Fiche sur la filière café équitable

➢ Culture du café :

Le café est originaire d'Afrique de l'Est dans la région de l'Ethiopie. Pays où le café est une véritable tradition et où la moitié de la production est consommée localement.

Pour cultiver le café il faut beaucoup d'eau et une alternance entre saison sèche et saison des pluies.

- *L'arabica* : petit arbre de moins de 9 m de haut, qui apprécie l'ombre d'arbres plus grands comme les bananiers. Dans les plantations, il est taillé à 2 ou 3 mètres de haut. Il est cultivé entre 1000 et 2000 mètres d'altitude. Il est destiné à une production de qualité. C'est la variété la plus cultivée dans le monde (65% de la production).
- *Le robusta* : est de même taille que l'arabica, a besoin d'ombre, mais se cultive à basse altitude. Il est plus riche en caféine, plus productif, moins fragile, mais moins goûteux que les arabicas. Il est réservé à une production de qualité ordinaire permettant la diffusion de cafés bon marché.

- ***Conventionnelle :***

- Dans les grandes plantations domine un modèle de culture en plein soleil, intensif en intrants et de plus en plus mécanisé (exemple au Brésil et pour le Robusta en général).

- Les petits producteurs cultivant en conventionnel ne sélectionnent pas les grains (pas assez mûr = amer / trop mûr = âcre).

Producteurs individuels -> intermédiaires (coyotes) qui exportent au Nord -> Courtiers des bourses fixent les prix -> Grandes entreprises importatrices transforment le café -> Conditionnement -> Distribution.

- ***Labellisée Commerce Équitable :***

- Cultivé sous ombrage, dans le cadre de systèmes agroforestiers (polyculture). Le plus souvent implantés dans des milieux montagneux, à la fois fragiles et très riches en biodiversité. Utilisation d'engrais naturels (ex cosses de la cerise de café).

- Récolte manuelle avec la méthode du *picking* (plusieurs passages pour ne récolter à chaque fois que les cerises rouges) -> 1er lavage, méthode de la flottaison (fait remonter à la surface les branches, feuilles et grains abimés plus légers) -> Dénoyautage avec une dépulpeuse fonctionnant manuellement -> Nouveau lavage et fermentation sous l'eau -> Séchage au soleil pendent 10 jours environ -> Café trié à la main (le plus souvent par une seconde coopérative spécialisée dans l'exportation et mieux mécanisée) -> Le café est ensuite torréfié et moulu (ex de Lobodis qui torréfie son café en France ce qui lui permet de contrôler la qualité du café tout en réduisant les intermédiaires).

Pays producteurs de café

Principaux chiffres :

- **2nde marchandise la plus échangée** au monde après le pétrole (Bourse de New York : Arabica / Londres : Robusta)

- Environ **8 millions de tonnes** produites dont **360 000 tonnes équitables** (moins de 5%) en 2011

- **125 millions de personnes** dans le monde dépendent de la production du café sur plus de 60 pays

- Les premiers exportateurs de café sont le Brésil, le Vietnam, la Colombie, l'Indonésie et le Guatemala, qui à eux cinq produisent près de **70%** du café échangé.

- Seul ¼ de la production de café est destinée au marché intérieur. Le café est avant tout une culture commerciale d'exportation.

- Les Etats-Unis, l'Union Européenne et le Japon sont les principaux importateurs, avec près de **2/3 des volumes** et les plus gros consommateurs : UE (40% avec environ 10kg/pers/an), Etats-Unis (22%).

- **70%** de la production mondiale provient d'exploitations de moins de 5 hectares

- **70%** des échanges mondiaux sont sous le contrôle de **cinq grandes sociétés transnationales** (cf. principaux enjeux)

- Starbucks (Etats-Unis) est la 1ère chaîne multinationale de café

- Avec le commerce conventionnel, les revenus se situent en moyenne entre **600 à 1200 USD** par an et par famille de caféiculteurs et pour les travailleurs dans les plantations industrielles, leur salaire journalier excède rarement **2 à 4** USD par jour.

