



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce équitable

ETUDE DE FILIÈRE

FÉV. 2018

UNE FILIÈRE ÉQUITABLE AU PÉROU

**LE CAFE
de CECOVASA**

**Une union de coopératives
en quête de qualité pour
rompre avec l'isolement**

Fédération Artisans du Monde - David Erhart



Collecte de café à la coopérative INAMBARI à Massiapo, Pérou.

RESUME

S'il ne représente qu'un tonnage très faible par rapport à d'autres commodités agricoles comme le blé, le riz ou la canne à sucre, le café reste la **première matière première agricole échangée au monde** et la seconde matière première après le pétrole ! En effet, l'essentiel de la production étant consommée hors des pays producteurs, il est source de **nombreux échanges internationaux**, cotés entre autres dans les bourses de New York et de Londres et génère ainsi des **profits colossaux pour les acteurs dominants de la filière**.

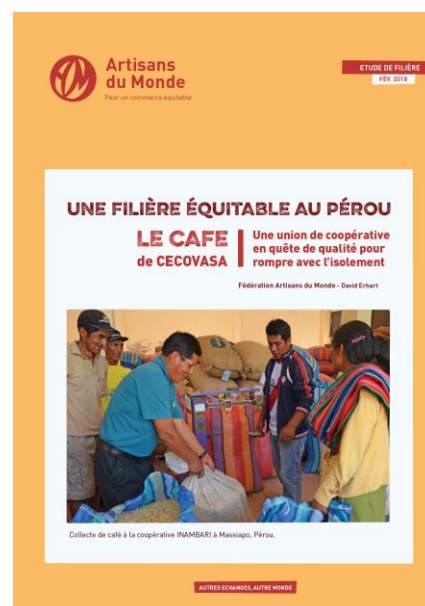
Car la filière du café est aussi un symbole d'une chaîne agro-alimentaire mondialisée :

- la grande majorité de la matière première (70%) est encore **produite par des paysans familiaux** sur de petites surfaces, avec des pratiques manuelles mais est **transformée par des entreprises extérieures**,
- elle est marquée par une **dérégulation dans les années 80** qui a provoqué un grand déséquilibre entre producteurs et intervenants de la filière (transformateurs),
- elle est **dominée par une poignée d'entreprises multinationales** qui contrôlent l'achat et la vente du café et dirigent ainsi l'ensemble de la filière au dépens des 25 millions de producteurs d'un côté et du milliard de consommateurs de l'autre.

Partant de ces constats, la présente étude de filière cherche à mieux comprendre **les enjeux qui traversent cette grande filière mondiale** et à entrevoir au travers d'une **filière équitable au Pérou**, les mécanismes qui peuvent être mobilisés pour tenter de rééquilibrer les rapports entre producteurs et transformateurs.

Vous découvrirez ainsi :

- **l'histoire, les caractéristiques et l'itinéraire** de production du café et de ses deux principales variétés le robusta et l'arabica,
- la **production du café au Pérou** et son orientation vers la production biologique et équitable en devenant ainsi le premier pays exportateur mondial,
- le travail d'une **coopérative de producteurs Aymaras et Quechuas** qui fort de sa culture indienne a construit depuis plus de 50 ans un outil collectif de production d'un café de grande qualité, biologique et équitable pour **rompre avec son isolement**,
- le partenariat du commerce équitable qui a permis de s'affranchir des intermédiaires classiques des filières conventionnelles et de **rééquilibrer les échanges avec les acteurs équitables**,
- les nouveaux défis qui se posent à ces producteurs et productrices : la concurrence des **productions illicites** mais surtout les dégâts causés par la **rouille du caféier**.
- et enfin les **projets mis en œuvre** par cette union de 10 coopératives réunissant plus de 5000 membres pour poursuivre leur travail **d'autonomisation** à travers la **transformation du café**, le **développement du niveau de qualité** et sa **valorisation** sur les marchés locaux et internationaux.



Bonne lecture...

David ERHART
Responsable des relations avec les partenaires du sud
Fédération Artisans du Monde
septembre 2017

SOMMAIRE

RESUME	1
SOMMAIRE	2
PARTIE 1 – LA FILIERE CAFE	5
1. LE CAFE : UNE PLANTE TROPICALE VENUE D’AFRIQUE	5
1.1. Deux espèces principales : arabica et robusta	5
1.2. Histoire du café : né en Afrique, cultivé en Amérique latine	6
1.3. De la cerise du caféier au café moulu consommable	7
2. UNE FILIERE MONDIALE ULTRA CONCENTREE	9
2.1. Panorama des différents acteurs de la filière	9
2.2. Les pays producteurs de café	10
2.3. Les paysans	12
2.4. Les négociants, les transformateurs et les multinationales de la distribution	13
2.5. Les consommateurs	14
3. LE CAFE, MARCHÉ ALIMENTAIRE MONDIAL	14
3.1. Panorama du marché mondial	14
3.2. Marché du café : De La régulation à la libéralisation	15
3.3. Cotation boursière du café et achat à termes : un prix instable	16
3.4. Les taxes européennes sur le café transformé : un protectionnisme déguisé ?	17
3.5. Le marché péruvien : valoriser la qualité	17
4. UNE FILIERE CONVENTIONNELLE INEGALITAIRE ET NON SOUTENABLE	18
4.1. Situation des producteurs	18
4.2. Les changements climatiques et les maladies	19
4.3. Les grands enjeux	19
PARTIE 2 – LE PEROU	21
1. UN PAYS AUX CLIMATS ET A LA POPULATION VARIES	21
1.1. 3 ^{ème} Pays d’Amérique latine	21
1.2. 3 grandes régions pédoclimatiques variées	21
1.3. Une démographie inégale et cosmopolite	22
2. HISTOIRE : DU PASSE INDIEN A LA REPUBLIQUE	23
2.1. Des Premiers peuplements et cultures pré-incas	23
2.2. La culture Inca : un règne court mais fondateur	23
2.3. De la colonisation espagnole à l’indépendance	24
2.4. Dictatures, libéralisme et développement	25
2.5. Le Sentier lumineux : de la lutte politique au narcotrafic	25
3. L’OMNIPRESENCE DE LA CULTURE INDIENNE	26
3.1. Les indigènes quechuas et aymaras	26
3.2. Un lien fort à la terre mère	27
3.3. La place des indigènes dans la société péruvienne	27
4. UNE ECONOMIE EN TROMPE L’OEIL	28
4.1. Une économie entre PIB et secteur informel	28
4.2. Des richesses naturelles tournées vers les exportations	28
4.3. Politique commerciale : libre échange source d’inégalité	29
5. AGRICULTURE : ENTRE AUTOSUBSISTANCE ET AGROEXPORT	29
5.1. Un secteur informel et vivrier discriminé	29
5.2. Un système agraire traditionnel pour valoriser un territoire difficile	29
5.3. Le cas de la culture illicite de coca	30

PARTIE 3 – LA FILIERE EQUITABLE.....	31
1. LA DUALITE DE LA FILIERE CAFE AU PEROU	31
1.1. Une production qui renait dans les années 90 au sein de la « Selva »	31
1.2. Place du café dans l'économie agricole péruvienne et mondiale	32
1.3. Des petits producteurs qui exportent en majorité via des firmes de négoce.....	32
1.4. Une filière qui s'institutionnalise	33
1.5. Pérou : le choix du café différencié.....	33
2. PRESENTATION DE CECOVASA:	34
2.1. L'histoire de CECOVASA intimement liée à l'histoire des peuples quechuas et Aymaras	35
2.2. Diagnostic socio-économique de la région de SANDIA.....	36
2.3. Une coopérative de quechuas et d'aymaras	37
2.4. Une organisation portée par les valeurs du coopératisme.....	37
2.5. Un fonctionnement démocratique	38
2.6. D'autres coopératives au Pérou	39
3. LA PRODUCTION D'UN CAFE VERT BIOLOGIQUE DE TRES HAUTE QUALITE	40
3.1. Panorama de la filière de CECOVASA	40
3.2. Une production agro-forestière et agro-écologique	40
3.3. De la cerise au café parche.....	42
4. LA TRANSFORMATION EN CAFE VERT DE HAUTE QUALITE	44
4.1. Des coopératives à l'usine de traitement de Juliaca : Du café Parche au café Vert	44
4.2. Le contrôle qualité.....	47
4.3. L'évaluation du profil de tasse	47
5. L'APPUI AUX PRODUCTEURS DE CECOVASA.....	49
5.1. De meilleurs revenus grâce à un prix équitable.....	49
5.2. Le pôle « éducation » et appui technique : renforcement des capacités des membres	50
5.3. Des projets collectifs financés par le commerce équitable.....	51
6. UNE COMMERCIALISATION DEDIEE AU COMMERCE EQUITABLE POUR VALORISER LA QUALITE.	52
6.1. Evolution de la production depuis la naissance de CECOVASA	52
6.2. Les différents marchés et clients	52
6.3. CECOVASA, l'une des principales coopératives du Pérou	53
7. DE NOUVEAUX DEFIS POUR LES CAFEICULTEURS	53
7.1. Lutter contre la rouille.....	53
7.2. Lutter contre les cultures illicites.....	54
7.3. Progresser sur la productivité, la qualité et la valorisation.....	55
8. LA PARTIE NORD DE LA FILIERE	56
8.1. Le café vert importé et transformé en France.....	56
8.2. Les choix de la filière équitable	58
BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE	61
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	63

Coordination : Secteur Relations avec les Partenaires du Sud – Fédération Artisans du Monde

Sortie : Février 2018

Rédaction : David ERHART

Avec la relecture de : Lise TREGLOZE (Fédération Artisans du Monde), Louise SECONDA (Ingénieurs Sans Frontière)

Graphisme couverture et illustrations graphiques FAdM : Delphine CRAPLET – delphine.craplet@hotmail.com

PARTIE 1 – LA FILIÈRE CAFÉ

SYMBOLE D'UNE MONDIALISATION INÉGALE

1. LE CAFÉ : UNE PLANTE TROPICALE VENUE D'AFRIQUE

1.1. DEUX ESPÈCES PRINCIPALES : ARABICA ET ROBUSTA

Le café (genre *Coffea*) est une plante tropicale de la famille des *rubiaceées* qui comportent de nombreuses espèces mais dont on étudiera les **deux principales cultivées** que sont :

- *Coffea Canephora* : café Robusta,
- *Coffea Arabica* : café Arabica.

Planche botanique du caféier - Coffea Arabica - Köhler, Medizinal-Pflanzen



Ces deux espèces ont des caractéristiques agronomiques, physiques et gustatives différentes. Toutes deux cependant ont besoin d'un climat chaud et humide (zone intertropicale) pour se développer et peuvent mesurer jusqu'à 15 mètres à l'état sauvage. Leurs caractéristiques variétales (l'arabica a des graines plates et allongées alors que le robusta a des graines rondes et plus petite) et conditions pédoclimatiques (le robusta pousse à faible altitude - 0 à 1000m - avec des températures chaudes alors que l'arabica ne pousse qu'en altitude - entre 1200 et 2000 m - et à des températures plus tempérées) leur confèrent des qualités organoleptiques différentes :

- le **robusta** a une **saveur âcre et plus amère**, il est deux fois plus riche en caféine et **plus productif** car nécessitant moins d'entretien et naturellement plus résistant (il existe à l'état sauvage en Afrique).
- l'**arabica** lui a un goût **suave et équilibré**, légèrement acide, donc réservé aux café de dégustation, mais il est aussi **moins productif** car beaucoup **plus sensible** aux phytopathologies (voir maladies du café partie 3 – chapitre 7.1).

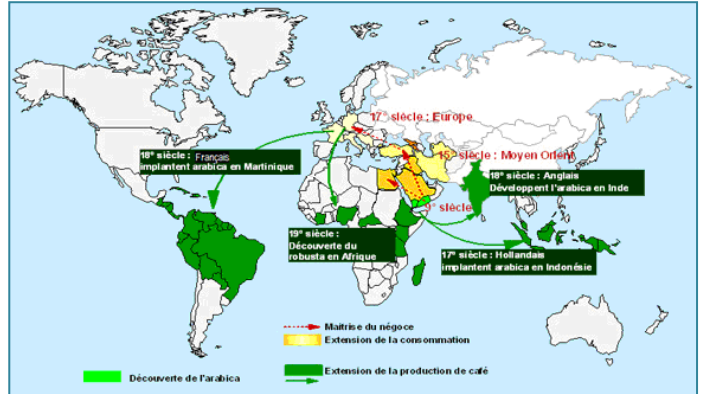


Photos Caféier – Fleur de caféier – Cerise/drupes – © Fédération Adm - David ERHART

1.2. HISTOIRE DU CAFÉ : NÉ EN AFRIQUE, CULTIVÉ EN AMÉRIQUE LATINE

L'histoire de café est géographiquement à l'opposé de celle du cacao mais similaire d'un point de vue historique puisqu'elles ont suivi toutes deux le flux des colonisations : **né en Afrique le café a été cultivé et exploité massivement en Amérique latine (Brésil notamment)** avant de se répandre un peu plus en Afrique et Asie, quand le cacao est né en Amérique latine mais a été massivement produit en Afrique (Côte d'Ivoire).

Né en Ethiopie, il va connaître un essor avec sa culture au **Yémen** (Moka – 15^{ème} siècle) et sa consommation dans la péninsule arabique et turque. Il fait son apparition en Europe au 17^{ème} siècle seulement. Suite à ce que nous pourrions appeler l'un des premiers exemples de bio-piraterie, les hollandais cultivent très vite le café arabica dans leurs colonies (Ceylan, Indonésie puis Surinam). Du Surinam, les français volent des plants et les cultivent en **Guyane** puis dans les **Antilles**, même si des plants avaient été offerts à Louis XIV par le gouverneur de Moka pour remercier un médecin français de l'avoir soigné ! Enfin, les portugais obtiennent eux aussi des plants pour les implanter dans leur **colonie brésilienne** avec le succès que l'on connaît. Là ils découvrent un peu plus tard une autre variété plus robuste et plus productive : la *caenophora*, autrement dit le robusta.



Carte des flux historiques du café depuis sa découverte jusqu'aux zones de productions actuelles.

L'histoire du café, un exemple de bio piraterie

Le café arabica a été domestiqué au Yémen au 14^{ème} siècle. Devant le succès du café, le Yémen a toujours refusé de donner la précieuse graine mais les hollandais parviennent en 1706 à récupérer une graine et à la reproduire dans les jardins botaniques d'Amsterdam, donnant naissance à la lignée des Typica. Dans le cadre d'un traité de paix entre les Pays-Bas et la France, des graines furent données au roi Louis IV qui les firent reproduire dans ses jardins et planter dans les colonies de l'océan indien (île de la Réunion – Bourbon), donnant ainsi naissance à la variété « Bourbon ».

Voyageant au gré des colonies de ces deux empires, le café s'est ainsi répandu en Afrique, Antilles et Amérique latine. Aujourd'hui, la production de café en Amérique latine repose encore largement sur des cultivars développés à partir de variétés Typica et bourbon.

Avec le sucre et le cacao, le café fait partie des productions coloniales dont **l'histoire est liée aux pires heures de l'esclavage**. Ces cultures, exigeante en main d'œuvre, ont prospéré dans les colonies en lien avec le commerce des esclaves africains forcés à travailler dans les plantations coloniales principalement hollandaises, portugaises et françaises du monde entier. Si la Hollande a lancé la culture du café en Indonésie en s'appuyant sur les esclaves, la France va jouer un rôle décisif puisque c'est elle qui va introduire massivement le café dans les colonies des Antilles (1^{er} producteur mondial au 17^{ème} siècle) ouvrant ensuite la voie aux Brésil portugais puis aux autres pays d'Amérique latine le long de la cordillère des Andes. L'Inde anglaise connaîtra un effondrement de sa production suite à une maladie et préférera par la suite le thé. La France perdra son monopole suite à la révolte de Toussaint Louverture en Haïti. Dans cette sombre histoire, le **Brésil tirera un avantage économique particulier de son choix de maintenir l'esclavage après l'abolition par l'Angleterre et la France**, puisqu'il maintiendra cette pratique jusqu'en 1888, lui donnant un avantage comparatif conséquent.

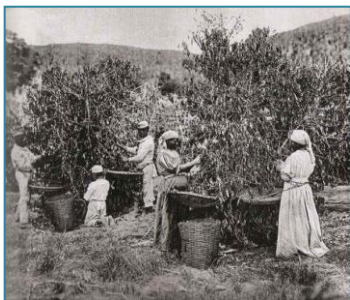


Photo d'esclaves dans une plantation de café au Brésil – 1855 – © Marc FERREZ

1.3. DE LA CERISE DU CAFÉIER AU CAFÉ MOULU CONSOMMABLE

Le caféier est un arbuste qui produit des drupes (cerise) rouges ou jaunes selon les variétés, très charnues et contenant elles-mêmes deux grains de café. C'est à partir de ce fruit que le café-boisson va être produit. Pour être consommés, ces fruits doivent subir **des étapes de transformation successives** :

- **Culture et récolte** : obtenir des cerises mûres et saines
- **Transformation** (2 voies) : obtenir un grain sec (12,5% d'humidité)
- **Décortication/Déparchage** : enlever les peaux qui entourent le grain
- **Tri** selon taille, couleur, qualité : obtenir des lots homogènes
- **Torréfaction** : griller les grains selon les goûts des consommateurs

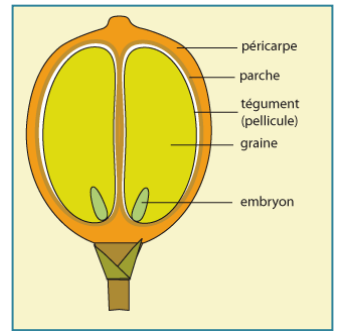


Schéma d'une coupe transversale de drupe de caféier – Roger PRAT – SNV Jussieu

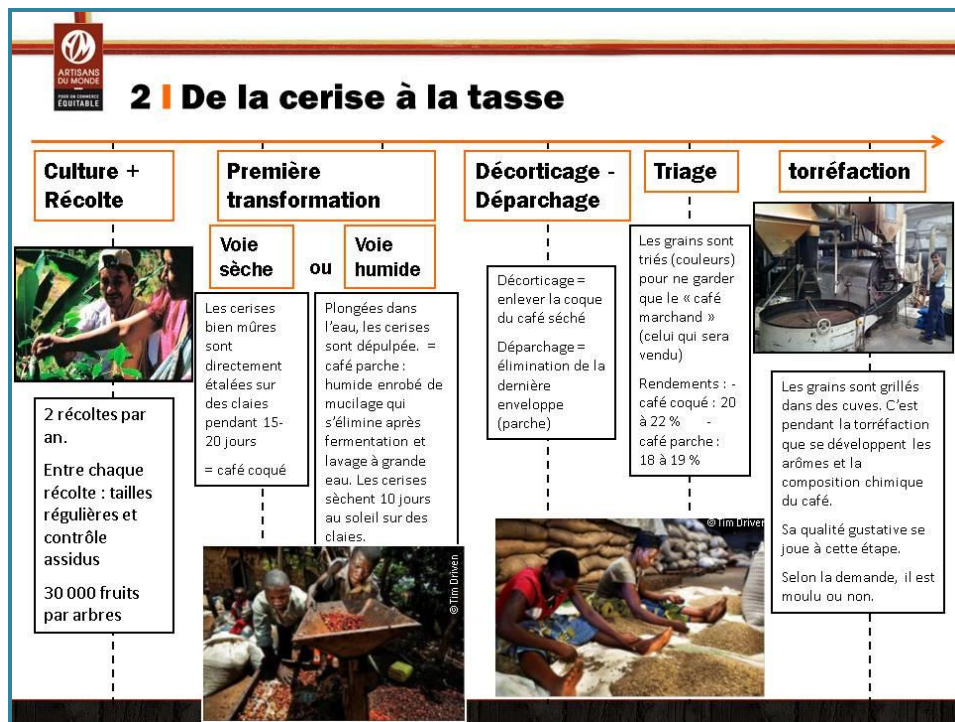


Schéma des étapes de transformation du café – fédération AdM – Erika GIRAULT -2012

1.3.1. CULTURE ET RÉCOLTE

Il existe deux grands types de production de café correspondant plus ou moins aux deux espèces cultivées : arabica et robusta. Ce sont les caractéristiques de ces deux espèces qui vont influencer les modes de production :

- **Robusta** : puisqu'il pousse à basse altitude, il est cultivable sur des terres plates et mécanisables, donc plus grandes. Le mode de production **principal sera donc de type « plantation »** souvent mécanisées et orientée vers une production intensive (monoculture) avec un itinéraire cultural s'appuyant souvent sur des intrants chimique de synthèse. Les caféiculteurs sont des ouvriers agricoles qui travaillent sur les terres et les plants de grands propriétaires terriens.
- **Arabica** : il pousse en altitude, sur des terres montagneuses et donc non mécanisables, imposant alors des parcelles de petites tailles (<2 ha en général). Ces contraintes orientent généralement vers des structures petites, familiales, diversifiée (agroforesterie) qui vont utiliser beaucoup de main d'œuvre pour maintenir les parcelles en état et gérer les différentes espèces. Ce mode de production est **très souvent structurellement agro-écologique**.

Il faut attendre **3 à 4 ans après plantation** pour son entrée en production : après une floraison de quelques jours, le caféier donnera des fruits verts ovales ou ronds, qui arriveront à maturité après environ 6 mois pour l'arabica et 9 mois pour le robusta sous la forme d'un fruit rouge écarlate : drupe ou cerise. Près de 30 000

fleurs blanches peuvent se trouver sur un arbre au moment de la floraison et se transforment en fruit en moins de 36h. La **cueillette se fait manuellement par picking** (cueillette individuelle de chaque cerise), **stripping** (cueillette par ratissage à l'aide de peignes manuels) ou **mécaniquement** (secouage et ratissage) **et nécessite entre 3 et 5 passages** sur un même arbre pour récolter progressivement l'ensemble des fruits.

Le caféier **pousse ainsi le plus souvent à l'ombre** d'autres arbres qui le protège du soleil. Ce mode de culture sous ombrage permet aux paysans de cultiver plusieurs espèces végétales et de combiner les effets des unes aux autres, variant aussi leurs sources de revenus et de nourriture. Ce mode de production est aussi riche d'un point de vue environnemental puisqu'offrant **une biodiversité naturelle plus grande** que dans les grandes monocultures de café. Mais les parcelles de café nécessitent un **entretien régulier** pour maintenir la végétation à niveau (agroforesterie). D'autre part, le café arabica étant **plus sensible aux maladies**. Il nécessite un entretien plus fréquent et une surveillance assidue.



Photo parcelle café sous ombrage – Sandia Pérou – © Fédération AdM – David ERHART

Tous ces éléments font de la culture du café arabica une **production familiale**, demandeuse en main d'œuvre et le **plus souvent agro-écologique** (petite parcelles et production biologique).

1.3.2. TRANSFORMATION

Pour cette première phase, il existe deux grandes voies différentes selon les conditions climatiques et les capacités des caféiculteurs : **la voie sèche et la voie humide**. Toutes deux vont donner un café sec qu'il faudra ensuite décortiquer.

- **La voie sèche** (appelée méthode naturelle) est la plus ancienne, la plus simple et ne nécessite que peu de matériel puisqu'elle se limite à laisser sécher longtemps (4 semaines) les cerises. Le résultat est un grain de café sec recouvert de l'ensemble de ses 3 couches (péricarpe, parche et tégument) desséchées, formant une « coque ». On parle d'ailleurs de « café coque » dans ce cas. La voie sèche est utilisée **presque totalement pour les Robustas** mais aussi pour environ **95% des Arabica du Brésil**, la plupart des cafés **d'Éthiopie et d'Haïti**. Elle ne convient évidemment pas dans les régions très pluvieuses, notamment pendant la période de récolte (montagnes).
- **La voie humide** est utilisée pour améliorer la qualité gustative des cafés mais nécessite technicité, matériel et ressource en eau sur les exploitations. Elle consiste à enlever la pulpe (péricarpe) – dépulpage autour des graines, les laisser fermenter (12-18h) avec les restes de pulpe (le mucilage : matière visqueuse restant après le retrait de la pulpe) puis à les laver abondamment avant de finalement les faire sécher. Le résultat est un grain de café sec recouvert uniquement des 2 dernières couches (parche et peau), raison pour laquelle on l'appelle « café parche ». La voie **humide est en général utilisée pour l'Arabica**, à l'exception de ceux produits au Brésil. La voie humide est peu utilisée pour le Robusta.

1.3.3. DÉCORTICAGE/DÉPARCHAGE

Si les étapes de transformation/séchage se font au sein des exploitations agricoles, les phases de **décortication/déparchage** et de torréfaction, **demandant une grande capacité matérielle (investissements) se font dans des usines mécanisées**. Ces usines peuvent être de grandes structures ou des structures coopératives selon le degré d'organisation de la filière considérée.

Quelles qu'elles soient le principe est le même : retirer les pellicules qui entourent les grains de café : la coque (drupe, parche et peau) dans le cas du café par voie sèche, le parche et la peau dans le cas du café par voie humide.

Cette phase se fera par action mécanique de frottement et de polissage.

A l'issue de cette phase, **on obtient le « café vert »**, car c'est la teinte qu'il a une fois dépourvu de toutes ses enveloppes naturelles.



Photo de l'usine de décortication de CECOVASA Juliaca Pérou – © Fédération AdM – David ERHART

1.3.4. TRI

Pour obtenir **une bonne torréfaction** et donc un produit de qualité, il faut à la fois des grains de bonne qualité (espèce, variétés, qualité de transformation) et **des lots homogènes en taille**. En effet, la phase de torréfaction sera d'autant plus réussie que les grains seront uniformément grillés, ce qui sera obtenu par un tri efficace des grains vert par taille. Les grains peuvent varier **de 10 à 18 mm** et plus le tri sera précis plus les producteurs pourront réaliser des lots homogènes de qualité et les valoriser. Le tri permet aussi **d'évacuer les grains qui comportent des défauts** (couleurs, maladie, maturité, etc.). Il existe d'ailleurs une échelle de qualité relative au nombre de défauts en pourcentage sur un lot de café. Les phases de tri sont effectuées par des machines (tri par tamisage, par poids différencié, par lecture optique) mais aussi manuellement et visuellement.

1.3.5. TORRÉFACTION

La torréfaction consiste à griller les grains de café pour en développer les arômes. C'est certainement l'opération la plus délicate dans l'élaboration du café car elle lui donne en tout bout de chaîne, son goût, sa couleur et son odeur et va concrétiser tout le travail précédent. En effet, c'est au cours de celles-ci que de nombreuses réactions chimiques se produisent, et déterminent la future qualité sensorielle du café (force, goût et arôme). Un café peu torréfié est acide mais si la torréfaction est plus longue il perd de son acidité en gagnant en amertume. Tout est ensuite une question d'équilibre.



Photo atelier de torréfaction LEMETAIS

Elle comporte généralement **deux phases** : une de **séchage/homogénéisation** (100 °C) et l'autre de **torréfaction** à proprement parler (160 à 220°C) mais la plupart des grands négociants en café utilisent une méthode rapide qui permet de torréfier en 4 à 10 minutes seulement, à une température de 800°C, dans des grandes machines jusqu'à 4 tonnes de café à l'heure. Si l'on gagne énormément en productivité, on perd en qualité car les arômes ont moins le temps de se développer. C'est pourquoi les acteurs de la filière équitable ont fait d'autres choix (voir page partie 3 chapitre 3.2)

S'il est vrai que la torréfaction joue un rôle dans la **détermination de l'arôme et du goût du café**, d'autres facteurs entrent également en jeu tels que l'origine et la variété des grains ainsi que leur degré de maturation lors de la récolte. Le niveau de mouture (broyage en poudre), le conditionnement du café (qui doit permettre de préserver l'arôme en assurant une protection contre l'action de l'oxygène et de l'humidité) et les conditions de préparations conditionnent aussi la qualité du café final.

Attention aux unités :

1 quintal = 55.2 kg de café parche = 46 kg de café vert = 100 livres.
1 livre = 460g de café vert
1 sac de café = 60 kg
1 lot de café = 250 sacs, soit 15 tonnes

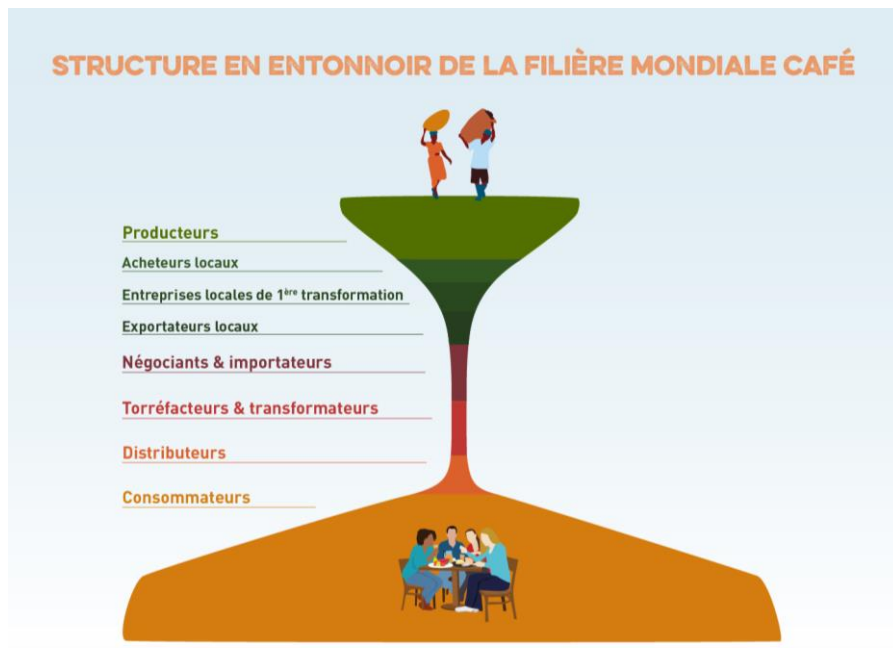
2. UNE FILIERE MONDIALE ULTRA CONCENTREE

2.1. PANORAMA DES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA FILIÈRE

Le monde du café est marqué par des caractéristiques particulières qui structurent la filière car c'est un produit qui :

- demande **beaucoup de main d'œuvre manuelle**, qui est produit dans des conditions agronomiques favorables à l'agriculture familiale et concerne donc des millions de petits producteurs,
- nécessite une **transformation avancée** et donc des transformateurs,
- est **très peu consommé dans les pays producteurs**, il est donc majoritairement porté sur les marchés internationaux et fait donc intervenir des intermédiaires commerciaux (négociants et distributeurs).

