

Café-géo à Toulouse le 24/04/02

Les caféiculteurs, Paysans des Tropiques

par **Bernard CHARLERY DE LA MASSELIERE**
et **Jean-Christian TULET** (Université de Toulouse II)

avec la participation de **Thierry AMOUROUX**,
torréfacteur aux Cafés **BACQUIE** à Toulouse

La **diffusion du café** est relativement récente : après une première période (X°-XVI° siècles) où la consommation se situe exclusivement dans le monde musulman (approvisionné par le Yémen), le café devient en Occident un breuvage de l'élite à partir de la Renaissance. Il se transforme en boisson populaire au XIX° siècle seulement, au moment où la production latino-américaine prend la première place qu'elle ne quittera plus.

L'exposé qui suit tente d'éclairer **dans quelle mesure les paysans-caféiculteurs font face à la libéralisation et à la globalisation** qui caractérisent l'économie mondiale, en particulier depuis les années 1990 (en 1989, l'Accord International sur le Café devient caduc). Le cadre de la caféiculture est intéressant pour comprendre ce phénomène et ses répercussions.

D'une part, le café est *l'un des principaux produits d'exportation*, avec une récolte annuelle de 120 Millions de sacs de 60 kg de café vert (les deux-tiers en Amérique latine) et constitue une ressource indispensable pour de nombreux paysans des tropiques.

D'autre part, la production du café se fait sur un mode spécifique et souvent insoupçonné : du fait de ses exigences culturelles, cette culture pérenne se situe exclusivement dans le *monde tropical* et ses producteurs constituent **l'une des paysanneries les plus originales** et les plus dynamiques (que l'on compare parfois aux viticulteurs).

Les caféiculteurs d'Amérique Latine (J-C TULET)

Contrairement à une idée très répandue, **le café ne provient pas de grandes plantations mais de petites ou moyennes exploitations familiales**. Le besoin d'ombrage (surtout pour les variétés traditionnelles *d'arabica*) exclut la monoculture et demande au contraire la présence d'autres arbres en complément. La caféiculture, activité délicate, exige beaucoup de travail manuel, surtout au moment de la récolte et sur les pentes fortes qui excluent la mécanisation. (les frais de main d'œuvre constituent plus de 70% des coûts de production).

En Amérique Latine, la caféiculture s'est par conséquent développée selon un modèle **d'auto-exploitation familiale** qui doit sa réussite au fait qu'elle a permis aux familles de créer un système de cultures complexe et varié, capable de subvenir aux besoins de la famille, dans un contexte de forte croissance de la population et de demande internationale : les producteurs qui défrichent la forêt primaire pour planter du café lui substituent un *système arboricole* qui procure à la fois l'ombre nécessaire à la culture du café (arbustes d'un à deux mètres de haut pour les arabicas de moyenne altitude) et les ressources vivrières familiales (bananiers, arbres fruitiers, canne, manioc qui permet l'entretien d'une basse-cour en complément etc). De plus, contrairement aux plaines, la moyenne montagne n'était pas infestée par le paludisme et constituait un milieu sain. Dans ce contexte les paysans qui ont choisi cette activité ont développé une *forte identification sociale* à elle.

Aujourd'hui, en Amérique Latine, avec l'amorce de la deuxième phase de la transition démographique, l'extension des cultures tend à diminuer, mais le succès de ce mode de culture et de vie implique un *très grand nombre de caféiculteurs* (1.5 millions d'exploitations à ce jour), dans un pays plutôt connu pour sa croissance urbaine. On compte, au Mexique, plus de 35 millions de caféiculteurs et on observe, dans de nombreux états d'Amérique Latine, une dynamique **d'identification culturelle** au café, une « *civilisation caféière* » très dynamique (Colombie), si bien que l'on parle même d'une « *aristocratie paysanne* ».

La culture du café, avec la forte charge d'identification sociale qu'elle véhicule est aussi à l'origine de ce que l'on appelle des *dictatures caféières*, surtout en Amérique Latine : au Venezuela, au Brésil, avec le « modèle *café con leche* » et celui de l'accumulation (planteurs de Saint Paul), ou au Costa Rica.

