



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

**Paysans
du Pérou**

PRÉSENTATION D'UNE FILIÈRE DE PRODUCTION DE **CAFÉ**

CECOVASA, PÉROU

Produire en coopératives un café biologique de grande qualité
pour rompre avec l'isolement et gagner en autonomie





Données générales sur le PÉROU

C'est le 3^{ème} plus grand pays d'Amérique latine, à la géographie hétérogène : plaine côtière, hauts sommets, altiplano et bassin amazonien se succèdent d'Ouest en Est et offrent une grande variété de climats. Sa démographie est marquée par une forte proportion d'indiens (45%) et de métis (37%) originaires des civilisations préhispaniques. Le Pérou a été marqué par une colonisation espagnole féroce, des guerres d'indépendance, des dictatures, puis l'épisode douloureux du sentier lumineux. Le Pérou est aujourd'hui une démocratie à la tête d'une économie dynamique quoique très inégale où les indiens restent à l'écart de l'essor économique du pays.

CAFÉ PÉRUVIEN : la différenciation par la qualité

La culture du café s'est développée au Pérou dans les régions des contreforts andins privilégiant très tôt la culture de l'arabica. La caféiculture est devenue l'une des cultures structurantes du paysage et de l'économie du pays. Si la filière est dominée par des grandes firmes de négoce qui commercialisent principalement un café traditionnel, il existe au Pérou une filière alternative construite autour d'organisations de producteurs qui exportent presque uniquement du café bio et/ou équitable. Conséquence, le Pérou est le premier exportateur de café arabica bio au monde, puisque près de 30% de sa production est certifiée biologique. Il est aussi le premier producteur de café certifié équitable (21% du marché mondial). Ce choix a permis de valoriser un modèle de production agroforestier particulièrement adapté et cohérent avec la culture indienne (Quechuas et Aymaras) et les caractéristiques géographiques du pays.



Les coopératives péruviennes de COMMERCE ÉQUITABLE

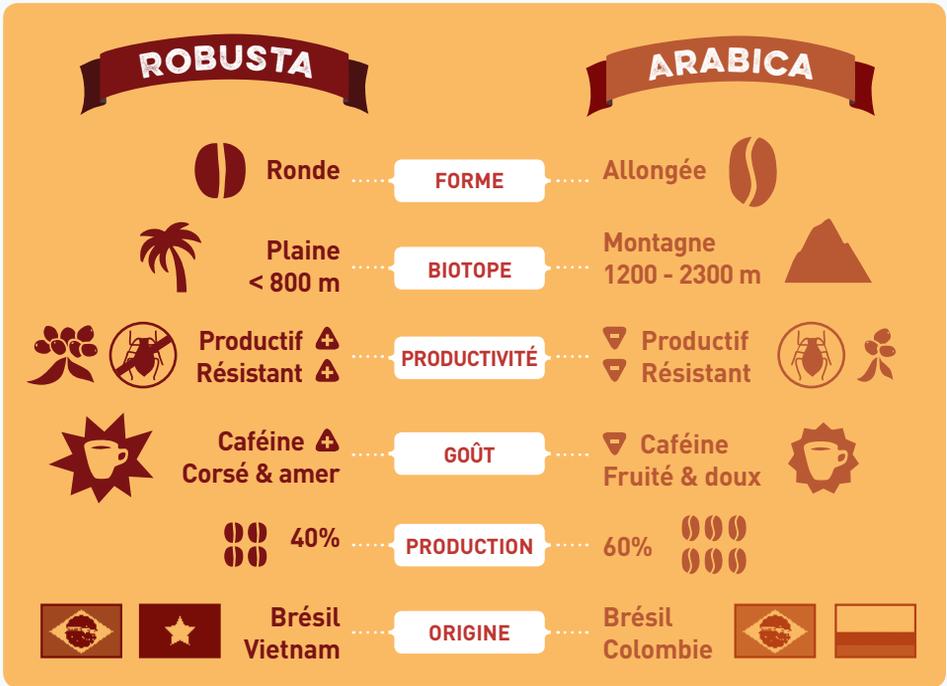
Les filières de commerce équitable se sont structurées depuis plus de 20 ans, en s'appuyant sur des organisations de producteurs, souvent marquées par la culture indienne Quechua (dans tout le pays) et Aymara (au sud). Le café du Pérou d'Artisans du Monde vient de différentes coopératives selon les disponibilités (mais garde une origine unique par lot) :



- **CECOVASA** — **CE**ntral de **CO**operativas de las **VAL**les de **SA**ndia, le partenariat le plus ancien, située au sud à la frontière bolivienne.
- **NORANDINO** et **SOL y CAFE**, situées toutes deux au nord vers Piura qui sont plus récentes mais qui connaissent un fort développement.

