RWANDA
BAHO

Rwanda "Lavé"

Après sa récolte, le café doit d'abord être séché afin de pouvoir être mis en sac et transporté puis consommé. Le procédé "Lavé" est le plus commun des procédés utilisés. Il consiste à dégomir les grains de leur fruit avant le séchage. Il en résulte souvent un goût clair et bien défini dans la tasse, ce qui se traduit merveilleusement dans ce café pour d'agréables notes fruitées et sucrées.

TORRÉFACTION PÂLE
Citron | Mandarine

Lorsque torréfié pâle, ce café nous révèle avec des notes délicates rappelant le goût d'un fruit à noyau comme la pêche et d'une baie tonique comme la mûre. Un arrière goût légèrement épicé amène un équilibre parfait à ces saveurs fraîches et fruitées. Traditionnellement ce genre de café pour le filtre, très appréciés en Europe.

TORRÉFACTION FONCÉE
Cocoa | Cerise | Caramel

Lorsque torréfié "foncé", tout à coup ce même café devient un dessert, avec beaucoup de corps, une belle couleur caramel et de fraîches notes de cacao et de cerise flambée. Un arôme de chêne signifiant le dégazage du café, une retrouvé à la fin de chaque gorgée.

Rwanda "Naturel"

Le procédé "Naturel" est une méthode de séchage post-récolte qui prend habituellement plus de temps et d'attention, et dont les pertes sont plus importantes (ce qui explique pourquoi il est souvent plus cher). Il produit des cafés qui ont une approche plus audacieuse et un goût plus complexe en tasse. Avec ce café très spécial, la combinaison des sucres et d'une délicate acidité rose amène à penser à du thum et à des fruits tropicaux.

TORRÉFACTION PÂLE
Kiwi | Pamplemousse | Rhum | Fleurs

On torréfie habituellement ce genre de café plus foncé afin de développer ses caractéristiques uniques aux saveurs aussi et intenses. On propose d'abord une utilisation pour filtre au pour la presse française avec ce café qui a du corps et beaucoup de goût. Il faut cependant dire que nous l'avons adoré en expresso, particulièrement en mélange (ou si ce version low torréfiée pâle (voir plus haut), le goût apparaissant plus complet et rond ainsi.

Ces deux délicieux lots du Rwanda sont en fait des mélanges de plusieurs petits lots magnifiquement composés du cultivar appelé Bourbon, récoltés en 2022 et transformés avec grand soin par la compagnie Baho. Puisqu'en temps normal elle se concentre sur une production à petite échelle de café dit "de spécialité", les stations de lavage de Baho travaillent selon des standards plus élevés que la moyenne en ce qui a trait au triage et au séchage des cafés, dans le but de rehausser la qualité et d'aider chercher de meilleurs prix.

Contexte

Le Rwanda ne reçoit pas la reconnaissance méritée pour le café qu'il produit. Avec son territoire particulièrement plus petit par rapport à ses voisins, le pays garde aussi en mémoire des traumatismes importants. Et pourtant, le peuple rwandais arrive quand même à produire certains des meilleurs cafés du monde, et c'est en bonne partie grâce au travail de Baho.

Baho est une entreprise d'exportation 100% rwandaise qui possède et gère également 11 stations de lavage où les fermières et fermiers du pays peuvent amener leurs récoltes. Elle a été fondée par Emmanuel Rusatira, dont les objectifs premiers sont de générer de la fierté parmi la communauté caféicole, d'aménager des environnements sécuritaires pour ses employé·e·s et de réinvestir dans l'industrie afin d'aider le tour d'emploi et la création de richesse.

«Au-delà de payer une assurance santé pour tous ses employés, Emmanuel subventionne aussi les petits propriétaires de ferme travaillant avec lui. Il leur fournit gratuitement certaines de ses propres équipements et leur donne des avances en argent sans intérêt pour pouvoir acheter des fertilisants pendant la saison morte.

Ceci étant, une des chases les plus impressionnantes qu'Emmanuel fait en ce moment c'est son projet de pépinière. Jusqu'à maintenant, il a travaé l'équivalent de 25 000 dollars américains dans environ 7 millions de semis de cafeier qu'il donne gratuitement aux fermiers fréquentant ses stations de lavage.»

Brendan Adama, Semilla Coffee

En donnant des semis aux fermières et fermiers, Baho investit dans la croissance du secteur agronomique rwandais mais aussi, indirectement, dans sa propre croissance. Les petits arbres peuvent prendre des années avant de fleurir et de produire des fruits, il est donc très astucieux de penser tout de suite à remplacer les plus vieux caféiers par des plants plus jeunes et vigoureux. D'un côté, c'est une façon simple d'augmenter la production mais d'un autre côté, ça permet surtout de prévenir la dégradation des sols et les pertes de rendement de chaque ferme.

Chez Café Union, on connaissait déjà Emmanuel Rusatira via son lot Abishyiraheme présenté dans la série microlot. Quand l'importateur de café de spécialité Semilla Coffee nous a parlé du travail d'Emmanuel pour la première fois, nous étions très intrigués.

Comment pourrions-nous jouer un rôle plus significatif au sein de son initiative?

Notre première stratégie a été d'acheter peu importe ce que Semilla Coffee pouvait avoir sous la main, ce qu'ils avaient plus de difficulté à vendre. En d'autres mots, nous voulions faire de la place dans notre inventaire pour les "restants" de Baho. En faisant ainsi, nous pensions que nos achats avec Union Microlot auraient un meilleur impact pour les plus petits producteurs en quête de s'établir dans l'industrie du café de spécialité. Nous avons rapidement compris que les plus grands impacts viennent avec de plus grands engagements. Cette année, en plus du même microlot de Baho, nous avons décidé d'acheter 100 sacs supplémentaires de leurs mélanges rwandais régionaux.