La culture du *robusta* sur les terres chaudes et basses demande moins d'ombre et de diversité culturelle, elle se prête mieux à une culture plus intensive. Le *robusta* est en partie responsable de la baisse des cours pour cette raison. C'est le type de culture choisi par les pays à vocation caféière plus récente comme le Vietnam (devenu en une décennie le deuxième producteur mondial), l'Indonésie, l'Ouganda, et par les pays où le café constitue un choix politique d'Etat comme le Brésil ou le Guatemala qui entretiennent de grandes plantations à haut rendement (type d'exploitation issu du modèle colonial, voire esclavagiste).

Les caféiculteurs d'Afrique (B. CHARLERY)

L'Afrique est le *continent d'origine du café* (Ethiopie, mais aussi Arabie, notamment le Yémen), qui y est revenu par l'intermédiaire des colons après avoir été implanté en Amérique Latine. D'ailleurs, pour l'anecdote, le café d'Afrique de l'Est, venu via la Réunion, porte un nom évocateur : « French Mission ».

La culture du café en Afrique est récente, elle a caractérisé la révolution agricole qui a accompagné la colonisation. A l'Est notamment, le café constitue un enjeu économique et social. Il représente un important facteur de richesses et est à l'origine de créations d'ethnies nouvelles ; il favorise un rééquilibrage social : les hommes peuvent ainsi retrouver une place dans l'agriculture, que les femmes avaient d'une certaine façon monopolisée en gérant totalement les cultures vivrières.

Avant 1930, le café était réservé aux colons européens et interdits aux planteurs africains, par peur de contamination de maladies. Cette situation a provoqué des luttes sociales notamment dans la région du Kilimandjaro, qui ont été à l'origine de

l'indépendance de la Tanzanie. La révolte des Mau Mau au Kenya et le mouvement des paysans sans terres trouvent aussi leur source dans l'interdiction de cultiver le café.

Ces évolutions liées à la culture du café traduisent l'impact qu'a eu cette culture en Afrique de l'Est, tant du point de vue socio-économique que politique, que l'on peut rapprocher (sans toutefois les confondre) de l'impact sur les sociétés d'Amérique Latine.

L'apogée de la polyculture caféière se situe aux alentours des années 1970, avec la période de hausse du prix des matières premières (en 1972, le blé, le soja en 1973, le pétrole dès 1974) qui a été multiplié par 3 ou 4, ce qui a permis la modernisation des équipements des paysans. C'est dans ce contexte qu'on a pu parler de « miracle Ivoirien », avec le remodelage des sociétés locales et le développement d'une bourgeoisie caféière. Mais dès les années 1980, les prix commencent à chuter, tendance entérinée en 1989 avec la fin de l'accord général sur le café qui instaure un contexte concurrentiel.

Cette crise pose de nombreux problèmes d'identité sociale et collective aux nouvelles ethnies qui s'étaient développées à partir d'une **identification à la culture caféière** (les Bamiléké du Cameroun par exemple). Dans ce contexte, le statut du paysan-plantier est resté souvent très positif, l'accès à la propriété des terres constituant un gage de réussite sociale : on peut citer à ce titre l'exemple d'Houphouët Boigny ou d'autres petits producteurs capitalistes, ceux de la province centrale du Kenya par exemple. En d'autres lieux, comme en Tanzanie, développée sur un modèle plus socialisant, le modèle social que la culture du café avait induit s'est trouvé détruit, et cette nouvelle donne a provoqué une déstabilisation du pays.

La crise économique, à partir de la fin des années 1980

La crise de la fin des années 1980 survient dans un contexte de **surproduction**. Selon l'Organisation Internationale du Commerce, « le café est un produit politique », et c'est vrai que globalement, on peut lier la production caféière au contexte politique global : son avènement se fait en même temps que celui de Castro, sa chute en même temps que celle du Mur de Berlin. Depuis la disparition de l'OIC, les négociants occidentaux importateurs de café ont profité du fait que le café vert se conserve pour constituer des *stocks* (l'équivalent de 20 millions de sacs), ce qui constitue un moyen de pression pour obtenir la baisse des prix. La surproduction est liée à *l'émergence du Vietnam* comme deuxième producteur mondial en tonnage ; ce pays a fait le choix politique du café dans un contexte de chute du prix du riz (il en est de même au Honduras) : le traditionnel "arbre à cerises" y est devenu "l'arbre à dollars". De plus le *Brésil* manifeste face à cela la volonté de reprendre la prééminence de la production, face à la Colombie, en généralisant les variétés à haut rendement (VHR). Mais ce type de choix implique une *hausse du prix à la production* et la mise en difficulté des petits producteurs qui sont de fait en concurrence avec ce nouveau type de cultures à haut rendement. Pourtant, l'importante identification des paysans-caféiculteurs à leur mode de production leur donne une impressionnante capacité de résistance.