ROBUSTA OU ARABICA, QUELLES DIFFÉRENCES ?

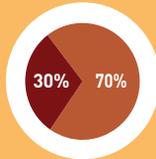
Il existe de nombreuses espèces du genre *Coffea* mais les deux principalement cultivées sont *Coffea Canephora* (café robusta) et *Coffea Arabica* (café arabica).



9 MILLIONS DE TONNES DE CAFÉ PRODUITES ANNUELLEMENT



30% issus des grandes plantations
(essentiellement du Robusta du Brésil, Vietnam et Indonésie)



70% issus des exploitations familiales
(essentiellement de l'Arabica du Brésil et plus largement d'Amérique latine)



A l'inverse du cacao né en Amérique latine et majoritairement cultivé en Afrique, le café est né en Afrique (Ethiopie puis Yémen) mais a connu son premier essor en Amérique latine (Brésil, Colombie).

Un point commun cependant au café et au cacao : tous deux ont prospéré en s'appuyant sur la colonisation et l'esclavage.

1 Production agro-écologique

Le mode agro-écologique permet de produire suffisamment de café tout en préservant le milieu naturel, la santé et l'autonomie des paysans.



- **Parcelle agro-forestière biologique :** café + arbres (eucalyptus, fertilisaires) + cultures vivrières (maïs, bananes, poivrons, etc.).
- **Compost,** mélange de déchets du café et déjections animales.
- **Entretien manuel** (coupe, désherbage).
- **Traitements naturels** des attaques de ravageurs, récolte manuelle.



2 1^{ère} transformation : du café cerise au café sec (parche)



La fermentation et le séchage sont déterminants pour la qualité sanitaire des grains séchés et le goût du futur café.

- **Tri des cerises** immatures ou malades.
- **Dépulpage mécanique** pour séparer les grains de la pulpe.
- **Fermentation des graines** (10 à 16 h).
- **Lavage** pour stopper la fermentation.
- **Séchage** durant 2 à 6 jours.



ITINÉRAIRE D'UN PETITE GRAINE D'OR VERT

3 2^{ème} transformation : du café parche au café vert

Le décortiquage mécanique permet d'obtenir des grains de café vert débarassés de leurs enveloppes.

- **Collecte dans les coopératives.**
- **Transport vers l'usine :** Juliaca sur l'Altiplano (250 km et 10 h, cols 4500 m).
- **4 machines successives** pour écarter les déchets, les pierres et retirer les enveloppes autour du grain.



4 Dernière opération : le calibrage du café vert

Le tri mécanique et manuel permet d'obtenir des lots sains et de taille homogène pour garantir une bonne torréfaction.

- **Trois tris successifs** selon le diamètre (18 à 12 mm), le poids (éviter les grains secs) et selon la couleur.
- Si la qualité l'exige on peut faire un **dernier tri manuel.**



5 Une torréfaction artisanale



En France, les cafés Artisans du Monde sont torréfiés longtemps et doucement (manière traditionnelle) pour laisser le temps aux arômes de se développer.



- Les grains de café vert sont **brassés continuellement** durant 20 à 25 minutes.
- Ils sont alors précipités dans un refroidisseur pour **stopper la torréfaction.**
- Puis ils sont **moulus et conditionnés.**





La rouille du café

Ce champignon (*Hemileia vastatrix*) décolore les feuilles (couleur rouille) et empêche ainsi la plante de se développer. Favorisés par l'humidité persistante due au réchauffement climatique, la rouille s'est propagée à grande vitesse au Pérou qui avait été épargné jusqu'à présent. Près de 60% de la production de 2015 a été perdue pour les coopératives de CECOVASA.

Avec le cahier des charges de l'agriculture biologique, les moyens de protection sont réduits (traitements à base de cuivre, élimination des feuilles et des plants contaminés) et la lutte passera par le renouvellement des plants avec des variétés plus résistantes et des pratiques culturales adaptées (taille, prophylaxie, association de cultures, etc.)



