

Mons-Borinage Dans les Communes

Pour envoyer un fax à notre rédaction
065/33.84.77

REPORTAGE EXCLUSIF AU MEXIQUE AVEC L'ASBL TERRES SOLIDAIRES

"Le café est notre survie"

Notre reporter Gisèle et JF Bavay rencontrent des Indiens producteurs de café

Gisèle Maréchal au Chiapas



Suite des aventures de notre reporter Gisèle Maréchal et de J-Fr. Bavay, agriculteur à Jurbise, au Chiapas (Mexique).

> Don Antonio Perez-Santis, vous êtes le porte-parole des Indiens du Chiapas, producteurs de café. Vous êtes producteur vous-même. Vous luttez aux côtés de votre peuple qui fut victime de traitements horribles. Rappelez nous ces faits?

"Vers 1996, 1997, les militaires et paramilitaires ont commis des actes de terrorisme atroces à notre endroit, commettant des meurtres, et repoussant les survivants le plus loin possible dans les montagnes où nous sommes toujours reclus aujourd'hui. A l'époque, Jean-François avec qui j'ai fait connaissance, a contacté la Ligue des droits de l'homme. Qui s'est avé-

rée impuissante. De nos jours, nous sommes tranquilles. Mais notre peuple n'est toujours pas considéré avec citoyenneté par le gouvernement, qui ne fait rien pour nous. Nous n'avons pas le droit à la parole et nous vivons dans une extrême pauvreté".

> Comment réagissez-vous?

"Nous savons que nous ne devons notre salut qu'à nous-mêmes, en organisant des projets entre communautés. Volontaristes, nous voulons aller de l'avant."

> Que faites-vous par exemple?

"Notre atout majeur, économique, c'est la production de café organique, d'une qualité la plus irréprochable possible. Nous nous organisons pour obtenir, ensemble, des dalles de béton pour faire sécher notre récolte - nous sommes aidés par notre coopérative qui est une part de nous-mêmes, 'Union Majomut'. Nous nous formons à divers sujets: la santé, l'éducation, l'agriculture. Nous comparons les résultats de notre travail... Les débuts n'ont pas été faciles: sans une coopérative, qui rassemblait toute notre production, nous ne savions pas le commercialiser. Union Majomut nous permet l'exportation, à un prix décent, correct. Nous avons désormais de quoi survivre."

> Vos objectifs, à ce stade?

"L'auto-subsistance! L'argent que nous gagnons en vendant notre

café organique, nous l'utilisons pour manger à notre faim. Mais aussi à nous habiller, acheter du sel, du savon. A nous loger décemment. Notre combat est engagé, et pour longtemps, grâce à notre café."

> Et M. Bavay vous y aide.

"L'aide de cet agriculteur nous est précieuse. Il respecte nos positions. Il est une chance pour nous: quelqu'un qui travaille la terre comme nous, qui nous aide comme personne! Il a fait énormément pour nous jusqu'à présent."

> Vous avez pourtant des leçons à nous donner, à nous Occidentaux?

"Nous respectons notre environnement comme nous le pouvons, sans service public de ramassage d'immondices, hélas. Nous cultivons bio, nous faisons notre compost, nous n'utilisons aucun produit chimique. Et, sur le plan de la santé, nous utilisons les ressources de la nature, puisque nous n'avons pas les moyens d'avoir accès à la médecine. Un membre de notre communauté a guéri d'une gangrène à l'aide de plantes. Désormais, il espère rencontrer une femme!"

RECUEILLIS PAR G. M.



Jean-François Bavay (à g.) a rencontré le porte-parole des producteurs de café.

G.M.

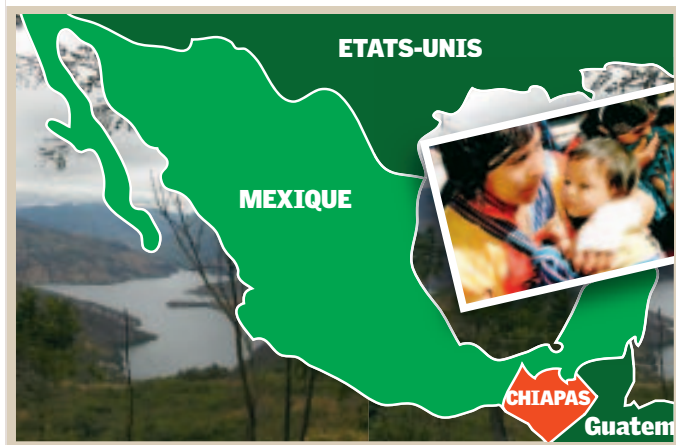
Retrouvez demain les aventures de Gisèle

Chaque jour, et tout au long de cette semaine, notre reporter Gisèle Maréchal vous fera partager son périple au Mexique, parmi les Indiens du Chiapas. Elle y accompagne Jean-François Bavay, agriculteur de Jurbise, qui s'est fixé, voici 15 ans, un objectif très no-

ble: améliorer leurs conditions de vie. L'homme a fondé l'association Terres Solidaires.