La polyculture d'autosuffisance familiale explique en effet la remarquable **résistance des caféiculteurs** (qui, sans vivre dans l'opulence, parviennent à échapper à la misère) face à la conjoncture très difficile à laquelle ils sont confrontés, avec l'effondrement des cours mondiaux des matières premières. En période de crise, quand les prix de vente s'approchent ou se situent au-dessous du prix de revient, il est difficile aux grandes plantations de payer (même mal) leurs salariés. Au contraire, les exploitants familiaux "*s'auto-exploitent*" en ne rémunérant pas le travail familial et en mettant en œuvre des stratégies alternatives (ainsi un travail extérieur à l'exploitation).

Les **producteurs d'Amérique latine** se regroupent de différentes façons. Les anciennes caisses de stabilisation ont disparu car elles favorisaient la corruption. A leur place, on trouve parfois des instances de concertation très légères comme au Guatemala, mais la libéralisation entraîne le plus souvent le contrôle par des cartels locaux qui dominent la situation politique et imposent des prix inférieurs aux cours mondiaux. Il existe aussi des systèmes de cogestion entre l'Etat et les représentants des producteurs, qui mettent en place des prix de base garantis, ainsi qu'un écoulement assuré de la production.

Quoiqu'il en soit, on observe souvent un *lien très serré entre la caféiculture et le relatif équilibre politique des Etats* : si la caféiculture est en crise, cela a très souvent pour conséquence la déréliction politique. Ainsi, la Colombie est ravagée par la guerre civile, sauf les zones de caféiculture qui connaissent un calme relatif.

Dans le cas de **l'Afrique**, le café constituait un moyen d'ascension sociale, au moins pour une partie de la famille. Selon le modèle récurrent qu'on observe chez les petits producteurs, les ménages ont souvent une double activité, l'homme travaillant en partie en ville et le reste de la famille sur l'exploitation caféicole. La production est écoulée par l'intermédiaire de la *coopérative* qui garantit la vente, et les surplus dégagés servent en majorité à financer la scolarisation des enfants.

Aujourd'hui, l'Etat n'encadre plus les coopératives et la *privatisation* est qualifiée de « coffee war » ; le café est effectivement difficile à vendre dans la mesure où les négociants privés maintiennent les prix bas. Cette libéralisation s'accompagnant d'une crise urbaine, l'homme perd en plus son emploi secondaire, les écoles sont privatisées donc plus chères et inaccessibles, et les familles se retrouvent dans des situations de précarité.

Globalement aujourd'hui, la situation est *dramatique*, puisque cette évolution de la caféiculture déstabilise en profondeur l'organisation sociale : identification à la production du café (même si les caféiculteurs ne sont pas consommateurs) et déséquilibre des rapports hommes / femmes (mis en concurrence). Cette situation est aggravée par un vieillissement des plantations qui sont moins productives et qu'il faudrait renouveler.

De toute l'histoire du café, **les prix payés aux producteurs n'ont jamais été aussi bas qu'aujourd'hui** ! Avant la disparition de l'Accord International sur le café (OIC), à la fin de la décennie 90, sur une valeur finale de produit estimée à 30 milliards de US\$, il en revenait 10 aux pays producteurs ; à présent sur 50 milliards environ, il leur en revient 6 à 8 milliards ! *Elle met en cause la survie de bien des*

producteurs, tentés dans certains cas de se tourner vers des productions plus rentables, à défaut d'être licites...

LE DEBAT

Question 1 : *Le prix des cours baisse, mais le prix du café à l'achat est toujours le même, voire supérieur : où passe l'argent ?*

Il suffit de regarder les **recettes des grands groupes agroalimentaires** : Nestlé annonce une hausse de 20% de ses bénéfices pendant que le prix du café a chuté de 40 à 80% ; de même pour Starlux, le géant Américain.

Face à cela les torréfacteurs revendiquent une meilleure qualité des produits (peut-être cet argument est-il une forme de réponse à la crise ?), mais cette meilleure qualité exigée aussi aux producteurs (avec les Variétés à Haut Rendement, notamment) est impossible à honorer pour eux, du fait même de la crise et du coût élevé des VHR.

