

GRAND FORMAT

Au mois de juin, 80 sportifs amateurs vont se lancer dans un tour du Kivu à vélo. Chacun d'eux paie son voyage et apporte à l'organisateur un sponsorship de 2 500 euros. Pour financer une station de lavage de café... mais pas seulement.

CET organisateur est l'asbl Comequi, dont Thierry Beauvois est un des 15 membres bénévoles. Je l'ai rencontré dans sa belle demeure aux confins de Gesves, "un paradis", précise-t-il.

Pourquoi vous intéressez au Congo, et au Kivu en particulier, alors que vous vivez ici au "paradis" ?

J'y suis né. Et quand on a passé une partie de sa vie au Congo, on n'a qu'une envie : y retourner.

N'est-ce pas dangereux ?

Le Kivu est très étendu, et la région où nous sommes actifs est totalement apaisée depuis 4 ans.



À la rencontre des habitants du Kivu sous l'égide de Comequi

Parlez-nous de Comequi.

En 2008, Michel Verwilghen, qui a été un des dirigeants de la banque du Crédit professionnel (devenue par la suite BKCP), a décidé de se consacrer entièrement à un projet de développement au Kivu. Son passé à la Belgoise, dans les années 1980, lui ouvrait des portes.

Il a choisi la culture du café...

Le café, c'est l'or du Kivu. Il est d'une qualité exceptionnelle. Malheureusement, après l'indépendance, les cultures sont allées à vau-l'eau, et le savoir-faire s'est perdu. La guerre avec le Rwanda n'a rien arrangé. Il fallait donc repartir à zéro. Enfin, pas tout à fait.

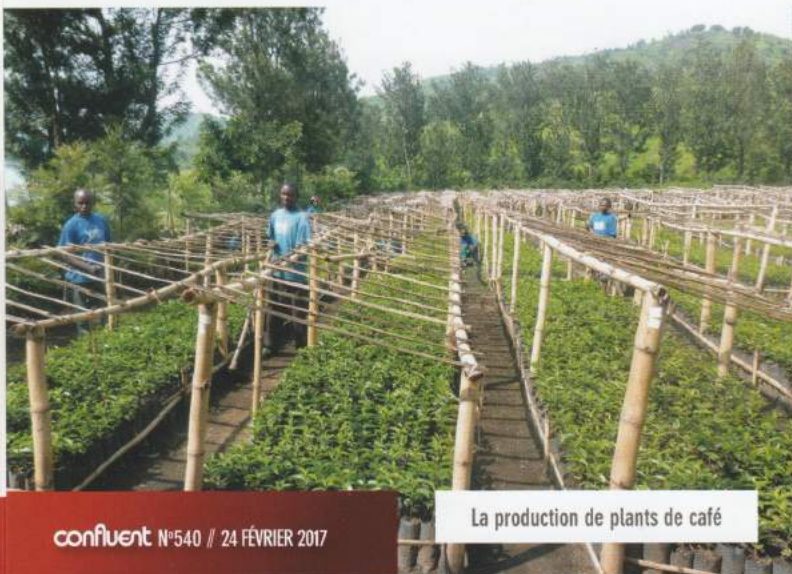
Il existait une coopérative, du nom de SOPACDI. Nous l'avons aidée jusqu'en 2011, puis nous avons décidé d'en lancer une nouvelle, l'AMKA. En 5 ans, nous avons pu réunir 1 350 coopérateurs, qui plantent et récoltent le café, puis l'amènent à la coopérative.

C'est là que vous investissez....

La coopérative est d'abord un lieu de formation et de distribution de plants. Nous devons accompagner les planteurs, qui ne savent pas, au départ, comment s'y prendre. Comme il y a un délai de trois ans avant qu'un plant ne produise des grains, il faut convaincre le cultivateur de combiner cette production, qui n'est rentable qu'à terme, avec

celle de manioc ou de mil, dont il a un besoin immédiat pour nourrir sa famille. Puis, il faut apprendre aux femmes à récolter les grains, un par un sur de longues grappes où la maturité n'est pas uniforme. Elles sont payées sur base de ce qu'elles apportent... Il faut aussi leur apprendre à gérer le temps, ce qui n'est pas évident dans la mentalité africaine : un délai de 12 heures maximum entre la cueillette et le lavage, un délai précis pour le séchage avec des précautions à prendre contre les ardeurs du soleil. On explique que cela vaut la peine : la rigueur tout le long de ce processus peut multiplier par 5 la valeur du café !

La station de lavage, au bord du lac Kivu ; à l'arrière, les tables de séchage.



La production de plants de café





Le tri des grains

Et ensuite ?

Les grains sont triés à la main, lavés, séchés, mis en sacs, puis transportés vers Goma où se trouve une station de départage (opération qui consiste à enlever la pulpe qui entoure les grains). Là, ils sont vendus à un commerçant qui les place dans des conteneurs, pour être distribués dans le monde entier.

C'est vous qui êtes à la barre pour conduire toutes ces opérations ?

