

## Les dépôts de kawaz

Le kawaz est vendu en paquets de 500g de café moulu ou en grains, au prix de 7 euros. Pour vous en procurer, contactez un dépôt ci-dessous. Pour connaître la liste complète des dépôts: [contact@kawaz.bruxxel.org](mailto:contact@kawaz.bruxxel.org)

### 1000 Bruxelles

**L'eau chaude – Het warm water (Marolles)**  
[info@eauchaude.collectifs.net](mailto:info@eauchaude.collectifs.net)  
**Magasin 4 (av. du Port, lors des concerts)**  
[m4@kawaz.bruxxel.org](mailto:m4@kawaz.bruxxel.org)  
**Sterput (Alhambra)**  
[sterput@kawaz.bruxxel.org](mailto:sterput@kawaz.bruxxel.org)  
**Boom Café (Rue Pletinckx, 7)**  
[contact@boomcafeassociatif.org](mailto:contact@boomcafeassociatif.org)

### 1030 Schaerbeek

**Bash-qui-rit (Coteaux)**  
[quenenni@kawaz.bruxxel.org](mailto:quenenni@kawaz.bruxxel.org)  
**Biscoteaux (Josaphat)**  
[biscoteaux@kawaz.bruxxel.org](mailto:biscoteaux@kawaz.bruxxel.org)

### 1040 Etterbeek

**L'Alliance (44 Rue de la Gare)**  
[kawaz@aceworkshops.be](mailto:kawaz@aceworkshops.be)

### 1050 Ixelles

**Maison de la Paix (Flagey)**  
[flagey@kawaz.bruxxel.org](mailto:flagey@kawaz.bruxxel.org)  
**Mundo-B (Matongé)**  
[mundo-b@kawaz.bruxxel.org](mailto:mundo-b@kawaz.bruxxel.org)

### 1060 Saint-Gilles

**Le Théo (Fonsny, Bethléem)**  
[theo@kawaz.bruxxel.org](mailto:theo@kawaz.bruxxel.org)

### 1080 Molenbeek

**Cheval noir (Dansaert/Ch. Gand)**  
[Chevalnoir.17.1080@kawaz.bruxxel.org](mailto:Chevalnoir.17.1080@kawaz.bruxxel.org)

### 1090 Jette

**Ploef ! Plus On Est de Fous... (Bonaventure)**  
[ploefplus@gmail.com](mailto:ploefplus@gmail.com)



KawaZ Bruxxel s'est créé pour acheter du café à un prix juste à des communautés zapatistes du Chiapas (Mexique) et le revendre à Bruxelles.

L'objectif est de soutenir la lutte au Chiapas mais aussi d'offrir aux Bruxellois un bon café bio, payé selon une juste rétribution aux producteurs et dont les bénéficiaires soutiendront, ici, des projets locaux.

### Chiapas ? Zapatistes ?

En 1994, alors que l'accord de libre échange nord-américain (Alena) entre en vigueur, les paysans indiens sans-terre et sans-voix descendent des montagnes et occupent plusieurs villes du Chiapas au cri de *iYa basta!* (Ça suffit !). L'État du Chiapas est riche en ressources naturelles mais sa population est la plus pauvre du Mexique. L'Armée zapatiste de libération nationale (EZLN) et, avec elle, tous les Indiens en lutte, réclament la dignité, la justice et la démocratie pour tous, la reconnaissance de leurs droits et de leur culture.

Décidés à construire leur autonomie pacifiquement, sans prise de pouvoir et sur la base d'assemblées communautaires, les zapatistes s'organisent en communes autonomes.

De nombreuses réalisations voient le jour – écoles, cliniques, coopératives, transports, agriculture, artisanat – dans cette région où la plupart des paysans sont privés des services de base.

En achetant du café à un prix supérieur à celui payé par les coyotes (intermédiaires), des groupes d'Europe et d'Amérique du Nord exercent une solidarité directe avec les familles productrices, pour lesquelles la vente de café est souvent la seule rentrée financière.

### Et ici, comment ça marche ?

KawaZ Bruxxel est un collectif de bénévoles qui s'organise de manière autogérée, égalitaire et transparente.

Nous avons acheté une tonne de café vert à la coopérative Yachil Xojobal Chulchan, via le groupe français Échanges solidaires. La coopérative est située dans la zone des Altos et possède la certification biologique. Tous les deux mois, nous faisons torréfier et emballer le café.

Nous le distribuons à Bruxelles grâce à un réseau de dépôts. Chaque dépôt s'organise de façon autonome. Les buveurs de café trouvent donc leur kawaz près de chez eux, dans des maisons collectives, associations, squats ou chez des particuliers. Ce fonctionnement permet à tout un chacun de s'impliquer concrètement dans le projet de ce café des luttes.

Notre structure n'a pas de but lucratif. Une fois l'investissement remboursé, les bénéficiaires permettront d'acheter le café vert de la nouvelle récolte et de soutenir des projets ancrés à Bruxelles, qui développent la solidarité, l'autonomie et l'égalité.

Intéressé-e-s par la création d'un dépôt ? Besoin de plus d'informations ? Contactez-nous !

[contact@kawaz.bruxxel.org](mailto:contact@kawaz.bruxxel.org)  
<http://kawaz.bruxxel.org>

## La petite histoire du grain de kawaz

Je suis KawaZ, un petit grain de café, fruit et sémence du caféier. Je viens de loin et je vais vous raconter mon histoire.