Les degrés de qualité du café sont établis selon des normes qui s'échelonnent de la qualité A à la qualité F, et on observe actuellement un **glissement général de la qualité vers le bas**, ce qui n'est pas étonnant dans la mesure où les producteurs ne sont pas en mesure d'assurer cette **nouvelle exigence de qualité**. On remarque face à ce phénomène des tentatives de relance (Kenya), mais que *seules les grandes plantations ont les moyens d'assurer, et qui favorise un marché de luxe tout en marginalisant les producteurs traditionnels*.

La vague de qualité est aussi parfois en trompe-l'œil, et les marques vendent sous des étiquettes « qualité » des cafés médiocres : en Allemagne les cafés dits « arabicas » peuvent contenir jusqu'à 20 % de robusta ; de même en France, où dans les cafés on sert jusqu'à 50%, voire 80% de robusta.

Question 2 : *Où se décide le prix du café ?*

Pour tout dire, il n'y a pas un prix, mais des prix à plusieurs niveaux. Les prix indicatifs se décident à la **bourse de New York** mais sans tenir compte des différentes qualités et avec un important jeu de spéculation. D'autre part, les pays producteurs fixent leurs prix à partir d'un système d'enchères en fonction de la qualité. Les prix résultant pour un kilo de café peuvent *varier selon un ordre de grandeur de 1 à 10*. On peut donc difficilement parler de critères généraux quant à la fixation du prix.

Question 3 : *Comment définiriez-vous un bon café ?*

En général, l'**arabica** est considéré comme bien meilleur que le **robusta**, dans la mesure où il est plus doux et possède plus d'arôme, tandis que le robusta est plus fort, plus corsé, mais c'est aussi une question de goût qui relève du jugement subjectif.

Concernant le **produit brut**, il est certain que le choix du plant influe déjà sur la qualité du futur produit. Les différents types d'hybridation, le terroir jouent un rôle capital : par exemple, le café Blue Mountain, un des crus les plus connus, est reconnu comme un des meilleurs du monde. Enfin, les conditions de la récolte, la rapidité du traitement des cerises (les fruits du caféier) qui sont dépulpées (processus de fermentation) puis lavées et séchées sont autant d'étapes qui doivent être pris en compte. Tous ces éléments, *du choix du plants aux traitements du produit brut* sont en fait assez analogues aux conditions qui permettent de définir un bon vin.

Le délicat travail de **torréfaction** artisanale (*Cafés Bacquié*) influe aussi fortement sur la qualité du produit fini : mélanges variés des cafés verts à la demande du client, cuisson à 280° pendant 20 minutes, qualité de l'eau utilisée, observation fine de la couleur que prend le café au cours de la torréfaction, maîtrise de la cuisson et du refroidissement pour que l'arôme se dégage de façon optimale, conditionnement en sacs et sachets. Mais la torréfaction artisanale ne fournit qu'une faible partie de la consommation, partagée entre les particuliers amateurs de bon café (50%) et les restaurants et cafés de qualité (50%) ; la majorité des gens et les collectivités se fournissent plutôt dans la grande distribution (en cafés de plus en plus souvent moulus sous vide ou lyophilisés).

Question 4 : *Un bon café, c'est aussi la façon de le préparer, ma question est peut-être naïve, mais comment prépare-t-on un bon café ?*

Tout d'abord, les habitudes données par le conditionnement des supermarchés est mauvaise : en effet, pour avoir un bon café, il faut le consommer *48 heures après sa torréfaction et dans les trois semaines* qui suivent, après quoi il perd une grande part de ses arômes. D'autre part, l'étape de la *mouture* est prépondérante : l'idéal serait de moudre les grains juste au moment de consommer le café, et d'adapter la taille de la mouture à la variété de café consommée. Enfin, *l'eau* utilisée ne doit pas être calcaire (Volvic par exemple).

Question 5 : *A quel degré interviennent les "intrants" dans la production du café ?*

Aujourd'hui, il n'existe plus de caféiculteurs qui travaillent sans engrais, et l'utilisation de pesticide a même été multipliée par 3 ou 4 depuis la libéralisation de la production, ce qui pose de graves problèmes aux petits producteurs qui sont obligés d'avoir recours à ces intrants, sans avoir toujours les moyens de les payer.