La filière café est ainsi marquée par une **structure en entonnoir symbole des filières mondialisées extrêmement concentrées et... inégalitaires**. Tout l'enjeu du commerce équitable étant de proposer une alternative à cette filière concentrée en évitant les acteurs oligopolistiques de la filière et en rendant les liens plus directs entre producteurs et consommateurs.

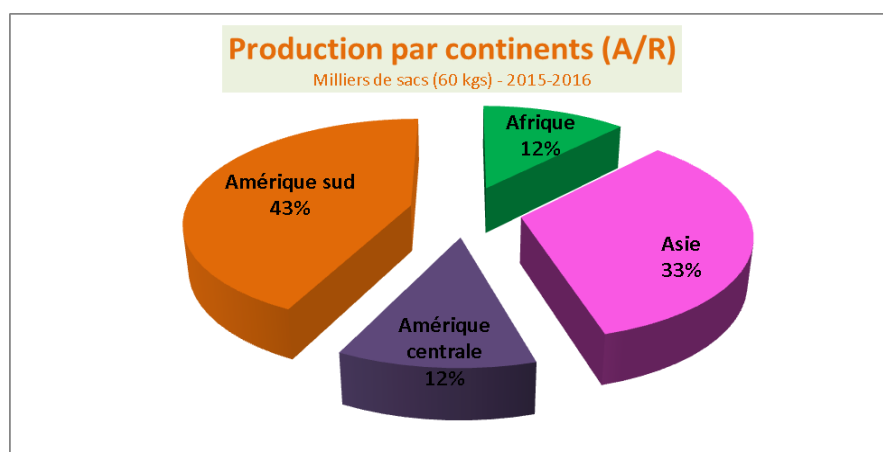


Infographie de la structure en entonnoir de la filière mondiale café

2.2. LES PAYS PRODUCTEURS DE CAFÉ

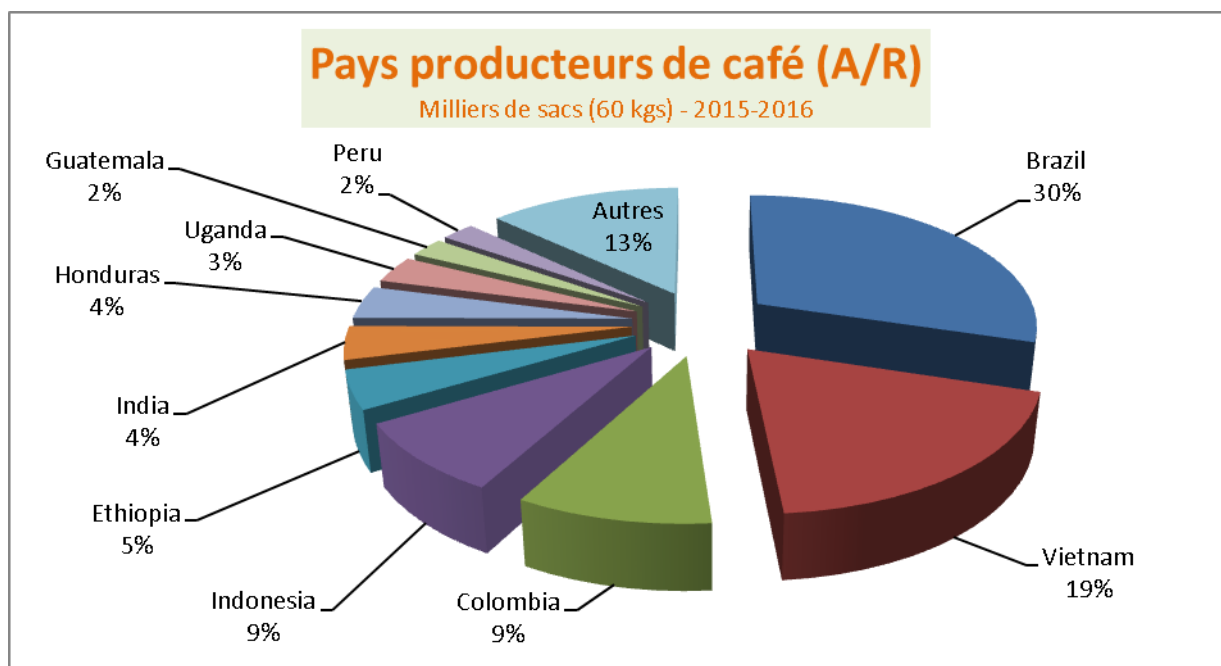
Contrairement au cacao qui est une autre production symbolique des pays en développement, la région dominante de production du café est l'Amérique latine (voir historique).

Le **continent sud-américain conserve aujourd'hui cette position dominante** mais la situation a été rééquilibrée entre les 3 zones de production (Amérique latine, Afrique de l'est, Asie du sud-est) au fur et à mesure des années 70 et a été largement perturbée ces 20 dernières années avec **l'arrivée en force sur le marché du café vietnamien**. En effet, ce pays est passé de 0,1% à près de 19% de la production mondiale entre 1990 et 2002, devenant le second producteur mondial ! En effet la production vietnamienne a été poussée à l'exportation par un programme de relance économique financé par la Banque mondiale et le FMI (Fonds Monétaire International) dans le cadre d'un plan d'ajustement structurel dans les années 90.



Graphique de production de café (Arabica/robusta) par continent – sources ICO 2015-2016

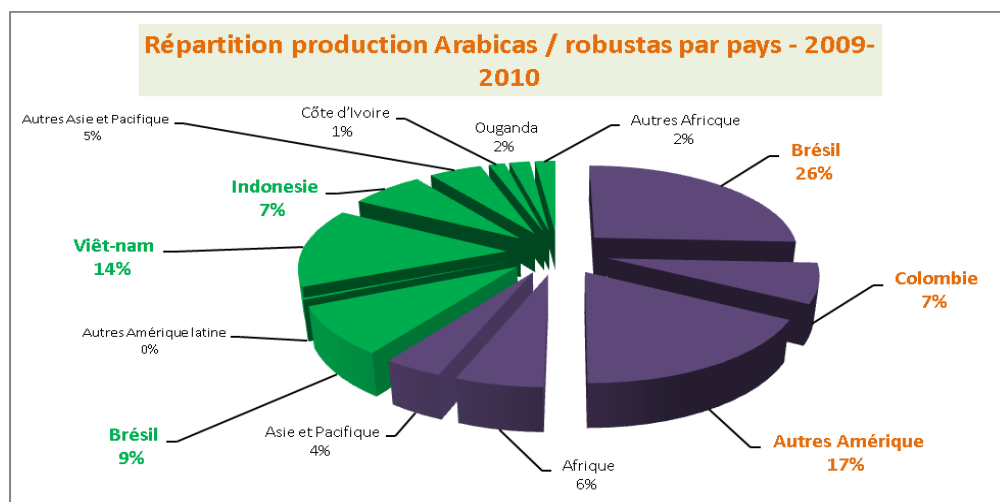
En 2016, 6 pays (**Brésil, Vietnam, Colombie, Indonésie, Ethiopie, Inde**) produisent plus de $\frac{3}{4}$ du café mondial (arabica et robusta confondus) quand le Brésil et le Vietnam en produisent à eux seuls 50%.



Graphique de production de café (Arabica/robusta) par pays – sources ICO 2015-2016

Si on s'intéresse au détail de production selon les espèces (Arabica / Robusta), on voit une certaine spécialisation des pays à l'exception du Brésil :

- Les **Arabicas** sont produits en **Amérique latine** (centrale et sud)
- Les **Robustas** sont produits en **Asie** et un peu en Afrique
- Le **Brésil domine la production** dans les deux catégories : arabica et robusta.
- Globalement, la **production mondiale est majoritairement de l'Arabica** (60%) / Robusta (40%).



Graphique de production différenciée Arabica/Robusta par pays – sources ICO 2009-2010

La production totale d'Arabica est pratiquement inchangée en 2016 : les baisses dans certaines origines (par exemple, le Mexique et le Pérou - attribuées à l'impact plus grave que prévu de la rouille des feuilles du caféier), étant compensées par des augmentations dans d'autres (surtout la Colombie et le Honduras). L'offre de Robusta a été moins stable. Après une croissance continue du robusta tirée par le Vietnam et l'Indonésie, la production devrait connaître une légère baisse dès 2017. Le phénomène El Niño est évoqué ainsi que la sécheresse au Brésil.

2.3. LES PAYSANS

Les chiffres sont difficiles à vérifier mais on peut estimer qu'au niveau mondial :

- près de **70% de la production de café est issue d'exploitations familiales** :
 - Majoritairement de petites exploitations paysannes (<3ha) pour la production de l'Arabica (rappel : zone montagneuse non mécanisable),
 - Mais aussi des exploitations familiales plus importantes (<30 ha) pour la production du Robusta au Brésil qui tend à se mécaniser,
- **30% de grandes plantations** (essentiellement Robusta donc Brésil, Vietnam et Indonésie).

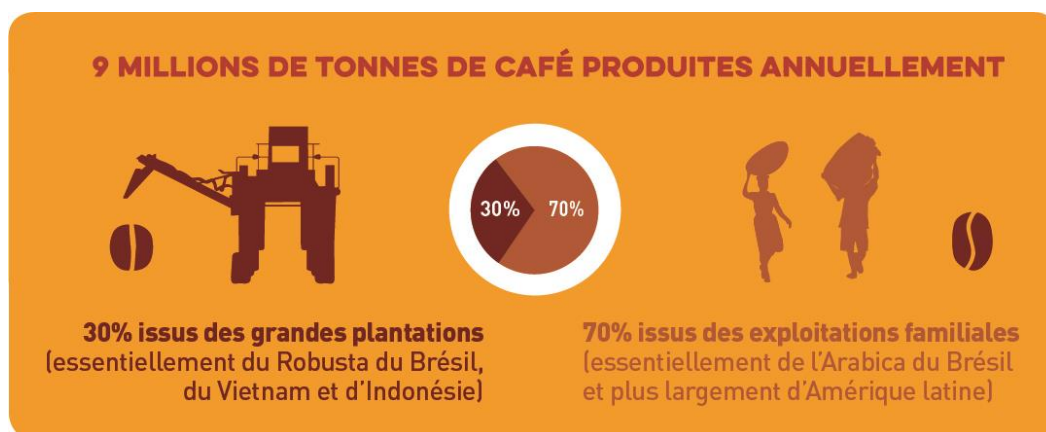
Ainsi ce sont près de **25 millions de paysans** familiaux qui fournissent près de 70% du café quand on estime à 200 millions le nombre de personnes dépendante du café dans l'étape de production.

Le café produit par ces petites exploitations est souvent de qualité supérieure, car comme nous l'avons vu il est produit au sein d'agrosystèmes diversifiés, c'est de l'arabica et la transformation se fait majoritairement par voie humide garantissant ainsi une meilleure qualité. **L'expertise de générations de producteurs** assure aussi une qualité de récolte et de traitement que ne peuvent atteindre les plantations mécanisées.



Photo enfant de producteurs – Pérou-Sandia – ©. Fédération AdM – David ERHART

En revanche, ces producteurs paysans sont ainsi **confrontés à une concurrence** de plus en plus forte de ces plantations et à des prix peu rémunérateurs (voir partie 4). Ainsi, l'arrivée combinée du Vietnam et l'expansion du Brésil, tournés tous deux vers la **production de masse** (plantations) ont provoqué une chute des prix dramatique dans les années 90. Cela a mis les petits producteurs en grande difficulté partout dans le monde, mais le café reste pour ces millions de paysans une culture de rente importante qui permet d'assurer un revenu aux familles en complément de leur production vivrière. Elle remplit en effet de multiples fonctions : fourniture de revenu monétaire, emploi, sécurité alimentaire et accès au crédit bancaire via la coopérative, ce qui permet aux ménages de payer les matières premières et les frais de scolarité de leurs enfants.



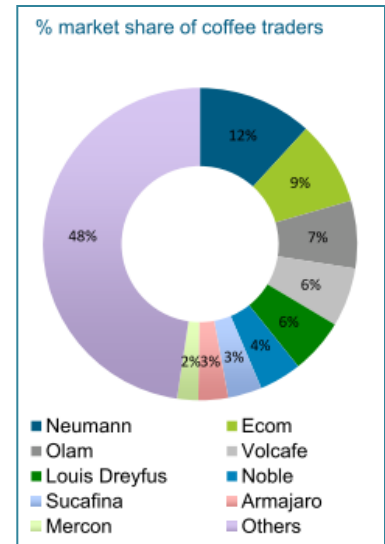
Infographie production mondiale de café Plantation / Paysans

2.4. LES NÉGOCIANTS, LES TRANSFORMATEURS ET LES MULTINATIONALES DE LA DISTRIBUTION

La filière du café est le symbole d'une **filière mondialisée concentrée** puisque que le café est produit exclusivement dans les pays subtropicaux généralement à faible IDH (Indice de Développement Humain) mais se consomme essentiellement dans les pays industrialisés et développés. Ainsi les intermédiaires entre producteurs et consommateurs sont inévitables et par le jeu des fusions d'acteurs on assiste à la **domination d'un oligopole de quelques acteurs sur l'ensemble de la filière**.

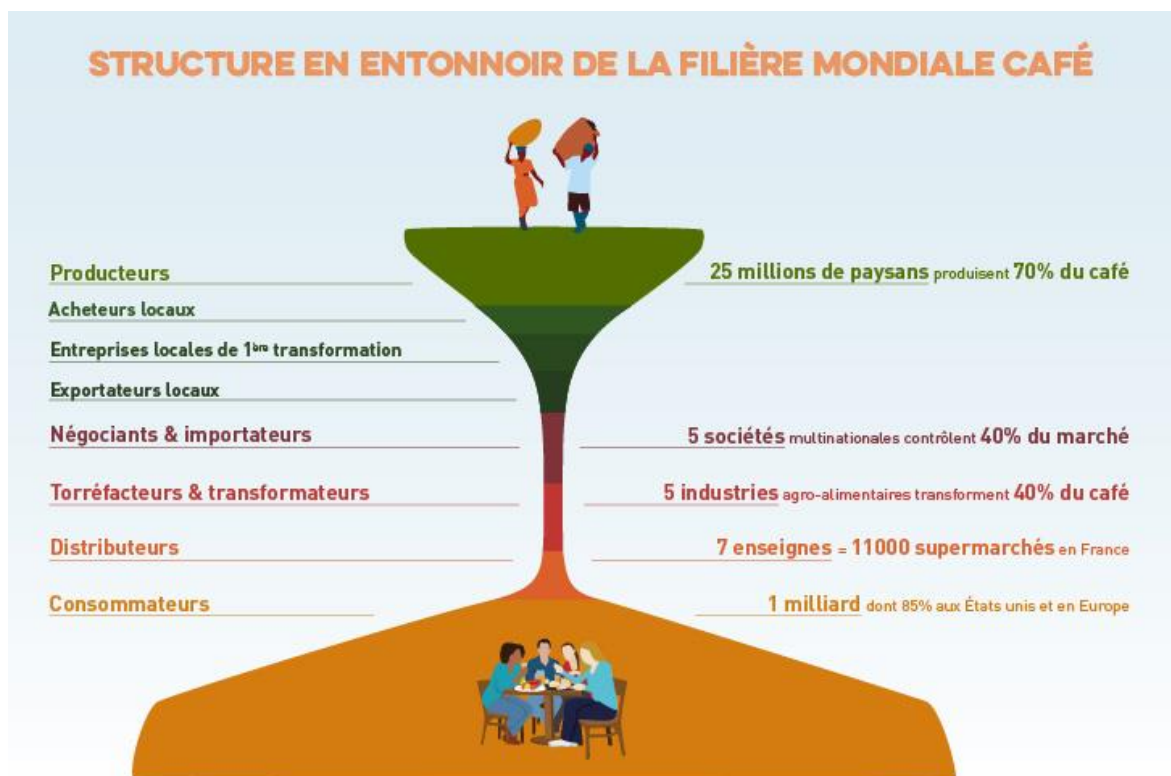
Si les acheteurs et exportateurs locaux sont assez nombreux dans les pays producteurs, dès lors que l'on entre sur le marché international, la filière se resserre et se concentre **autour de quelques négociants** jouant sur le marché boursier (spéculation), **quelques torréfacteurs** assurant la transformation finale du café pour les pays consommateurs (multinationales) et comme dans toute filière les **acteurs de la distribution** classiques (Grandes et Moyennes Surfaces).

- **5 Importateurs et Négociants contrôlent 40% du marché mondial** : ECOM (Espagne), Louis Dreyfus (Français), Neuman (Allemagne), VOLCAFE (Allemagne), OLAM (Singapour)



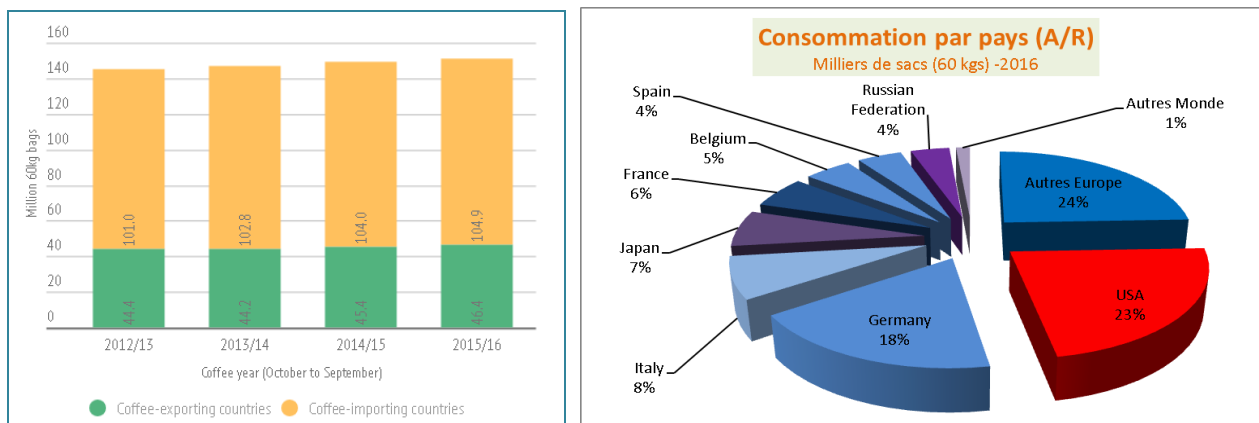
*% du marché du café par importateurs et négociants – source Coffe exporters guide et ICO 2012
Rapport sur le café – SOLIDAR – Suisse – 2011
Le commerce équitable du café – FairTrade Belgium – 2012*

- **5 torréfacteurs achètent et transforment près de 40% du café mondial** : Kraft Foods (USA), Nestlé (Suisse), SaraLee (USA/Pays bas), Procter & Gamble (USA), Elite (Royaume uni)
- **La distribution quant à elle est dominée par les grandes et moyennes surfaces ou des grands groupes** : JDE - Jacobs Douwe Egbert (Pays bas) se classe, avec 15,3% de part de marché (Carte noire, L'Or, Senseo, Jacques Vabre, Café Grand-Mère, Jacobs), devant Nestlé qui détient 18% de part de marché (Nespresso et au succès de son café instantané). Lavazza devrait se placer dans le trio de tête avec le rachat de carte noir à JDE. Les restes se partageant parmi les marques de distributeurs et les marques spécialisés (dont le commerce équitable)



2.5. LES CONSOMMATEURS

Les pays industrialisés consomment environ 70 % du café produit dans le monde.



Graphique consommation du café domestique/export – source ICO 2016 / Consommation par pays – sources ICO 2016

Les **États-Unis** sont les plus gros consommateurs, mais l'**Europe** a la consommation par habitant la plus élevée : jusqu'à 10 kg par habitant et par an dans les pays scandinaves. A eux deux les États-Unis et l'Allemagne achètent près de 50% du café mondial mais si la majeure partie du café acheté aux USA est consommée aux USA, près de 20% du café acheté en Allemagne et 11% du café acheté en Belgique sont revendus à d'autres pays : France, Japon, Italie et pays européens.

En comparaison, la majorité des pays du Sud a une consommation annuelle inférieure à 4,5 kg/hab. En Amérique centrale, plus de 90 % du café est destiné à l'exportation. Toutefois, la consommation de certains pays du Sud, comme le Brésil ou l'Indonésie augmente puisque près de 30% de la production est consommée sur place. Au Mexique, Guatemala ou Colombie, on se situe plus autour de 10%.

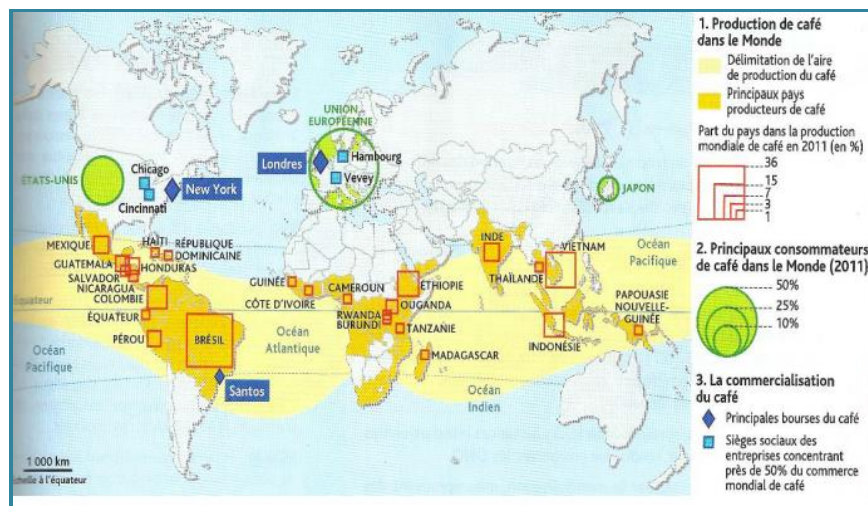
3. LE CAFE, MARCHÉ ALIMENTAIRE MONDIAL

3.1. PANORAMA DU MARCHÉ MONDIAL

Avec moins de dix millions de tonnes produites annuellement, le **café ne représente qu'un tonnage très faible** par rapport aux produits dominant le marché agricole mondial : le blé, par exemple, représentait 626 millions de tonnes en 2005, et n'est que la troisième production agricole mondiale derrière la canne à sucre (presque 2 milliards de tonnes) et le riz (750 millions). Cependant compte tenu de la **rupture existante entre lieu de production et lieu de consommation** (les pays subtropicaux produisent et les pays industrialisés consomment), une très grande partie de la production est mise en vente sur les marchés internationaux, faisant **du café la première matière première agricole échangée au monde et la seconde matière première après le pétrole** !

Autre caractéristique importante, la fixation du prix du café est décidée loin des lieux de production au sein des bourses de New-York et de Londres, et ce depuis 1882 :

- La **bourse de New York** (NY Coffee Exchange) pour l'**arabica** par « Lot de 250 sacs » avec comme unité de cotation le « cent/ livre » (1 livre = 460g)
- La **bourse de Londres** pour le **robusta** par « Lot de 5 tonnes » avec comme unité de cotation le « dollar/ tonne ».

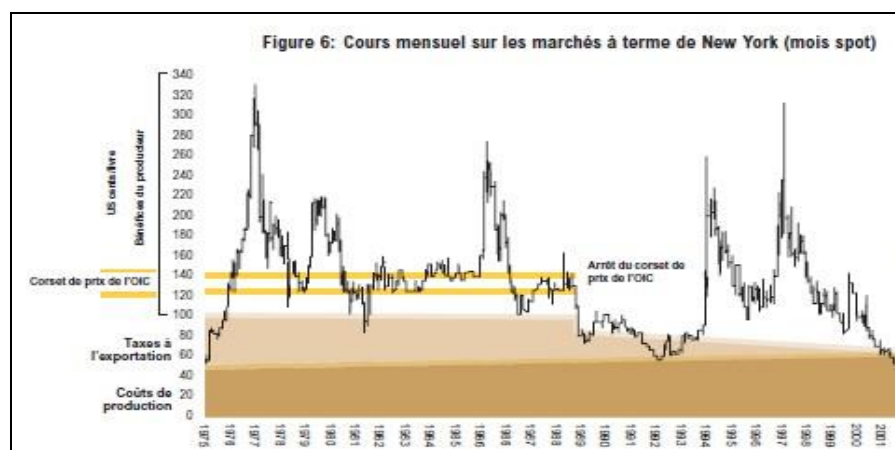


Carte de panorama du marché mondial du café – ICCO - Larousse

3.2. MARCHÉ DU CAFÉ : DE LA RÉGULATION À LA LIBÉRALISATION

Si le cours du café est fixé dans les bourses de New York et Londres depuis 1882, les cours ont été régulés pour faire face aux fluctuations trop fortes qui pesaient sur le marché. A la sortie de la décolonisation, en 1962, pays producteurs et pays consommateurs signent un accord : **l'Accord international sur le café (AIC)**, administré par l'OIC (Organisation Internationale du Café).

Par la mise en place de **quotas** et l'imposition d'une **fourchette de prix**, l'OIC parvenait tant bien que mal à stabiliser les prix et à assurer une rémunération satisfaisante pour les pays producteurs. **Trois générations d'accords se sont succédés jusqu'en 1989.**



Graphique de régulation de l'OIC

Suite à la **libéralisation des politiques et pratiques commerciales des années 80**, le paysage des pays producteurs a été largement modifié : poussés par les PAS (Plans d'Ajustement Structurel) à se concentrer sur les cultures d'exportation, les organes de production publiques se sont privatisés, de nouveaux pays sont devenus exportateurs de café (Vietnam notamment devenu l'un des principaux exportateurs mondiaux quelques années plus tard). Cette opposition d'intérêts divergents entre pays producteurs a **fait voler en éclats l'AIC en juillet 1989.**

L'OIC ne semble plus envisager de nouveaux mécanismes de substitution au marché, qu'elle estime « trop difficiles à maintenir ». Les pays exportateurs ont cependant créé en 1993 l'Association des pays producteurs de café (ACPC), sur le modèle de l'OPEP, pour tenter de rétablir la politique de restriction des exportations et de faire remonter les cours. L'annonce de son plan de rétention volontaire des exportations a suscité une vive réaction au Nord, notamment de la part des États-Unis, qui ont alors quitté l'OIC.

L'ACPC n'a cependant pas réussi à prévenir **la crise des années 1990** : l'abstention des producteurs asiatiques, la difficulté de financer la rétention pour des pays traversant une grave crise économique, et l'importance des stocks détenus par les grandes entreprises caféières du Nord ont eu raison de son entreprise. Aujourd'hui l'OIC existe encore mais n'a plus de rôle régulateur concret au-delà des échanges qu'il permet entre pays producteurs et consommateurs.

3.3. COTATION BOURSIÈRE DU CAFÉ ET ACHAT À TERMES : UN PRIX INSTABLE

Les échanges internationaux de café se déroulent entre acheteurs (négociants) et vendeurs (exportateurs locaux). Le **café peut être acheté selon deux modalités** :

- par achat et vente physiques,
- sur les marchés à terme internationaux.

Dans le premier cas, l'acheteur achète réellement du café qu'il stocke pour revendre en espérant que le prix augmente pour faire une meilleure marge.

Dans le second cas, il s'agit d'un contrat, c'est-à-dire d'un engagement d'achat avant même et indépendamment de tout stock physique. Il s'agit du « **café papier** » qui dépasse largement la quantité physique de café qui est réellement échangée. Ces contrats deviennent alors au même titre que d'autres contrats (immobiliers, actions, etc.) des **objets de spéculation** qui sont vendus et revendus sans que le café ne bouge ! C'est ce qui est à l'origine d'une grande part des **fluctuations du prix du café**, car l'objectif du spéculateur n'est pas le café mais les profits qu'il peut dégager en achetant et revendant les contrats à terme. En soumettant artificiellement les cours au jeu de l'offre et de la demande, les spéculateurs accentuent **l'instabilité des prix**.

Il faut tout de même dire que ces **contrats à termes sont une forme d'assurance** pour les producteurs de connaître le prix de vente final de leur café avant la production ce qui constitue un certain avantage s'il est bien négocié. Ils empêchent d'un autre côté ceux-ci de bénéficier des éventuelles fluctuations à la hausse du cours qui profiteront aux détenteurs des contrats qui génèrent eux mêmes cette fluctuation...



Graphique d'évolution du prix à la bourse de New-York entre 2007 et 2017 (USD/Livre)

Ce mécanisme qui permet aux négociants et spéculateurs de jouer sur les prix et de bénéficier des fluctuations grâce à leur réactivité (achat vente de contrats) entraîne globalement une baisse du prix. **Sur le long terme cette baisse est subie par les producteurs** qui ne peuvent pas profiter de ces fluctuations.