Grâce à celle-ci, les Indiens Mayas ont pu profiter de notre savoir-faire pour tirer un maximum de leur principale ressource: le café", explique-t-il.

LE CHIAPAS ÉTAT DU MEXIQUE



LA SAISON DE LA CUEILLETTE

Du café pour la Belgique

Nouvelle journée de découverte dans cette région reculée mais combien attachante du Chiapas. Bienvenue au pays du café! Alberto et Fernando, nos interlocuteurs d'Union Majomut, nous emmènent à la rencontre des producteurs en effervescence. C'est la saison de la cueillette, en ce début février. Dans les montagnes, les communautés cueillent les grains rouges (nous y reviendrons). Il les dépulpent, les font fermenter puis sécher au soleil. Ils rassemblent toutes leurs cueillettes par groupes.

DANS DES SACS DE JUTE

Ils les ensachent en grands sacs de jute estampillé au nom de l'Union Majomut, étiqueté 'organic', qu'ils remplissent le plus possible, avant de les lier à l'aiguille et au gros fil.

Les sacs sont récupérés par les camions de l'Union Majomut, qui se déplacent auprès des producteurs non pourvus de moyens de locomotion. Il est aussi possible aux producteurs de se déplacer au local de l'Union Majomut, la 'Bodega' comme ils disent.

UN CLIENT BELGE

Là, les grains sont libérés de leur enveloppe beige, calibrés, et mis en sacs d'une septantaine de kilos. Prêts à l'exportation! "Les meilleurs grains sont destinés aux meilleurs acheteurs, note Jean-François Bavay, agriculteur à Jurbise. Notre interlocuteur belge est Michel Liégeois. Les meilleurs grains lui sont destinés parce qu'il offre le prix le plus intéressant. Ce torréfacteur a rencontré les Indiens du Chiapas, il a compris l'importance de



Gisèle, notre reporter assiste à l'ensachage du café.

G.M.

leur combat. Il se prépare à recevoir son troisième conteneur annuel, par bateau. Bientôt, la troisième tournée de 'Mano Mano' sera en Belgique!"

Mais Jean-François a encore une surprise, cette fois pour les enfants: des lunettes solaires, acheminées ici par l'opticienne d'Andenne Dominique Deflandre.

Il les offre aux enfants présents, surpris mais heureux. Comme Natalia, 4 ans, et Senahida, 3 ans, et leur papa, bien sûr ravi!

G. M.



Des lunettes pour les enfants!

HAINAUT A LA MODE

Les salons de thé, c'est très tendance

Les salons de thé sont nombreux et ont du succès en Wallonie picarde. Chacun a son ambiance et ses spécialités. Du thé et des pâtisseries, voici leur recette miracle pour un bon moment, en couple ou entre amis. Certains ont fait du thé leur spécialité. Chez Eva Cosy, à la rue Piquet de Tournai, la carte propose plus de 20 sortes de thés. "Nous avons les thés classiques, mais aussi les fleuris, fruités, épicés et même sans théine. Ils peuvent être légers ou forts, selon le goût du client", explique Jonathan Eelke, le responsable

du bar cosy. "Si vous ne savez pas trop ce qui vous plairait, nous sommes là pour vous conseiller." Ouvert depuis 5 ans, le salon a ses fidèles. "Nous proposons des pâtisseries faites maison. Nous avons 20 recettes de tartes. Tous les jours nous en préparons 5, à la poire et aux noix, au spéculoos, au chocolat ou encore à la mandarine. Elles sont en vitrine dans le présentoir. Nous invitons les clients à venir choisir eux-mêmes ce qu'ils souhaitent." Dès 8h30 vous pourrez venir déjeuner dans cette maison aux couleurs

paisibles. Le midi, un lunch est servi et le salon de thé reste ouvert jusqu'à 18h. "Le dimanche midi, nous organisons un brunch. Un grand buffet est préparé avec des tartes aussi bien sucrées que salées", ajoute Jonathan. Eva Cosy propose aussi des chocolats chauds avec différents chocolats venant tout droit de Strasbourg.

AMBIANCE ORIENTALE

"Un Thé sous le figuier" est aussi bien connu pour son restaurant que pour son salon de thé. Hafida Djedoui explique que

pour avoir un thé de qualité, elle va le chercher jusqu'au marché de Wazemmes, à Lille. "Au moins je suis sûre de la qualité. Je sais qu'il vient de là-bas." Et pour accompagner le thé, le salon propose des mignardises faites maison. "Ilyen a au miel, aux amandes, aux graines de sésame... Elles plaisent à tout le monde. Pour le thé, je sais conseiller mes clients. Quand ils sont plusieurs, je leur propose de prendre chacun un thé différent. Comme cela, ils peuvent vraiment tout tester."

PAULINE DELOBEL



Chez Eva Cosy, le thé est conservé dans des grands bocaux.

PA.DE