Mes producteurs sont membres de la coopérative Yachil Xojobal Chulchan, qui se trouve à San Cristobal de las Casas, entre 1000 et 1300m d'altitude, dans la zone Nord du Chiapas, près de la frontière avec l'État du Tabasco, au Mexique.

Yachil Xojobal Chulchan et Ssit Lequil Lum (notre coopérative précédente) sont les plus jeunes des coopératives zapatistes. Yachil Xojobal Chulchan (la nouvelle lumière dans le ciel, en langue Tzeltal) est née en 2001 et rassemble 383 producteurs et 800 membres, répartis dans 7 communes. Beaucoup de ses membres ont été victimes de la répression et parfois assassinés.

Je dois d'abord vous expliquer que les caféiers présentent à la fois les fleurs et les fruits verts et mûrs. La cueillette s'effectue six à sept fois par an, de la mi-janvier jusqu'au mois de mars.

Quelques jours après la récolte, je suis descendu de ma colline et, une fois arrivé au village, j'ai été dépulvé, fermenté quelques heures dans l'eau puis séché. Au départ de 100 kilos de café brut, les producteurs obtiennent 18 à 20 kilos de grains comme moi, bien acidulés. Le dépulpage, c'est la première épreuve. Passer dans la machine et se faire mouliner la pulpe, c'est pas vraiment du plaisir!

Après avoir séché sur une dalle, on m'a emmené jusqu'à Yajalón où nous avons été installés dans des sacs en jute de 69 kilos, rangés dans un camion. La première partie du voyage est un peu risquée, entre l'état des routes et les contrôles de police et des douanes. Les deux chauffeurs ont dû décharger deux fois, juste pour voir s'il n'y avait pas de clandestin ou de coca planqués parmi nous. Enfin, avec les barrages de l'armée et les mouvements des groupes paramilitaires, il

y a de quoi flipper et se faire très discret.

Après deux jours de route, j'arrive au port de Veracruz où nous sommes rangés dans un container de 17 tonnes en attendant l'embarquement. Je ne suis pas prêt d'oublier cette épreuve ! Comment un grain de café qui a mûri à plus de 1000 m d'altitude pourrait-il être préparé à traverser l'Atlantique en cargo ?

Plus de trois semaines après, c'est l'arrivée au port du Havre. C'est l'été, il fait froid et il pleut. C'est toujours comme ça en Europe ? Une fois le container déchargé, on passe quelques jours en zone franche, histoire de se faire dédouaner, puis je me fais stocker dans le plus grand hangar que j'ai jamais vu. Ici, j'ai pu causer avec d'autres grains de café, des asiatiques, des africains et d'autres latino-américains. Moi qui croyais qu'on était les seuls !

On m'avait prévenu que je pourrais me retrouver à Copenhague ou à Madrid, à Berlin ou à Rome. Finalement, je suis arrivé à Bruxelles, il y a quelques jours.

Maintenant, je suis chez le torréfacteur. Je ne m'attendais pas du tout à ça, la torréfaction par dizaine de kilos. Chez nous, chaque famille torréfie son café sur une poêle. Une fois dans la grosse machine, je gonflerai et deviendrai tout noir, je perdrai 1/5 de mon poids. C'est comme ça que je serai lorsqu'on se rencontrera.

D'habitude, le torréfacteur achète et mélange différents cafés verts mais, moi, je suis un « café d'origine » : tu me bois tel quel ou tu crées tes mélanges personnels.

Au-delà du goût, je suis complètement dans un autre trip. Déjà, j'ai échappé aux *coyotes*, qui bossent pour les traders du business mondial du café. On m'aurait payé moins d'1 euro le kilo. Ça donne une idée des marges bénéficiaires fabuleuses réalisées par les multinationales de l'alimentation.

J'ai également échappé au commerce « équitable », qui achète le café à des prix à peine supérieurs aux cours officiels (jusqu'à 2,50 euros chez Max Havelaar).

Tout ça pour dire que j'ai été acheté directement à *Yachil Xojobal Chulchan*, à un prix solidaire, fixé par les producteurs, de 4,50 euros le kilo. Cela me paraît juste, quand je me rappelle mon parcours.

Le jour où mon caféier a été planté, les membres de la coopérative n'ont utilisé que des grains issus de leur parcelle, une variété adaptée au sol local. Les plantations profitent de l'ombre d'une vaste forêt. C'est le secret pour produire un grain aussi exceptionnel que moi ! L'engrais, c'est le produit de la diversité des végétaux entourant les plants de café. On y ajoute les bouses de vaches et la pelure, récupérée après le dépulpage des grains de café.

Aujourd'hui, tous les membres de la coopérative travaillent leurs parcelles de manière biologique<sup>1</sup>. Ils ont compris les nombreux avantages par rapport à l'utilisation d'engrais chimiques. Ils économisent l'achat des pesticides. Ils ont développé des cultures d'auto-subsistance, en semant des plantes comestibles, des bananiers, des manguiers, des orangers,... entre les plans de café. Ça enrichit l'humus qui nourrit à son tour les caféiers et cet écosystème riche en espèces végétales offre une protection à des dizaines d'espèces animales.

Pas mal, non ?

<sup>1</sup> Loin des normes imposées par le Business du Bio, la coopérative développe une certification indépendante avec l'appui d'une université de Veracruz. Les producteurs et des techniciens d'agro-écologie définissent ensemble la liste des critères. Cette certification impose à la fois une culture sans produits chimiques et des normes sur la qualité du travail.