Les activités illégales : coca & mine.

Suite au démantèlement des réseaux du nord du pays, la culture de la coca connaît aujourd'hui un regain d'activité dans le sud du pays. Les narcotrafiquants encouragent les paysans à s'investir dans cette culture illégale dans laquelle ils voient une source



de revenus rapides et faciles (culture simple) qui peut venir en remplacement du café dont la production s'effondre. Ils vont aussi travailler dans les champs de coca où ils gagnent plus et plus vite.

Il en va de même avec l'activité minière illicite qui attire de plus en plus les travailleurs en quête de salaires immédiats...

→ Ces phénomènes concomitants provoquent un véritable effondrement de la production du café au sein de CECOVASA. L'union tente donc d'améliorer par tous les moyens la qualité et le prix du café pour le rendre plus attractif pour les paysans...

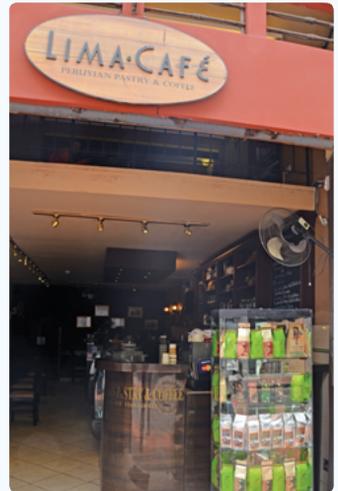
VALORISER LES CAFÉS D'EXCEPTION

Situés dans un parc national, les paysans ne peuvent augmenter leurs surfaces et CECOVASA a donc misé sur l'augmentation de la productivité à l'hectare, la qualité et la valorisation par le prix :

- **en améliorant les rendements** par le choix de variétés et l'amélioration des techniques culturales,

- **en augmentant la qualité du café** par une amélioration des étapes de traitements (parcelle et usine) et en produisant de manière biologique et équitable,

- **en valorisant mieux la matière 1^{ère}** par le développement de la transformation et de la commercialisation locale.



CECOVASA a investi dans un laboratoire de dégustation professionnel pour appuyer les producteurs dans leur quête de qualité. Ainsi les meilleurs cafés sont dégustés et notés au cours d'un processus très codifié pour obtenir des « profils de tasse » sur 100. Le café de CECOVASA obtient régulièrement des profils supérieurs à 84, signe d'une très grande qualité. Ils ont ainsi obtenu le premier prix national durant 7 ans et le titre de meilleur café du monde en 2010 lors du concours international de la SCAA (Specialty Coffee Association of America).



Artisans du Monde est une association qui agit depuis 1974 pour un développement durable, en mettant en pratique les principes du commerce équitable

à travers 3 moyens d'actions :

- **La vente** de produits des organisations de producteurs partenaires, qui permet à des milliers de personnes, paysans et artisans, de vivre

dignement de leur travail, et d'être acteurs de leur développement.

- **L'éducation & la sensibilisation** qui permettent aux citoyens de mieux comprendre pour agir en faveur d'une consommation responsable et d'une citoyenneté internationale.

- **Le plaidoyer & le relais de campagnes de pression** sur les décideurs politiques et économiques, qui contribuent à changer les règles et pratiques du commerce international.

Pour aller plus loin

S'informer sur le commerce équitable

Ce livret a été conçu à partir d'une étude de filière complète et fait partie d'une mallette pédagogique composée de vidéos, manuel, trames d'animation, à retrouver sur : <http://outils.artisansdumonde.org>



Soutenir la filière café

Pour acheter les cafés du Pérou, Mexique, Nicaragua, Ethiopie ou Congo, rendez vous dans les boutiques associatives Artisans du Monde www.artisansdumonde.org et sur la boutique en ligne www.boutique-artisans-du-monde.com

Militer pour un commerce juste et responsable

Avec Artisans du Monde, participez aux mobilisations citoyennes pour dénoncer les accords de libéralisation et proposer d'autres politiques commerciales. Retrouvez nos campagnes sur l'onglet "s'engager" du site internet : www.artisansdumonde.org



Livret réalisé avec le concours financier de



En partenariat avec



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n'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.

AUTRES ÉCHANGES, AUTRE MONDE

Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 Montreuil
Tél. 01 83 62 83 93 | www.artisansdumonde.org

