécher le café récolté dans son fruit, avant même de le dépulper et le nettoyer. Cette pratique a longtemps été considérée douteuse ou inefficace, parce qu'on ne savait pas comment l'utiliser.

Cependant, elle s'est montrée beaucoup plus fructueuse alors qu'on a commencé à **mesurer et à contrôler le taux d'humidité des fruits**. Durant le séchage, on module leur exposition au soleil et à l'air, ce qui prévient contre un type de fermentation non-désiré ou contre la moisissure.

Par conséquent, la transformation du café via le procédé dit « naturel » demande **une utilisation moins importante d'eau** mais beaucoup plus d'attention au séchage et au triage.

Dans la tasse, les cafés naturels **présentent souvent plus de sucres au goût** ainsi que des arômes plus intenses de **fruits**, s'apparentant parfois même à certaines boissons alcoolisées.

Extrait en espresso ou en filtre, celui-ci dévoile un bouquet complexe de confitures d'agrumes, de petits fruits sauvages et de fleurs. Alors que l'on conseille habituellement de consommer un café environ une semaine après avoir été torréfié, ici le naturel d'Humure et d'Abishyizehamwe **se révèle encore plus agréable un mois** [voire peut-être même deux mois] **après la date de torréfaction !**

Crédits photos :
Baho Coffee
Semilla Coffee
Café Union

La série **Union Microlot** cherche à mettre en lumière des entrepreneurs.es de nos mêlées initiatives et dont les cafés se démarquent, tout en payant un prix respectueux du labeur et de la qualité qui en découle.

La relation entre Semilla et Baho est basée sur des valeurs et des objectifs honnêtes que l'on souhaite voir se concrétiser.