D'autres facteurs entrent en jeu de manière plus directe avec la production comme les **aléas climatiques** ou la **gestion des stocks** physiques : les grandes multinationales « négociants » qui dominent le marché possèdent d'énormes stocks tampon qu'elles mettent en mouvement au gré des prix du marché pour maintenir un prix d'achat bas et/ou un prix de vente haut. C'est pourquoi, la gestion de l'offre et donc sa régulation est un enjeu crucial : si l'on veut garantir des prix mondiaux suffisamment stables et rémunérateurs pour les paysans comme pour les Etats, il est indispensable de mettre en place à l'échelle internationale des **mécanismes efficaces d'adaptation de l'offre à la demande** (quotas à la production, à l'exportation, ...). C'était l'objet de l'OIC mais cela peut aussi être la responsabilité des pouvoirs publics... Sans de tels mécanismes, que l'on désigne par « gestion de l'offre », la tendance à la baisse et l'instabilité des prix mondiaux persisteront.

3.4. LES TAXES EUROPÉENNES SUR LE CAFÉ TRANSFORMÉ : UN PROTECTIONNISME DÉGUISÉ ?

Tout comme les grandes filières de « commodités stratégiques » (coton, cacao, sucre, orange, etc.), la filière **café est structurée autour d'un oligopole d'acteurs** qui tire profit de cette position de force construite à travers l'histoire. Cette domination se poursuit aujourd'hui, encouragée par les gouvernements des pays industrialisés, qui cherchent à assurer la compétitivité et le « monopole » de leurs entreprises pour répondre aux enjeux économiques (impôts sur les entreprises) mais aussi d'emploi (maintenir les emplois dans les pays industrialisés).

Ainsi pour ces commodités, il existe souvent des **barrières tarifaires** qui freinent considérablement **l'importation de produits transformés**. Cela empêche ainsi les pays producteurs de se lancer dans la transformation et de réaliser la valeur ajoutée à la place des pays industrialisés. On voit ici le double jeu de l'Europe qui prône la libéralisation des échanges (après avoir profité de la protection de son marché et développer des avantages comparatifs forts) mais qui conserve des exceptions sur les filières stratégiques.

Concernant le café, les principaux pays ou régions importateurs de café (Etats Unis, Canada, l'Union Européenne et Japon) ne prélèvent aucun droit de douane sur l'importation de café vert puisqu'il est non transformé ! Si les Etats-Unis et le Canada ne prélèvent pas des droits de douane sur l'importation de café transformé (torréfié, soluble), la Fédération de Russie prélève 10% avec un minimum de 0.20 € par kg sur les importations de café torréfié.

D'une manière générale, les pays membres de **l'Union européenne** appliquent **différents régimes d'importation pour le café**, selon le statut de chaque pays producteur. 3 cas sont possibles : **aucun accord** ou statut particulier (**NPF** – Nation la plus favorisée), le pays bénéficie du **Système de Préférence Généralisée** (SPG ou SPG+), le pays bénéficie d'un **accord de libéralisation**.

Selon le cas les taux de droits de douane sont les suivants :

- Le café non torréfié et non transformé (vert) est exempt de droits de douane,
- Le café torréfié non décaféiné est taxé à 7,50% (NPF) ou 2,60% (SPG)
- Le café non torréfié décaféiné est taxé à 8,30% (NPF) ou 4,80% (SPG)
- Le café torréfié décaféiné est taxé à 9% (NPF) ou 3,10% (SPG)
- Les succédanés (lyophilisés) du café sont taxés à 11,50% (NPF) ou 8% (SPG)

Concernant le Pérou, il bénéficie depuis 2013 d'un accord de libre-échange négocié avec l'Union Européenne et est ainsi exempté de tout droit de douane sur tous les cafés.

3.5. LE MARCHÉ PÉRUVIEN : VALORISER LA QUALITÉ

Les chiffres de production, exportation, consommation nous indiquent que le **Pérou** produit et exporte aujourd'hui **environ 2%** du café mondial avec 3 300 000 de sacs de 60 kg en 2016. Sa production se situe quasi exclusivement dans le nord du pays (Piura). Sa consommation interne représente moins de 9% de sa production totale.

Dans ce gigantesque marché mondial **le Pérou reste donc un acteur assez marginal d'un point de vue quantitatif mais il est important de savoir que le Pérou a très tôt misé sur la qualité et non sur la quantité**. Ainsi si l'on se réduit à la production d'arabica, le Pérou représente 5,5% de la production mondiale et est le premier exportateur de café arabica biologique.

Ainsi, en 2010, il était le **premier pays exportateur mondial de café biologique**, avec 108 millions de dollars en 2010 (soit 51% de ses exportations en bio), et on y compte près de 30 % de la production en biologique (les producteurs certifiés équitables sont aussi très souvent en bio).

Plus largement, en 2011, le café bio représentait 5,9% de la surface mondiale de caféiers. Les principaux pays producteurs de café bio étaient dans l'ordre, le Mexique, l'Ethiopie et le Pérou, par ailleurs respectivement 7^e, 6^e et 10^e producteurs mondiaux.

4.1.2. DES PRODUCTEURS ISOLÉS

Même si la **dynamique de regroupement et de création de réseau de producteurs en Amérique latine** est assez forte, ce n'est pas le cas en Afrique dont les organisations ne se connaissent pas ou peu entre elles. Les réalités structurelles du continent sont aussi une des explications à cette situation : manque d'infrastructures et de moyens de communication. Quoiqu'il en soit, cet éparpillement des producteurs au niveau continental et mondial **ne facilite pas leur pouvoir de négociation** dans les instances internationales (OIC) ou nationales et favorise donc un certain isolement, source de difficultés pour renforcer leur position.

4.2. LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET LES MALADIES

Comme nous l'avons vu les deux principales espèces de café cultivées ont des propriétés agronomiques distinctes et relatives aux conditions pédoclimatiques : l'arabica pousse à température tempérées, en altitude, lorsque le robusta pousse à température plus chaude et en plaine. D'autre part, l'espèce arabica est plus sensible aux maladies et attaques.

Compte tenu de ces éléments, on comprendra aisément qu'un **réchauffement climatique global de 1,5 ou 2,5 degrés aura des conséquences immédiates sur la production de café**. Des études australiennes (2016) et anglaises (2012) ont révélé que l'espèce arabica pourrait voir **son aire de production réduite de 50%** d'ici 2050 et que les caféiers sauvages d'arabica (banque génétique essentielle pour renouveler les plantations et les adapter aux maladies, évolutions, etc.) pourraient avoir disparu d'ici 2080, du fait des changements climatiques.

En effet, le réchauffement climatique et ses conséquences (irrégularités et variabilité des précipitations pluvieuses, hausse de l'humidité, des températures) affectent déjà la production du café (et d'autres productions subtropicales (cacao ; sucre, etc.)). Ces effets conjugués favorisent la **propagation des maladies fongiques** qui subsistent mieux en milieu humide, affaiblissent les plants qui sont ensuite attaqués par les ravageurs.

Au-delà de ce risque « naturel », les **conséquences économiques et sociales seront extrêmement graves** car parmi les pays plus exposés au réchauffement climatique se trouvent les pays subtropicaux, qui sont aussi les principaux producteurs de café. Plus de 120 millions de personnes, dans 70 pays, dépendent de cette culture et « la plupart des 25 millions de producteurs sont des petits exploitants ». Parallèlement, une hausse des prix du café est à prévoir dans les décennies à venir du fait d'une baisse de la production.

On imagine d'ores et déjà des stratégies de migration possible des zones de production à des latitudes plus clémentes ou à des altitudes plus élevées mais ces stratégies d'évitement ne pourront pas être adoptées par tous les producteurs et provoqueront sûrement des **conflits d'utilisation des terres** avec notamment des pratiques de **déforestation** pour cultiver de nouvelles parcelles, aggravant encore le problème. Dès lors, ce sont plutôt des stratégies de **diversification et d'adaptation** (recherche variétale, pratiques agro-culturelles – densité de plantation, amendement des sols, rétention d'eau, etc.) qui doivent être engagées mais en **accompagnant les producteurs techniquement et financièrement**.

4.3. LES GRANDS ENJEUX

Face à ces réalités de la filière café, on peut identifier les grands enjeux suivants :

- ➔ Développer la qualité pour assurer une valorisation économique de la production dans des démarches de certification (bio, équitable, etc.)
- ➔ Assurer le renforcement des capacités des producteurs par le regroupement (coopérative, organisations, etc.) et l'amélioration de la production (productivité, diversification, qualité)
- ➔ Préparer les défis climatiques à venir en investissant dans la recherche (variétale), les stratégies de diversification, etc., pour lutter notamment contre le fléau de la royale,
- ➔ Renforcer la place des producteurs dans la chaîne de transformation et de commercialisation en réalisant la transformation pour conserver une part plus importante de la valeur ajoutée du produit final et redevenir compétitif face à des productions illicites (coca, mine) concurrentes.

PARTIE 2 – LE PÉROU

PRESENTATION DU PAYS ET DE SES ENJEUX SPÉCIFIQUES

1. UN PAYS AUX CLIMATS ET A LA POPULATION VARIES

1.1. 3^{ÈME} PAYS D'AMÉRIQUE LATINE

Le Pérou est le 3^{ème} **plus grand pays d'Amérique latine** (derrière le Brésil et l'Argentine) dont la capitale est Lima, située à l'est du pays au bord de l'océan pacifique. Ce pays est donc bordé par l'océan pacifique sur sa frontière ouest, par l'Équateur et la Colombie au nord, par le Brésil et la Bolivie à l'est, et par le Chili au sud.



- Superficie : 1 285 220 km², soit 2 fois la France
- Population : 29,9 millions (30 % de moins de 15 ans ; 6 % de plus de 65 ans)
- Capitale : Lima (8,2 millions d'habitants)
- Villes principales : Piura (1,7 millions), La Libertad (1,6), Cajamarca (1,4), Puno (1,3), Cusco (1,2), Arequipa (0,8)
- Langue : espagnol (castillan). Le quechua, l'aymara et les langues amazoniennes sont également pratiqués.
- Monnaie : Nouveau Sol péruvien (PEN) [1 € = 3,57 PEN au 12/05/2017]
- Taux d'alphabétisation : 97 % (hommes), 91 % (femmes)
- Indice de développement humain (ONU) : 0,734 (84^{ème} rang sur 188)
- Taux de croissance (2015) : 3%, estimation de la Banque Mondiale (+2,4% en 2014)
- Taux de chômage : 7,7% (mais emploi informel important)



Carte de situation du Pérou en Amérique latine - <http://www.rico-perou.com/Situation/geographie.php>

1.2. 3 GRANDES RÉGIONS PÉDOCLIMATIQUES VARIÉES

La géographie péruvienne est marquée par un axe nord-sud autour duquel on peut distinguer 3 grandes régions topographiques et pédoclimatiques :

- la **Costa (côte)**, comprenant une bande de plaine côtière le long de l'océan pacifique,
- la **Sierra (montagne)** comprenant les sommets de la cordillère des Andes et l'Altiplano,
- la **Selva (forêt)** comprenant les contreforts des Andes et la plaine amazonienne.

Compte tenu de leurs différences physiques (on passe de 0 m sur la bordure océanique à 6768 m pour le Huascarán), chacune présente des caractéristiques - climat, ressources, végétation, développement économique, démographique - très différentes.

- La **plaine côtière** est une étroite bande de terrain désertique qui s'étend sur 2650 km jusqu'à la frontière avec le Chili, dont la largeur varie de 65 à 160 kilomètres. Les cours d'eau qui naissent dans les Andes ont permis l'irrigation de la région et ont contribué, avec les ports, à attirer les habitants : c'est dans cette plaine côtière en effet qu'on trouve les **principales villes industrielles** et les ports les plus importants du pays (du Nord au Sud : Tumbes, Trujillo, Lima, Ica)
- À l'est de la plaine côtière, la **sierra** recouvre environ 30% de la superficie du Pérou. C'est une **région de hautes terres** qui comprend les chaînes montagneuses très élevées des Andes, des hauts plateaux (l'Altiplano), ainsi que des gorges et des vallées profondes. Sa morphologie est très complexe, c'est pourquoi elle se divise en trois chaînes principales : la cordillère Occidentale, la cordillère Centrale et la cordillère Orientale. Au sud, la chaîne des Andes s'écarte pour laisser la place à un immense haut plateau, l'Altiplano. Le lac Titicaca, le plus vaste lac d'altitude au monde (8 340 km², 3 900 m), se situe dans le sud-est, à la frontière entre le Pérou et la Bolivie.
- Les pentes de la cordillère Orientale descendent sur une vaste région tropicale appelée la **Selva**, qui s'étend jusqu'à la frontière avec le Brésil qui fait partie du bassin amazonien. Elle occupe 60% de la superficie du pays. Elle se compose d'un long piémont, la « ceja de montaña », et de la vaste plaine amazonienne. Celle-ci, drainée par les cours sinueux du fleuve Amazone et de ses affluents (Hualлага, Ucayali), est recouverte de forêts tropicales, quasiment inexploitées. C'est une région en **grande partie inexplorée** et très peu développée économiquement.



Carte des 3 régions péruviennes : costa, sierra et selva - <http://www.rico-perou.com/Situation/geographie.php>

Il existe donc une grande variété de climats au Pérou : chaud et humide de type tropical dans la montaña, mais froid et sec (quasi arctique-désertique) dans les Andes. Dans la plaine côtière, on a un climat plus tempéré du fait de la présence de l'océan et d'un courant froid provoquant le phénomène des guaras (nuage de brume qui sont fréquents à Lima par exemple).

Rq : La production de café se situe principalement dans la zone nord autour de Piura (sur les contreforts des Andes – cordillère orientale), mais l'organisation CECOVASA se situe quant à elle dans les contreforts sud à la limite de la Bolivie.

1.3. UNE DÉMOGRAPHIE INÉGALE ET COSMOPOLITE

La démographie du Pérou est marquée par une **très forte concentration de la population dans les centres urbains du pays** (75% de la population vivant en milieu urbain – Lima = 1/3 de la population !) et dans les régions de la costa et la sierra (90% des péruviens sur 40% de la surface du pays). En 2009, le Pérou comptait 29,1 millions d'habitants avec une densité de population de 22 habitants au km², l'un des pays les moins peuplés de l'Amérique.

Carte - La densité de population au Pérou

Autre fait marquant de la population péruvienne, la **forte proportion d'indigènes (45%)** et de métisses blancs-indigènes (37 %). Le reste est à 15 % d'origine européenne et 3 % descendent d'esclaves noirs ou d'immigrants japonais et chinois.



Les deux langues officielles sont l'**espagnol** et le **quechua**. Selon les estimations, 92 % des Péruviens sont catholiques, même si la religion qu'ils pratiquent est encore marquée par les cultes précolombiens.

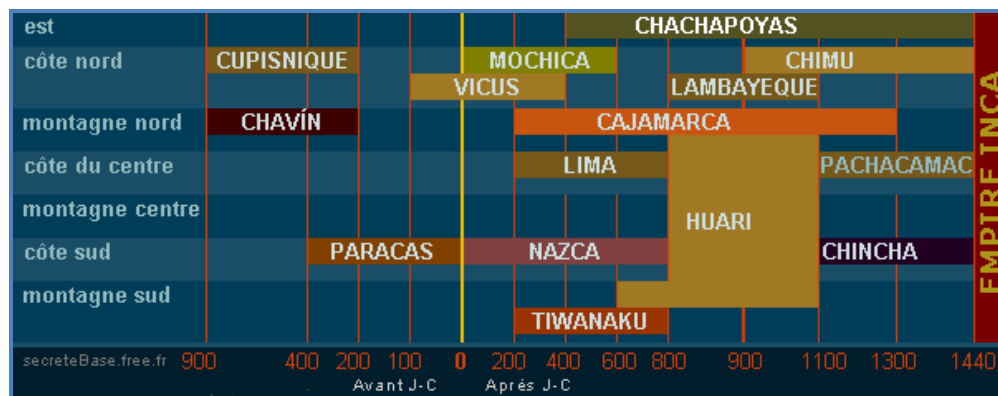
2. HISTOIRE : DU PASSE INDIEN A LA REPUBLIQUE

2.1. DES PREMIERS PEUPELEMENTS ET CULTURES PRÉ-INCAS

Avant l'avènement de la célèbre **culture inca** (ce que l'on appelle l'histoire précolombienne), qui reste la plus connue malgré la brièveté de son règne (300 ans) mais grâce à son hégémonie sans conteste sur la sous-région, se sont succédées de nombreuses civilisations issues des premiers Hommes venus sur le continent via la traversée du détroit de Bering alors gelé.

Aux populations initiales de chasseurs-cueilleurs-nomades ont succédé des populations sédentaires qui ont formé des civilisations successives, parmi les plus connues : la culture **Caral**, la culture **Chavin**, la culture **Nazca** (les fameuses lignes de pierres), puis la culture **Tiwanaku** (origine aymara sur les rives du lac Titicaca sud du Pérou) et Huari (nord de l'actuel Pérou), qui se sont succédées et côtoyées entre -3000 av JC et 1000 AP JC.

C'est avec le déclin de ces deux civilisations que naissent les cultures connues de Chimú, Chanca, Chincha et enfin, la plus célèbre, la **culture Inca qui va prospérer de manière fulgurante mais très courte jusqu'à l'arrivée des colons espagnols** (Pizarro en 1527).



<http://cocomagnanville.over-blog.com/2014/03/les-civilisations-pre-incas.html>

2.2. LA CULTURE INCA : UN RÈGNE COURT MAIS FONDATEUR

Les Incas étaient l'une des tribus du sud de la sierra et ont entamé leur expansion vers 1100 en gagnant petit à petit les terres du nord jusqu'à atteindre la vallée fertile de Cuzco entre 1100 et 1300. Initialement tribu parmi les autres, membres d'une confédération, les Incas se sont imposés progressivement face aux autres tribus par leurs victoires militaires, **prenant peu à peu le contrôle de la confédération et fondant finalement leur empire.**

Les rois (incas) se succèdent ainsi, mais leur expansion et leur domination commence en 1438, avec Pachacutec, qui va élargir les frontières de l'empire inca de Cuzco qui s'étend sur les Andes. Ses descendants vont poursuivre l'œuvre d'expansion et ainsi le fils Tupac Yupanqui (1493) étend l'Empire jusqu'à l'actuel territoire équatorien, puis son petit-fils, Huayna Capac (1527) jusqu'aux frontières de l'actuelle Colombie. C'est au moment de la guerre fratricide entre ses deux fils que les conquistadors arrivent au Pérou.

Ce fut **l'empire le plus riche et le plus puissant de l'Amérique précolombienne**, s'étendant sur près de 4 000 km de long, depuis l'actuelle Colombie, au nord, jusqu'à l'actuel Chili, au sud, avec deux capitales : Cuzco au centre et Cajamarca au Nord (populations Yunga sur la côte, Cañaris dans le Nord, Aymara dans le Sud et Quechua, au centre et, par infiltration, sur la majeure partie du territoire). Les incas ont adopté la langue **quechua** (la lingua franca).

Doté d'une organisation très centralisée, le pouvoir des souverains incas était absolu. Ils étaient à la fois rois et souverains spirituels. Il existait une noblesse instruite et un clergé nombreux. Les professions étaient héréditaires, l'industrie et l'agriculture florissantes : fameuse technique de lutte antiérosive et de cultures en terrasses pour retenir la terre sur les pentes des montagnes et adduction d'eau pour les cultures. De récentes découvertes ont révélé un système de communication très élaboré à travers l'empire qui permit la mise en place d'une forme d'administration très efficace (calendrier, le « quipus » cordelettes de différentes couleurs, munies de nœuds).



Photo Site inca du Macchu Pichu – Pérou – ©. Fédération AdM – David ERHART

2.3. DE LA COLONISATION ESPAGNOLE À L'INDÉPENDANCE.

La puissance de l'empire inca ne résista pas aux guerres fratricides des descendants des Incas et le dernier empereur, Atahualpa, alors en lutte contre son frère, fut tué par les espagnols nouvellement arrivés. Au Pérou sous le commandement de Pizarro et d'Almagro en 1527. **Les Espagnols devinrent maîtres du pays en 1533** et le Pérou devint une vice-royauté espagnole en 1534. Les Incas se replient alors sur Vilcabamba où un noyau de résistance subsistera jusqu'en 1572, dirigé par plusieurs chefs dont le célèbre Túpac Amaru II avec un grand mouvement de lutte en 1780 ayant pour objectif la restauration de l'antique empire du Tahuantisuyu.

Mais **durant plus de trois siècles, la domination espagnole est totale** et s'accompagne de pillages, d'apport de maladies qui déciment les populations, de la famine, de **l'asservissement des indigènes** et de **l'évangélisation forcée de la population**. La population indigène passera ainsi de 20 millions à moins d'un million en 1754 et sera le symbole de la « pacification » définitive du Pérou et à la généralisation du travail forcé dans les « encomiendas » (grandes propriétaires terriennes) et les mines, où près de cinq millions d'indigènes périrent. Les espagnols tirèrent un énorme profit de l'exploitation de l'or, de l'argent et des métaux précieux du pays dont la plupart ornent toujours l'intérieur de certaines églises.



*Tableau San Martin – indépendance du Pérou – 28 juin 1821 -
https://fr.wikipedia.org/wiki/Guerre_d%27ind%C3%A9pendance_du_P%C3%A9rou*

En 1814, la ville de Cuzco se souleva, et les insurgés proclamèrent l'indépendance de leur pays, mais ce ne fut qu'après une lutte de dix années (1824), et grâce au concours du général argentin **don J. de San Martin** (qui avait déjà renversé la domination espagnole au Chili) et des généraux vénézuéliens **Sucre** (victoire à Ayacucho) et **Bolívar** (victoire à Junin), qu'ils s'emparèrent du trône et **chassèrent les Espagnols**. Mais à peine indépendant, le pays connut des dissensions internes qui provoquèrent sa scission en deux républiques séparées, **celle du Haut-Pérou, qui prit le nom de Bolivie, et celle du Bas-Pérou, qui conserva le nom de république du Pérou.**

2.4. DICTATURES, LIBÉRALISME ET DÉVELOPPEMENT

Les décennies post-indépendance furent marquées par la **succession de dictatures** et les nombreux **conflits frontaliers entre le Pérou et l'Equateur**. Dès 1830 : pas moins de quatre guerres éclatèrent jusqu'en 1995 ! Le pays était alors dominé par une oligarchie de propriétaires terriens qui prospéraient (coton, sucre, guano – fertilisant organique issu des déjections d'oiseaux de mer entre autres) sur les pratiques esclavagistes des noirs et l'asservissement des indigènes qui furent abolies en 1860. Durant ces années, l'Espagne n'abandonna pas totalement mais finit par reconnaître l'indépendance du Pérou en 1879.

De coups d'état en renversements, entrecoupés d'élections, les dirigeants du Pérou ont traversé le 20^è siècle marqué par les conflits territoriaux. Ce n'est qu'à partir de 1985 que la stabilité démocratique s'engage avec des présidents élus. **Les années 80 sont marquées par la naissance et l'action du Sentier lumineux** (voir ci après) auxquelles vont succéder une figure marquante des dernières décennies : **Alberto FUJIMORI qui marqua le pays de sa politique économique ultra-libérale** et de sa politique sociale très autoritaire : les escadrons de la mort, la répression des membres du sentier lumineux, des programmes anti-indigènes (stérilisation forcée). Sa victoire contre le mouvement du Sentier Lumineux lui permettra d'être largement réélu en 1995 mais il fuira au Japon (son pays d'origine) en 2000 après avoir été destitué pour corruption. Finalement extradé, il rentrera au Pérou pour y être incarcéré pour crime contre l'humanité dans des conditions de luxe qui choquent encore de nombreux péruviens.



Les années 2000 furent marquées par les repressions nombreuses des gouvernements successeurs des luttes des peuples indigènes contre l'exploitation minière et forestière des multinationales.

En 2016, c'est **Pedro Pablo Kuczynski**, candidat du parti de centre droit « Peruanos Por el Kambio » qui a été élu président de la république. Son élection très serrée (50,12%) semble de l'avis des observateurs plus due à la crainte du retour de la famille Fujimori (sa fille) qu'à une adhésion à **cet homme qui reste perçu comme le représentant de l'élite blanche et du secteur privé**.

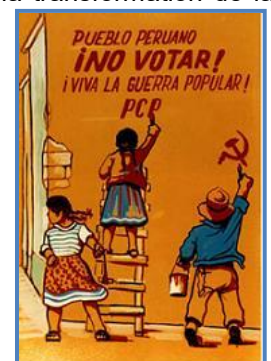
2.5. LE SENTIER LUMINEUX : DE LA LUTTE POLITIQUE AU NARCOTRAFFIC

Le **sentier lumineux** est une formation politique issue de la scission du **parti communiste péruvien** créé à la fin des années 60, d'où il tire son nom « PCP-SL », pour « Partido Comunista del Peru - Sendero Luminoso ». Pendant une décennie (1980-1990), le Pérou a été ravagé par une **guerre civile** opposant Le Sentier lumineux — groupe terroriste qui voulait imposer son idéologie communiste par la violence — et la junte militaire aux ordres du gouvernement qui commit toutes sortes d'exactions sous prétexte de lutter contre le terrorisme.

Fondé par Abimael Guzman, professeur de l'université d'Ayacucho, le mouvement a lancé sa « guerre populaire prolongée » en mai 1980 à l'occasion des élections générales. La guerre prend de l'ampleur tout au long des années 1980, jusqu'à l'arrestation de son leader en 1992. C'est une véritable guerre civile qui éclate. Les raids du gouvernement faisant eux aussi des victimes et renforçant encore le charisme du mouvement.

Ainsi le **Sentier Lumineux contrôle de vastes régions rurales du Pérou**, en particulier dans les Andes et le piémont amazonien, et commence à s'implanter dans les villes, en particulier dans certains bidonvilles de Lima. **Le mouvement assoit son action de guérilla sur le narcotrafic**. Suite à l'arrestation de Guzman, le mouvement se scinde entre la recherche d'accord de paix et la poursuite de la lutte. Mais cette lutte n'apparaît plus vraiment comme une lutte idéologique mais plus comme un prétexte pour poursuivre les activités de narcotrafic devenues extrêmement lucratives : le Pérou étant l'un des 3 plus gros producteurs mondiaux de cocaïne ! Le Sentier lumineux continue donc d'imposer la culture et la transformation de la coca aux populations autochtones. Loin de constituer un choix de vie, ces cultures illicites permettent en effet à des dizaines de milliers de paysans andins de survivre. Et sans alternatives de subsistance, les populations deviennent une proie facile pour des groupes tels que le Sentier lumineux.

Cette guérilla a fait **plus de 69 000 victimes** entre attentats à la voiture piégée, assassinats d'opposants, répression militaire, prises d'otages, etc. et a semé la peur et l'instabilité durant plus de 10 ans. Qu'il soit imputé au Sentier Lumineux ou au gouvernement péruvien, le bilan est très lourd : plus de 26 000 morts, 4 000 disparus et 50 000 orphelins (chiffres fin 2002) et de dizaines de milliers de déplacés. Et les **premières victimes de ce conflit ont été les paysans** qui vivaient dans les Andes, pris en étau entre terroristes et militaires, et dont le sort a été ignoré



par les médias et les politiques, du fait de leurs modestes conditions et de leur isolement géographique. En effet, les chiffres de la commission Vérité et Réconciliation qui a siégé dès le milieu des années 1990 a relevé que **54 % des victimes étaient imputables au Sentier Lumineux et 46 % à l'armée péruvienne**. Parmi eux, 80 % d'hommes ayant entre 20 et 49 ans pour 66 % d'entre eux. 56 % étaient des paysans andins, analphabètes à **68 % et de langue Quechua** pour les trois quarts d'entre eux.

La société péruvienne a toujours été marquée par une rupture (économique, culturelle, en termes de présence d'administrations et d'écoles) entre Lima, la capitale et sa zone côtière, et tout l'arrière-pays en altitude, signe d'une discrimination à l'égard des indigènes et ces massacres n'en sont qu'un exemple supplémentaire.

Si la guerre a été stoppée en 1995 et 2000, les activités illégales se sont poursuivies dans les régions isolées de la forêt péruvienne du nord du pays (la fameuse Vallée des fleuves Apurimac, Ene et Mantaro, connue sous l'acronyme VRAEM et l'Alto Huallaga). Mais en 2015, un coup de filet a conduit à l'arrestation de plusieurs narcotrafiquants dans cette région. Si cette lutte, accompagnée de grands programmes d'éradication par l'appui à des solutions alternatives (café, cacao, etc.) connaît des avancées importantes, elle a aussi pour conséquence de déplacer le problème dans d'autres régions plus isolées encore et jusque-là épargnées. C'est notamment le cas des vallées du sud Pérou (voir partie 3)...

3. L'OMNIPRESENCE DE LA CULTURE INDIENNE

Comme nous l'avons vu l'histoire péruvienne est marquée par les cultures incas et leur puissance. La démographie péruvienne, comme celle de la Bolivie voisine est tout à fait particulière avec une très forte proportion de populations indigènes ayant traversé les siècles depuis la colonisation. **La culture indienne est un marqueur fort au Pérou même si elle a toujours par ailleurs été discriminée et écartée par les élites blanches et métisses.**

Peuples indigènes, peuples autochtones, indigènes, amérindiens... quelle définition ? quel sens ?

« Les peuples autochtones (ou indigènes) sont les descendants des premiers habitants des terres sur lesquelles ils vivent. Ayant subi divers processus de colonisation, ils restent aujourd'hui sous domination culturelle, économique, sociale, minorisés politiquement au sein d'Etats Nations qui ne les reconnaissent pas en tant que peuples distincts, avec leurs propres organisations socio-culturelles et leurs modes de vie [...] »

ICRA International © 2007

La notion d'indigènes peut être très péjorative dans certains contextes nationaux (Amérique latine). Le terme « indigène » est couramment utilisé par les intéressés eux-mêmes, mais ceux-ci préfèrent cependant se définir par leur propre nom (ex : Aymara, Quetchua, Chiquitanos, Mapuches, etc.) ou se désigner comme « originarios ». Le terme « autochtone » est équivalent et peut être préféré. Les Amérindiens (peuples originaires du continent américain ayant subi la colonisation européenne puis celle des États issus des indépendances), sont les plus connus dans leur combat pour leurs droits.

