

A Cuba, on cultive et on mange bio ! (2)

24 novembre 2017



Après une première partie publiée hier, la suite du récit de Carmen Monteagudo. Cette économiste engagée auprès des agriculteurs cubains a aussi créé sa propre affaire (une jardinerie et une crêperie bio) dans un pays et une ville qui bougent et où les nouveaux entrepreneurs sont aujourd'hui nombreux ! Des lignes extraites du livre *Portraits de La Havane* aux éditions Hikari.

Une boutique de plantes avec capteur d'eau...

En juin 2012, j'ai ouvert une boutique de plantes. Ça s'est fait un peu par hasard, dans le cadre de la restauration de la Vieille Havane. Eusebio Leal Spengler, l'historien de la Vieille Havane, en est l'artisan depuis les années 90. C'est un génie. Il a eu aussi des idées pour donner des emplois aux Cubains et, pendant la période spéciale, redynamiser les services qui s'y trouvaient.

Un beau jour, alors qu'il cherchait des personnes pour ouvrir des commerces



et relancer l'activité dans le quartier, il s'est adressé à mon associé « *On est en train de faire la sélection des personnes, on a un local, est-ce que ça t'intéresse ?* » Celui-ci est créateur et collectionneur de bonsaïs (il en a une soixantaine). Il s'occupait, alors, de fournir les hôtels en plantes pour leur décoration. Il a accepté et on a ouvert cette jardinerie qui vend aussi des plantes ornementales suivant le concept d'agroécologie, ce qui, je crois, ne s'est jamais fait avant.

Nous avons reçu un soutien important de la part du bureau d'Eusebio Leal : il a restauré ce local quasiment en

ruines, avant de nous le louer. Nous avons indiqué, bien sûr, nos besoins spécifiques. Par exemple, un capteur d'eau, c'est-à-dire un système de récupération de l'eau résiduelle des appareils à air conditionné pour que, quand celle-ci manque, nous puissions arroser nos plantes sans entrer en compétition avec les voisins. Nous souhaitons partager cette idée. Nous voulons montrer aux gens ce qu'on peut faire, leur donner d'autres exemples auxquels se référer, leur montrer qu'il y a d'autres façons de vivre en harmonie avec le quartier et avec la nature. Nous voulions aussi récupérer les eaux de pluie qui peuvent être abondantes, ici, mais nous n'avons pas pu le faire, car les voisins avaient déjà raccordé leurs eaux usées à cette canalisation. C'est dommage !

Mini-prix (moins d'un euro) pour les Cubains !

Pour fournir en plantes mon magasin, je fais appel à l'agriculture urbaine biologique. En plus, au coin de la rue, la ville nous laisse un petit parc qui nous sert de pépinière et de « dépôt ». Nous y mettons nos plantes, ce qui est indispensable, car nous en avons en quantité et certaines demandent à être dehors. Nous y cultivons aussi des plants de tilleul et de menthe. Comme ça, quand la ferme avec laquelle nous travaillons ne nous livre pas à temps, j'y

vais et je cueille des feuilles. Ça met en valeur notre travail. En plus, ça donne des revenus complémentaires aux gens qui les cultivent.

Nos clients ? Nous sommes installés dans un quartier très populaire, mais, avec le tourisme, tout se mélange. Aujourd'hui, beaucoup de maisons particulières, de cafés, de restaurants ou de lieux à visiter ouvrent leurs portes. Tous les nouveaux entrepreneurs, les « *cuentapropistas* », veulent mettre des plantes dans leurs espaces et la demande est de plus en plus grande. Nous fournissons aussi les hôtels, restaurants et espaces verts de l'État

à la Vieille Havane. Et puis on a une clientèle flottante de Cubains qui achète de petites choses pour chez eux. C'est pour ça que les prix commencent à 20 pesos cubains (moins d'un euro), pour que n'importe qui puisse faire un achat en fonction de ses moyens. C'est notre façon de nous engager socialement.



Restaurant le Chansonnier ©Valérie Collet



Crêperie Oasis Nelva ©Valérie Collet

La toute première crêperie à La Havane

La jardinerie est très bien placée, en rez-de-chaussée, donnant sur la rue. Mais une partie de l'espace, en hauteur notamment, était sous-utilisée. Or, on paie pour la location de tout l'espace ! Aussi, il y a deux ans, j'ai décidé d'ouvrir une petite crêperie, un restaurant d'un type un peu nouveau qui n'existait pas encore à La Havane et qui a à voir avec une spécialité de la cuisine cubaine que je mangeais au petit déjeuner quand j'étais petite, avec du sucre ou de la confiture : la « *arepa* ». J'ai aussi eu cette idée grâce à mes voyages.

Par mon travail avec les ONG, j'ai eu la chance de voyager très souvent en Amérique latine et en Europe. Quand j'ai commencé ma collaboration avec Terre des Hommes et Frères des hommes, en 2004, je n'ai cessé d'aller à Paris. À chaque fois, je travaillais tout près de la place Saint-Michel. Les nombreuses crêperies du quartier m'ont plu, m'ont enchantée même et, à chaque fois, je me disais : « *Quel délice, il existe autre chose à manger que le riz et les haricots noirs, il faut qu'on fasse ça à Cuba !* » À mon retour, toute ma famille s'est habituée à manger des crêpes salées, des crêpes sucrées, des crêpes, des crêpes, des crêpes !