Non, c'est la coopérative, au sein de laquelle nous avons un poste d'administrateur parmi d'autres. Notre but est que, peu à peu, elle puisse fonctionner sans nous. Notre apport en conseils et en

argent doit progressivement s'arrêter, pour nous permettre de lancer ailleurs de nouvelles initiatives. Nos fonds se répartissent en paiement d'un personnel qualifié (dont deux ingénieurs agronomes) et ouvrier (12 à temps plein, 120 saisonniers), et en infrastructure. Nous intervenons aussi sous forme de prêts à taux réduit (1% l'an contre 3% par mois sur le marché...) aux coopérateurs pour leur permettre de vivre en attendant la récolte.

Quelle infrastructure ?

D'abord une station de lavage, dont coût : 200 000 \$. Puis des tables de séchage et également des moyens d'acheminement du café tels que tracteurs, pirogues, motos. Mais aussi des équipements qui n'ont a priori rien à voir avec la production de café, comme des jardins pédagogiques scolaires, une bibliothèque (14.000 livres), un centre culturel, un cinéma, un centre sanitaire. La coopérative, parrainée par Comequi, devient en quelque sorte le centre du village...

Aujourd'hui, vous récoltez de l'argent pour un nouveau projet.

Il se situe au sud de Minova, une commune de 100 000 habitants en bordure du lac Kivu. Nous y avons déjà établi une guest-house de 8 chambres, qui permet aux personnes de passage (comme des membres d'ONG) de trouver un hébergement convenable. À proximité s'établira une nouvelle antenne de la coopérative AMKA avec une station de lavage, pour laquelle nous récoltons des fonds. Nous avons eu la chance de bénéficier pendant 9 mois de l'assistance d'un jeune bio-ingénieur bénévole pour lancer le projet. Nous allons

aussi créer une "académie du café" qui organisera des formations continues pour nos caféiculteurs et construire un centre de formation. Celui-ci nous permettra d'accueillir également deux écoles de couture et nos cours d'apiculture.

D'où votre projet de tour du Kivu à vélo.

C'est un projet un peu fou. Certes, nous pouvons nous appuyer sur une solide association cycliste locale et sur Kivu Travel, « le » spécialiste de la région. Mais encore fallait-il convaincre les Belges d'y participer, ce qui n'était pas évident puisqu'il nous fallait 20 équipes de 4 cyclistes, dont chacune doit apporter 10 000 € en sus de ses frais de participation. Mais le résultat dépasse nos espérances, puisque le montant promis dépasse déjà les 115 000 €.



Le circuit vélo proposé par Comequi

Comment expliquer ce succès ?

Il y a plusieurs raisons : le Kivu est un pays magnifique, dans lequel il n'est pas aisé de se rendre à titre individuel ; c'est aussi un pays mythique, qui reste présent dans la mémoire collective. Il y a aussi une pointe d'aventure dans notre projet, et ceux qui participent -essentiellement des hommes d'affaires- aiment l'aventure et le sport. Je crois aussi fondamentalement que l'idée de participer à un projet de développement au service des populations locales est un motif puissant sinon pour participer, du moins pour apporter les fonds nécessaires.

Infos :

www.youtube.com/watch?v=XVU1yZrOcW4
http://www.rtb.be/auvio/detail_une-touche-d-espoir-au-coeur-du-congo?id=2162934



Thierry Beauvois, un passionné

Né en 1960 dans une famille namuroise, Thierry Beauvois brûle de son enthousiasme tous ceux qui l'abordent. Cet ancien animateur scout de Saint-Louis-Citadelle a conservé de sa jeunesse cette envie de consacrer une partie de son temps au développement humain de la société dans laquelle il vit. En l'occurrence, ce pays d'Afrique où il a passé une partie de sa tendre enfance.

Attention, il n'est pas missionnaire. Son métier est "agent de change" et son activité principale est au service des clients de TreeTop Asset Management, un gestionnaire de fonds de placement très performant créé par Jacques Berghmans, namurois lui aussi et actionnaire du Groupe Lhoist.

Il est de ceux qui déclarent que les gens riches peuvent aussi être généreux. « Plus qu'on ne le pense », confie-t-il. On devrait sans doute ajouter qu'ils sont rassurés par le fait que Comequi est dirigé par des financiers en qui ils ont confiance...

Café Kivu, café équitable et bio

Le café arabica du Kivu est considéré comme de qualité supérieure. Le but de Comequi est non seulement de le produire avec cette qualité, mais de faire bénéficier les producteurs de l'intégralité des bénéfices. C'est pourquoi il est vendu avec un label fair-trade (café équitable), de type Max Havelaar. En outre, il est produit sans pesticide ni insecticide. Sa qualité bio est attestée par des inspecteurs qui vont chaque année en juger sur place.

Où le trouver ? Comequi est en discussion avec Café Liégeois, un des rares torréfacteurs belges capables d'acheter un conteneur entier pour la distribution en grandes surfaces. En attendant www.cafecomequi.com répondra à vos besoins.