Extrait Commission Plaidoyer Fédération Artisans du Monde - octobre 2009

3.1. LES INDIGÈNES QUECHUAS ET AYMARAS

Les indigènes, descendants des Incas, représentent **environ 45 % de la population du Pérou**. Il existe plus d'une soixantaine de communautés différentes réparties à travers les montagnes ainsi que dans les régions côtières et amazoniennes. Les plus grands groupes indigènes sont les peuples des montagnes, les **Quechuas** (dans les Andes) et les **Aymaras** (dans le Sud). La région amazonienne est le foyer de nombreux peuples et groupes ethnolinguistiques, qui sont largement dispersés géographiquement et dont les populations sont beaucoup moins importantes.

Les indigènes **Quechuas** vivent en Amérique du Sud, principalement dans les **hauts plateaux de la Cordillère des Andes**, entre 2500 et 4000 mètres d'altitude. Ils sont les descendants directs des Incas dont ils ont gardé globalement le mode vie, et malgré une christianisation intensive de deux siècles, ils pratiquent encore une partie des cultes de l'époque précolombienne. Les productions les plus emblématiques sont l'élevage de lamas et la pomme de terre. L'altiplano en est le berceau et le pays conserve plus de sept cent variétés dans la plus grande banque génétique du monde de cette production.

Les indigènes **Aymaras** habitent sur les **hauts plateaux du Lac Titicaca**, au Pérou, en Bolivie et dans l'altiplano Chilien. Ils subsistaient grâce à la culture de la pomme de terre, du maïs, du quinoa, de la coca, à l'élevage de lamas et d'alpacas et grâce à la pêche sur le lac Titicaca. L'organisation sociale reposait sur le système de **"ayllu"** : appartenaient à ce clan andin tous les parents qui avaient un lien de sang et qui participaient aux travaux agricoles.

Au niveau linguistique, 76 % de la population parle l'espagnol comme langue maternelle. Mais il existe 72 ethnies et 14 familles linguistiques (quechua, aru, arahuaca, jíbaro, pano, tupi-guaraní, cahuapana, peba-yagua, huitoto, harakmbet, tacana, tucano, zaparo et un groupe sans classification linguistique). Le quechua, avec ses nombreuses variantes, est parlé par 3,7 millions de personnes: c'est le groupe linguistique indigène le plus important en Amérique latine. Le quechua ne constitue pas une communauté linguistique homogène, puisque cette langue est fragmentée en une vingtaine de variétés dialectales. Cette fragmentation rend plus difficile la promotion et la préservation de la culture indigène, et facilite plutôt son assimilation et son extinction. Ensuite, c'est l'aymara (350 000 locuteurs, surtout dans les Andes) et ses variantes.

3.2. UN LIEN FORT À LA TERRE MÈRE

On constate, entre les mondes Aymara et Quechua, un **grand syncrétisme au plan religieux et linguistique**. L'homme et la nature ne font qu'un et c'est en la respectant qu'ils parviennent à organiser leur subsistance en accordant beaucoup de valeur à l'entraide communautaire (l'ayni au sein des ayllu – voir chapitre 5.2.2), un point essentiel à leur organisation sociale altruiste. L'habitant des Andes entretient par exemple **un rapport privilégié avec la nature**, il vit sous son influence même et l'Homme reste en harmonie avec son environnement, sa communauté et ses us et coutumes, il vit dans le pur **respect de la Terre mère (Pachamama)** pour demeurer en bonne santé (osmose âme-corps) et **maintenir l'équilibre socio-environnemental**.

La Pachamama protège les personnes et leur permette de vivre paisiblement grâce à tous les bienfaits essentiels qu'elle apporte comme l'eau, et la nourriture, c'est pourquoi les habitants lui rendent hommage au moyen d'offrandes. Si dans le passé un sacrifice de lama pouvait être effectué en son honneur, aujourd'hui les habitants déposent pour la Terre mère des bouteilles de vin, des feuilles de coca, et d'autres cadeaux. Des cérémonies rituelles sont donc consacrées à cette divinité, car elle tient une place à part dans la cosmovision des Quechuas.

Les peuples amérindiens et la Terre Mère

Par Sophie GERGAUD, Ethnologue-cinéaste, Chargée de projets au Cedidelp et Frédéric DEROCHE Docteur en droit public, Chargé de communication à l'ENSSIB

Extrait Bulletin EQUITE de la Fédération Artisans du Monde n°12 (www.artisansdumonde.org, rubrique publications).

Le lien intrinsèque qui unit les Amérindiens à la Terre est bien plus complexe que ne le laissent entendre le cliché du Bon Sauvage ou la vision new âge de l'Indien écolo d'Amazonie. Il s'agit d'une relation bien plus profonde que les Amérindiens partagent, au-delà des spécificités de chaque groupe, peuple ou ethnie.

Une relation systémique

Pour les Amérindiens, la Terre, source de vie, est le fondement même de leur identité. Le terme "territoire" a un sens très large et une telle perception se rapproche de la notion de "milieu" : il s'agit d'un tout constitué d'interrelations sociales entre espèces, entre espèces et écosystème et, enfin, entre les écosystèmes eux-mêmes. La relation unique des Amérindiens à leurs territoires est un élément essentiel de la vie communautaire. La terre touche tous les aspects de la vie : les conceptions spirituelles ; l'approvisionnement en nourriture et en matériaux pour se vêtir et se loger ; les cycles de l'activité économique ; les modes d'organisation sociale comme les cérémonies, etc. La nécessité d'assurer la gérance de la terre entraîne toute une série de responsabilités et d'obligations régissant l'individu, la famille ou le clan, et la collectivité. Des mythes inscrits dans le territoire naissent les règles qui régissent la vie en société et des liens généalogiques, un rapport d'appartenance ou d'affiliation, qui favorise les connaissances concernant le monde naturel et ce, dans le passé et le présent. Par ailleurs, la terre, lieu de repos des ancêtres, constitue également la mémoire généalogique du peuple.

Un ensemble d'interactions en équilibre

Les diverses cosmovisions amérindiennes, même si elles possèdent leurs propres spécificités, ont pour caractéristique commune de placer les êtres humains au cœur de la nature et non au-dessus d'elle. L'interdépendance entre l'homme et la nature apparaît comme une valeur fondamentale, l'équilibre étant privilégié par rapport aux profits à court terme. L'homme n'est qu'une dimension du milieu et pas nécessairement la plus élevée. Le rapport à la nature, fondé sur l'équilibre, a donc pour objectif de maintenir une certaine solidarité entre les éléments.

Le rapport à la terre est de nature collective. Le caractère exclusif et individuel du droit de propriété occidentale n'est donc pas envisageable car un seul individu ne peut posséder le pouvoir de remettre en cause l'équilibre existant entre le groupe et la nature. Or les peuples autochtones doivent faire face à une dépossession croissante de leurs ressources au nom des impératifs de l'économie mondiale. Du fait de l'importance spirituelle, économique, sociale de la terre pour les peuples amérindiens, ces dépossessions n'ont pas entraîné simplement la perte d'un bien foncier mais ont mené à une destruction de leur identité.

3.3. LA PLACE DES INDIGÈNES DANS LA SOCIÉTÉ PÉRUVIENNE

Durant la période coloniale, les populations autochtones ont conservé une certaine reconnaissance notamment via l'élite (caciques) mais après la tentative de rébellion de Tupac Amaru II, le régime colonial réduisit ces pouvoirs et la noblesse indigène finit par se fondre au sein de la population créole. **Ainsi naissait le gap social qui allait perdurer entre Créoles et Indiens. L'« Indien » devint progressivement l'équivalent de « pauvre ».** La naissance de la république a définitivement tenté de faire disparaître le terme d'« indien » derrière le nom de péruvien, mais les luttes des indigènes pour conserver des terres face aux grands propriétaires furent aidées par la réforme agraire de 1969 et apparut alors la reconnaissance des communautés indigènes puis des communautés paysannes et du caractère inaliénable de leurs terres.

On voit ainsi le caractère social négatif de la dénomination « indien » qui a sans cesse été repoussée, et contrairement à d'autres pays alentours (Bolivie, Equateur) le **mouvement politique indigène**, peut-être à cause de l'épisode douloureux du Sentier lumineux, **n'a pas connu de développement aussi important** au Pérou. Quoiqu'il en soit, l'image de l'indigène reste encore exclusivement négative et les membres des communautés andines préfèrent se revendiquer comme paysans. Mais la réalité sociale reste la même : **la majorité des « indiens » sont tenus à l'écart du développement du pays et sont marginalisés** tant socialement qu'économiquement. Des études ethnographiques dressent ainsi une typologie des injustices dont souffrent les populations indigènes des pays andins (Quechuas, Aymaras, Amazoniens et Afro-américains) et qui favorisent la dynamique de marginalisation.

Injustice économique	Injustice culturelle	Injustice politique
Mauvaise redistribution des richesses	Dépréciation	Absence de participation
Misère économique (aussi bien de la rente que du point de vue de l'accès aux moyens de production). Exclus du marché du travail formel. Condamnés à des emplois pénibles et mal rémunérés.	Victimes d'agressions symboliques et physiques.	Citoyens de seconde catégorie Absence de droits Exclusion du processus de décision

Tableau de la Typologie des injustices de Nancy Fraser et Axel Honneth

4. UNE ECONOMIE EN TROMPE L'OEIL

4.1. UNE ÉCONOMIE ENTRE PIB ET SECTEUR INFORMEL

Le **Pérou** est souvent qualifié de « **tigre moyen** » avec une croissance moyenne de 4% sur les dernières années. Mais ces chiffres enviables cachent la réalité : la prépondérance du **secteur informel** qui occupe plus de 70% des péruviens et prive ainsi le pays de ressources fiscales importantes. Cette place importante fausse aussi les chiffres officiels de l'économie qui ne représentent pas vraiment la réalité quotidienne des péruviens ; cette croissance masque aussi les **très fortes inégalités générées** par un modèle de développement libéral qui profite à la minorité des villes et des côtes.

Ainsi les secteurs porteurs de l'économie (mines, industrie halieutique) représentent une part importante du PIB mais n'emploient que peu de personnes. **L'agriculture emploie quant à elle plus d'un tiers de la population** du pays mais ne pèse que peu dans le PIB car elle est majoritairement tournée vers **l'autoconsommation** et les **marchés locaux informels**. L'agro-industrie se développe via les cultures d'exportations (café, cacao, sucre et récemment cultures maraichères).

4.2. DES RICHESSES NATURELLES TOURNÉES VERS LES EXPORTATIONS

Outre le secteur tertiaire (majoritaire), l'économie péruvienne tire profit de sa **géographie exceptionnelle** : les minerais des grandes régions montagneuses, des ressources halieutiques de ses côtes.

Si l'on analyse l'économie formelle on note que :

- Le Pérou possède une grande **industrie minière** (principalement pour le cuivre et l'or) qui représente 12% du PIB en 2015. Le Pérou est le premier producteur mondial d'argent, le 5ème plus grand producteur d'or, le 3ème producteur de cuivre et un fournisseur important de zinc et de plomb. De grands projets miniers sont prévus d'ici 2020, ce qui pourrait augmenter la contribution de ce secteur dans l'économie nationale. Le pays possède également de grandes réserves de gaz naturel et de pétrole, bien qu'il soit un importateur net d'énergie.
- Les principales **activités manufacturières** (13% du PIB) sont les textiles, les biens de consommation, la préparation industrielle des aliments et des produits de pêches. Le Pérou est le premier exportateur mondial de farines de poisson et d'asperges.
- En 2015, **l'agriculture aura contribué à hauteur de 5-6% au PIB**. Les principaux produits agricoles sont le coton, la canne à sucre, le café, le blé, le riz, le maïs et l'orge. Mais la majeure partie de la production agricole (pomme de terre) sert à la consommation des populations (autosubsistance).
- Enfin, l'économie est majoritairement axée sur le **secteur tertiaire qui contribue à 60% du PIB** et emploie environ 75% de la population active, avec notamment le tourisme.

Cependant, le **secteur informel représentant 75% des emplois**, ces chiffres sont à prendre avec précaution. Il faut aussi ajouter à ce tableau, la place importante de l'économie des narcotrafics puisque le Pérou est devenu l'un des deux premiers producteurs mondiaux de cocaïne (avec la Colombie).

4.3. POLITIQUE COMMERCIALE : LIBRE ÉCHANGE SOURCE D'INÉGALITÉ

D'un point de vue économique, le Pérou est de taille moyenne mais connaît l'un des plus forts développements de la région, même si cette croissance a marqué le pas en 2014 et 2015 (+3%), compte tenu de la baisse des marchés des minerais (première exportation du pays). Cette expansion s'est appuyée sur les secteurs primaires et les exportations via une **très grande ouverture de ses marchés avec la multiplication des accords de libre-échange** (14 accords en vigueur, notamment avec l'Union européenne et les Etats-Unis, l'Alliance du Pacifique avec le Chili, la Colombie et le Mexique) et une politique juridique et fiscale **favorable aux investisseurs**. Le pays a ainsi l'ambition de se positionner en centre régional du commerce entre les pays d'Amérique Latine.

Mais comme de nombreux pays ayant fait ce choix, ce développement est aussi **marqué par de grandes inégalités géographiques, sociales et ethniques**. Ainsi Lima et les régions côtières tirent parti de ce développement en captant plus d'1/3 du PIB, quand le reste du pays (zones rurales) se concentrent principalement sur une économie de subsistance. Si le pays est classé 50^e en terme de PIB il est seulement 85^{ème} lorsqu'on le rapporte au PIB / habitant ! Le pays possède un IDH relativement élevé (0,734) mais il reste marqué par la pauvreté, même si celle-ci est en recul (de 58,7 % en 2004 à 22,7 % en 2014) et par le poids de l'économie informelle (60 % de la population active).

Les **trois principaux partenaires** du Pérou à l'exportation en 2015 auront été la **Chine** (22% des exportations en 2014), qui a intensifié ses relations commerciales avec le pays depuis l'accord de libre-échange en 2010, les **Etats-Unis** (15%), et la **Suisse**.

En 2015, ses **trois principaux fournisseurs** auront été la **Chine** (23%), les **Etats-Unis** (plus de 20%) et le **Brésil**. Le Pérou importe principalement des carburants, des machines, des équipements électroniques, des produits en plastique et des véhicules. Bien que l'Union européenne soit également un partenaire majeur en termes de commerce, d'investissements ou d'aide au développement, elle n'arrive qu'au 3^{ème} rang des partenaires du Pérou.

5. AGRICULTURE : ENTRE AUTOSUBSISTANCE ET AGROEXPORT

5.1. UN SECTEUR INFORMEL ET VIVRIER DISCRIMINÉ

Si l'on regarde l'économie réelle du pays on note immédiatement **la place fondamentale de l'agriculture**, qui emploie un tiers de la population même si elle ne représente officiellement que 5-6% du PIB.

Ce secteur est composé des exploitations agro-industrielles situées sur la côte qui exportent : asperges, artichauts, poivrons et des exploitations familiales de la Sierra, partagées entre culture de rente (café, cacao, bananes, coton) et **culture vivrière** qui constituent la **majeure partie des débouchés** pour ces millions de paysans de la Sierra.

Compte tenu que les cultures de rentes sont soumises aux aléas des marchés internationaux et des fluctuations boursières, elles rapportent peu aux agriculteurs. Aussi, ils misent souvent sur la coca (bon prix au kilo et plusieurs récoltes par an) ou sur l'extraction illégale (orpaillage). S'il y a une utilisation traditionnelle des feuilles de coca, elles sont principalement utilisées comme matière première pour la cocaïne. Ainsi, les cultivateurs sont sous la menace permanente des cartels de la drogue et de la police.

Le **secteur agricole**, ne bénéficiant que très faibles investissements publics, il concentre la pauvreté : **56% des pauvres et 80% des très pauvres ont comme activité l'agriculture**, la pêche ou la mine artisanale et souffrent encore aujourd'hui de la faim.

5.2. UN SYSTÈME AGRAIRE TRADITIONNEL POUR VALORISER UN TERRITOIRE DIFFICILE

5.2.1. DES TECHNIQUES AGRICOLES TRADITIONNELLES

Dans les conditions pédoclimatiques si particulières de l'altiplano, les paysans quechuas et aymaras ont développé des **systèmes agraires particuliers** s'appuyant sur des techniques adaptées aux contextes et des pratiques de **collaboration communautaires** pour lutter face à l'adversité des conditions.

L'un des dispositifs les plus étonnants de ce patrimoine est le **système de terrasses** utilisées pour valoriser les surfaces escarpées, éviter l'érosion et assurer une irrigation efficace. En allant de 2800 à 4500 mètres, on rencontre 3 systèmes agricoles principaux : le **maïs** est cultivé dans les zones basses (2500-3500 m) et les **pommes de terre** sont surtout cultivées aux altitudes moyennes (3500-3900 m). Au-dessus de 4000 m, les terres sont la plupart du temps utilisées comme **pâturage**, mais elles peuvent aussi être cultivées avec des **cultures d'altitude élevée** (quinoa, amarante, etc.).

Sur le haut plateau autour du lac Titicaca, les fermiers creusent des fossés (appelés les sukakollos) autour de leurs champs. Ces fossés sont remplis d'une eau qui est chauffée par la lumière du soleil. Quand les températures chutent la nuit, l'eau dégage de la vapeur chaude qui protège contre le gel plusieurs variétés de pommes de terre et autres cultures autochtones telles que le quinoa.

5.2.2. LES PRATIQUES COMMUNAUTAIRES : L'AYNI AU SEIN DES AYLLU

Traditionnellement les indigènes quechuas et aymaras se sont organisés en communautés, les **ayllus**. L'ayllu est à la fois un groupe de familles, une communauté de personnes, qui exploite un territoire et un ensemble d'institutions politiques et religieuses communes. Cette **organisation collective** permet de répartir la population selon différents niveaux d'altitude et de **valoriser l'ensemble des espaces écologiques** de la zone andine. Comme les rendements et bénéfices sont très différents, il s'agit d'une **exploitation collective**. D'ailleurs initialement, la propriété et l'exploitation des terres étaient collectives. L'Ayni est l'entraide entre les membres de la communauté pour des **travaux collectifs** tels que la Minga et la Faena (semences, récoltes, entretien des canaux d'irrigation).

La conquête espagnole a largement déstructuré cette organisation en imposant la constitution de villages et en imposant des travaux forcés. Aujourd'hui si le formalisme d'une communauté a disparu peu à peu, l'esprit **communautaire et l'entraide (ayni) perdurent** au sein des villages et des communautés indigènes. Ils présentent aujourd'hui des formes hybrides, en réunissant des éléments indigènes et Espagnols : indienne pour ce qui est de la répartition des terres, espagnole pour ce qui est du système administratif, municipal.

5.2.3. LA LOI SUR L'AGRICULTURE FAMILIALE AU PÉROU EST EN MARCHÉ

En décembre 2015, une nouvelle loi a été adoptée et définit clairement les responsabilités de l'Etat dans la promotion et le **développement de l'agriculture familiale**. Partant d'un principe louable elle reste cependant volontairement limitée pour ne pas « nuire » au secteur en expansion de l'agro-industrie en ne reprenant pas par exemple les demandes des organisations paysannes de limitation d'achat de terres... au risque donc **d'exacerber encore plus les inégalités entre grands propriétaires terriens et petits paysans**. Elle devrait cependant permettre la formalisation des **titres d'accès à la terre**, l'accès aux formations techniques, à la gestion de programmes de financements, ou encore à assurer une **protection sociale aux familles** qui se dédient à l'agriculture familiale sur base de l'utilisation durable des terres agricoles.

5.3. LE CAS DE LA CULTURE ILLICITE DE COCA

Au Pérou, l'extension de la culture de la coca s'est faite à partir du **début des années 70** en même temps que la libéralisation des marchés agricoles a conduit les paysans dans des situations de grande précarité. Ainsi, la cocaiculture a été pour de nombreux paysans la **source initiale de revenus monétaires**. C'est en effet le prix des denrées agricoles et l'approche de marché de la production agricole par le marché libéral qui a conduit à l'impasse des paysans. Finalement, le problème des cultures illicites rejoint le problème général de la rémunération des produits agricoles et des agriculteurs.

De nombreux **programmes de substitution aux cultures illicites** ont été lancés dans de nombreux pays et le Pérou ne fait pas exception. Mais ces programmes ont pêché par excès de vitesse en arrachant les cultures illicites sans pour autant assurer les débouchés des cultures de substitution. Ces programmes ont donc souvent échoué et ont créé des rapports de force entre les autorités et les communautés paysannes.

Il s'agit donc de veiller à construire des modèles de développement et de marché plus équitables. D'ailleurs, de nombreuses organisations de commerce équitable situées dans les zones de production de coca ont été fondées dans le cadre de ces programmes de substitution et ont montré une certaine efficacité (NORANDINO, Yungas en Bolivie, etc.)

Malheureusement, avec le durcissement des conditions du marché du café biologique et équitable, dû aux défis du changement climatique, des maladies, de la hausse des coûts de production ; la culture de coca revient en force concurrencer les productions légales.

PARTIE 3 – LA FILIÈRE ÉQUITABLE

UNE UNION DE COOPÉRATIVES POUR VALORISER UN CAFÉ DE TRÈS GRANDE QUALITÉ ET GAGNER EN AUTONOMIE FACE AUX NOUVEAUX DÉFIS

1. LA DUALITE DE LA FILIERE CAFE AU PEROU

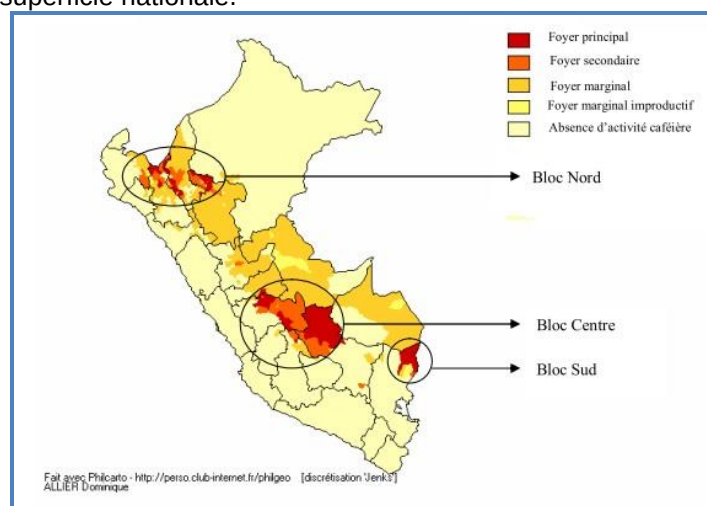
Les textes de cette sous partie sont extraits de l'étude très complète de Dominique ALLIER - Dynamique du café au Pérou et son succès sur les marchés internationaux - Architecture, aménagement de l'espace - Université de la Sorbonne nouvelle - Paris III, 2011. <NNT : 2011PA030023>. <tel-00787271> HAL Id: tel-00787271 - <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00787271>

1.1. UNE PRODUCTION QUI RENAIT DANS LES ANNÉES 90 AU SEIN DE LA « SELVA »

Bien que présent au Pérou depuis le 18^{ème} siècle, jamais l'activité caféière n'avait eu un impact significatif sur l'économie péruvienne jusqu'aux années 1990. Le développement caféier fut toujours limité par un ensemble de raisons : préférence accordée aux activités minières, faible présence humaine et absence d'infrastructures au sein des zones aptes à la caféiculture, modèles économiques contraires aux intérêts des acteurs des filières agricoles,... Contrairement à d'autres pays où le café a joué ce rôle, c'est plutôt la canne à sucre qui a dynamisé le tissu économique national et qui a permis l'émergence d'une oligarchie nationale.

La caféiculture se déploie alors sur une vaste zone géographique péruvienne : la « **ceja de selva** » et la « **selva alta** », région longtemps isolée des principales zones économiques et démographiques du pays qui fut en marge du développement économique péruvien. Initialement consacrée à l'agriculture de subsistance, **le café a constitué une véritable opportunité** (légale) pour de nombreuses familles de cette région marginalisée. Une agriculture commerciale dynamique (café, riz, fruits d'exportation, ...) s'est ainsi durablement installée au sein de cette écorégion.

La caféiculture est devenu l'une des **grandes cultures structurantes du paysage péruvien** tout au long d'un « **corridor productif** » allant de la partie occidentale des Andes de Piura, au nord, jusqu'à la selva alta de Puno au sud. On distingue aisément trois grands blocs caféiers : le **bloc nord** (comprenant les districts des régions de Piura, Cajamarca, Amazonas et San Martin), le **bloc centre** (où se trouvent les districts des régions de Junin, Cuzco, Oxapampa et Ayacucho) et le **bloc sud** (districts de Puno). Mais ce corridor est loin d'être uniforme. Ainsi, sur les 332 districts caféiers, un peu plus de 23% réalisent plus de 88% de la production nationale sur 87,68% de la superficie nationale.



Carte des zones de productions de café au Pérou - <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00787271/document>

1.2. PLACE DU CAFÉ DANS L'ÉCONOMIE AGRICOLE PÉRUVIENNE ET MONDIALE

Le café est l'une des grandes cultures qui a connu le plus fort taux de croissance en termes de superficies cultivées, entre 1997 et 2006, passant de 240 200 hectares à 337 400 hectares. Le **café est désormais la deuxième culture en termes de superficies cultivées**, après le riz. L'importance du café au sein de l'agriculture nationale se constate également à travers le PIB sectoriel généré. En effet, sur la période 1997-2006, l'activité caféière a généré **entre 3,5% et 4,8% du PIB agraire**, constituant une des participations les plus significatives, après la pomme de terre et l'alfalfa (luzerne).

En effet, si la filière café se compose de **150 000 familles** productrices de café, elle implique également la participation de près de **2 millions de personnes** (en fournissant notamment 42 000 000 journées d'emploi saisonnier par an) et d'un nombre conséquent d'acteurs de différents types (caféiculteurs, travailleurs agricoles, petits intermédiaires, coopératives, groupes de négoce, usines de traitement,...). Favorisant de la sorte la constitution d'un vaste réseau commercial. En outre, la caféiculture est une activité traditionnellement intensive en main d'œuvre, alors que les nouvelles cultures d'exportation, bien qu'elles créent un nombre d'emploi qui ne saurait être minoré, sont généralement intensives en capital et par conséquent crée un nombre d'emploi largement inférieur à l'activité caféière.

Le café joue désormais **un rôle structurant au sein de l'économie et de la société péruvienne**. Ainsi, les paysages de la ceja de selva se sont « caféisés », prouvant l'expansion de la frontière agricole péruvienne. Au niveau économique, le café est à la fois la première exportation agricole du pays et la troisième composante agricole du PIB agricole. Au niveau mondial, le café péruvien représente seulement 2% de la production et des exportations. Cependant (voir partie suivante), dans ce contexte mondial, le Pérou tient une place particulière du fait qu'il soit le premier exportateur de café biologique au monde.

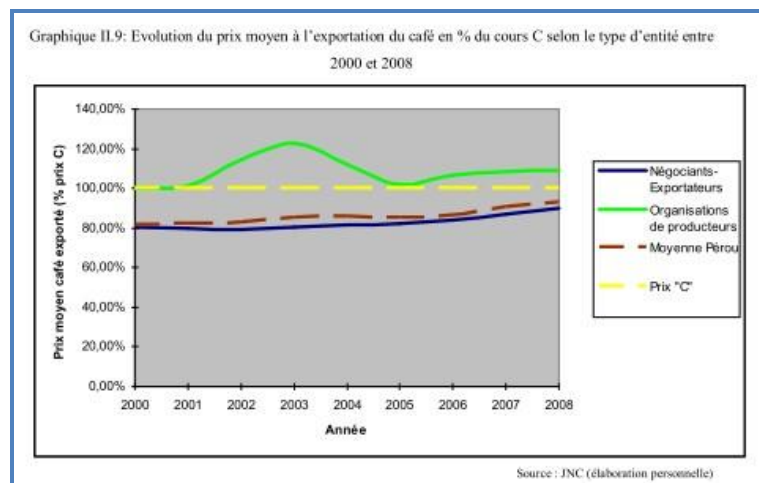
1.3. DES PETITS PRODUCTEURS QUI EXPORTENT EN MAJORITÉ VIA DES FIRMES DE NÉGOCE

Le Pérou compterait entre 150 000 et 160 000 familles de caféiculteurs, la plupart résidant au sein de la selva orientale du pays. **84% des caféiculteurs avaient une exploitation inférieure à 5 hectares**, 10% une exploitation dont la superficie variait entre 5 et 19,9 hectares, 4% une propriété oscillant entre 20 et 99,9 hectares et à peine 2,8% une exploitation comprise entre 100 et 280 hectares.

Il existerait au Pérou plus de **730 organisations de caféiculteurs**, regroupant entre 42 000 et 50 000 producteurs, soit à peine entre 26% et 30% du nombre total de producteurs nationaux. Ce genre d'organisation offre aux producteurs une opportunité de s'affranchir du cadre commercial traditionnel à travers la constitution d'une entité dont ils sont les propriétaires. **L'émergence de nouvelles tendances de consommation** leur aura permis d'adopter une stratégie de différenciation spécialisée, favorisant la commercialisation du café à des conditions moins désavantageuses lors des années de chute des cours. Le **café biologique** (les premières exportations de café biologique certifié OCIA date de 1989) et le **café équitable** (premier container exporté en 1994) auront incontestablement permis aux associations et coopératives de participer davantage au boom de l'activité caféière péruvienne après la période délicate du début des années 1990.

