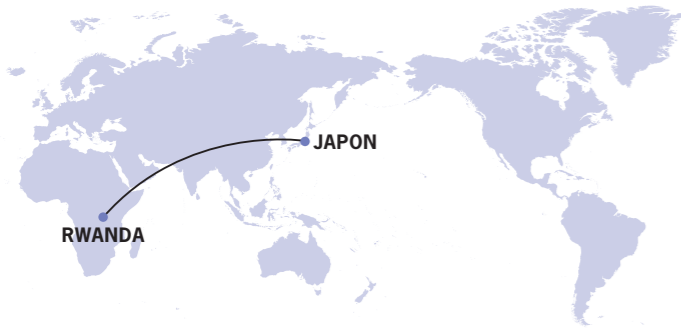


# Le trésor caché du Rwanda

Encore relativement méconnu, le café rwandais est le premier produit d'exportation du pays et un Japonais a bien l'intention de le faire connaître au monde entier.



## Yoshiaki « José » Kawashima

Fils d'un torréfacteur de café en gros, Yoshiaki « José » Kawashima, connu sous le surnom de *chasseur de café*, a passé toute sa vie autour du café. Après des études à l'Institut salvadorien de recherche sur le café, il a travaillé pour une grande entreprise de café, développant des plantations en Jamaïque, en Indonésie et à Hawaï. Il a ensuite fondé en 2008 Mi Cafeto, réalisant son rêve de créer une entreprise durable d'importation et de vente de café au Japon.

Les producteurs de café rwandais écoutent attentivement Kawashima qui leur explique comment bâtir des champs en terrasses.



En écrasant les baies, Kawashima montre que leur maturité peut être déterminée par leur jus.

Le Rwanda possède une industrie du café qui a plus d'un siècle d'histoire. Son altitude élevée, le climat tropical tempéré de ses hautes terres et ses sols volcaniques fertiles offrent un environnement idéal pour que cette plante prospère, et le soutien du gouvernement a amélioré la qualité de la production. Cependant, les producteurs ne sont pas parvenus à relancer l'économie et à améliorer les salaires, de sorte que le gouvernement a dû faire appel à l'aide du Japon.

L'Agence de coopération internationale du Japon (JICA) a interrogé les producteurs pour sonder la conscience des normes de qualité à chaque étape de la production : sélection, transformation, distribution et vente. Les deux pays ont renforcé leurs liens en 2017 via un accord de partenariat entre la JICA et l'Office national rwandais de développement des exportations agricoles (NAEB) pour améliorer les rendements des cultures, la qualité du café et les possibilités de commercialisation.

Yoshiaki « José » Kawashima, connu

sous le surnom de *chasseur de café* en raison de ses connaissances et de son expertise, ainsi que de sa capacité à dénicher des variétés rares et des producteurs talentueux dans le monde entier, a été le fer de lance de cet accord. Les gouvernements et les fondations royales font régulièrement appel à lui pour travailler aux côtés des agriculteurs et fournir des conseils sur les techniques d'amélioration de la production.

Kawashima peut être considéré comme un pont entre les pays consommateurs et les pays producteurs de café. La mission personnelle qu'il s'est fixée est de « changer le monde par le café », en tant qu'instigateur d'une production de café durable. Il raconte que tout a commencé par des recherches sur l'histoire de la région.

« Le café rwandais provient d'une variété introduite dans la région par des missionnaires allemands en 1903 et qui s'est bien acclimatée à la terre autour du petit village de Mibirizi dans le sud-ouest du Rwanda », explique Kawashima qui poursuit « Ce cultiver a

finalement été baptisé Bourbon Mibirizi. Cependant, la maladie semblait l'avoir anéanti. »

Alors qu'il visitait Mibirizi, une parcelle de café abandonnée derrière une église a attiré l'attention de Kawashima. Après inspection, il s'est rendu compte qu'il s'agissait de Bourbon Mibirizi. Il a alors récolté ses baies mûres, les a torréfiées et s'est préparé une tasse du breuvage oublié. Il a été frappé par le fait d'avoir découvert un trésor caché du Rwanda. La richesse et la complexité de ce café ne ressemblaient à aucun autre café qu'il avait goûté jusqu'alors.

Kawashima s'était ainsi trouvé une nouvelle mission : redonner vie à ce café et construire une marque mondiale à partir de ce trésor national. Lorsqu'on lui demande comment il interagit avec les habitants, Kawashima sourit et répond : « Au début, la communauté agricole locale ne m'a pas apporté beaucoup de soutien. Comme le Japon n'est pas un producteur de café, pour eux, ça n'avait pas grand sens de m'écouter. »

De par son expérience avec les communautés agricoles, il savait que pour gagner leur confiance, il devrait transpirer et travailler à leurs côtés. Au fil du temps, il a forgé un lien avec la communauté, et leur scepticisme à son égard s'est transformé en une foi en sa cause. Le temps était venu de ramener à la vie ces semis au bord de l'extinction. Avec la communauté locale à ses côtés, Kawashima a reporté son attention des semences aux champs.

La déforestation le long des flancs des collines, combinée à de fortes pluies, avait érodé les terres, causant des ravages dans les plantations. Pour enrayer ce phénomène, les habitants et Kawashima ont aménagé des champs en terrasses et planté des arbres d'ombrage ainsi que des sous-bois pour empêcher le ruissellement des sols. Pour revitaliser les arbres moins vigoureux, ils ont utilisé une technique de « taille » pour remédier à la croissance non contrôlée.

« Les fermiers savaient que les arbres mourraient s'ils étaient trop taillés, ce qui était relativement inquiétant pour

eux, mais quelques mois plus tard, les arbres ont semblé aller sensiblement mieux, et ils ont vu que j'avais raison. Cela a galvanisé tout le monde », se souvient Kawashima.

Deux ans après le début du projet, Kawashima est persuadé que les grains de Mibirizi seront prêts à être commercialisés d'ici environ cinq ans, grâce à des améliorations constantes dans la culture. Après la culture, l'étape suivante est la sélection des grains, suivie de la transformation, de la vente et de l'exportation. Toutes ces étapes sont liées et importantes au sein de ce secteur.

« J'inculque ces nouvelles compétences aux résidents locaux. De cette façon, ils pourront instruire les nouvelles générations », explique Kawashima.

Bientôt, le café rwandais sera l'un des cafés les plus convoités au monde – élevant le niveau du pays et de ses habitants – grâce aux jeunes agriculteurs passionnés qui ont été formés par le *chasseur de café* japonais. \*



L'un des secrets d'un délicieux café est le processus de « sélection » des grains. Kawashima enseigne aux producteurs rwandais de ne pas mélanger les baies mûres avec celles qui ne le sont pas.