

# Café et cacao au Moyombe, premier terroir agricole du Bas-Congo

**Mots clés:** cacao, Moyombe, Bas-Congo, cultures de rente, cultures pérennes

Depuis 50 ans, café et cacao sont testés Bas-Congo. La province possède aussi les seuls territoires à production agricole excédentaire, de « bon niveau de sécurité alimentaire » par la FAO.



Auteur(s): Alain Huart

Date de publication: mai 2011

Catégorie(s): Cultures de rente

Province(s): Bas Congo (territoire de Lukula)

Partenaire(s): Weyrich Africa

Nombre de pages: 2

Identification: F-P-A3-1



F-P-A3-1

**L'équation à résoudre:** comment assurer le développement du bien-être de la population et préserver les ressources naturelles? Intensifier l'agriculture devient un défi majeur, car la population augmente plus vite que les productions agricoles ou l'élevage. La priorité, c'est d'organiser un encadrement agricole décentralisé sur les vraies filières, pour trouver pour assurer la disponibilité des semences, gérer la fertilité des sols.

C'est bien cela l'enjeu d'une province qui veut tirer parti de la nouvelle constitution et de la décentralisation. L'équation à résoudre: comment assurer le développement du bien être de la population et préserver les ressources naturelles, en particulier la forêt. À la biosphère de Luki, et ailleurs, de nombreux projets développent des solutions pour préserver les arbres qui bruissent d'histoire et des sols menacés d'érosion.

Vers Lukula, Tshela, d'anciennes plantations industrielles mobilisent l'espace, dont des palmeraies; les hévéas de la SCAM, soldats gris plantés « droit oblique », attendent la saignée de leur latex qui servira pour les pneus COBRA made in Congo. Les plantes à biocarburant font leur apparition: à l'entrée de Lemba, le Jatropha détrône déjà le palmier. À la sortie de Lukula, il y a une ancienne conserverie de pondu. Plus loin, vers Tshela, les collines se couvrent d'ananas. Si le bas fleuve est l'un des rares districts de la République excédentaire sur le plan agricole, c'est grâce au travail des femmes. C'est par dizaines qu'on les croise sur ces longues distance qu'elles font pour aller aux champs avec leur charge; chaque matin dans un sens, chaque fin d'après-midi dans l'autre, la hotte pleine de bois sur le dos, de tubercules de manioc et de pondu. En effet, les problèmes fonciers sont importants et l'éloignement des terres cultivables

accessibles par rapport à la demande de la population, allonge les trajets, toujours pénibles, entre villages et champs.

Les premières perturbations du calendrier agricole se constatent déjà; les pluies ne sont plus aussi prévisibles (trop ou trop peu et quand on ne l'attend pas). C'est la conséquence de la déforestation qui n'a jamais cessé, avec la pratique de l'agriculture itinérante sur brûlis. Intensifier l'agriculture devient un défi majeur car la population augmente plus vite que les productions agricoles ou l'élevage.

La priorité, c'est d'organiser un encadrement agricole décentralisé sur les vraies filières, pour trouver pour assurer la disponibilité des semences, gérer la fertilité des sols. Il faut reboiser, et aussi développer les cultures qui rapportent de l'argent, assurer la transformation, le stockage, la commercialisation et construire un réseau de producteurs de terroir, par exemple avec les entrepreneurs de LUKI encadrés par WWF et ceux du centre agronomique et vétérinaire de Kinshasa. Des initiatives fleurissent pour transformer les produits de terroir, avec le miel, le piment broyé, les boissons à base de gingembre. D'autres plantes sauvages sont prometteuses comme le mukuissa, une sorte d'édulcorant naturel.

## Café au Bas Congo

À Boma plus de 5 usines de café ont fait et défait les fortunes des plus grands hommes d'affaire de la région, grâce à un café robusta, spécifique au terroir, le petit Kuilu. La demande mondiale ne fait qu'augmenter et on doit relancer le café en Afrique. Ici au Kongo central, le petit Kuilu, justifie une unité par voie humide, qui donnerait un café très doux et de bonne qualité.

Actuellement, il faut cesser la pratique de récolter les cerises non mures. Il faut cueillir les cerises rouges (le critère numéro un de qualité). Il faut entretenir les arbres, les recéper et les nourrir avec de la matière organique, traiter contre les fourmis envahisseuses avec de l'insecticide. Il faut améliorer la qualité et le respect des normes d'hygiène et pour cela il faut offrir un prix rémunérateur: tant que le prix du café en baies reste très bas, les producteurs n'auront d'autres choix que de transformer eux-mêmes: décortiquer, fermenter, enlever le mucilage. On pourra aussi torrifier ce café et le commercialiser au Congo, ce que font déjà les nombreux torrificateurs artisanaux de la région. L'office national du Café ONC, l'office sensé encadrer les producteurs pour relancer la filière, produit d'ailleurs son propre café.

*Un équipement par voie humide pour un rendement de 1000 kg/heure, nécessite un investissement d'environ 30000 \$.*

*Julien, président du CARG de Lukula, et Clémentine Nganangana Ngangas ont 7 ha de caféiers, et des extensions possibles jusqu'à 20 ha ; ils pratiquent le recépage des caféiers depuis 1999 ; la culture est combinée avec ignames et patates douce ; ils sont confiants, l'avenir est prometteur, mais tout reste à faire dans l'encadrement.*

### **La COCAMA encadre la filière cacao, prometteuse pour les producteurs.**

Depuis 1960, date à laquelle la SCAM a introduit la culture de cacao dans le Mayumbe, les populations locales s'organisent et gagnent leur vie grâce à cette culture d'exportation.

La campagne de cacao s'étale de mars-avril-mai et de septembre-décembre, soit environ 8 récoltes. La COCAMA conseille ses membres au niveau de la production, de la transformation avec un suivi sur la qualité et la commercialisation. Le prix d'achat actuel est de 500 FC (\$ 0,6) le kilo de cacao frais. Une camionnette amène les fèves au séchoir basé à Nganda Tsundi, pour les opérations de fermentation et séchage ; les stocks traités sont acheminés au port de Boma pour l'exportation avec l'appui de TRIAS. Grâce à des ateliers de formation, les membres apprennent comment produire un cacao qui sera apprécié au niveau international. Belcolade de la société belge Puratos, transforme le cacao de COCAMA. COCAMA plaide l'augmentation du prix campagne offert aux producteurs, la réduction des intermédiaires et des tracasseries administratives au niveau du processus d'exportation. Le but est d'augmenter la marge bénéficiaire pour la coopérative et ses membres.

### **Chaque femme doit avoir son champ dans la province du Bas-Congo.**

L'association pour la promotion de la femme de Lukula (APROFEL) prône « un mouvement paysan solide capable de défendre les intérêts du paysan et une valorisation de la production paysanne par une commercialisation rémunératrice » et soutient les jeunes filles mères, les veuves et les jeunes. L'association fournit des boutures, rejets et semences de qualité, organise des champs écoles, des formations techniques et des travaux communautaires. Elle crée des cadres de concertation et organise la filière « huile de palme », notamment avec l'appui de SNV, la coopération néerlandaise. La présidente Espérance Nzuzi encourage chaque femme à avoir au moins son propre champ et une culture principale dans laquelle elle se spécialise pour avoir un bon revenu.