- Le producteur en conventionnel ne perçoit que 10% du prix du paquet à la vente contre 85% pour la multinationale qui importe, torréfie et distribue.

Le café et le commerce équitable

- Le café est la **1ère filière de commerce équitable** labellisée Max Havelaar (1988), à l'initiative de la coopérative UCIRI, installée dans le Chiapas au Mexique, et d'une ONG hollandaise (Solidaridad).

- Avec plus d'un demi-million de producteurs à travers le monde, la filière café est la plus importante du système Fairtrade / Max Havelaar.

- La coopérative permet de préserver une culture et un mode de vie traditionnel ainsi que le terroir. De plus cela permet l'existence de grands crus de café ainsi qu'aux paysans de conserver leurs terres.

- Les contrats durables fixés 6 mois à l'avance avec des acomptes permettent de préfinancer les récoltes

➢ Principaux enjeux :

• *Un marché dominé par quelques entreprises :*

- 70% des échanges mondiaux sont sous le contrôle de cinq grandes sociétés transnationales **:** *Kraft Jacobs Suchard* (États-Unis), *Nestlé* (Suisse), *Procter & Gamble* (États-Unis), *Sara Lee* (Pays Bas) et *Tchibo* (Allemagne). Elles achètent le café non torréfié, car le café se conserve mieux lorsqu'il n'est pas transformé.

- De plus en plus isolés en bout de chaîne, et soumis aux exigences des grandes compagnies ou des intermédiaires, les petits producteurs du Sud accèdent aux marchés d'exportation dans des conditions très défavorables.

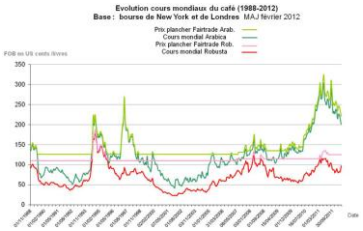
• *Un marché du café régulièrement en crise*

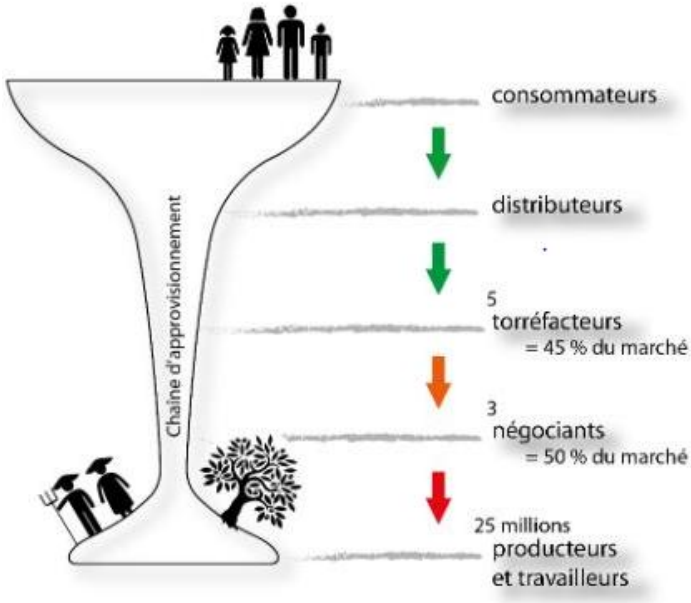
- En 1989, la fin des accords internationaux sur le prix des matières premières dont l'accord international sur le café (AIC), qui régulait le marché depuis près de trente ans par un système de quotas de production, est abandonné ce qui fait plonger les cours du café. Depuis règne une instabilité structurelle : inélasticité de la demande, aléas de la production, contraintes d'ajustement propres aux cultures pérennes et spéculations sur les marchés à termes ont généré une volatilité très forte des prix du café et des crises de surproduction aux effets économiques dévastateurs pour les pays producteurs. Les crises du café survenues dans les années 1990 et 2000 ont précipité des millions de petits producteurs dans la pauvreté.

