

Belgique - België

P.P. – P.B.

5000 NAMUR

BC31165

Revue quadrimestrielle



QUETZAL-INFO

NICARAGUA



Du cacao de la région de Waslala

Quetzal-Info n°24

Juin 2015

Editeur Responsable : Denis Péters, a.s.b.l. Quetzal
35, Rue de la gare de Naninne
B-5100 NANINNE
- P904114 -

Cher(e)s ami(e)s,

Nous voilà en été avec bientôt la perspective de nous retrouver lors de notre traditionnelle rencontre de vacances qui aura lieu le dimanche 26 juillet de 12h à 17h à Naninne. Pour fêter les 10 ans de Quetzal, nous avons choisi de vous présenter une rétrospective dynamique des projets soutenus au Nicaragua et initiés par Lydie et Emmanuelle qui seront des nôtres. Et des projets, il y en a eu pas mal depuis l'arrivée de Lydie et Emmanuelle dans ce pays merveilleux mais où la vie ne coule pas comme un long fleuve tranquille. Nous serons vraiment heureux de vous retrouver à cette occasion pour vous donner des nouvelles des 4 villages d'El Paso, San Pedro, Las Tapias et Punta de Agua avec lesquels nous partageons tant de projets et une si grande amitié.

Nous espérons bien sûr votre présence et celle de vos amis ou proches pour vivre cette journée sous un soleil que nous espérons éclatant. Nous comptons aussi sur la présence de nombreux enfants pour relever des défis en équipe comme nous avons l'habitude de le faire sinon....ce sont les adultes qui devront sprinter !

Au menu : un repas typique de fête du Nicaragua avec du riz, des frigosles, des platano (bananes frites), du poulet, du chou, des tomates....et au dessert entre autres, du chocolat nica pour soutenir les courageuses petites coopératives locales.

Toute notre équipe se réjouit déjà de vous revoir ou de faire votre connaissance.

Marie Jeanne

Cacaonica

Le chocolat est, avec la bière et le fromage, un des fleurons de la gastronomie belge. Nous en consommons en moyenne 8 kilos par habitant et par an.

Mais pour faire du chocolat, nous avons besoin de cacao. Le cacaoyer a besoin de températures chaudes, de pluies régulières et d'une haute humidité et donc ne pousse pas par chez nous mais en Afrique, Amérique centrale ou du Sud et dans les régions d'Indonésie...

L'histoire du cacao en Amérique centrale remonte très loin. Les Mayas (entre 200 et 1200 après JC) récoltaient les grains, les fermentaient, les toastaient et les transformaient en pâte mélangée avec de l'eau, des épices et du miel (sûrement meilleur que le Cécémel). Les Aztèques (au 15ème siècle) utilisaient le cacao comme monnaie.



Parmi les producteurs de cacao en Amérique Centrale, le Nicaragua est un petit acteur. La production de cacao au Nicaragua est marginale par rapport à la production agricole nationale et ne représente que 0,02% de la production mondiale de cacao. Néanmoins, on compterait plusieurs milliers de petits producteurs pour une production annuelle de 3000 tonnes. Parmi les différents producteurs, il existe une région humide, Waslala, qui a la capacité de produire une variété unique de cacao, un grand cru d'exception, avec ses arômes bien à lui et donc augmenter sa cote sur le marché.

Dans cette région de Waslala, une coopérative bio, Cacao Nica, s'est formée en 2000 rassemblant un peu plus de 500 familles de producteurs. Ces familles ne vivent pas exclusivement de la production de cacao mais profitent de la région où elles se trouvent pour faire pousser des cacaoyers. Le revenu moyen que le cacao leur apporte est de 1700 dollars pour 600 kg de cacao.

La région produisait dans les années 90 du café, du maïs et des haricots. Le café n'ayant pas bonne qualité, et l'altitude étant plus adaptée au cacaoyer.

Une ONG allemande a alors lancé un programme de développement du cacao financé par l'Union européenne.



La coopérative s'est dirigée rapidement vers un chocolat bio de qualité et a planté des cacaoyers à côté des cacaoyers trinitaros, des criollos, celui des Mayas. Le criollo est le cacao le plus rare et le plus recherché de toutes les variétés et ne représente que 1 à 5% de la production mondiale. Ce choix s'est révélé payant, car lors d'un effondrement du cours du cacao dans les années 2000, le cours du criollo s'est maintenu et a permis à la coopérative de garantir ses revenus en produisant un cacao de grande qualité.

Maintenant que la plupart salivent en se demandant : mais quel goût a-t-il ce chocolat grand cru ?

Nous vous proposons de venir l'essayer avec nous. Nous vendrons des plaquettes de chocolat de 100 gr de ce grand cru Waslala lors de la fête Nica le dimanche 26 juillet 2015.

Caroline



La prochaine fête nica se déroulera le

dimanche 26 juillet 2015 à partir de 12h.

Comme chaque année, nous présenterons un compte-rendu sur la situation au Nicaragua ainsi que sur l'avancement des projets, le tout agrémenté d'un repas traditionnel nicaraguayen.

La participation à la fête Nica est de 15 € (repas hors boissons) à payer sur place et de 8 € pour les enfants.

Tous les bénéfices seront intégralement utilisés pour soutenir les projets de Quetzal.

Inscription souhaitée pour le 24 juillet via

Marie-Jeanne Matagne email : mjmatagne@gmail.com tel : 0498/11.83.38

ou Denis Péters email : peters.denis@gmail.com tel : 0496/27.52.48

Nous vous y attendons nombreux !
Nous vous remercions pour votre fidélité !

Quetzal asbl

IBAN: BE69 0682 4358 1878

BIC: GKCCBEBB

<http://www.quetzal-asbl.org>

info@quetzal-asbl.org