De microlot à gros lots!

«Les PDFs d'information d'Union Microlot fournissent des détails très intéressants concernant les cafés offerts, dont celui d'Emmanuel Rusatira. On y parle des régions spécifiques où le café est cultivé, des attributs géographiques, des techniques utilisées et des gens impliqués tout au long du processus.

Inévitablement lié à l'industrie du café rwandais, Monsieur Emmanuel Rusatira est un entrepreneur qui s'est démarqué dans le monde du café de spécialité.

Il a entre autres contribué à rehausser les standards de qualité avec ses nombreuses stations de lavage, ce qui en soit n'est pas rien! Nous avons eu la chance de présenter son café à deux occasions, chaque fois excellent et révélateur d'un vent de changement stimulant.

En avril 2022, j'ai eu l'opportunité de rencontrer M. Rusatira en personne à l'exposition de la SCA à Boston – lucky me.

Ce qui est ressorti de cet échange somme toute bref mais marquant, c'est un engagement de notre part à garantir une place de choix au Rwanda parmi notre vaste sélection de cafés.

Pourquoi? C'est malheureusement chose courante d'importer du café provenant d'un pays troublé par un passé tragique. Si on n'accorde pas d'importance à la traçabilité du café ou à la manière dont on l'a marchandé, on ne fait qu'entretenir l'état de vulnérabilité dans lequel les caféiculteurs peuvent se retrouver. Ce qui est unique et porteur de sens pour nous, c'est de pouvoir faire offrire avec Emmanuel et de s'entendre sur un prix fixe plus juste pour ajouter une quantité considérable de son café à notre sélection de café conventionnel. C'est ainsi qu'on peut réellement s'impliquer dans une histoire, dans une initiative et dans une relation. Vous trouverez désormais des cafés rwandais (naturel et lavé) en tout temps sur notre menu de cafés.»

James Kouri, Café Union

En janvier 2023, le prix du C-Market (ce qui réglemente la plupart des achats de cafés conventionnels) valait entre 1,4 et 1,72 USD la livre.

Au même moment, Café Union payait à Semilla 4,00 USD pour chaque livre de café lavé de Baho et 4,45 USD pour leur naturel. Avec un total de 13 227 livres.

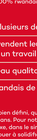
De ces prix, respectivement 2,95 USD et 3,35 USD sont allés à l'exportateur (Baho Coffee) pour chaque livre de café qquittant le Rwanda. Aux fermières et fermiers qui apportent leurs récoltes aux stations de lavage, 650 Francs Rwandais (RWF) ont été payés pour chaque kilogramme de fruits de café. En janvier 2023, 650 RWF équivalaient à 0,39 USD, ce qui représente une augmentation de 55% du montant standard accordé aux fermiers selon NAEB.

Pour mettre en perspective, à Kigali, un poivron vert peut coûter 290 RWF, un chou fleur peut valoir 960 RWF et une conserve de sardine, 1500 RWF.

Dans les pays producteurs d'Afrique, très peu de fermiers travaillent sur une vaste plantation de café comme on peut le voir ailleurs dans le monde. La plupart cueillent simplement les fruits de quelques caféiers qu'ils possèdent sur leur terre, entre autres choses, ces pourraient pas s'imaginer vivre seulement de la caféiculture. Baho essaie de changer ça.

«La vision de Baho est guidée par les relations synergiques qu'elle a avec la communauté agricole, qu'elle guide à son tour en trouvant des solutions reproductibles, durables et évolutives, menant vers une croissance économique et une réduction de la pauvreté.»

Emmanuel Rusatira, Baho Coffee



Générer de la fierté

Le fondateur et directeur général Emmanuel Rusatira croit en l'autonomisation et au soutien de sa communauté à travers des investissements en assurances de soins de santé, dans les programmes de financement et dans les prêts d'équipements agricoles.

Il croit aux répercussions positives qu'une entreprise 100% rwandaise peut avoir sur un peuple, montant l'exemple :

- d'une parité homme-femme dans plusieurs de ses équipes,
- de regroupements de fermiers qui vendent leur lot de café plus cher grâce à unespécialisation et à un travail coopératif,
- d'une production croissante au niveau qualitatif et quantitatif,
- en plus d'une exposition du café rwandais de plus en plus favorable outre-mer.

La motivation d'Emmanuel vient avec un plan clair et bien défini, qui se traduit merveilleusement par des actions concrètes au fil des ans. Pour notre part, nous devons nous investir dans une approche plus audacieuse et complexe, dans le simple but de jouer un rôle plus significatif dans l'industrie. Ainsi nous pouvons contribuer à solidifier les bases de notre culture et redéfinir notre raison d'être en tant que torréfacteur de café.

Crédits photos : Baho Coffee, Semilla Coffee, Café Union

«Aujourd'hui, on remarque une segmentation du marché du café que ce guide définit comme standard, premium et spécialiste. Cette évolution vers des marchés à haute valeur ajoutée répond à un changement des habitudes de consommation. Afin d'y arriver, un produit doit générer un impact social et économique. Les consommateurs et producteurs commencent à associer la qualité d'un produit à sa viabilité, et considèrent comment il peut affecter l'environnement et la vie des gens derrière chaque tasse de café.»

The Coffee Guide (2022), International Trade Center

cafeunion.com