Quand j'ai ouvert ce « *paladar* », je me suis donc dit « on va faire des crêpes, mais on va les faire à la cubaine. » De toutes les façons, nous n'avons pas, ici, tous les ingrédients qu'il y a en France. J'avais également envie de faire quelque chose d'un peu différent, pour les Cubains, pour qu'ils changent, qu'ils diversifient leur façon de s'alimenter. Même si je m'aperçois aujourd'hui que du point de vue économique il faut aussi que je satisfasse les touristes. Ces derniers viennent, on a même des Bretons qui sont venus et ça leur a plu !

Éduquer le goût des Cubains...

Ce projet nous a demandé beaucoup de travail. En plus, ça n'est pas facile de faire venir les Havanais. Au départ, ils goûtent les crêpes les plus cubaines, celles à base de poulet et de légumes ou les crêpes sucrées avec de la glace, des fruits tropicaux ou de la confiture de lait. Tous ces nouveaux plats, c'est un gros changement culturel pour eux. Parce qu'un Cubain, normalement, mange de la viande, du poisson, du riz et des haricots noirs. Et c'est tout ! Pas du tout de légumes. Et puis il y a aussi le problème économique. Avec la

nouvelle crise du pétrole au Venezuela, les gens sont inquiets. Ça ne les incite pas à changer leurs habitudes ni à dépenser.

Mon idée, à l'Oasis Nelva, c'est de leur faire goûter de nouvelles saveurs et de proposer tout un éventail de choses naturelles. Les jus se font sur place, avec des fruits frais et notre spécialité, les limonades, avec des citrons et des herbes du jardin, de la menthe ou de la verveine. Tous nos

légumes viennent deux fois par semaine d'une exploitation bio que je connais, à 20 kilomètres de La Havane. Quant à la décoration, elle a été faite entièrement à partir de matériaux recyclables, du bois, des cordes, des pneus... Mon restaurant, comme la boutique, fonctionne sur le même concept d'engagement environnemental et social.

Pour acheter le matériel, je n'ai pas emprunté à la banque, ça m'a fait peur, je n'aime pas avoir de dettes. J'ai utilisé mes économies personnelles et un peu d'argent de la famille. Cinq personnes sont présentes en permanence à la boutique et au snack. Mais en réalité, j'en fais travailler dix, car tous ne viennent pas tous les jours. Ils travaillent deux jours et se reposent deux jours. Quant au loyer mensuel, il s'élève à 3 789 pesos cubains (environ 160 euros) pour 158 m². Loyer expérimental qui est très raisonnable, mais on nous a bien prévenus que, si le quartier s'améliorait, il pourrait être augmenté. En impôt, nous payons mensuellement 10 % sur toutes les ventes et, à la fin de l'année, nous avons une nouvelle taxe annuelle sur les recettes qui peut s'élever à 50 % : c'est le moment où on a très peur, parce qu'on peut payer vraiment beaucoup !

La Havane, une ville vraiment belle!



Crêpe, Oasis Nelva ©Valérie Collet

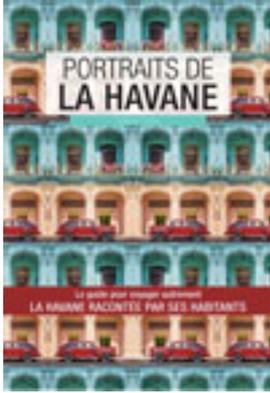


La plaza vieja, Vieille Havane © Valérie Collet

Pour le moment, ça ne va pas trop mal, nous sommes bénéficiaires avec la jardinerie ; juste à l'équilibre avec la crêperie. Les choses se font petit à petit. Comme nous sommes un peu éloignés du centre patrimonial, les touristes mettent du temps à nous connaître. Mais qui vient revient. Ce qui est sûr, c'est qu'il faut que j'améliore les choses. Je pense faire des travaux prochainement et aménager un espace au rez-de-chaussée pour que nous soyons plus visibles de la rue. J'espère beaucoup de tous ces changements et aussi de la venue en nombre des touristes américains.

Car les choses bougent à La Havane. J'aime bien découvrir tous les petits cafés et les magasins qui ont ouvert. Mes parents me disent que, dans le temps, la Vieille Havane vivait la nuit, qu'il y avait beaucoup d'endroits pour sortir. Ça n'était pas le cas pendant mon adolescence où il ne se passait strictement rien. Mais avec tous les nouveaux éclairages et toutes les nouvelles activités, la Vieille Havane est vraiment en train de se réveiller. Elle devient une ville vraiment belle, je le pense du fond du cœur. À tel point que maintenant, j'ai aussi envie de travailler ici, avec les gens du quartier, de m'investir avec les autres jeunes entrepreneurs pour améliorer leur vie, que ce ne soit pas seulement nous, mais que tout le monde dise ce qu'il souhaite, que tout le monde participe au changement. »

Portraits de La Havane,



Éditions Hikari, 239 pages, 18,90 euros.

Pour l'acheter: chez votre libraire ou [ICI](#)