Question 6 : *On prend souvent l'exemple du café comme mise en application du Commerce Equitable ; ce type de commerce constitue-t-il une alternative aux problèmes impliqués par la libéralisation ?*

Le commerce équitable concerne la mise en place de **relations directes entre le commerçant et le producteurs, qui permettent de pratiquer des prix supérieurs à ceux du Marché mondial pour permettre un développement plus équilibré et un niveau de vie décent aux producteurs du Sud**. Toutefois, ce type d'initiative ne peut que rester ce qu'on appelle un *développement de niche*, d'ailleurs les promoteurs de ces projets en sont pour la plupart conscients eux-mêmes. Toutefois ce genre d'initiative fonctionne de mieux en mieux grâce à une adhésion d'une certaine catégorie de public, notamment aux Pays-Bas, pays de *Max Havelaar*, principal initiateur du Commerce Equitable (5% des ventes seulement).

Le Café Solidaire (ou équitable), c'est aussi une façon de vendre et son apparition traduit des problèmes de relations entre producteurs, intermédiaires et consommateurs. Avant la libéralisation, ce sont les Etats qui jouaient un rôle d'intermédiaires et de régulateurs (malgré le fait qu'ils étaient aussi des ponctionneurs). Or aujourd'hui, on est à la **recherche de nouveaux modes de régulation** (Nestlé et Philip Morris concentrent l'essentiel des ventes, majoritairement en café lyophilisé, dans des circuits spécialisés et avec des relations de niches, qui favorisent la déconnexion marques /commerçants), et, dans ce contexte, l'initiative Commerce Equitable est avant tout une prise de conscience

Cela permet d'enchaîner sur le **café biologique**, qui joue lui aussi sur la qualité, et au sujet duquel on peut aussi se demander dans quelle mesure il constitue une alternative pour les petits producteurs. Avant la généralisation des variétés hybrides, tout le café produit était par définition Biologique. L'hybridation, mise au point en grande partie au Brésil, a constitué un changement radical, qu'on a qualifié de « Révolution verte ». Elle demande en contrepartie beaucoup d'apports d'intrants pour une meilleure productivité, mais permet de cultiver beaucoup plus de plants à l'hectare ; les plants hybrides ont cependant une durée de vie moyenne de 8 ans contre cinquante ans pour les variétés naturelles. En fait, *avec l'hybridation, c'est un autre type de caféiculture qui s'est développée*, et qu'on peut largement critiquer, mais qui a permis, dans un contexte donné *d'améliorer le niveau de vie des agriculteurs*.

Aujourd'hui, on tente de réguler tout cela, avec des apports de compost et une conservation de la biodiversité (polyculture), avec parallèlement une politique de label ou d'IGP (indicateur géographique de provenance, sorte d'appellation d'origine contrôlée) pour reconnaître les qualités associées à tel ou tel type de terroir ou de culture. Mais il faut bien reconnaître que dans le contexte actuel, ce genre d'initiative est **difficile à mettre en place**, dans la mesure où le système économique exige toujours plus de rendements.

Question 7 : *Ma question concerne les goûts des hommes et des femmes pour le café, est-il vrai qu'il existe des différences ?*

Il est vrai que la femme étant plus subtile (!), préfère en général les cafés plus doux et fruités tandis que les goûts masculins pencheraient vers des cafés plus forts...

Il existe des personnes qui développent une subtilité du goût extraordinaire, et encore une fois, on peut ici établir un parallèle avec le domaine du vin et les compétences des taste-vin. En Amérique Latine, on appelle ces « goûteurs » des « Catadors ».

Question 8 : *Qu'en est-il des cafés décaféinés ?*

Depuis 5 à 10 ans, ils ne sont plus décaféinés avec des solvants (sodium), mais à l'eau pure, quand le café est encore vert ; c'est une opération réalisée par les producteurs. Un décaféiné contient 0,01% de caféine, contre 1,10 à 1,40 % pour un vrai café. Un espresso italien contient autant de caféine qu'un autre café, c'est seulement la concentration qui change en fonction de la quantité d'eau (plus de 10 gr par cuillère à café, contre 7-8 gr en moyenne, et moins de 6 pour un café anglo-saxon...).

Compte-rendu de l'introduction et du débat établi par
Annabelle CANTALA (étudiante en Géographie à l'U.T.M.)

Contact : Jean-Marc PINET
Association des Cafés géographiques à Toulouse (Ass. Loi de 1901)
9 rue Albert Lautmann, 31000 TOULOUSE
Tél/Fax : 05 61 22 75 50
Mél : jm.pinet@wanadoo.fr
Site Internet : www.cafe-geo.com