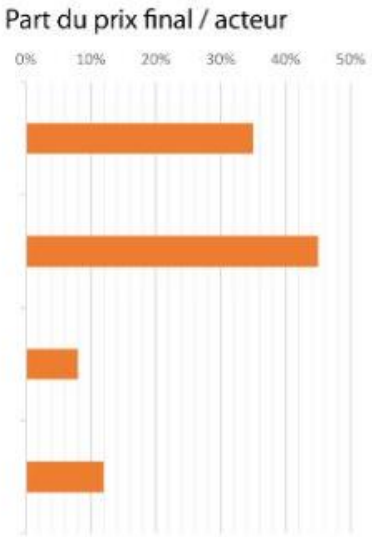
- Depuis 2009, le contexte caféier est difficile et tendu. Plusieurs facteurs tels que le vieillissement des plants de café dans de nombreuses coopératives, des aléas climatiques et le manque d'investissement ont entraîné une baisse de la production.

• *Un marché très fluctuant*

- Dans le même temps, la demande continue à s'accroitre et les prix flambent mais la concurrence devient de plus en plus forte (surtout en raison de l'augmentation de la production au Brésil et au Vietnam). Bien que des prix élevés puissent profiter aux agriculteurs individuels, ils peuvent mettre à mal les organisations de producteurs. Les coopératives ont pu fixer les prix des contrats plus tôt dans l'année et se sentir bloquées.







Quelques réponses de Fairtrade Max Havelaar

Les actions mises en place

- Amélioration du préfinancement et du financement des producteurs
- Mise en place des formations en négociation de prix et gestion des risques

Révision des standards et des prix

- Augmentation de la prime de développement, dont une partie est affectée à l'amélioration de la productivité et de la qualité
- Augmentation du Prix Minimum Garanti pour offrir davantage de sécurité en cas de baisse des prix
- Favoriser la production biologique

➢ *Les principaux labels du café équitable en France :*

➢ Où en trouver dans la région :

- Artisans du Monde/supermarché/biocoop/…
- Les principales marques : Malongo / Lobodis / Ethiquable / Alter Eco / Artisans du Monde

Outils de NAPCE

- Diaporama
- Jeu plantacafé
- Jeu du consomm'acteur

Label WFTO

WFTO est une association internationale qui ne labellise pas des produits mais des organisations aussi bien au Sud qu'au Nord. C'est donc une labellisation dite de système.

Chacune des organisations postulant pour l'obtention de ce label s'engage à respecter les « principes du commerce équitable » adoptés conjointement par WFTO et Fairtrade International.

En France l'organisation la plus connue labellisée WFTO est Artisans du Monde.

Bibliographie

- ***Vidéos***

- Pablo, mon père et moi, clip de Max Havelaar (3 min)
- *Instantanés cafés*, Christophe Picard, Lobodis, 2006, 4 documentaires sur des coopératives en Bolivie, Ethiopie, Pérou, Rwanda (5-6 min chacun)
- *Expresso*, Mano a Mano, exemple de coocafé au Costa Rica, (traite plus du fonctionnement du CE) (8 min)
- Van Der Hoff, l'origine de Max Havelaar, Public Sénat, (23 min)
- *Le café dans tous ses États*, Christophe Picard, Lobodis, 2006, (33 min)

- ***Articles***

- *Le café* article issu du site de Max Havelaar (http://www.maxhavelaarfrance.org/producteurs/filieres/41-cafe.html) (consulté en janvier 2015)
- *Fapecafés,faire face au déclin de la caféiculture*, article Ethiquable (http://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/fapecafes-commerce-equitable-equateur-cafe-plantain-fruits) (consulté en janvier 2015)
- *Choisir son café : de l'esclavagisme du XVIIe au commerce équitable moderne*, www.bioalaune.com
- *Le café, un grand marché mondial*, étude de documents pour baccalauréat
- *Le café, graine de développement dans les Yungas*, Reportage avec AVSF

- ***Livres***

- Frans Van Der Hoff et Nico Roozen, *L'aventure du commerce équitable*

- ***Infographie***

- Infographie en anglais de Reuters, Coffee-*producing countries, top consumers and prices* (Chiffres 2014)