



Publié le 23 juin 2010 à 05h00 | Mis à jour à 05h00

## Noir Café: aider Haïti en achetant haïtien



Marcel Gérin et sa fille, Catherine, ont pris le risque d'importer du café d'Haïti pour aider l'économie locale et faire découvrir de nouvelles saveurs. Le Kafe Kreyol est entre autres disponible à l'Intermarché, rue Saint-Joseph, et chez L'Heureux inc.

Le Soleil, Martin Martel



**Yves Therrien**

Le Soleil

(Québec) Depuis 2007, Marcel Gérin importe du café de différentes régions du monde pour offrir des goûts exotiques aux consommateurs. Avec sa fille Catherine, il avait ouvert une boutique à Calgary. Pour eux, la meilleure manière d'aider le peuple haïtien consistait à acheter leurs produits pour les vendre au Québec.

Avant le tremblement de terre de janvier, son entreprise Noir Café entreprend les démarches pour importer le Kafe Kreyol avec l'intention de retourner 2 \$, pour chaque kilo de café vendu, à des fondations haïtiennes pour le développement d'une agriculture durable.

«Nous nous sommes donnés comme mission d'importer différentes saveurs de café d'un peu partout dans le monde, ajoutent Marcel Gérin et sa fille Catherine. Avec le Kafe Kreyol, en plus de proposer une saveur exotique, il y avait aussi l'objectif d'aider ce pays à prendre en main son agriculture en payant un prix juste et étant assuré que l'argent irait aux producteurs, non à une série d'intermédiaires. Entre les producteurs et le consommateur, il n'y a que nous comme intermédiaire.»

C'est lors d'un salon à New York, le Fancy Food en 2009, qu'il rencontre Marcel Duret, un Haïtien consultant pour la Coopérative des planteurs de café de l'arrondissement Belle-Anse (COOPCAB) dans le sud-est d'Haïti. Les démarches se précisent pour importer le café haïtien. Il le revoit lors d'un événement organisé par TFO Canada, fondé par l'Agence canadienne de développement international (ACDI) dans le but d'aider les pays en développement à exporter au Canada.

Toutefois, le séisme de janvier 2010 a failli mettre en péril le projet de partenariat, car pendant plusieurs semaines, M. Gérin n'avait aucun contact avec M. Duret. Les communications reprennent à la fin de février avec la réception d'un courriel. Les négociations reprennent pour importer du café déjà torréfié et ensaché à Haïti.

«Nous ne voulions pas de café vert, explique M. Gérin, parce qu'il est soumis aux fluctuations de la Bourse, ce qui n'est pas avantageux pour les membres de la coopérative haïtienne. Les gens de COOPCAB font déjà la torréfaction de leur café pour le marché local. Ça nous paraissait plus sensé de continuer dans la même veine.»

Envoi d'échantillons, entente sur le type d'ensachage, le logo et les étiquettes, tout va bien. Mais il y a un hic. La logistique n'est pas évidente à mettre en place. Les premières livraisons ne peuvent se faire par bateau à cause des problèmes dans les ports à la suite du séisme. M. Gérin doit se tourner vers le transport en avion. Trois compagnies aériennes sont contactées. Air Transat ne répond pas. American Airlines fait une proposition hors de prix...

Air Canada fera la meilleure offre. La première livraison de 1000 sachets de 250 grammes finira par arriver à Québec après quelques péripéties et des retards causés par une logistique pas tout à fait au point. «C'est réglé maintenant», affirme M. Gérin.

### Certifié équitable

Les installations et les cultures de la coopérative COOPCAB n'ont pas été touchées par le séisme. Le café est certifié équitable par l'organisation internationale FLO (Fairtrade Labelling Organisation, site Web : [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net) (<http://www.fairtrade.net>)), l'importateur avait l'obligation de payer un prix juste pour les produits achetés. Toutefois, sur les premières livraisons, le logo du produit équitable n'apparaît pas pour des raisons techniques, mais il le sera lors de prochains envois.

«Les trois cafés que nous importons d'Haïti sont équitables et biologiques dans la moitié des cas, ajoute M. Gérin. Par contre, les frais pour obtenir la certification biologique sont trop élevés pour les producteurs. Ils ont abandonné cette idée, mais aucun pesticide ou produit chimique n'est utilisé dans la plupart des cultures.»

Les trois cafés actuellement en marché sont du type Arabica Typica et ils portent les noms de Kafé Gwo Chwal, de Marre Blanche et de Forêt des Pins Bleus. Bientôt, Noir Café importera le café torréfié en grains pour répondre aux demandes de certaines boutiques spécialisées. Toutefois, M. Gérin a noté un certain scepticisme chez des propriétaires de boutique qui affirmaient que les consommateurs ne voudraient pas payer cher pour du café haïtien.

Pour l'instant, les consommateurs peuvent trouver les sachets de Kafe Kreyol à l'Intermarché, rue Saint-Joseph, chez L'Heureux inc., rue Semple, à Québec, dans certaines boutiques spécialisées et dans quelques restaurants. Il est possible de le commander en ligne sur le site [www.noircafe.com](http://www.noircafe.com) (<http://www.noircafe.com>). Dans un avenir rapproché, M. Gérin et sa fille envisagent l'ouverture de boutiques Noir Café pour offrir directement aux consommateurs les différentes saveurs exotiques des cafés qu'ils importent.

---

© 2000-2010 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.