Les **négociants exportateurs** constituent l'autre type d'acteurs chargé de la commercialisation internationale du café péruvien. On y trouve aussi bien des firmes de négoce internationales privées (Louis Dreyfus,...) que des entreprises péruviennes (Perhussa). Entre 2000 et 2008, près de 150 négociants exportateurs ont exporté du café péruvien à une échelle significative. Une des spécificités des grandes firmes de négoce réside dans une diversification des activités de négoce. Si nous tenons compte qu'au maximum 30% des caféiculteurs appartiennent à une organisation et que ces dernières commercialisent à peine 18,4 % des exportations nationales en valeur, cela signifie que **les négociants exportateurs ont un contact (directement ou pas) avec plus de 100 000 producteurs et réalisent plus de 80% des exportations caféières**.

Cependant, si le phénomène de concentration constitue un point commun entre les deux sous filières, le **prix** de commercialisation du café à l'exportation est, pour sa part, **une des différences majeures**. Comme nous pouvons le constater sur le graphique, la différence entre le prix moyen du café à l'exportation des négociants exportateurs et celui des organisations de producteurs est toujours en faveur des derniers (entre +20,77% et +52,70% sur la période 2000-2008).



Graphique de comparaison des prix payé aux producteurs entre OP et firmes de négoce entre 2000 et 2008

1.4. UNE FILIÈRE QUI S'INSTITUTIONNALISE

La filière café s'est aussi structurée institutionnellement au travers d'organismes de représentations :

- La **Junta Nacional del café** (J.N.C) : La J.N.C. est créée en 1993 suite aux efforts de certaines coopératives de producteurs. Elle apparaît suite à la disparition de FENOCAFE, le combatif représentant du secteur caféier (créé en 1978). Actuellement la JNC compte 45 membres : 7 associations, 10 centrales de coopératives et 28 coopératives. Ces organisations, rassembleraient entre 42 000 et 50 000 caféiculteurs disposant de 75 000 hectares.
- **Consejo Nacional del Café** (CONACAFE) : CONACAFE est certainement le projet institutionnel le plus audacieux dans le cas du secteur caféier péruvien. Son objectif principal serait de réunir les producteurs de café, le secteur exportateur, les gouvernements régionaux et le gouvernement central afin d'élaborer et appliquer une politique caféière contribuant à élever la compétitivité et la rentabilité de la production, l'industrialisation et la commercialisation du café.
- **Camara Peruana del Café y Cacao** (CPCC) : La CPCC, créé en octobre 1991, réunit les principales entreprises privées du secteur caféier (producteurs, exportateurs et industriels) et se consacre principalement à promouvoir le café péruvien dans le monde.
- **MINAG – PROCAFE** : En 1997, le MINAG, en réponse aux doléances des acteurs du secteur, met en place le Plan Nacional del Café et crée l'Unidad de Promoción del Café (PROCAFE), à travers la résolution ministérielle n° 231 / 97 – AG. L'objectif étant d'améliorer la productivité et la qualité du café, tout en contribuant à l'amélioration du niveau de vie des caféiculteurs.

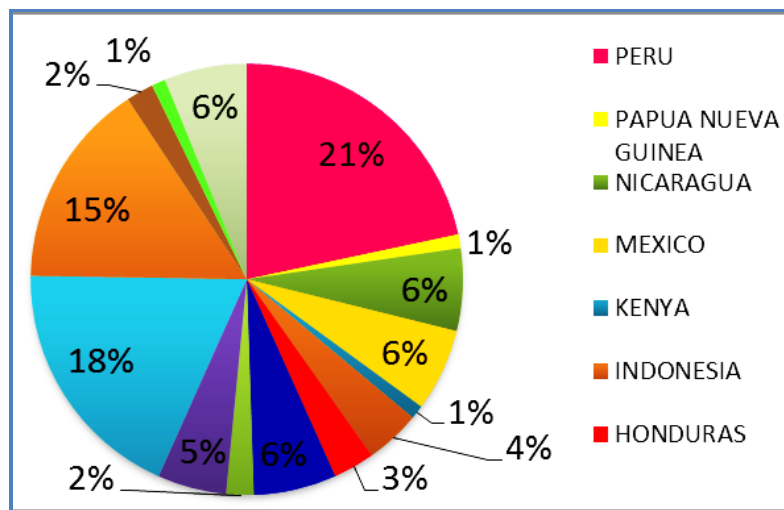
1.5. PÉROU : LE CHOIX DU CAFÉ DIFFÉRENCIÉ

Comme nous l'avons vu, la décomposition de la filière café a permis de distinguer deux sous filières :

- Une filière classique reposant sur la **domination des grandes firmes de négoce**, qui commercialisent principalement un café traditionnel (mais pas exclusivement)
- une **filière alternative**, dont les acteurs centraux sont des organisations de producteurs et qui exportent presque uniquement du café alternatif biologique et souvent équitable.

La première sous filière reste la principale en termes de volume commercialisé, mais la **seconde a connu une croissance tout à fait remarquable** depuis le début des années 2000. Ce qui indique clairement une redéfinition de l'approche de l'activité caféière de la part de certains acteurs. Aujourd'hui, le **café péruvien est uniquement arabica**. Dans ce contexte, le Pérou est le **premier exportateur de café arabica bio**, puisque près de 30% de sa production est certifiée biologique. D'autre part le Pérou est aussi le **premier producteur de café certifié équitable** (Fairtrade International) puisqu'il représentait selon la Junta nacional del café, près de 21% du marché mondial de café fairtrade dans le monde en 2012.

Un **choix assumé de différenciation et de valorisation** permis aussi par le modèle de production agro-forestier particulièrement adapté et cohérent avec les critères de la production biologique. La **culture indienne** (Quechuas et Aymaras) peut aussi expliquer en partie cette orientation qui correspond certes à un objectif économique mais aussi à un mode de production en cohérence avec la vision des cultures indienne dans leur rapport à la Terre.



Part des pays producteurs de café équitable dans le monde – source Junta Nacional del Café (2012).

2. PRESENTATION DE CECOVASA:

C'est dans ce contexte particulier du Pérou (histoire, place des indigènes) et de la filière café au Pérou (fort développement des productions différenciées) qu'est née la CECOVASA, la **C**entral de **CO**operativas agrarias Cafetaleras de los **VAL**les de **S**andia)...



Carte de localisation de la zone de production du café des coopératives membres de CECOVASA

2.1. L'HISTOIRE DE CECOVASA INTIMEMENT LIÉE À L'HISTOIRE DES PEUPLES QUECHUAS ET AYMARAS

Tout comme l'histoire des quechuas et aymaras en Bolivie, quittant l'altiplano pour fuir des conditions de vie devenues trop rudes et pour profiter du mouvement de colonisation des basses terres (Amazonie), les quechuas et aymaras du Pérou ont semble-t-il suivi cette même dynamique. Contrairement à l'histoire bolivienne qui documente assez clairement l'épisode historique du « front pionnier » promu par le gouvernement, il semble que le mouvement côté péruvien ait été plus individuel et que la migration majoritaire se soit faite des campagnes vers les villes et notamment les villes côtières (Lima, etc.).

Quoiqu'il en soit, dans les années 1930, des **paysans de l'altiplano du sud du Pérou (Aymaras) choisissent de descendre à l'est, à pieds et à dos de mules**, vers le bassin amazonien pour trouver des terres plus fertiles et plus productives. Ils descendent ainsi vers le sud-est, passent la frontière bolivienne et rencontrent d'autres paysans aymaras ayant fait le même chemin dans les Yungas boliviennes (contrefort de la Sierra) à Canaravi. Là ils s'installent et y **apprennent ainsi la culture du café** et son traitement par voie humide. Mais en 1950, le président bolivien Juan LECHIN décida pour des raisons politiques d'expulser les ressortissants péruviens des terres boliviennes. Les paysans abandonnèrent alors leurs parcelles et repassèrent côté péruvien sans toutefois revenir sur l'altiplano. Ils décidèrent de **s'arrêter dans la vallée de Tambopata** où ils s'établirent emmenant avec eux l'ensemble des plants, graines, et connaissances acquises en Bolivie.

La colonisation de la vallée de l'Inambari par les paysans quechuas répond à une dynamique un peu différente : ces colons quechuas se sont enfoncés petit à petit dans les vallées pour fuir les conditions rudes de l'altiplano dans les années 50 mais sans aller aussi loin que les aymaras. En revanche, ils ont bénéficié des apports techniques et agronomiques des aymaras revenus de Bolivie avec qui ils ont partagé leurs connaissances.

Ainsi se sont déroulées les **colonisations des deux vallées** dont le chef-lieu commun reste la ville de Sandia, située à plus de 5h de route aujourd'hui des villes de l'altiplano et plus encore à l'époque. **Les aymaras s'installent dans la vallée de Tambopata et les quechuas dans la vallée de l'Inambari**, situées quant à elle à près de 3 jours de marche des premiers lieux commerciaux.

C'est la conjonction de pratiques communautaires anciennes et l'appui structurant de l'église, qui a permis la création des **premières coopératives de base fin des années 60**. En effet, les quechuas et aymaras ont en quelque sorte initié le fonctionnement coopératif au travers des organisations ayllu, des pratiques d'entraide de l'Ayni et de la Minka. Ainsi, ils créèrent très rapidement dans les années 60 l'association des producteurs de café des vallées de l'Inambari et de Tambopata. Fort de cette base solidaire, la création des coopératives fut assez logique et naturelle lorsque la loi sur les coopératives fut promulguée en 1961. Ainsi furent créées **les 5 premières coopératives pour améliorer la production et organiser la collecte : Inambari, San Isidro de Yanahuaya, San Jorge, San Ignacio, Unión Azata y Charuyo**.

Très vite ils produisent de bonnes quantités de café mais font face à leur isolement extrême qui les freine dans la commercialisation : ils sont à la merci des rares acheteurs qui acceptent de venir jusqu'à eux pour leur prendre le café à des prix extrêmement bas.

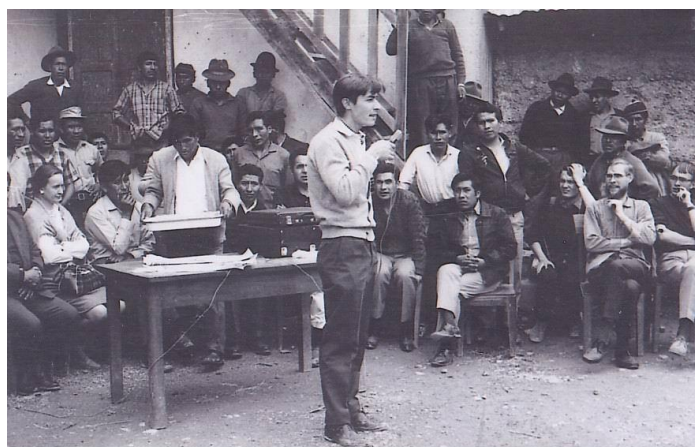


Photo de la fondation de CECOVASA – 24 juillet 1970 – Cr Ph. CECOVASA

C'est ainsi **qu'en 1969, 5 puis 4 coopératives pionnières créent la centrale CECOVASA**, coopérative de second niveau. Dès lors l'histoire de CECOVASA est lancée :

- En 1970, ils achètent les terres et une première usine grâce à l'apport des membres (75 livres de café).
- En 1980 ils exportent pour la première fois leur café,
- En 1993 ils entrent dans les filières de commerce équitable,
- En 1997 ils sont certifiés par le label biologique
- Depuis 2005 ont gagné 7 fois le prix du meilleur café du Pérou et ont créé des marques régionales de café
- En 2010, ils remportent le premier prix mondial de la SCA (Specialty Coffee Association).
- En 2017, le gouvernement péruvien conduit un projet « CITTE CAFE » avec Cecovasa pour créer un laboratoire d'excellence et engager un travail de recherche contre la roya.

En 2016, **CECOVASA regroupe 10 coopératives** : 4 dans les vallées de l'Inambari, 4 dans la vallée de Tambopata et 2 dans la région de Cuzco (hors secteur de Sandia). Ils fédèrent ainsi près de **5000 membres**, sur **7500 ha de café** (1,5 ha en moyenne) et produisent ces dernières années en moyenne **2000 tonnes par an** (soit 43000 quintaux) de café vert dont plus de **1300 tonnes certifiées biologique et équitable**.

Face à leur isolement économique et culturel (ils sont tous des indigènes quechuas et aymaras) les paysans de la centrale ont su construire petit à petit un **outil endogène efficace et compétitif** pour s'émanciper des acteurs conventionnels de la filière café et maintenir leur activité dans cette région isolée du Pérou.



Logo de la CECOVASA et des 8 coopératives de base

2.2. DIAGNOSTIC SOCIO-ÉCONOMIQUE DE LA RÉGION DE SANDIA

En 2009, a été réalisé un diagnostic socio-économique de la région de Tambopata par Jorge Romero Rios de la SER (Servicios Educativos Rurales).

Quelques données pour comprendre l'état socio-économique de la région de production de CECOVASA :

- Entre 1000 et 3000 m d'altitude, géographie marquée par une **topographie accidentée**, des vallées étroites et profondes, couvertes de forêt, et une **très grande biodiversité** (parc national de Bahuaja Sonene)
- **Entre 7 et 36 h de trajet pour venir de Puno** (seulement 370 km) selon le véhicule et les conditions climatiques
- **80% de la population vit d'une activité agricole** : café, coca et agrumes qui constituent la majeure partie des revenus des familles auxquelles s'ajoutent les productions vivrières habituelles. Ces activités agricoles sont complétées par des activités de transport et le petit commerce, mais aussi les activités extractives légales ou non (mine et forêt).
- En moyenne les revenus agricoles sont représentés par le **café pour plus de 54%**, la **coca 35%**, les agrumes 3%.
- Des **conditions de vie toujours très précaires**, du fait de leur **grand isolement** : dans les zones les plus éloignées des villages, plus 50% de la population n'a pas d'eau potable ou d'électricité.

On comprend au travers de ces données chiffrées, qu'il s'agit d'une région **très isolée et très difficile d'accès** et de circulation. Ce caractère est un **marqueur fort** de la région et a ainsi orienté le développement de la région et notamment des coopératives de café. **Abandonnée par l'Etat** du fait de son isolement et de son caractère ethnique, les habitants ont dû s'entraider pour maintenir leur activité et tirer profit de leurs productions. Grâce à la centrale, ils ont pu développer une **production de qualité, valorisée et investir localement** pour les producteurs et les populations (routes, dispensaires, etc.).

2.3. UNE COOPÉRATIVE DE QUECHUAS ET D'AYMARAS

Nous l'avons vu, l'histoire des coopératives et de la centrale CECOVASA est intimement rattachée aux origines quechuas et aymaras de ces membres. L'ensemble de ces derniers sont en effet des indigènes quechuas (Inambari) ou aymaras (Tambopata).



Photos d'une membre de coopérative quechuas – © FADM David ERHART

Si aujourd'hui les membres des coopératives sont toujours quechuas ou aymaras, ils ne vivent plus comme leurs ancêtres en communauté sur des terres partagées. Cependant, ces origines et cette culture qui restent malgré tout **très revendiqués par les membres de la coopérative** (voir les documents de communication) est sans aucun doute une force car elle a donné aux coopératives des pratiques et des cadres similaires à ceux des communautés indiennes (ayllu) : ainsi les **pratiques d'entraide communautaires (ayni)** ont sûrement été assez naturelles lors de la création des coopératives et aujourd'hui encore de nombreuses activités s'appuient sur l'entraide entre producteurs, le **respect de l'environnement** (production biologique) entre en écho avec les liens forts avec la pachamama.

Si cette culture a sûrement été un gage de réussite dans l'histoire des coopératives pour lutter face à l'isolement, pour défricher ces nouvelles terres, pour imaginer cette nouvelle production, elle ne semble pas aujourd'hui, faire l'objet de revendications particulières. En effet, dans cette région, la population est quasi exclusivement indienne et n'est pas, localement, marginalisée : les indigènes ont les pouvoirs locaux, les terres, etc. Outre le fait d'être isolés, ils ne sont ici pas menacés dans leur tradition et leur culture. Cela explique en partie pourquoi on constate assez rapidement le **phénomène d'acculturation** se mettre en marche : perte de la langue, coutumes, vêtements, danses, etc.



Illustration des paquets de café « quechuas »

2.4. UNE ORGANISATION PORTÉE PAR LES VALEURS DU COOPÉRATISME

Une vision

« CECOVASA est une organisation de producteurs de café des vallées de Tambopata et Inambari soutenue par des valeurs et principes coopératifs, engagés pour de meilleures conditions de vie de ses membres et des travailleurs, pour la préservation de la culture quechua et aymara avec une approche durable du territoire et de l'environnement, pour le soutien et la croissance des entreprises dans l'efficacité de leur production, de leur administration, de leurs marchés et dans l'originalité et la qualité de leurs produits pour les clients ».

Une mission

« CECOVASA vise à promouvoir le partenariat, le leadership et l'excellence de ses coopératives associées et des producteurs de base en les orientant clairement vers les clients tant à l'interne qu'à l'externe. À cette fin, elle favorise une prise de conscience entrepreneuriale et fournit des services de formation, d'assistance technique, de crédit, d'acquisition d'intrants, de développement marketing, de certification, de collecte d'informations, de traitement et de commercialisation des cafés de spécialité. Cela vise à contribuer à la croissance des revenus et l'amélioration des conditions et de la qualité de vie des familles ».

Des valeurs

Démocratie interne / Transparence / Identité coopérative / Esprit de l'organisation
Ponctualité / Honnêteté / Loyauté avec l'organisation / Respect des engagements
Respect du milieu naturel / Sens de la qualité / Discipline interne



Affiches des principes et des valeurs du coopérativisme de CECOVASA

Si l'objectif final est la vente du café produit par les membres (voir structuration filière ci-après), la **centrale** est aussi et avant tout un **outil de développement social pour les membres**.

Ainsi, chaque membre est formé, accompagné pour prendre des responsabilités au sein de la centrale : les leaders sont formés via une école spécialisée. D'autre part, l'ensemble des postes et salariés sont occupés par des fils et filles de producteurs qui postulent en interne et suivent alors une procédure de recrutement transparente.

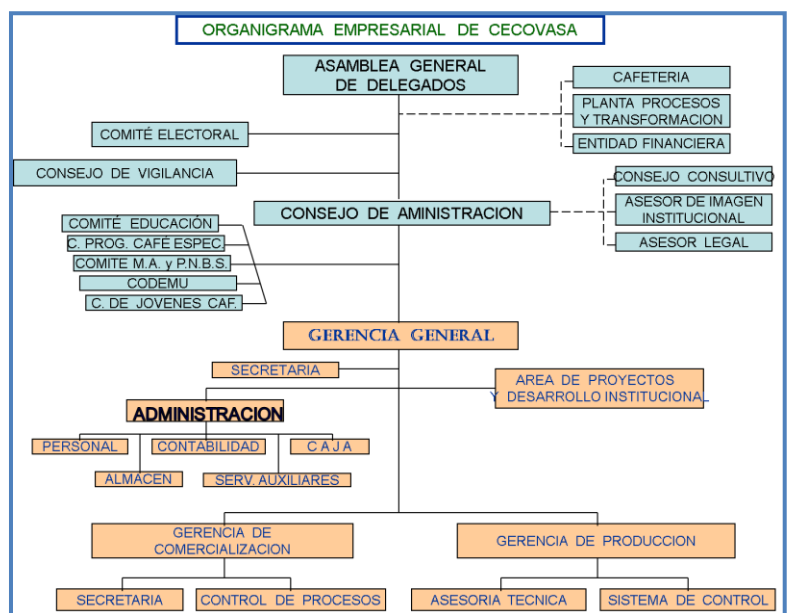
2.5. UN FONCTIONNEMENT DÉMOCRATIQUE

CECOVASA est une union de coopératives. Elle fonctionne comme ses membres, en coopérative.

L'organe central est l'assemblée générale des coopératives qui se déroule chaque année, deux fois : une fois pour faire les prévisions de production et décider des prix d'achat, une fois pour gérer la fin de campagne. Elle réunit à chaque fois 4 délégués envoyés par chacune des coopératives : 1 pour le conseil d'administration, 1 pour le conseil de vigilance, 1 femme pour le comité des femmes et le président de la coopérative, soit 32 participants.

Cette Assemblée générale élit deux organes de direction :

- Le **Conseil d'Administration** qui va gérer le projet de CECOVASA et va missionner l'équipe de gérance,
- Le **Conseil de Vigilance** qui va veiller sur les pratiques de CECOVASA vis-à-vis des statuts, des normes coopératives, de la transparence du fonctionnement de CECOVASA,



Organigramme fonctionnel de la CECOVASA

Les présidents de ces organes sont ensuite élus chaque année. Les membres sont élus pour 3 ans. Des **comités techniques** sont aussi pilotés par le conseil d'administration : comité des jeunes, des femmes, d'éducation, etc.

Le fonctionnement des coopératives de base est identique :

- Des assemblées de membres pour gérer la vie des coopératives,
- 2 assemblées générales par an : en décembre pour élire les dirigeants, en avril pour les comptes, etc.
- 2 membres sont élus pour la CECOVASA

En effet, CECOVASA possède une **usine à JULIACA** qui permet le traitement du café parche pour le transformer en café vert (voir partie suivante). Elle a été réalisée en 2010 avec les fonds propres des membres, une partie de la prime du commerce équitable et des crédits auprès des banques. L'ancienne usine était beaucoup plus manuelle et faisait travailler plus de 100 femmes.

CECOVASA a une équipe de gérance composée de membres des coopératives de base, recrutés selon leurs compétences pour devenir salariés de CECOVASA. Il y a **20 permanents et 10 recrues supplémentaires** durant la récolte pour assurer le fonctionnement de l'usine de traitement.

- Bureaux commerciaux de LIMA : 4 permanents et 1 temporaire
- Bureaux de Juliaca : 8 permanents et 2 temporaires
- Usine de Juliaca : 4 permanents + 2 temporaires + 2 permanents au laboratoire
- Massiapo : 3 permanents + 5 temporaires

Les salaires évoluent 1200 – 2500 soles (315-650€) par mois auxquels s'ajoutent les primes et bénéfices.

2.6. D'AUTRES COOPÉRATIVES AU PÉROU

2.6.1. NORANDINO PRÈS DE PIURA (NORD)

Créée en 2005, NORANDINO est une organisation de second niveau rassemblant des membres d'autres coopératives pour totaliser plus de 7000 producteurs. Spécialisée dans la commercialisation du café, NORANDINO a à cœur de diversifier ses débouchés, tant avec des cultures d'export (café, cacao, canne à sucre) qu'avec des productions à destination du marché local et de l'autoconsommation : yuca, maïs, pomme-de-terre et autres légumes permettent aux populations de sécuriser leurs moyens d'existence et de favoriser la biodiversité. 90% des membres sont certifiés en agriculture biologique.



NORANDINO a su développer un modèle économique viable, basé sur l'agro-écologie et un fonctionnement démocratique au plus proche des communautés rurales. Par son poids économique, NORANDINO peut aujourd'hui négocier avec les pouvoirs publics pour faire entendre la voix des paysans et impulser une dynamique de développement territorial.

2.6.2. SOL Y CAFE : LUTTER CONTRE L'EXODE RURAL VIA LE CAFÉ



Cette coopérative de café s'est structurée progressivement, de groupements de petits producteurs en 2003, à leur rapprochement au sien d'un modèle associatif en 2005 avec 27 organisations de base, jusqu'à la l'établissement de la Coopérative de Services Multiples Sol&Café en 2008, rassemblant aujourd'hui plus de 1000 producteurs des provinces de Jaén et de San Ignacio, dans le nord-est du pays. Beaucoup sont des migrants des montagnes de Cajamarca et Piura un peu plus au Sud. Ils produisent principalement du café, mais aussi d'autres denrées de subsistance (maïs, miel, petits animaux d'élevage ...). Ces petits producteurs ont conservé leurs coutumes

et leur langue maternelle.

L'engagement de l'organisation vers le développement durable s'inscrit dans une démarche de progrès, initiée dès 2006 par la certification en agriculture biologique de 100 producteurs. Environnement et commerce équitable étant intimement liés, Sol&Café obtient la certification FLO-Cert en 2010 et le label SPP (Symbole des Petits Producteurs) en 2012.

3. LA PRODUCTION D'UN CAFÉ VERT BIOLOGIQUE DE TRÈS HAUTE QUALITÉ

3.1. PANORAMA DE LA FILIÈRE DE CECOVASA

- ★ CECOVASA regroupe 10 coopératives, près de 5000 membres, situés dans 3 lieux: vallée de l'**Inamabari** et vallée de **Tambopata** dans le sud-est du Pérou à la frontière bolivienne, et dans la vallée de **Cuzco** située dans la cordillère centrale. Les coopératives regroupent la production de café « parche »
- ★ Le café est expédié ensuite vers l'usine de traitement du café située à **Juliaca**, sur l'Altiplano, à proximité de Puno et du Lac Titicaca, à près de 12 heures de route en camion. Là se trouvent aussi les bureaux de CECOVASA et les instances de gestion de la centrale (conseil d'administration, conseil de surveillance et équipe salariée). C'est ici que le café parche est transformé en café vert.
- ★ A **Lima** se trouvent le bureau commercial, d'où sont gérées les affaires logistiques et commerciales pour l'expédition par le port international. Il n'y a que 2 salariés et pas d'instance politique à Lima.



Carte de localisation des acteurs de la filière CECOVASA

3.2. UNE PRODUCTION AGRO-FORESTIÈRE ET AGRO-ÉCOLOGIQUE

3.2.1. UN TERROIR RICHE ET DES VARIÉTÉS ADAPTÉES

Comme toute production agricole, la qualité de la production de café est déterminée par les facteurs pédoclimatiques (environnement) et agronomiques (travail des Hommes).

Comme nous l'avons vu l'aire géographique de production du café de CECOVASA est limitée aux vallées de la province de Sandia dans un parc national. Il s'agit d'un **terroir extrêmement varié et riche en biodiversité**. La production se fait entre 1200 et 2000 m d'altitude.

Les producteurs de café de CECOVASA ont majoritairement opté pour une variété de café arabica appelée « Caturra ». Celle-ci est issue d'une mutation naturelle de la variété classique « **Bourbon** » qui correspond à la très grande majorité de la production en Amérique latine avec la variété « Typica ».

La variété **Caturra** quant à elle, présente un **rendement relativement élevé**, une **très bonne qualité de grain** et est adaptée aux climats frais des vallées de Sandia. En revanche, elle présente une **très forte sensibilité** à la rouille jaune du caféier (voir partie suivante). Près de 80% des plants cultivés par les membres de CECOVASA sont de type Caturra.

La variété Bourbon et Typica sont quant à elles cultivées parmi les 20% restants. Toutes deux ont des rendements moindres mais de qualité légèrement supérieure, elles sont aussi très sensibles à la rouille.

Face à la nouvelle menace que représente la rouille jaune du caféier, CECOVASA tente de faire produire des plants de nouvelles variétés pour diminuer progressivement la présence de la Caturra et diversifier les variétés avec des plants de Limani et de Catimor qui sont de moindre qualité gustative (le Catimor est un croisement entre un arabica Caturra et un robusta du timor) mais beaucoup plus résistant à la rouille. Actuellement un travail de pépinière est en cours pour pourvoir les membres de ces nouvelles variétés.

3.2.2. UN ITINÉRAIRE AGRO-ÉCOLOGIQUE

Toute la production des parcelles de café des producteurs des coopératives de CECOVASA s'appuie sur un mode de production **agro-forestier** (parcelles qui présentent une diversité d'essences mêlant des arbres, des productions vivrières et du café) et **agro-écologiques** (avec des pratiques évitant l'emploi de produits chimiques de synthèse et favorisant l'activité naturelle du sol et les interactions des essences présentes sur la parcelle).

Ainsi, pour la mise en place d'une parcelle de café, s'il faut **défricher**, cela se fera manuellement et non par brulis (qui a tendance à détruire la vie biologique du sol – strate supérieur). Les débris sont laissés sur place pour amender

le sol. D'autre part, les producteurs étant situés au sein d'un parc national le défrichage est soumis à un contrôle strict des agents gouvernementaux pour éviter une déforestation abusive et la reprise de parcelle est privilégiée au défrichage.

A la **plantation**, les paysans vont introduire au sein d'une même parcelle, en plus des pieds de café (5000 pieds par ha), différentes essences d'arbres (bois d'œuvre – pin, pacay, eucalyptus, etc. arbres fertilisants - acacias, etc.) permettant de créer des conditions d'ombrage subtil nécessaire à la bonne croissance des pieds de café. D'autres cultures peuvent aussi être implantées dans la parcelle comme des fruitiers (agrumes, bananiers, etc.) ou des cultures vivrières (maïs, haricot, poivrons, avocat, etc.). Cette biodiversité entretenue et recherchée permet d'avoir des parcelles variées, sources d'interactions et protection mutuelle entre les diverses plantes, réduisant ainsi les besoins d'amendements (apports nutritifs), de traitements et d'eau. Elle permet aussi sur des parcelles très escarpées de lutter naturellement contre l'érosion – les pieds étant implantés selon les courbes de niveau pour créer des terrasses et retenir ainsi l'eau.



Photos des parcelles agro-forestières de café – © FADM David ERHART

Les plants de café sont tout de même nourris (notamment dans les premières années) par l'apport de **compost** (issu du compostage pendant 40 jours des déchets de pulpe, des déchets agricoles mélangés avec le fumier de poule et du guano – acheté - pour enrichir le tout en matière organique). Généralement 3 apports par an sont réalisés au pied des plants. Un plant met 3 ans à produire. Au bout de 8 ans on le coupe à la base pour le faire repartir et il met à nouveau 3 ans pour produire.



Photos des zones de compost et de décantation des eaux chargées – © FADM David ERHART

La parcelle est ensuite **entretenu régulièrement** car les herbes (fougères, rampantes, etc.) envahissent rapidement la parcelle à la saison chaude et humide. Le travail de désherbage est fait manuellement à la machette en moyenne tous les 2 mois sur l'année mais toutes les 2 à 3 semaines en période de forte pousse.

L'entretien passe aussi par la **taille des parcelles** : les pieds de café sont taillés pour éviter la pousse abusive et concentrer l'énergie vers les fruits, pour maintenir les pieds à hauteur d'homme et faciliter ainsi les travaux sur les arbres (entretien et récolte). Les arbres de la parcelle sont eux aussi taillés pour doser l'ombre produite : en effet, pas assez d'ombre va nuire à la pousse des caféiers qui vont subir la chaleur mais trop d'ombre va maintenir une humidité trop importante au sein de la parcelle et favoriser la propagation des maladies notamment fongiques (champignons).

Enfin l'entretien de la parcelle passe aussi par la **lutte contre les ravageurs** et notamment contre les maladies. Ce travail consiste à une observation fine et régulière dans les parcelles de l'état sanitaire des feuilles et des fruits, pour repérer les premières attaques. Les paysans peuvent alors simplement nettoyer les feuilles, les retirer ou traiter avec des préparations à base d'oxyde de cuivre (bouillie bordelaise) pour éliminer les champignons et éviter leur propagation. Pour éviter ce risque un passage régulier est obligatoire.

L'ensemble de cet itinéraire culturel respecte bien sûr les **critères de production biologique** puisque le café de CECOVASA est certifié biologique et équitable. Mais là encore, la coexistence de culture de café biologique et de coca (non biologique !) qui utilise des produits agro-chimiques peut provoquer des contaminations de certaines parcelles de café, mettant en danger la certification biologique. Pour éviter cela, des haies d'arbres doivent être mises en place pour empêcher cette contamination.

Tout ce travail demande **beaucoup de main d'œuvre** et coûte donc cher aux paysans. Par exemple, il faut compter sur le travail manuel de 20 personnes pendant une journée pour désherber 1 ha de café. L'installation (semences, préparation, etc.) d'une parcelle d'1 ha coûte 18 000 soles environ (4700€). Enfin, on peut estimer que l'ensemble de la conduite de l'itinéraire technique vu précédemment (hors implantation) a un coût global annuel de 5300 soles (1400€) par ha (main d'œuvre et intrants).

3.2.3. UNE RÉCOLTE MANUELLE

La floraison intervient durant les mois décembre, janvier et six mois après (pour l'arabica) les fruits sont mûrs. La fleur s'est ainsi transformée en drupe ou cerise passant de la couleur verte à jaune puis rouge. Certaines variétés cependant (Bourbon jaune) restent jaunes à maturité.

C'est le temps de la récolte qui va se faire durant les mois d'été **entre juin et septembre**. La récolte est ici **entièrement manuelle** (impossible de mécaniser des parcelles de montagne escarpées) et se fait selon la méthode qualitative de « **picking** » ou cueillette qui consiste à prélever de manière individuelle les cerises mûres ou drupes sur les branches. Elle nécessite donc de repasser plusieurs fois sur le même arbre pour récolter les cerises à différents stades de maturité. Elle est **très couteuse en main d'œuvre** mais assure une récolte à maturation, homogène et très qualitative garante de la qualité du futur café vert.

Il existe une méthode manuelle plus systématique dite d'égrappage qui consiste à peigner les branches pour arracher toutes les cerises sans distinction de maturité et effectuer un tri dans un second temps. Elle est plus rapide, moins couteuse mais aussi beaucoup moins qualitative. Les membres de CECOVASA ne pratiquent pas cette forme et ont été formés à la sélection précise des drupes mûres.



Photos de la récolte manuelle des cerises de café – © FADM David ERHART

Pour donner une idée, il faut compter la présence de 30 à 40 personnes pendant une journée pour récolter 1 ha de caféiers. La récolte donnera (après le traitement humide) environ 20 quintaux de café parche (soit 1,1 tonne) par ha en moyenne. Bien conduit un ha peut donner jusqu'à 40 quintaux soit 2,2 tonnes.

Les drupes ainsi récoltées doivent ensuite être **transportées à dos d'homme**, sur des brouettes ou à dos d'âne vers le lieu du premier traitement : la fermentation par voie humide. Une fois récoltées les drupes doivent être traitées dans la même journée pour éviter le développement de défauts gustatifs de « pourri » (voir chapitre 4.3).

3.3. DE LA CERISE AU CAFÉ PARCHE

Si la conduite de la culture de café, le choix des variétés, et la récolte sont des gages de qualité évidente pour le café final, les phases de « **première transformation** » **vont être tout à fait déterminantes**. En effet, c'est durant cette première transformation que les arômes du futur café vont se révéler. En effet sous l'action naturelle d'enzymes et de microorganismes qui vont se développer dans le mucilage qui entoure les grains de café, des acides organiques vont être libérés au cours de la fermentation pour conduire à une boisson plus acide et avec différentes saveurs, appréciées par les connaisseurs.

C'est ainsi durant cette phase que de nombreux défauts peuvent apparaître si elle n'est pas conduite de manière adéquate. Aussi, CECOVASA forme régulièrement et insiste beaucoup sur la maîtrise de la fermentation par voie humide.

Pour un café de haute qualité comme celui de CECOVASA, c'est le **traitement par voie humide** qui est utilisé. Cette « première transformation » consiste, au travers d'étapes successives à obtenir des grains de café « parche », c'est-à-dire libérés des couches humides qui les entourent quand ils sont sous forme de drupes. On obtiendra donc

à la fin de cette première transformation, des grains de **café « parche »**, c'est-à-dire secs mais encore entourés partiellement de la coque et du tégument (fine peau qui colle au grain).

C'est ce café parche qui va être livré aux coopératives et payé aux producteurs. Cette livraison se fait par camionnettes qui passent sur les routes/chemin à proximité des exploitations, mais les paysans les plus reculés doivent apporter ces sacs jusqu'à la route à dos d'homme ou avec des brouettes. A la livraison, un **premier contrôle de qualité physique** sera effectué avant le pesage et le paiement du prix de base (voir partie 3).

Détail des étapes :

- Tri : un premier tri et lavage des cerises est effectué pour éliminer les fruits immatures ou malades (ils flottent).
- Dépulpage : il consiste à passer les drupes fraîches dans un moulin (manuel ou mécanique) qui va presser les cerises pour en extraire les grains, récoltés dans un bac qui doit être maintenu très propre pour éviter toute contamination synonyme de futurs défauts gustatifs.
- Fermentation : Les graines encore couvertes de leur mucilage vont rester entre 10 et 16 heures dans des sacs pour fermenter. La durée dépend du climat et du stade de fermentation recherché. Les membres de CECOVASA sont formés pour connaître précisément le moment de fin de fermentation : c'est au touché et à la viscosité des graines qu'ils le déterminent. Cette phase est cruciale car si elle est mal réalisée elle va créer de nombreux défauts gustatifs (pourri, fermenté, etc.).



Photos des étapes de dépulpage et fermentation des grains de café – © FADM David ERHART

- Lavage : pour stopper la fermentation, on va abondamment laver les graines pour les débarrasser des restes de mucilage. 5 à 6 lavages à l'eau claire jusqu'à ce que l'eau résiduelle soit à nouveau limpide. Les grains qui flottent sont écartés car de moins bonne qualité. NB : les eaux chargées sont récupérées la plupart du temps pour être décantées et filtrées dans du sable afin de ne pas répandre de matière organique dans le milieu.



Photos des étapes de lavage des grains de café – © FADM David ERHART

- **Séchage** : les grains ainsi lavés sont disposés sur de larges tables de séchage au soleil pour sécher et atteindre le taux objectif de 2% d'humidité. Cela prendra entre 2 et 6 jours selon l'humidité ambiante et les conditions climatiques. Les grains sont régulièrement retournés pour sécher de manière homogène. Le stade optimal de séchage est identifié lorsque l'on peut facilement à la main effriter le grain et faire partir la coquille qui l'entoure. Un défaut de séchage, peut entraîner le développement de champignons qui vont soit condamner les grains soit dans le moindre cas, leur conférer un défaut gustatif de goût de « terre », de « champignon » ou de « phénol ».



Photos des étapes de séchage et de stockage des grains de café parche – © FADM David ERHART

Sur une ferme, les paysans parviennent en moyenne à traiter 1 quintal de café par jour soit environ 55 kg.

Les mesures dans le monde du café

1 quintal = 55.2 kg de café parche = 46 kg de café vert = 100 livres.
 1 livre = 460g de café vert
 1 sac de café = 60 kg
 1 lot de café = 250 sacs, soit 15 tonnes

4.LA TRANSFORMATION EN CAFÉ VERT DE HAUTE QUALITÉ

4.1. DES COOPÉRATIVES À L'USINE DE TRAITEMENT DE JULIACA: DU CAFÉ PARCHE AU CAFÉ VERT

Une fois le café rassemblé au sein des coopératives, il est chargé dans des camions et part pour rejoindre l'usine de traitement du café parche, située à Juliaca, sur l'Altiplano péruvien, à quelques 250 km et 10 heures de route (dont 2h de piste) et passant par des cols à plus de 4500m !



Photos de la livraison du café parche à la coopérative et départ pour l'usine de Juliaca – © FADM David ERHART

L'usine de la centrale CECOVASA a été totalement rénovée en 2010 sur fonds propres de la centrale, une partie de la prime équitable et avec appui de l'Etat (exonération de charge sur les exportations). Cette nouvelle usine est désormais automatisée permettant à une vingtaine de femmes de travailler là où auparavant plus de 100 travaillaient au tri manuel du café.



Photos de l'usine de Juliaca – Cr Ph FADM - David ERHART

Tout l'objet de cette usine est de **transformer le café parche en café vert, calibré et trié**, c'est-à-dire, de retirer les 2 enveloppes qui restent encore sur les grains parche (coquille et peau) par action mécanique et de trier les grains par calibre et par qualité. Tout le travail qui va être fait dépendra de l'exigence requise par le client ou l'utilisation finale. Les grains de café pourront alors être finement triés (sans défaut) et calibrés (homogénéité des tailles) ou traités de manière plus hétérogènes.



Photos de la chaîne de tri automatisée de l'usine de Juliaca – Cr Ph FADM - David ERHART

Avant d'entrer dans le cycle, les sacs de café sont à nouveau testés via un premier contrôle visuel et olfactif par échantillonnage pour écarter ceux qui ne correspondent pas à l'exigence de qualité requise. Puis, les sacs sélectionnés sont vidés dans la trémie qui va ensuite conduire le café dans le circuit :

- 1ere machine pour trier les déchets et matière plastiques qui restent dans les sacs (ficelles, etc.),
- 2eme machine pour trier les pierres et le verre par tamis,
- 3eme machine pour broyer délicatement les grains et retirer la coque,
- 4eme machine : qui va polir les grains pour enlever la peau (tégument ou cuticule)



Photos des étapes de départage des grains de café de l'usine de Juliaca – Cr Ph FADM - David ERHART

La première phase du traitement est terminée : nous avons à ce stade là le **café vert** (c'est-à-dire le grain débarrassé de ses enveloppes qui fait apparaître le grain nu avec une teinte verte, contrairement au café parche qui est plutôt beige, car recouvert de la coquille).

A partir de là il s'agit désormais de **calibrer les grains de café selon leur taille, puis leur poids, puis leur couleur**. Ce que l'on souhaite obtenir ici ce sont des grains verts calibrés selon les degrés de qualité exigé.

- Par tamisage les grains sont triés par diamètre de 18 à 12 mm. L'importance de calibrer par taille est essentielle pour la phase ultérieure de toastage car les grains ne vont pas tous cuire uniformément s'ils n'ont pas la même taille. Plus le grain est grand plus haut de gamme est le café.
- Le tri est ensuite affiné en secouant les grains et en les séparant alors par leurs poids respectif : en effet, il peut y avoir des grains de la bonne taille mais secs (donc légers), qu'il faut éliminer.
- Le tri ultime va se faire sur la couleur des grains, car ils peuvent être de la bonne taille, du bon poids mais présenter des défauts de couleurs marques de défauts gustatifs (maladie, maturation, etc.) ; C'est une caméra laser qui va effectuer ce tri final en écartant automatiquement les grains de mauvaise couleur (noirs et marrons)
- Enfin, si la qualité exigée est exceptionnelle, un dernier tri manuel sur tapis sera effectué pour retirer les grains qui seraient passés au travers.



Photos des étapes de calibrage des grains de café de l'usine de Juliaca – Cr Ph FADM - David ERHART

Ainsi on va pousser la précision de tri selon les exigences du client et obtenir un café de très haut de gamme. Le degré de qualité exigée est exprimé en nombre de défauts pour 300 grains. C'est au laboratoire que l'on va échantillonner les livraisons et vérifier si le degré de qualité est atteint. Ainsi la présence de grain noirs ou marrons parmi les 300 compte pour 1 point de défaut, des grains plus petits pour un autre point, etc. les clients peuvent alors demander des sacs avec « 0 » défauts, ou accepter jusqu'à 5 points de défaut... relativement au prix !

Au final, à partir de 100% de café « parche » on obtient :

- 18% de coques (qui sont vendues pour servir dans la fabrication de briques)
- 5% de grains trop petits
- 3% d'écarts (grains noirs)
- 74% de grains verts (entre 12 et 18 mm)



Photos des différents stades des grains de café (café parche en bas puis de gauche à droite, coques, grains vert calibrés, grains verts écartés au poids, grains écartés à la couleur) / – Cr Ph FADM - David ERHART

L'usine de Juliaca peut traiter **3000 à 4000 kilos par heure**. Elle est véritablement active d'août à février pour traiter le café récolté dans les coopératives. Le maximum de la production se fait entre septembre et novembre. Dans le contexte actuel (2016) de chute de production (voir défis chapitre 7), cette usine paraît surdimensionnée, mais il s'agit d'une situation particulière, conjoncturelle.

4.2. LE CONTRÔLE QUALITÉ

L'usine est équipée d'un **laboratoire d'analyse** et de dégustation pour répondre aux besoins de qualité des cafés différenciés. Ce laboratoire est conduit par 2 salariées de CECOVASA spécialement formées.

Dans ce laboratoire, on va tout d'abord assurer le contrôle final de qualité par échantillonnage en réalisant le compte des défauts, en vérifiant l'homogénéité des tailles de grains demandés, et les caractéristiques physique du café.

- Taux d'humidité = 10-12% max pour un café lavé qui est mesuré dans le laboratoire
- Taille des grains selon la demande des clients avec une variation max de 5%
- Comptage des défauts selon une grille internationale

Ce contrôle qualité permet de valider les demandes des clients grâce à une **traçabilité complète des sacs**.

4.3. L'ÉVALUATION DU PROFIL DE TASSE

Une fois le contrôle qualité réalisé, le café va être dégusté pour évaluer sa « **note** », appelé ici « **profil de tasse** ». Ce processus de dégustation est entièrement codifié et normalisé. Il permet de noter différentes caractéristiques du café en grains puis moulu puis infusé. L'ensemble de ces caractéristiques sont notés puis agrégés en une note pondérée qui donne le « profil de tasse » sur 100.

Profil	Qualité
< 40	Inférieur
40 à 49	Grade bas
50 à 59	Commercial
60 à 69	Grade intermédiaire
70 à 79	Moyen (qualité moyenne)
80 à 84	Bon (qualité habituellement bonne)
85 à 89	Excellent (spécial)
90 à 94	Extraordinaire (premium spécial)
95 à 100	Exemplaire (super premium spécial)

Un bon profil de tasse s'obtient par le terroir et les variétés (les bonnes régions obtiennent régulièrement de bons profils) mais les conditions climatiques et le savoir-faire (fermentation, séchage, etc.) vont déterminer les points supplémentaires.

Le processus de dégustation des cafés s'apparente vraiment à la dégustation de vin. Il est très codifié et les outils et déroulement sont normés. Il se fait à l'aveugle. 6 caractéristiques sont analysées : arôme, saveur, acidité, corps, uniformité, limpidité de la tasse et notées sur 10, puis pondérées pour la note finale sur 100.

Déroulement de la dégustation

- On déguste 6 cafés maximum. 5 tasses par échantillon.
- Avant toute chose il faut toaster et moulin le café. Le toastage se fait dans des micros fours à 180-200 °C pendant 12 minutes (plus long que normal) puis moulu assez grossièrement pour une préparation type café américain. En effet, ce n'est pas forcément la meilleure préparation pour la consommation mais la plus adaptée pour développer les arômes, les saveurs et les flaveurs durant la dégustation. Ainsi on va préparer des tasses de 200 ml avec 5,5% de café moulu.
- Les tasses doivent être blanches et en porcelaine.
- 3 personnes minimum doivent tester tous les échantillons.
- Première phase : dégustation du café sec moulu.
 - Les tasses sont senties et notées sur leurs arômes.
- Deuxième phase : dégustation du café infusé.
 - De l'eau est bouillie (mais pas bouillante) et versée (200 ml)
 - On laisse infuser durant 3 minutes.
 - On rompt la couche de mouture et on sent, on note
 - On enlève la mouture qui flotte, on note la limpidité du café
 - On attend 12 minutes pour goûter
 - Le premier tour des tasses permet de noter l'uniformité des 5 tasses par échantillon
 - Le second tour on goûte et on note le corps, l'acidité, les saveurs.



Photos des étapes de la dégustation du café dans le laboratoire de l'usine de Juliaca – Cr Ph FADM - David ERHART

Ce travail permet à CECOVASA de préparer au mieux les **concours de qualité nationaux et internationaux**. En interne à CECOVASA, les échantillons de producteurs qui le souhaitent sont testés à l'aveugle par une commission. Les 10 mieux notés partent au concours national et plus selon leur réussite. Cela permet ainsi aux caféiculteurs d'être repérés par des acheteurs et à **la centrale de valoriser son travail**. Ainsi CECOVASA a remporté de nombreux concours :

- Concours national des cafés de qualité : première place en 2005 - 2007 - 2009 - 2011, 2012, 2013 et 2015
- Concours international: Exposition internationale de l'Association américaine de la qualité du café - SCAA 2010 - le café Tunki a été élu meilleur café du monde.



Photos CECOVASA au concours national du Pérou en 2012

Tout le travail de CECOVASA est de faire la promotion des caféiculteurs à travers des concours régionaux et nationaux pour qu'ils soient repérés par les acheteurs. Ils peuvent alors obtenir des contrats spécifiques sur les micros productions très valorisées. D'un point de vue global cela permet aussi à CECOVASA de faire valoir la qualité générale de ses cafés et de les valoriser au mieux.

Ainsi CECOVASA a développé une **gamme de café différenciée autour de 8 marques de cafés quechuas et aymaras** spécifiques : café Tunki, café Titicaca, café Aymara, café Inambari, café Sillpa, café Tambopata, café Bahuaja, café Quechua. Un café « des femmes » est aussi en cours de formulation.



Photos des différentes formes de grains de café (parche, poli, vert, toasté, moulu) – Cr Ph FADM - David ERHART

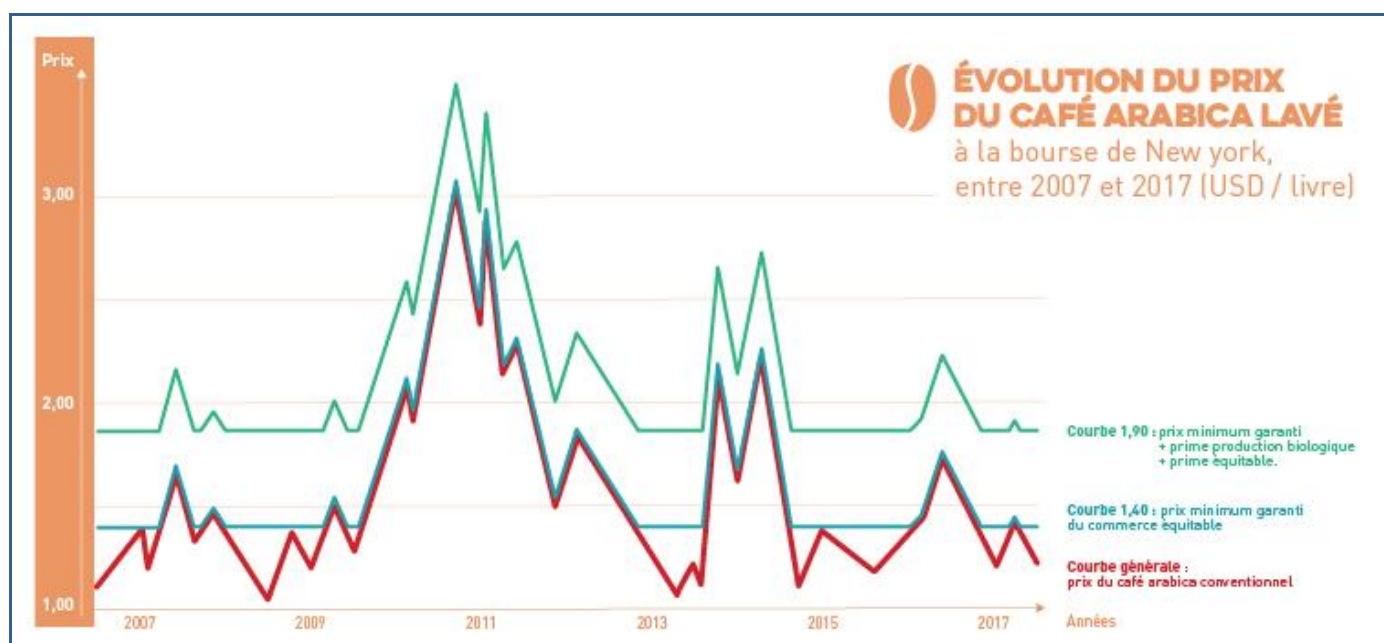
5. L'APPUI AUX PRODUCTEURS DE CECOVASA

5.1. DE MEILLEURS REVENUS GRÂCE À UN PRIX ÉQUITABLE

Comme nous l'avons vu dans les parties précédentes, la filière café est marquée par une très forte instabilité des prix du café. Grâce aux filières de commerce équitable les organisations de producteurs parviennent à négocier des prix souvent très au-dessus du prix du marché et de toute manière toujours au-dessus du prix minimum garanti.

Rappel sur le principe du prix minimum garanti :

Face à l'extrême instabilité des cours, le standard FTI s'impose un **prix « plancher »** en dessous duquel le prix ne peut être négocié. Il s'agit d'un filet de sécurité en dessous duquel les acheteurs ne peuvent descendre qui garantit aux producteurs la couverture minimale des frais de production et une vie décente. La fixation d'un prix minimum garanti en tant que prix plancher et non en tant que base de négociation (le prix négocié peut être supérieur), est donc un outil fondamental pour lutter contre la forte volatilité des prix agricoles mondiaux. Cette caractéristique du commerce équitable est **une forme de régulation et d'encadrement des prix** qui va totalement à l'encontre du dogme de la libéralisation des marchés. C'est donc l'un des outils de lutte du commerce équitable. Evidemment en période de cours hauts, ce prix minimum est bien en deçà des cours et peut paraître inutile (car les acheteurs s'alignent généralement sur le prix du marché), mais alors les filières de commerce équitable conservent tout de même un avantage conséquent : **la durée** ! Mais en période de cours bas, il joue alors pleinement son rôle de filet de sécurité...



Graphique rappelant le mécanisme du prix minimum garanti

A ce prix équitable est ajoutée la **prime du commerce équitable**. La prime équitable est aussi un mécanisme à part : pour chaque livre de café, 20 \$cents sont payés non pas au producteur mais à l'organisation collective (coopératives dans le cas du café) pour financer des projets collectifs qui peuvent être de tout ordre (en 2012, selon FTI, 22% des primes versées ont été dédiées à améliorer l'outil de production, 21% à l'entrepreneuriat collectif, 14% aux projets communautaires – eau, santé -, et 8% à l'éducation).

En 2017, le prix équitable minimum pour le café bio arabica lavé est de 190 \$ les 100 livres (46kg) dont :

- Prix minimum garanti = 140 \$
- Prime bio = 30 \$
- Prime équitable = 20 \$

Le prix minimum garanti équitable du café bio robusta quant à lui est de 155 \$ (105+30+20)

Au niveau du producteur le café est payé dès livraison grâce au préfinancement du commerce équitable. Prix ensuite complété, selon le prix négocié et obtenu avec les acheteurs. CECOVASA reversera alors le complément du prix obtenu : l'éventuel surplus par rapport au prix minimum, la prime bio (30\$) et la prime équitable gérée par CECOVASA.

En 2016, le prix du café à la bourse de NY était de 140\$ mais CECOVASA a été payé en moyenne 250\$ le quintal. Selon la profession, le cout de production global estimé au niveau national se situe autour de 170 \$ le quintal.

Prix de vente final	250\$
- Rendement de production de café vert (75%) dont sous-produits	198\$
- Prime (20\$)	178\$
- Marge CECOVASA et frais (21.2%)	142\$
- Marge Coopérative (5.6%)	133\$ / 113€

Pour le producteur cela a signifié un prix payé en moyenne de 113€ le quintal de café parche (430 soles). Soit avec un rendement moyen de 20 quintaux hectare et une surface moyenne de 2ha, un revenu pour le café de 4500€ par an. Mais attention il s'agit ici de revenus pas de bénéfices. Si on enlève les couts de production (env. 1400€ / ha), on arrive à un bénéfice net approximatif de 3000€ par an, soit environ 250€ par mois. Avec un rendement supérieur : un gain de rendement de 10 quintaux permettra d'améliorer sensiblement le revenu à 6800€ (soit 570€ par mois).

Quelques chiffres sur les niveaux de salaires mensuels au Pérou

- Salaire minimum légal = 222€
- Salaire moyen = 320€ en moyenne
- Salaire minimum vital = 250€

Source wageindicator.org

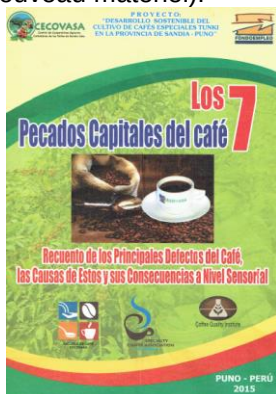
5.2. LE PÔLE « ÉDUCATION » ET APPUI TECHNIQUE : RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DES MEMBRES

En tant que centrale de coopérative, CECOVASA, au-delà d'assurer le lien commercial avec les clients qui permet aux membres de tirer profit des filières équitables, **appuie ses membres essentiellement au travers de son programme de formation et de capacitation.**

Ainsi CECOVASA a mis au point un plan de formation et d'éducation sur les questions liées :

- au **renforcement de l'organisation** pour maintenir une organisation administrative forte et exigeante
- aux **aspects techniques** - production, afin de mettre en œuvre une production agricole basée sur les principes de l'agriculture soutenable, la gestion sociale, l'environnement économique durable et socialement équitable

Ce programme de formation s'adresse tant aux membres producteurs qu'aux présidents et délégués des coopératives et aux salariés et techniciens. Il s'organise autour de sessions de formations mais aussi de sessions d'échanges d'expériences, de partage de pratiques et de démonstration des innovations agronomiques (variétés, pratiques culturales, etc.) et technologiques (nouveau matériel).



Livret de formation sur la qualité du café et les bonnes pratiques – 2015

Le plan de formation est un plan ambitieux qui s'est fixé l'objectif d'ici 5 ans :

- 1500 producteurs formés au cours de 280 formations en groupe,
- 2500 interventions d'assistance technique aux producteurs biologiques
- 20 techniciens de terrain formés sur l'agriculture biologique
- 60 inspecteurs internes formés
- 10 membres du Comité d'évaluation interne formés

Ce plan vise à renforcer les **capacités internes de formation et de démultiplication** pour garantir un niveau de connaissances des critères et des pratiques de production biologiques et équitable, de haute qualité.

CECOVASA a aussi initié le **CODEMU** (Comité de développement des femmes) pour initier des temps d'échanges et de formation pour les femmes membres des coopératives.



Photos d'une réunion du CODEMU pour se former à la préparation du café (barista) – © FADM David ERHART

5.3. DES PROJETS COLLECTIFS FINANCÉS PAR LE COMMERCE ÉQUITABLE

Les **primes du commerce équitable** permettent de financer **des actions collectives** et donc d'alimenter le travail d'appui de CECOVASA sur la formation, les investissements collectifs, etc.

Ainsi depuis plus de 15 ans, CECOVASA a pu développer divers projets grâce à cette prime équitable :

- Construction de la nouvelle usine de traitement et de son tout nouveau laboratoire de dégustation et de contrôle qualité
- Mise en place et formation de l'équipe du laboratoire pour organiser toute la démarche qualité et de valorisation (concours)
- Construction d'entrepôts et de zones de stockage de café pour les coopératives situées dans les villages isolés
- L'investissement pour l'achat d'équipement agricole ce qui inclut 40 machines de dépulpage, 1000 scies d'émondage et 3 balances d'humidité utilisées durant le processus de séchage de grains de café ainsi que l'entretien périodique des machines de dépulpage.
- Fourniture des intrants, du matériel agricole et des nouveaux plants (renouvellement face la rouille)
- Achat d'ordinateurs, d'imprimantes et de photocopieurs pour le siège social.
- Emploi d'agronomes pour former les agriculteurs sur le contrôle de la qualité, les techniques de culture biologique ainsi que les mesures en protection de l'environnement
- Développement du comité pour le développement des femmes (CODEMU), qui gère un forum de discussion et offre de la formation sur des sujets variés tels: les premiers soins, le leadership, le rôle des sexes et l'élevage des animaux.

Au-delà des actions portées pour les membres des coopératives, CECOVASA et les coopératives investissent aussi dans **des actions communautaires** :

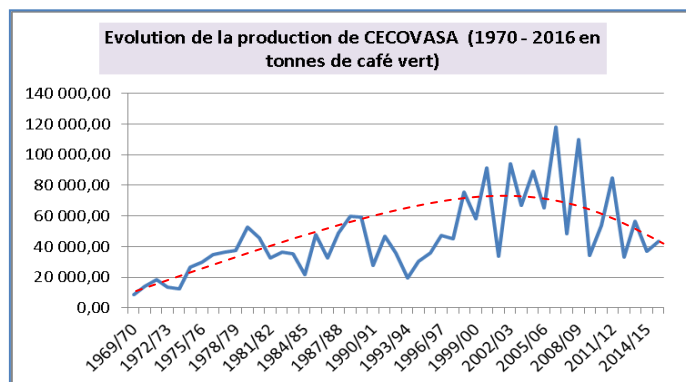
- Réparation et l'entretien des routes : vital lorsqu'on connaît l'isolement dont la région est victime. La route stabilisée pour descendre dans la vallée n'a que 2 ans !
- Contribution financière requise pour la construction d'une usine hydroélectrique près de Tunquimayo qui fournira de l'électricité à la région,
- L'installation d'un système d'égout,
- Des programmes de reforestation.

6. UNE COMMERCIALISATION DÉDIÉE AU COMMERCE ÉQUITABLE POUR VALORISER LA QUALITÉ.

6.1. EVOLUTION DE LA PRODUCTION DEPUIS LA NAISSANCE DE CECOVASA

Comme nous l'avons vu CECOVASA est née dans les années 70 du regroupement de 5 coopératives. En 2016, ce sont 8 coopératives et 2 associations qui sont membres de CECOVASA.

Au cours de ces 50 dernières années, la production et la commercialisation n'a cessé d'augmenter pour atteindre un pic (> 100 000 quintaux) dans les années 2000 avant d'entamer un lent déclin notamment depuis 2012 (< 40 000 quintaux par an). On note **l'extrême irrégularité d'année en année** due essentiellement aux conditions climatiques.



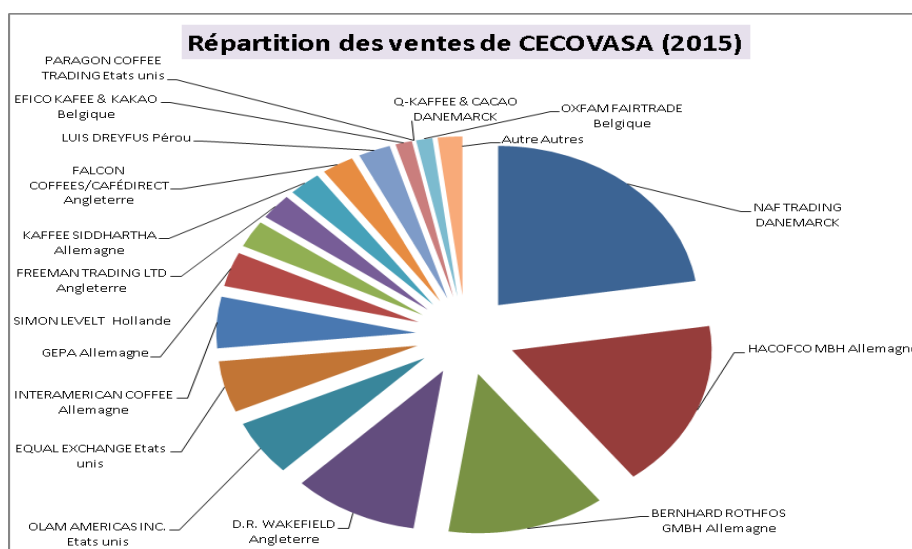
Graphique de l'évolution de la production de CECOVASA en quintaux de café vert 1970 – 2016 – sources CECOVASA

Sur l'ensemble de cette production 90% de la production est effectuée par les 5 coopératives pionnières et principales : Charuyo (22%), San Jorge (24%), San Ignacio (21%), Union Azata (13%), coopératives de la vallée de Tambopata (Aymara) et Inambari (9%) coopérative de la vallée d'Inambari (Quechuas).

Aujourd'hui les productions se rééquilibrent plus sur les 8 coopératives membres mais il existe toujours une production supérieure des coopératives de Tambopata (70%) par rapport aux coopératives d'Inambari (30%).

6.2. LES DIFFÉRENTS MARCHÉS ET CLIENTS

CECOVASA commercialise **plus de 96% de sa production à l'export** et 4% au niveau national. **89% de ses ventes se font dans les filières équitables.**



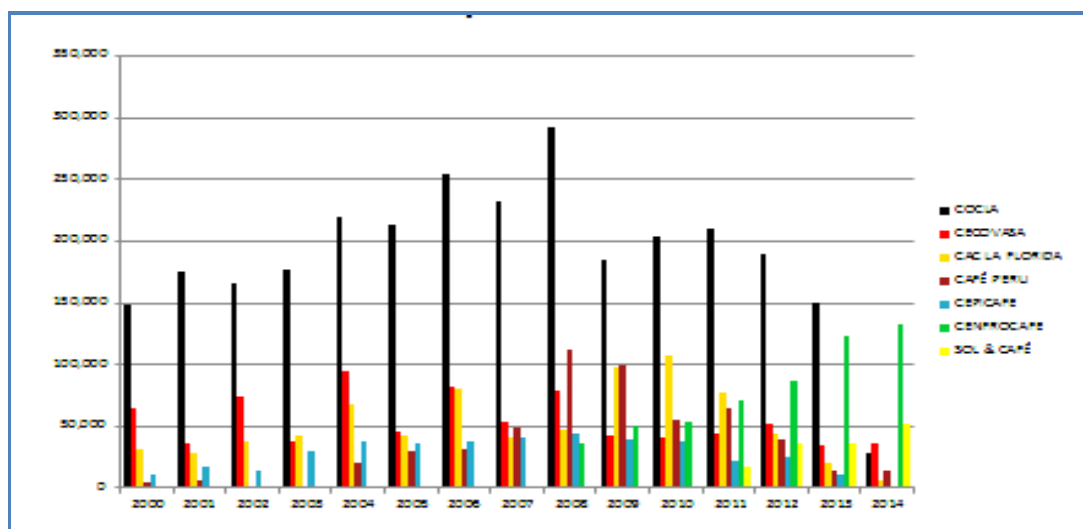
Graphique de la répartition des clients à l'export de CECOVASA 2015 – sources CECOVASA

On note la forte dépendance de CECOVASA à **4 clients qui représentent plus de 60% des ventes**. GEPA et OXFAM FAIR TRADE représentent quant à elles respectivement que 4% et 1% des ventes en 2015, soit 50 et 20 tonnes. Ce sont des structures de commerce équitable européennes via lesquelles Artisans du Monde importe le café du Pérou et de CECOVASA. Et sur leurs importations, Artisans du Monde ne représentant à son tour qu'une petite partie. Les ventes : 40% Europe / 40% Etats unis / 20% Japon

6.3. CECOVASA, L'UNE DES PRINCIPALES COOPÉRATIVES DU PÉROU

Sur l'année 2015, et selon la Junta nacional del café, la production péruvienne a été de 3 760 000 quintaux. **CECOVASA représente 2% de cette production nationale** et se situe parmi les 15 premières organisations productrices de café, derrière les grandes multinationales (Dreyfus, Perales, Olam etc.) mais parmi les premières coopératives avec les autres coopératives de commerce équitable partenaires d'Artisans du Monde : NORANDINO, SOL y CAFE.

A noter qu'en chiffre d'affaire, CECOVASA se place devant les autres coopératives malgré une production moindre mais un meilleur prix au quintal (235 dollars contre 209).



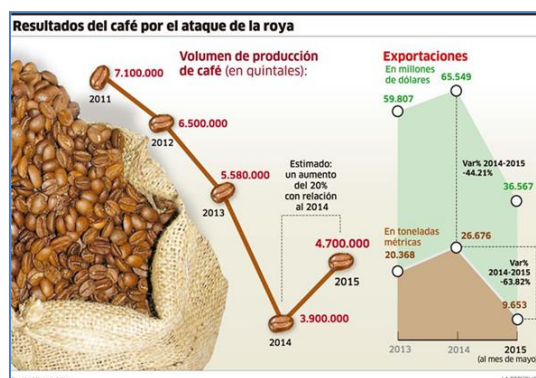
Graphique de l'évolution de la production des principales coopératives du Pérou -2000 - 2015

7. DE NOUVEAUX DEFIS POUR LES CAFÉICULTEURS

On l'a vu, la production est plutôt en déclin depuis 2006 ; A cela plusieurs explications apportées par les membres de CECOVASA :

7.1. LUTTER CONTRE LA ROUILLE

La **rouille est une maladie fongique** causée par *Hemileia vastatrix*, autrement appelé rouille du café qui se développe sur les feuilles et altère la chlorophylle, provoquant une coloration jaune et empêchant la photosynthèse donc la nutrition des plants. Ce champignon a été observé pour la première fois en Amérique voilà une quarantaine d'années, mais les premières dévastations qu'il a provoquées datent de 1869. À Ceylan, au Sri Lanka, il a décimé 90 % des plants de café dans les années 1900, si bien que le pays a dû abandonner la production et favoriser les cultures de thé. L'espèce *coffea canaephora* (robusta) semble assez résistante mais *coffea arabica* est quant à elle très sensible (dépend des variétés). **Depuis 2012-13, la situation est très grave.** Les principaux pays ravagés sont le Nicaragua, le Salvador, le Mexique et le Costa Rica. Sur toutes les plantations, c'est **60 % des caféiers** qui subissent des défoliations.



Infographie de la chute de production de café au Pérou principalement imputable aux attaques de la rouille – 2011-2015

Depuis 2 à 3 ans, la rouille jaune du caféier s'est développée à vitesse grand « V » au Pérou qui avait été jusqu'à présent épargné contrairement aux pays d'Amérique centrale et du nord (Mexique, Nicaragua, Costa Rica, etc.). En **2014-2015, près de 60% de la production a été perdue au sein des coopératives membres de CECOVASA**. Le changement climatique est à nouveau identifié comme l'un des facteurs facilitant la propagation du champignon : des pluies qui s'étalent sur plus de mois, plus irrégulières provoquent un excès d'humidité dans les parcelles favorisant le développement du champignon. La culture sous couvert (agro forestière) si bénéfique d'un point de vue agronomique trouve ici ses limites en étant elle aussi un facteur facilitant.

Face à ce phénomène les paysans sont démunis. En effet, dans les pays touchés depuis longtemps, des programmes de lutte ont été mis en place avec de la recherche agronomique, génétique, variétale qui a commencé à donner quelques résultats mais au Pérou les programmes débutent à peine. Et il faut bien reconnaître que la coopération entre pays producteurs ne joue pas tant la compétition sur ce marché est féroce. En effet, quand les pays d'Amérique du nord et d'Amérique centrale ont subi les attaques, les autres pays ont profité des marchés libérés et aujourd'hui qu'ils sont à leur tour touchés, l'assistance que pourraient apporter les premiers ne semble pas si naturelle...

Le travail consiste pour CECOVASA à former les paysans pour combattre la maladie par la **prophylaxie** (repérage et élimination des feuilles) et par le **traitement** à base de cuivre (seul permis en agriculture biologique). Parallèlement, CECOVASA tente de distribuer aux membres de **nouveaux plants de nouvelles variétés** réputées plus résistantes : Limani, Catimor, etc. Mais compte tenu du délai de mise en production (3 à 4 ans), les futures années seront des caps difficiles à franchir. Bien sûr les **conditions climatiques** seront encore plus déterminantes dans ce contexte de fragilité et les années humides risquent de connaître de larges propagations du champignon.

Autre alternative pour la centrale : **diversifier l'approvisionnement** auprès de régions moins touchées pour subvenir au besoin de volumes : ainsi sont entrées en 2014 de 2 nouvelles organisations (statut associatif et non coopératif) quechuas de la région de Cuzco. Elles ont pour le moment le statut d'associées et pas de membres et permettent de compléter les volumes lorsque c'est nécessaire.

7.2. LUTTER CONTRE LES CULTURES ILLICITES

Parallèlement au problème de la rouille qui constitue le plus grand défi des producteurs de café, se développe aussi un autre défi lié au **développement des cultures et pratiques illicites dans la région de Sandia**, là où jusqu'à présent elles avaient été maîtrisées.

Nous parlons ici de la culture **illicite de coca** pour l'industrie du narcotrafic (voir partie précédente) qui a connu un regain d'intérêt dans la région suite à la lutte et au démantèlement des réseaux illicites dans le nord du pays (la fameuse Vallée des fleuves Apurimac, Ene et Mantaro, connue sous l'acronyme VRAEM et l'Alto Huallaga).

Ainsi, les narcotrafiquants semblent avoir trouvé en partie refuge dans les vallées du sud du Pérou, isolées, où ils prospèrent sur le dos des paysans qui voient dans la culture de coca une source de revenus rapides et faciles (c'est une culture simple) qui peut venir en remplacement du café dont la production s'effondre à cause de la rouille. Mais plus que la mise en culture de coca et la concurrence sur le foncier, c'est la concurrence de main d'œuvre qui s'opère entre les cultures de coca et de café qui porte préjudice aux producteurs de café. En effet, les gens préfèrent aller travailler dans les champs de coca qui payent mieux, délaissant les parcelles de café qui se dégradent petit à petit, laissant les maladies se propager et entraîner ainsi le cercle vicieux. On estime que la journée de travail dans les champs de coca est payée 40% de plus que dans une parcelle de café (50 /35 soles). De même le quintal de coca est payé 800 soles quand le café atteint en moyenne entre 350 et 450 soles en équitable ! Même si certaines productions de très haute qualité peuvent concurrencer la coca aux alentours des 800 soles, c'est plutôt rare.

Autre pratique illicite qui vient porter la concurrence sur la main d'œuvre des parcelles de café : **les mines artisanales et l'orpaillage illégal** ; Si les habitants des vallées ont réussi dans les années 80 à maîtriser ces pratiques illégales et qui causaient de graves dommages à l'environnement (rivière polluées par les métaux lourds qui servent à trier l'or du sable), les choses semblent inverser ces dernières années avec la recrudescence des mines illégales...



Photos de mines artisanales dans le lit du rio Inambari – © FADM David ERHART

7.3. PROGRESSER SUR LA PRODUCTIVITÉ, LA QUALITÉ ET LA VALORISATION

Face à ces phénomènes concomitants, CECOVASA doit parvenir à soutenir les producteurs par **l'augmentation des revenus du café** pour contrebalancer la baisse de production d'un côté et pour être « compétitif » vis-à-vis des cultures et pratiques illicites.

Pour cela, CECOVASA a misé sur **l'augmentation de la productivité à l'hectare**, la **qualité** et la **valorisation** de cette qualité par le prix :

- Dans un contexte de production contraint par le caractère protégé de la zone (parc national), les producteurs ne peuvent pas compenser le prix par l'augmentation irraisonnée des surfaces. Pour augmenter la production, il faut donc augmenter la productivité à l'hectare. Ainsi CECOVASA a fixé des objectifs de renforcement des formations, d'appuis techniques, et de fournitures d'intrants biologiques (compost, guano, etc.) pour se donner comme objectif d'atteindre une production moyenne de 40 quintaux/ha pour plus de 60 % des membres. Aujourd'hui on se situe plus aux alentours de 20 quintaux/ha (1,1 tonnes/ha) et cet objectif semble très ambitieux. Mais la marge de progression existe, notamment lorsqu'on compare avec les autres pays :

País	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Promedio 2000-20012	TMCA %
Vietnam	1,683	1,775	1,420	1,652	1,907	1,718	2,039	2,559	2,111	2,085	2,160	2,347	2,250	1,977	2.45
Brasil	839	779	1,118	830	1,041	920	1,113	993	1,259	1,143	1,346	1,257	1,433	1,082	4.56
Guatemala	1,143	1,010	905	990	1,010	1,002	947	980	995	993	995	972	992	995	-1.17
Honduras	917	949	845	767	783	799	855	989	996	953	849	1,066	1,128	915	1.74
India	947	959	938	859	832	826	803	840	761	748	815	838	852	847	-0.88
Colombia	943	931	981	962	874	827	923	949	940	612	688	634	597	836	-3.74
Perú	725	716	740	696	784	626	850	697	821	711	757	903	971	769	2.47
Etiopía	920	645	734	543	600	657	818	672	665	672	743	730	521	686	-4.62
Indonesia	440	433	497	480	496	510	521	522	539	539	539	494	533	503	1.61
México	482	405	432	418	411	386	366	348	340	345	331	344	354	382	-2.54

Fuente: Elaboración propia con datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. Fecha de consulta: Abril, 2014.

Tableau de comparaison de la productivité du café dans différents pays (Kg/Ha)

Bien sûr ces écarts de productivité s'expliquent aussi par d'autres facteurs que l'efficacité : au Vietnam, au Brésil, ce sont des productions mécanisées et fortement intensifiées (non biologique) qui tirent les gains de productivité vers le haut. Le Pérou et CECOVASA en particulier ont choisi d'améliorer les revenus plus par l'augmentation de la qualité que par la quantité. Cependant, comparé au Guatemala ou au Honduras, on voit que même en conservant des pratiques biologiques et familiales le Pérou devrait pouvoir améliorer sa productivité hectare.

- L'autre axe d'amélioration est la **meilleure valorisation** des cafés à la vente : en cela, la mise en place des marques d'origine, la formation des membres sur la qualité du traitement humide et du tri, l'investissement dans l'usine moderne et le laboratoire, la participation active aux concours nationaux et internationaux, tout cela concourt à cette **quête de qualité et de valorisation du café**. Cette dynamique n'est pas nouvelle : en effet, la coopérative a toujours poussé pour augmenter la qualité des cafés. Au début c'était la production organique, puis équitable et aujourd'hui les cafés gourmets.
- Mais face à la concurrence sur les marchés de l'export et même si les filières équitable constituent un véritable rempart face à ces problématiques en assurant des ventes régulières et durables à un bon prix, l'autre stratégie est de mieux valoriser le café vert en **poussant plus loin la transformation** et la vente locale pour conserver la valeur ajoutée. CECOVASA s'est un peu lancé dans cette voie mais à toute petite échelle. Le café destiné au marché local est toasté et moulu par une entreprise de LIMA : CHANCHA MAYO TOSTADURIA ; Mais cela reste encore marginal : 0,4% de la récolte totale. L'objectif depuis 2017 étant de le faire au sein de l'usine de JULIACA.



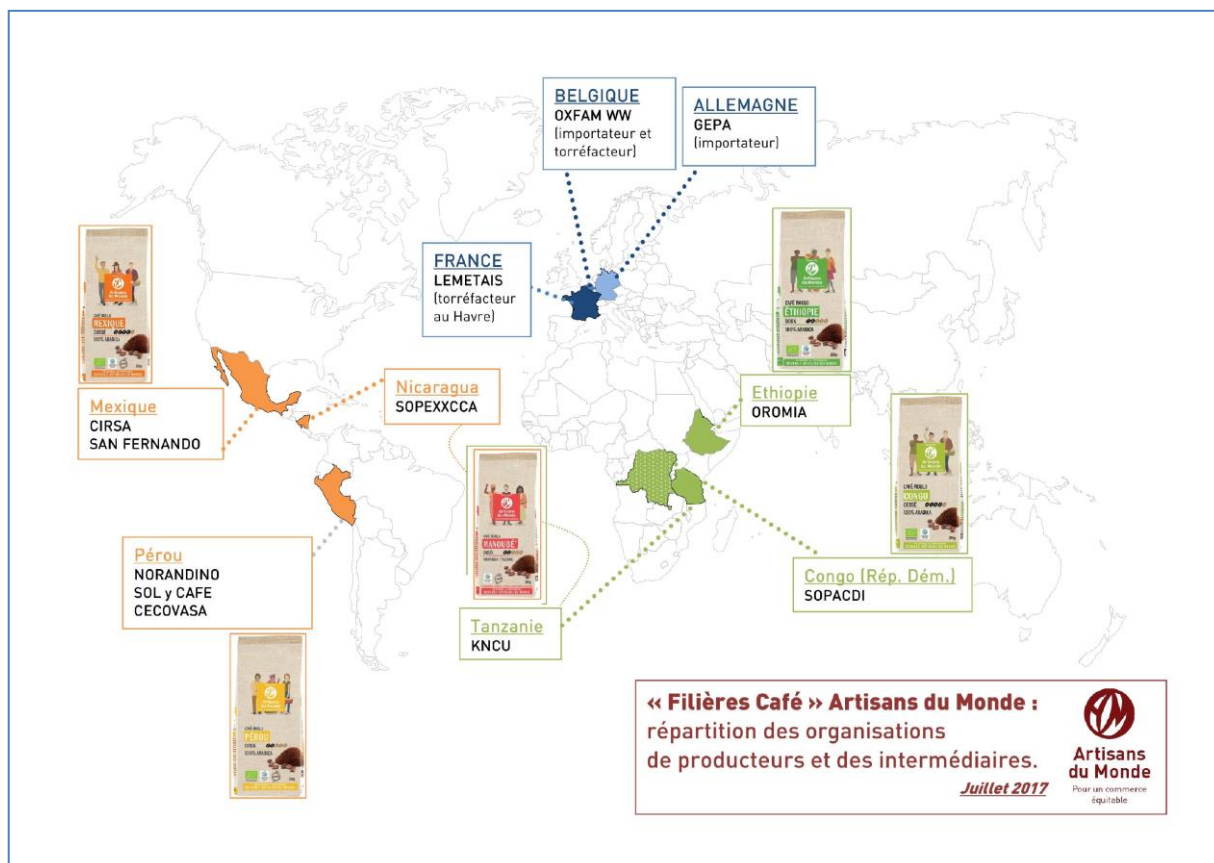
Photo d'une boutique de café à Lima vendant du café de CECOVASA

8. LA PARTIE NORD DE LA FILIÈRE

8.1. LE CAFÉ VERT IMPORTÉ ET TRANSFORMÉ EN FRANCE

8.1.1. PANORAMA DES FILIÈRES DE CAFÉ ÉQUITABLES ADM

Les cafés d'Artisans du Monde proviennent de nombreux pays et sont transformés dans différentes filières en Europe.



Chaque café Artisans du Monde est d'origine unique (pays et organisation) à l'exception du « Manoubé » qui est un mélange de cafés du Nicaragua et de Tanzanie. Le café USAWA est aussi un café issu de mélange (Honduras – Pérou – Tanzanie).

8.1.2. LE CAFÉ VERT PÉRUVIEN IMPORTÉ VIA OXFAM FAIR TRADE

C'est du **café vert qui est importé en Europe** pour les acteurs de commerce équitable membres de l'EFTA (European Fair Trade Association). Afin de mutualiser et de rationaliser les coûts d'importation du café, les centrales d'achats européennes ont pris l'habitude d'importer à plusieurs le café vert. Une fois parvenu en Europe (La Haye, Anvers, etc.), le café est ensuite conduit vers les lieux de transformation de chaque réseau.

Ainsi en France, pour la centrale Solidar'Monde, le **café du Pérou est importé (en 2016) par Oxfam Fair Trade** en Belgique. Le café vert du Pérou importé chaque année (60 tonnes en moyenne soit environ 50 tonnes de café moulu) est ensuite directement livré chez le torréfacteur avec lequel Solidar'Monde travaille depuis plus de quinze ans désormais : LEMETAIS au Havre. Cette filière via Oxfam date de juillet 2015, puisqu'avant le café vert de CECOVASA était acheté par GEPA et directement livré au Havre.

Ce nouveau fonctionnement a modifié le lien « direct » existant auparavant entre Solidar'Monde et CECOVASA car désormais, le café du Pérou transitant par Oxfam provient indifféremment de plusieurs coopératives péruviennes selon les dates d'arrivée et les conditions d'achat (sans jamais être mélangés cependant) : **NORANDINO, SOL y CAFE ou CECOVASA**. Ce choix correspond à un besoin de bénéficier du meilleur rapport qualité/prix proposé par Oxfam Fair Trade comparativement à GEPA. La filière Artisans du Monde (AdM) est donc dépendante des choix des partenaires européens.

8.1.3. UN TORRÉFACTEUR ARTISANAL : LEMETAIS

C'est la **maison Lemetais du Havre**, torréfacteur artisanal qui va transformer le café vert du Pérou en café moulu : c'est une petite entreprise familiale créée en 1900 et qui **emploie 6 personnes**.

La torréfaction consiste à griller les grains de café pour en développer les arômes. C'est une des opérations les plus délicates dans l'élaboration du café car elle lui donne son goût, sa couleur et son odeur. Elle est aussi très particulière car elle est très dépendante du goût final recherché et donc très spécifique selon les lieux de consommation.

Un café peu torréfié est acide mais si la torréfaction est plus longue il perd de son acidité en gagnant en amertume. Tout est ensuite une question d'équilibre.

La plupart des grands négociants en café utilisent une méthode rapide qui permet de torréfier en 4 à 10 minutes seulement, à une température de 800°C, dans des machines énormes jusqu'à 4 tonnes de café à l'heure. Si l'on gagne énormément en productivité, on perd en qualité car les arômes ont moins le temps de se développer.

Pour les cafés AdM, la torréfaction traditionnelle est utilisée : elle est plus artisanale et plus qualitative.

La maison Lemetais a deux cuves de torréfaction dont la capacité d'accueil maximum est de 140kg de café vert. Les grains de café vert subissent d'abord un réchauffement par un courant d'air chaud à 100°C qui monte progressivement à 250°C en 20-25 minutes. Les grains sont brassés continuellement sous le regard attentif du maître torréfacteur.

A 160°C, la personnalité du cru se précise : il sera acide ou fruité, aromatique ou corsé.

A 230°C, le grain a perdu du poids (jusqu'à 20%), augmenté de volume d'environ 60% et a revêtu sa robe brun mat par la caramélisation de ses sucres. Le maître torréfacteur juge alors de la seconde précise où il faut interrompre la torréfaction et faire précipiter le café dans un refroidisseur où un courant d'air puissant vient le refroidir rapidement.



Photos des ateliers de LEMETAIS, torréfacteur pour Artisans du Monde

Le café est ensuite moulu et mis en sachet par une ligne automatique. Les paquets sont ensuite rangés par cartons puis les cartons sont mis sur palette qui sont expédiées à Solidar'Monde, qui les redistribuera ensuite à ses clients.

8.1.4. POURQUOI EFFECTUER LA TORRÉFACTION EN EUROPE ?

Pour de nombreuses filières, Artisans du Monde cherche à encourager au maximum la transformation locale pour permettre aux organisations de producteurs de valoriser au mieux leur matière première.

Mais concernant le café (et le cacao), la **transformation finale continue de se faire en Europe. A cela plusieurs raisons :**

- Pour **garder une qualité gustative maximale** (le transport de café torréfié pourrait entraîner une perte de qualité importante, la dégradation étant beaucoup plus importante après transformation) Les fèves de café vertes et non transformées possèdent une longue période de conservation et peuvent être stockées durant des mois, parfois même des années. La meilleure qualité s'obtient en général par une transformation la plus tardive possible, par exemple en moulant le grain juste avant la consommation.
- Pour **garantir un goût le plus adapté possible aux goûts du marché concerné**. Il est évident que tous les consommateurs ne boivent pas le café de la même manière entre les café « ristretto » italien et les cafés longs américains. Les torréfacteurs adaptent donc leur pratiques pour correspondre au marché français et en particulier équitable.
- Pour **diminuer les coûts de transport** : le café moulu nécessiterait un transport réfrigéré pour être conservé dans de bonnes conditions durant le long trajet.
- Jusqu'en 2013, il existait des restrictions douanières à l'entrée en Europe sur le café transformé (voir partie 1). Mais avec l'accord de libre-échange entre Pérou et Union européenne, ces barrières n'existent plus.

8.2. LES CHOIX DE LA FILIÈRE ÉQUITABLE

8.2.1. DES PRATIQUES POUR RÉGULER UNE FILIÈRE INSTABLE

Au travers de ses filières, les acteurs de commerce équitable visent à :

- Payer un **prix juste** pour le café vert et un engagement dans la durée permettant aux producteurs d'avoir un réseau viable dans un contexte instable,
- Payer un **préfinancement** jusqu'à 60% des commandes,
- Payer une **prime de commerce équitable** permettant le développement de projets collectifs de développement,
- Soutenir des **dynamiques de production respectueuses de l'environnement** (certification biologique) et des Hommes (commerce équitable et agriculture familiale),
- Soutenir des **organisations de producteurs indépendantes** (coopératives) plutôt que des structures multinationales de type « plantation »

Ces choix forts permettent dans le contexte particulier de la filière café (cf. partie 1) de contribuer à :

- **Rétablir l'équilibre entre l'offre et la demande** par des mécanismes de régulation
- **Garantir des moyens d'existence aux producteurs** en payant un juste prix qui couvre les coûts de production et les besoins fondamentaux
- Etablir de réelles **possibilités de développement rural** en diversifiant les productions agricoles

Par ailleurs, le commerce équitable est aussi un outil pour amener des changements plus globaux qui peuvent bénéficier aux acteurs de la filière café :

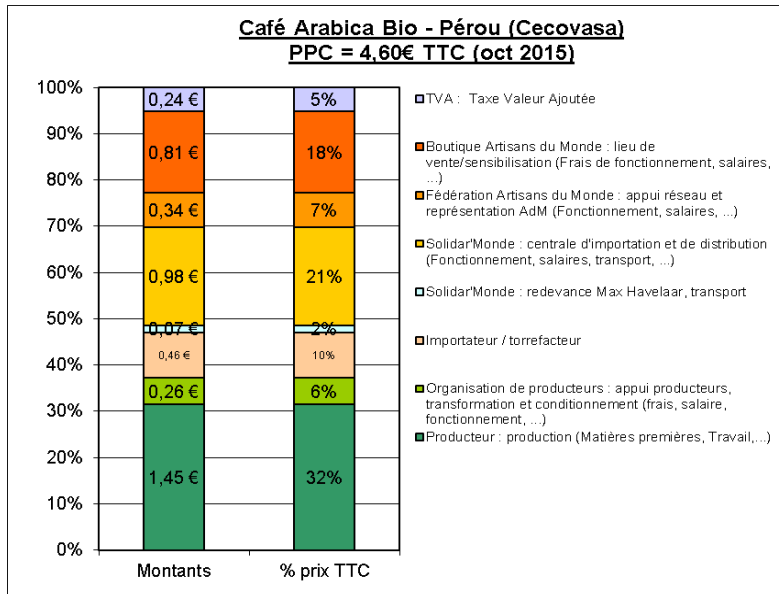
- **Par ses actions d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale** (ECSI), AdM permet aux citoyens et consommateurs de mieux comprendre les enjeux économiques pour faire des choix de consommation plus éclairés et se mobiliser en faveur du commerce équitable.

Par exemple, dans le cadre d'un projet européen « jeunes ambassadeurs du commerce équitable » de lutte contre le décrochage scolaire et d'éducation à la citoyenneté, la FADM accompagne des lycéens français dans leur découverte et implication dans le commerce équitable à travers l'exemple de la filière café au Pérou et de CECOVASA. Les lycéens ont pu rencontrer plusieurs fois des représentants de producteurs de CECOVASA en France et ont également réalisé un voyage scolaire au Pérou en juillet 2017 à la rencontre des familles de producteurs. Les jeunes ont pu contribuer à une récolte de café et suivre toutes les étapes de la production à la commercialisation. Ils ont tourné des images vidéos pour un film inclus dans une mallette pédagogique sur la filière du café au Pérou (à retrouver sur <http://outils.artisansdumonde.org>) qui sert de support pour des animations pédagogiques sur le commerce équitable et la consommation responsable auprès de divers publics.

- **Par ses campagnes de plaidoyer**, AdM dénonce les conséquences des accords de libre-échange et fait pression sur les décideurs économiques et politiques pour réguler le commerce international.... *Je te laisse compléter si tu as des exemples pertinents sur café, Pérou, peuples indigènes...*

8.2.2. DÉCOMPOSITION DU PRIX SUR LA FILIÈRE

Compte tenu du changement de filière opéré en 2016, la dernière décomposition de prix date d'octobre 2015.



Quelques chiffres sur le café équitable (2012 – FTI – filières certifiées)

- 104 000 tonnes de café équitables vendues : 1,4% du marché mondial du café !) et ont été cultivés sur qq 718000 ha.
- 720 000 producteurs de café équitable : 50 % des producteurs de filières équitables certifiées (FLO)
- 243 M€ de ventes de café équitables : 47% des ventes équitables mondiales.
- 58% des ventes de produits équitables en France

8.2.3. LE COMMERCE ÉQUITABLE DU CAFÉ : ÉVOLUTION ET CONSÉQUENCES !

Le premier café négocié à un prix équitable a été importé aux Pays-Bas en 1973 en provenance de coopératives de petits producteurs guatémaltèques. Trente-sept ans plus tard, presque 250 coopératives de café représentant 720 000 exploitants, plus de 70 négociants et environ 350 entreprises de café travaillent conformément aux principes de FTI (Fairtrade International ex-Flo).

Mais derrière ces chiffres globaux se cache une autre réalité du café équitable : **le « succès » du café équitable a en effet aiguisé les appétits des plus grandes sociétés multinationales** qui se sont introduites dans les filières du commerce équitable avec plus ou moins d'éthique...

Cet intérêt pour l'équitable et ce développement n'est-il pas aussi un progrès pour les millions de producteurs qui vont voir leur débouchés commerciaux augmenter ?

Il faut alors voir la question sous 2 angles :

- **en termes de commerce et d'éthique** : plusieurs multinationales ont intégré dans leurs matières premières des filières équitables certifiées par Fairtrade International, respectant ainsi les critères du commerce équitable et notamment le prix minimum, l'engagement, etc. Mais cette implication ne peut pas se faire sans **modifier sensiblement les modèles existants** : comment demander à une organisation de 250 caféiculteurs de fournir du jour au lendemain des multinationales ? Il faut nécessairement s'adresser à des structures plus importantes et se tourner le plus souvent vers des organisations de type plantations... et **oublier alors l'objectif du commerce équitable** de travailler avec des producteurs autonomes et organisés...
- **en termes de garantie** : dans un marché de plus en plus concurrentiel mais aussi porté par les **nouvelles aspirations « éthiques »** des consommateurs, les marques et les systèmes de certification ont développé de nombreuses approches se réclamant de démarches éthiques et solidaires. **Construisant chacune leur propre standard**, elles ont mis l'accent sur certains critères pour répondre à la demande des multinationales de valider des démarches éthiques tout en n'étant pas trop exigeantes ! Max Havelaar – FLO (Fairtrade International) reste dans ce paysage la démarche la plus contraignante avec notamment dans son cahier des charges, la garantie d'un prix d'achat minimal pour les producteurs quel que soit le cours du café et les contrôles sur place effectués par Flo-Cert. Si les multinationales ont un temps suivi Max Havelaar pour répondre à l'attente des consommateurs, elles s'en sont rapidement détournées pour trouver des offres moins contraignantes mais permettant de surfer sur la vague des démarches éthiques : par exemple avec l'ONG américaine **Rainforest Alliance** ou l'organisation néerlandaise **UTZ**. C'est le cas de l'américain Kraft et du suisse Nespresso, qui collaborent tous les deux avec la première, et de Sara Lee, qui se procure du café « développement durable » certifié par la seconde. Nespresso ayant fait aussi usage de sa force de marketing pour développer **sa propre démarche AAA** censée garantir un prix supérieur de 35 % à celui du marché sans toutefois s'y engager formellement !

LE COMMERCE ÉQUITABLE PLACE LA BARRE PLUS HAUT			
	Commerce équitable/Fairtrade	Rainforest Alliance	UTZ Certified
Accent sur	Empowerment des producteurs (lutte contre la pauvreté)	Préservation de la nature	Traçabilité et durabilité des chaînes d'approvisionnement
Origine	Né en 1950 au sein de la société civile, avec des pionniers, tel Oxfam Magasins du Monde	Créé aux USA en 1966 par le mouvement écologique de protection de la forêt tropicale	Démarré en 2002 à l'initiative d'une entreprise néerlandaise et d'une plantation de café pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité
Groupe cible	Producteurs à petite échelle	Plantations	Plantations et producteurs à petite échelle
Pays producteurs concernés (2012, toutes matières premières confondues)	▪ 63 pays ▪ 1,2 million de producteurs et ouvriers	▪ 36 pays ▪ 2 millions de producteurs et ouvriers	▪ 21 pays (café uniquement) ▪ 161.000 producteurs (café uniquement)
Les trois piliers du développement durable	▪ Ecologique : fort ▪ Social ▪ Economique : prix minimum, prime et droit au préfinancement.	▪ Ecologique : très fort ▪ Social	▪ Ecologique : la base ▪ Social ▪ Economique : pas de prix minimum mais bien une prime, non obligatoire.
Le café affiche le label s'il est	certifié à 100%	certifié à 30% minimum	certifié à 90% minimum
Traçabilité du café	Oui	Oui	Oui

Tableau comparatif des démarches « éthiques » de café – Fairtrade Belgique - 2012

Pour aller plus loin on peut étudier la « Matrice de comparaison de la SCA – Specialty Coffee Association » ou l'étude du CIRAD sur les démarches de certification.

- en termes de politique : que des multinationales entrent dans la dynamique du commerce équitable (réellement et pas en inventant de nouveaux labels « light ») est plutôt positif d'un point de vue du **développement quantitatif du commerce équitable** mais se pose alors la question fondamentale de l'objectif premier du commerce équitable : est-il de vendre plus d'équitable ou bien de rendre le commerce plus équitable ? En d'autres termes, sous prétexte de grossir les ventes équitables **doit-on accepter de travailler avec les acteurs qui ont engendré le modèle** qui est quotidiennement dénoncé par le commerce équitable ou bien doit-on continuer de dénoncer leur action et celles des politiques qui les accompagnent ? L'action des multinationales est-elle éthique ou opportuniste ? N'assistons-nous pas plutôt à un mouvement de « **fair-washing** » d'acteurs qui ont prospéré et prospèrent encore sur les règles inéquitables du commerce international ?

De ces points de vue-là, Artisans du Monde s'est clairement positionné : pour un travail exclusif avec des organisations de producteurs (cf. panorama des OP de café partenaires d'AdM) et à l'écart des sociétés multinationales.

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

PARTIE 1 – la filière café

- *Thèse docteur en pharmacie – Université d'Anger 2015-2016 – Anne Laure BONNIN*
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9ier>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Coffea_canephora
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Coffea_arabica
- © 2012 Fairtrade Max Havelaar Belgique | E.R. : Lily Deforce
- <https://clio-cr.clionautes.org/le-cafe-une-sombre-histoire.html>
- http://www.lemonde.fr/economie/article/2013/09/27/le-cafe-de-la-traite-des-noirs-au-commerce-equitable_3485763_3234.html#PgqmG64XjgszBb9h.99
- https://www.herodote.net/13_mai_1888-evenement-18880513.php
- <http://tpelvhcafe.e-monsite.com/pages/le-cafe.html>
- <http://www.snv.jussieu.fr/bmedia/Fruits/cafe.htm>
- *Additifs alimentaires café-cacao - Kouamé Stéphane Alexis Koffi*
- *Institut national Félix Houphouët Boigny de Yamoussoukro (Côte d'Ivoire) - 2009*
- *Fédération Artisans du Monde – David ERHART - Les producteurs de café AdM - Mobilisation oct-nov. 2012*
- © 2012 Fairtrade Max Havelaar Belgique | E.R. : Lily Deforce
- http://www.comitefrancaisducafe.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=62
- http://www.ico.org/fr/new_historical_f.asp?section=Statistiques
- http://www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp?section=Statistiques
- <http://www.ico.org/prices/po-production.pdf>
- <http://www.leguideucafe.org/guide-du-cafe/le-commerce-mondial-du-cafe/Production-par-type-de-cafe-Arabica-et-Robusta/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_du_caf%C3%A9#Production
- *Coffee: World Markets and Trade (PDF), Foreign Agricultural Service. Office of Global Analysis, décembre 2009*
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_du_caf%C3%A9#Production
- *Économie du café au Brésil de 1840 à 1930*
- *LES MUTATIONS DES MARCHÉS MONDIAUX DU CAFÉ ET DU CACAO - Anna Lipchitz et Thierry Pouch - Editions Choiseul | Géoeconomie - 2008/1 - n° 44 - pages 101 à 124 - ISSN 1284-9340*
- *Données ressources\UnProduitMondialiséLeCafeEtudeDeCas.pdf*
- *LES MUTATIONS DES MARCHÉS MONDIAUX DU CAFÉ ET DU CACAO - Anna Lipchitz et Thierry Pouch - Editions Choiseul | Géoeconomie - 2008/1 - n° 44 - pages 101 à 124 - ISSN 1284-9340*
- http://www.ico.org/FR/coffee_pricesf.asp?section=Statistiques
- *L. Carroué, La Mondialisation, 2007*
- <http://www.oxfammagasinsdumonde.be/2011/10/le-commerce-equitable-un-levier-pour-soutenir-lagriculture-paysanne/#.WQNOasZBrDd>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_du_caf%C3%A9#cite_note-7
- *S. Calabre, Matières premières. Marchés mondiaux, déséquilibres, organisation, Economica, 1995*
- *www.ecf-coffee.org et cherchez le Rapport Annuel 2009 sous la rubrique 'Publications.*
- http://www.exporthehelp.europa.eu/index_en.html
- <http://www.comptoir-perou.com/cafe-et-cacao-du-perou-2/>
- *Denis Requier-Desjardins et Aurélie Carimentrand, « Processus de qualification et structuration des filières agro-alimentaires : quels impacts sur le développement rural en Amérique latine ? », Cahiers des Amériques latines, 54-55 | 2009.*
- <http://www.biolineaires.com/articles/merchandising/1291-cafe-bio-59p-des-surfaces-mondiales.html#.V82Dz61nhcM>
- *RaPPORT suR le café – SOLIDAR – Suisse - 2011*
- *Dossier Multinationales, Mondialisation et Commerce Equitable – Oxfam magasins du Monde - 2004*
- <http://www.futura-sciences.com/planete/actualites/changement-climatique-penurie-cafe-provoquee-rechauffement-climatique-64161/>
- *The Impact of Climate Change on Indigenous Arabica Coffee (Coffea arabica): Predicting Future Trends and Identifying Priorities Aaron P. Davis, Tadesse Woldemariam Gole, Susana Baena, Justin Moat - November 7, 2012*
- http://fairtrade.com.au/~media/fairtrade%20australasia/files/resources%20for%20pages%20-%20reports%20standards%20and%20policies/tci_a_brewing_storm_final_24082016_web.pdf
- http://www.ico.org/sustaindev_e.asp
- <http://www.leguideucafe.org/>
- <http://www.forumducommerce.org/Le-changement-climatique-et-lindustrie-du-caf%C3%A9/>
- <https://www.quechoisir.org/decryptage-cafe-equitable-un-grain-de-marketing-n10935/>
- <https://www.scaa.org/PDF/SustainableCoffeeCertificationsComparisonMatrix.pdf>
- http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2010_pdf/WP_8_2010.pdf

PARTIE 2 – Le Pérou

- <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/perou/presentation-du-perou/>
- <http://www.abc-latina.com/perou/population-peruvienne.php>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Empire_inca#Contexte_de_formation_de_l.27empire
- <http://www.cosmovisions.com/ChronoPerou.htm>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_du_P%C3%A9rou
- <https://www.voyage-perou.com/histoire/>
- <https://www.voyage-perou.com/histoire/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Sentier_lumineux#cite_ref-4
- <http://www.americas-fr.com/histoire/perou.html>
- <http://www.perouenfrance.com/sentier-lumineux-et-narcotrafic-ou-en-est-le-perou/>
- <http://www.actulatio.com/2014/12/02/perou-a-la-decouverte-des-quechuas-peuple-ancestral-de-l-altiplano-andin/>
- <http://www.lebatondeparole.com/pages/general/histoire/les-amerindiens-du-perou.html#CksLa1PwyO5XL5iM.99>
- <http://www.le-cartographe.net/dossiers-carto/amerique/50-mon-travail/amerique/95-perou-sa-population-et-ses-caracteristiques-demographiques>
- <https://orda.revues.org/2599>
- http://doc.sciencespo-lyon.fr/Ressources/Documents/Etudiants/Memoires/Cyberdocs/MFE2010/rudolf_l/pdf/rudolf_l.pdf
- <http://www.actulatio.com/2014/12/02/perou-a-la-decouverte-des-quechuas-peuple-ancestral-de-l-altiplano-andin/>
- <https://alhim.revues.org/98#article-98>
- <https://droitcultures.revues.org/2578#tocto1n2>
- http://www.lemonde.fr/economie/article/2016/06/04/perou-le-dragon-aux-pieds-d-argile_4934942_3234.html#f7vFMix3WZY0RmYp.99
- <http://www.lemoci.com/fiche-pays/perou/#sthash.5U5qLY1k.dpuf>
- <https://www.tresor.economie.gouv.fr/pays/perou>
- http://www.conesud.com/IMG/html/La_communaute_andine_niv2.html
- <http://www.fao.org/giahs/giahs-sites/amerique-centrale-et-du-sud/lagriculture-des-andes-perou/fr/>
- http://www.inkalandtours.com/economie_et_commerce.html
- <http://www.peruinformation.org/#lagriculture/c24fp>
- <http://www.perouenfrance.com/lagriculture-familiale-au-perou/>
- http://www.ilfautuertina.net/solutions/actualites-la_loi_sur_l_agriculture_familiale_au_p_rou_est_en_marche-305-999-305-1896-fr.html
- http://www.persee.fr/doc/pop_0032-4663_1994_num_49_2_4173
- <http://www.iadb.org/fr/infos/articles/2010-08-27/agriculture-au-perou-banque-interamericaine-de-developpement,7688.html>
- <http://www.peru-excepcion.com/guide-voyage/economie-politique-perou/economie>
- **Réflexion sur le développement alternatif à la culture de la coca en Amérique andine – Jean-Claude FOLLIN, Franck RIVANO, Cirad -**
<https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2001/06/ocl200186p621.pdf>

PARTIE 3 – la filière équitable

- [*Visite de terrain Fédération AdM – Septembre 2016*](#)
- <http://www.peruorganico.com/blog/acerca-de>
- <https://www.iom.int/fr/news/le-profil-migratoire-du-perou-confirme-que-les-peruviens-continuent-de-migrer-malgre-la-crise>
- http://www.comitefrancaisducafe.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=11&Itemid=51
- <https://varieties.worldcoffeeresearch.org/>
- <https://www.maxicoffee.com/blog-cafe/la-recolte-du-cafe/>
- [*Somos CECOVASA – Diagnostic et plan stratégique 2016-2021*](#)
- [*Los 7 Pecados capitales del café – manuel de formation 2015*](#)
- http://www.comitefrancaisducafe.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=52
- http://publications.cirad.fr/une_notice.php?dk=464510
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9#Botanique:_caf.C3.A9iers
- [*Cafetalero – Bulletin informatif de la Junta del café del Pérou*](#)
- <http://www.futura-sciences.com/planete/actualites/developpement-durable-cafeiers-amerique-proie-rouille-44403/>
- [*Geneviève De Boeck, Café commerce. La bourse ou la vie, OXFAM-Magasins du monde, décembre 2002, Bruxelles.*](#)
- [*Le site Internet de l'Organisation internationale du café : http://www.ico.org*](#)
- [*Dossier Multinationales, Mondialisation et Commerce Equitable – Oxfam magasins du Monde - 2004*](#)
- <http://www.forumducommerce.org/Quel-avenir-pour-les-producteurs-de-cafe/>

TABLE DES ILLUSTRATIONS

PLANCHE BOTANIQUE DU CAFEIER - COFFEA ARABICA - KÖHLER_MEDIZINAL-PFLANZEN	5
PHOTOS CAFEIER – FLEUR DE CAFEIER – CERISE/DRUPES – © FEDERATION ADM - DAVID ERHART.....	5
CARTE DES FLUX HISTORIQUES DU CAFE DEPUIS SA DECOUVERTE JUSQU’AUX ZONES DE PRODUCTIONS ACTUELLES.....	6
PHOTO D’ESCLAVES DANS UNE PLANTATION DE CAFE AU BRESIL – 1855 – © MARC FERREZ.....	6
SCHEMA D’UNE COUPE TRANSVERSALE DE DRUPE DE CAFEIER – ROGER PRAT – SNV JUSSIEU	7
SCHEMA DES ETAPES DE TRANSFORMATION DU CAFE – FEDERATION ADM – ERIKA GIRAULT -2012.....	7
PHOTO PARCELLE CAFE SOUS OMBRAGE – SANDIA PEROU – ©. FEDERATION ADM – DAVID ERHART	8
PHOTO DE L’USINE DE DECORTICAGE DE CECOVASA JULIACA PEROU – © FEDERATION ADM – DAVID ERHART	8
PHOTO ATELIER DE TORREFACTION LEMETAIS	9
INFOGRAPHIE DE LA STRUCTURE EN ENTONNOIR DE LA FILIERE MONDIALE CAFE.....	10
GRAPHIQUE DE PRODUCTION DE CAFE (ARABICA/ROBUSTA) PAR CONTINENT – SOURCES ICO 2015-2016.....	10
GRAPHIQUE DE PRODUCTION DE CAFE (ARABICA/ROBUSTA) PAR PAYS – SOURCES ICO 2015-2016.....	11
GRAPHIQUE DE PRODUCTION DIFFERENCIEE ARABICA/ROBUSTA PAR PAYS – SOURCES ICO 2009-2010	11
PHOTO ENFANT DE PRODUCTEURS – PEROU-SANDIA – ©. FEDERATION ADM – DAVID ERHART	12
INFOGRAPHIE PRODUCTION MONDIALE DE CAFE PLANTATION / PAYSANS	12
% DU MARCHE DU CAFE PAR IMPORTATEURS ET NEGOCIANTS – SOURCE COFFE EXPORTERS GUIDE ET ICO 2012	13
RAPPORT SUR LE CAFE – SOLIDAR – SUISSE – 2011	13
LE COMMERCE EQUITABLE DU CAFE – FAIRTRADE BELGIUM – 2012.....	13
CONCENTRATION ET STRUCTURE EN ENTONNOIR DE LA FILIERE MONDIALE.....	14
GRAPHIQUE CONSOMMATION DU CAFE DOMESTIQUE/EXPORT – SOURCE ICO 2016	14
GRAPHIQUE DE CONSOMMATION PAR PAYS – SOURCES ICO 2016	14
CARTE DE PANORAMA DU MARCHE MONDIAL DU CAFE – ICCO - LAROUSSE	15
GRAPHIQUE DE REGULATION DE L’OIC	15
GRAPHIQUE D’EVOLUTION DU PRIX A LA BOURSE DE NEW-YORK ENTRE 2007 ET 2017 (USD/LIVRE)	16
CARTE DES PAYS PRODUCTEURS DE CAFE BIO – 2013 –AGENCE BIO	18
CARTE DE SITUATION DU PEROU EN AMERIQUE LATINE - HTTP://WWW.RICO-PEROU.COM/SITUATION/GEOGRAPHIE.PHP	21
CARTE DES 3 REGIONS PERUVIENNES : COSTA, SIERRA ET SELVA - HTTP://WWW.RICO-PEROU.COM/SITUATION/GEOGRAPHIE.PHP	22
CARTE - LA DENSITE DE POPULATION AU PEROU	22
HTTP://COCOMAGNANVILLE.OVER-BLOG.COM/2014/03/LES-CIVILISATIONS-PRE-INCAS.HTML	23
PHOTO SITE INCA DU MACCHU PICHU – PEROU – ©. FEDERATION ADM – DAVID ERHART	24
TABLEAU SAN MARTIN – INDEPENDANCE DU PEROU – 28 JUIN 1821 - HTTPS://FR.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GUERRE_D%27IND%C3%A9PENDANCE_DU_P%C3%A9rou	24
TABLEAU DE LA TYPOLOGIE DES INJUSTICES DE NANCY FRASER ET AXEL HONNETH.....	28
CARTE DES ZONES DE PRODUCTIONS DE CAFE AU PEROU - HTTPS://TEL.ARCHIVES-OUVERTES.FR/TEL-00787271/DOCUMENT 31	
GRAPHIQUE DE COMPARAISON DES PRIX PAYE AUX PRODUCTEURS ENTRE OP ET FIRMES DE NEGOCES ENTRE 2000 ET 2008 .	33

PART DES PAYS PRODUCTEURS DE CAFE EQUITABLE DANS LE MONDE – SOURCE JUNTA NACIONAL DEL CAFE (2012).	34
CARTE DE LOCALISATION DE LA ZONE DE PRODUCTION DU CAFE DES COOPERATIVES MEMBRES DE CECOVASA	34
PHOTO DE LA FONDATION DE CECOVASA – 24 JUILLET 1970 – CR PH. CECOVASA	35
LOGO DE LA CECOVASA ET DES 8 COOPERATIVES DE BASE	36
PHOTOS D’UNE MEMBRE DE COOPERATIVE QUECHUAS – © FADM DAVID ERHART.....	37
ILLUSTRATION DES PAQUETS DE CAFE « QUECHUAS »	37
AFFICHES DES PRINCIPES ET DES VALEURS DU COOPERATIVISME DE CECOVASA.....	38
ORGANIGRAMME FONCTIONNEL DE LA CECOVASA	38
CARTE DE LOCALISATION DES ACTEURS DE LA FILIERE CECOVASA.....	40
PHOTOS DES PARCELLES AGRO-FORESTIERES DE CAFE – © FADM DAVID ERHART	41
PHOTOS DES ZONES DE COMPOST ET DE DECANTATION DES EAUX CHARGEES – © FADM DAVID ERHART	41
PHOTOS DE LA RECOLTE MANUELLE DES CERISES DE CAFE – © FADM DAVID ERHART.....	42
PHOTOS DES ETAPES DE DEPULPAGE ET FERMENTATION DES GRAINS DE CAFE – © FADM DAVID ERHART	43
PHOTOS DES ETAPES DE LAVAGE DES GRAINS DE CAFE – © FADM DAVID ERHART	43
PHOTOS DES ETAPES DE SECHAGE ET DE STOCKAGE DES GRAINS DE CAFE PARCHE – © FADM DAVID ERHART	44
PHOTOS DE LA LIVRAISON DU CAFE PARCHE A LA COOPERATIVE ET DEPART POUR L’USINE DE JULIACA – © FADM DAVID ERHART	44
PHOTOS DE L’USINE DE JULIACA – CR PH FADM - DAVID ERHART.....	45
PHOTOS DE LA CHAINE DE TRI AUTOMATISEE DE L’USINE DE JULIACA – CR PH FADM - DAVID ERHART	45
PHOTOS DES ETAPES DE DEPARCHARGE DES GRAINS DE CAFE DE L’USINE DE JULIACA – CR PH FADM - DAVID ERHART	45
PHOTOS DES ETAPES DE CALIBRAGE DES GRAINS DE CAFE DE L’USINE DE JULIACA – CR PH FADM - DAVID ERHART.....	46
PHOTOS DES DIFFERENTS STADES DES GRAINS DE CAFE (CAFE PARCHE EN BAS PUIS DE GAUCHE A DROITE, COQUES, GRAINS VERT CALIBRES, GRAINS VERTS ECARTES AU POIDS, GRAINS ECARTES A LA COULEUR) / – CR PH FADM - DAVID ERHART.....	46
PHOTOS DES ETAPES DE LA DEGUSTATION DU CAFE DANS LE LABORATOIRE DE L’USINE DE JULIACA – CR PH FADM - DAVID ERHART	48
PHOTOS CECOVASA AU CONCOURS NATIONAL DU PEROU EN 2012	48
PHOTOS DES DIFFERENTES FORMES DE GRAIN S DE CAFE (PARCHE, POLI, VERT, TOASTE, MOULU) – CR PH FADM - DAVID ERHART	48
GRAPHIQUE RAPPELANT LE MECANISME DU PRIX MINIMUM GARANTI.....	49
LIVRET DE FORMATION SUR LA QUALITE DU CAFE ET LES BONNES PRATIQUES – 2015	50
PHOTOS D’UNE REUNION DU CODEMU POUR SE FORMER A LA PREPARATION DU CAFE (BARISTA) – © FADM DAVID ERHART	51
GRAPHIQUE DE L’EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE CECOVASA EN QUINTAUX DE CAFE VERT 1970 – 2016 – SOURCES CECOVASA	52
GRAPHIQUE DE LA REPARTITION DES CLIENTS A L’EXPORT DE CECOVASA 2015 – SOURCES CECOVASA	52
GRAPHIQUE DE L’EVOLUTION DE LA PRODUCTION DES PRINCIPALES COOPERTAIVES DU PEROU -2000 - 2015	53
INFOGRAPHIE DE LA CHUTE DE PRODUCTION DE CAFE AU PEROU PRINCIPALEMENT IMPUTABLE AUX ATTAQUES DE LA ROUILLE – 2011-2015.....	53
PHOTOS DE MINES ARTISANALES DANS LE LIT DU RIO INAMBARI – © FADM DAVID ERHART	54
TABLEAU DE COMPARAISON DE LA PRODUCTIVITE DU CAFE DANS DIFFERENTS PAYS (KG/HA)	55
PHOTO D’UNE BOUTIQUE DE CAFE A LIMA VENDANT DU CAFE DE CECOVASA	55
PHOTOS DES ATELIERS DE LEMETAIS, TORREFACTEUR POUR ARTISANS DU MONDE	57
TABLEAU COMPARATIF DES DEMARCHES « ETHIQUES » DE CAFE – FAIRTRADE BELGIQUE - 2012	60



Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

Artisans du Monde est le 1^{er} réseau associatif spécialisé de **commerce équitable** en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 54 salarié·e·s qui s'engagent depuis 1974 pour une **économie solidaire**. Artisans du Monde revendique une économie au service des droits humains fondamentaux et de pouvoir pratiquer le commerce autrement.

L'objectif du commerce équitable est de permettre aux artisan·e·s et paysan·e·s défavorisé·e·s de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyen·ne·s actif·ive·s dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.

Cette étude de filière est un des éléments de la **Mallette Pédagogique « En route vers un café équitable »** conçue par la Fédération Artisans du Monde en partenariat avec →

Date d'édition & Dépôt légal : Fév. 2018



CECOYASA



N'hésitez pas à contacter les associations locales Artisans du Monde pour des animations pédagogiques (coordonnées sur www.artisansdumonde.org).

→ Retrouvez nos outils éducatifs sur <http://outils.artisansdumonde.org>

Mallette Pédagogique réalisée avec le concours financier de :



Erasmus+

Réalisée dans le cadre du projet Jeunes Ambassadeurs du Commerce Équitable cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne, cette publication s'engage que son auteur et la Commission européenne n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

www.artisansdumonde.org

Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 MONTREUIL sous Bois | Tél. 01 83 62 83 93