

Café équitable

Résumé

Une animation pour comprendre les mécanismes de formation des prix d'une matière première agricole : le café et découvrir les enjeux du commerce équitable.

Niveau

Collège
Lycée

Durée

1 heure

Thèmes

Alimentation
Commerce
Développement

Objectifs

- Découvrir l'origine du café : localisation, réalité botanique, transformation ;
- Acquérir des mots nouveaux (caféier, drupes torréfaction..) ;
- Comprendre les mécanismes de formation des prix ;
- Découvrir le commerce équitable.

Matériel

Fiches animateurs (en annexe)
Fiches élèves (en annexe)
Vidéo « A la découverte du café », Réalisation : B. Théau, C. Auxéméry - Production Orcades, CRDP Poitou-Charentes 1997
Dépliants d'information et exposition pédagogique sur le commerce équitable - Max Havelaar



Déroulement

Séquence 1 : Représentations / introduction

Questionnement d'où vient le café ? Comment est-il fabriqué ?

Pour rendre l'apport de connaissances ludiques, on propose aux élèves de jouer à un jeu d'équipe dans l'esprit de « questions pour un champion ».

2 séries de questions sont posées : dans la première série il s'agit de découvrir la bonne réponse à un quiz ; dans la deuxième série, l'animateur donne une définition. L'équipe qui trouve la bonne réponse la première a gagné.

Séquence 2 : Petite histoire du café

On retrace le chemin simplifié de l'histoire de la production du café dans le monde en s'appuyant sur la "fresque historique" du museum.

Séquence 3 : Le café, aspects botanique

Après avoir visionné la cassette « A la découverte du café », on retrace le chemin simplifié de l'arbuste au café : arbre, drupes, grain (séché, grillé), torréfaction, poudre, café.

Séquence 4 : Débat

Marché international et formation des prix. Quelles conséquences pour les petits producteurs? Quelles solutions?



Fiche animateur

Question 1 : De quel pays est originaire le café ? Égypte, Éthiopie, Colombie ?

Réponse : Le café est une espèce endémique d'Abyssinie (ancien nom de l'Éthiopie).

Question 2 : Quel est le nom arabe du café ? Qahwa, Kavhé, Caffé ?

Réponse : Le nom arabe du café est "qahwa", devenu "kahve" en turc en passant par l'italien "cavee", puis "caffè".

Question 3 : Quel fut le premier pays producteur de café ? Syrie, Inde, Yémen ?

Réponse : Le premier pays producteur de café n'est pas l'Éthiopie, mais son voisin, le Yémen. Jusqu'au XVII^{ème}, il détiendra le monopôle de la production.

Question 4 : En quelle année ouvre le premier café en Europe ? 1517, 1645, 1720 ?

Réponse : Après Damas, Bagdad, Le Caire et Istanbul (1550), le premier café européen ouvre à Venise en 1645. En effet, les voyageurs, diplomates, commerçants européens ont découvert le café en Orient et ont été fascinés. Ils ramènent cette mode sur le vieux continent.

Question 5 : A partir de quelle date les familles vont elles consommer du café chez elles ? XVII^{ème}, XVIII^{ème}, XIX^{ème} ?

Réponse : Le café se boit d'abord au café, lieu social, lieu d'intrigues... Il ne rentrera dans les foyers qu'au début du XIX^{ème} siècle.

Question 6 : Qui a fait "voyager" le café au XVII^{ème} siècle ? Les Espagnols, les Hollandais, les Français ?

Réponse : Les Hollandais, grands voyageurs, et grande puissance commerciale, sont aussi les premiers "agronomes du globe". Ils effectuent des repérages, des prélèvements, des études, reproductions et transplantations de diverses espèces végétales dont le café. Ils diffuseront le café dans leurs colonies asiatiques (Ceylan, Indonésie) puis à la fin du XVIII^{ème} pour contrer Espagnols et Portugais en Amérique Latine. Ils développent sa production d'abord aux Antilles, puis au Brésil.

Fiche animateur

Définition 1 : Moins chargé en caféine, moins « corsé », il est la principale espèce de café consommée dans le monde. Il est principalement produit en Amérique du Sud et dans quelques pays d'Afrique. Il nécessite un climat tropical et de hautes altitudes. Moins « corsé » que le robusta,

Réponse : L'arabica.

Il existe 2 types de café, le robusta et l'arabica. L'arabica est principalement produit en Amérique Latine et dans quelques pays d'Afrique. Il nécessite un climat tropical et de hautes altitudes.

Le robusta provient d'Afrique, d'Indonésie mais il est aujourd'hui également produit par le Brésil. Il est adapté aux climats équatoriaux.

Définition 2 : Opération dans l'usinage du café qui consiste à placer le café à une température de 200 à 300° C, pendant 12 à 15 minutes. La graine devient friable, ce qui facilitera la mouture. Elle change de couleur pour devenir brune. Son goût est modifié car de nouvelles substances apparaissent. Cette opération a donné son nom à nos petits boutiquiers de café...

Réponse : La torréfaction.

Définition 3 : Obtenu en ajoutant des solvants lors de la torréfaction, il représente aujourd'hui 10% du marché mondial du café. Apprécié des gros dormeurs, ... Il a le goût du café (ou presque), l'odeur du café, mais il lui manque la caféine....

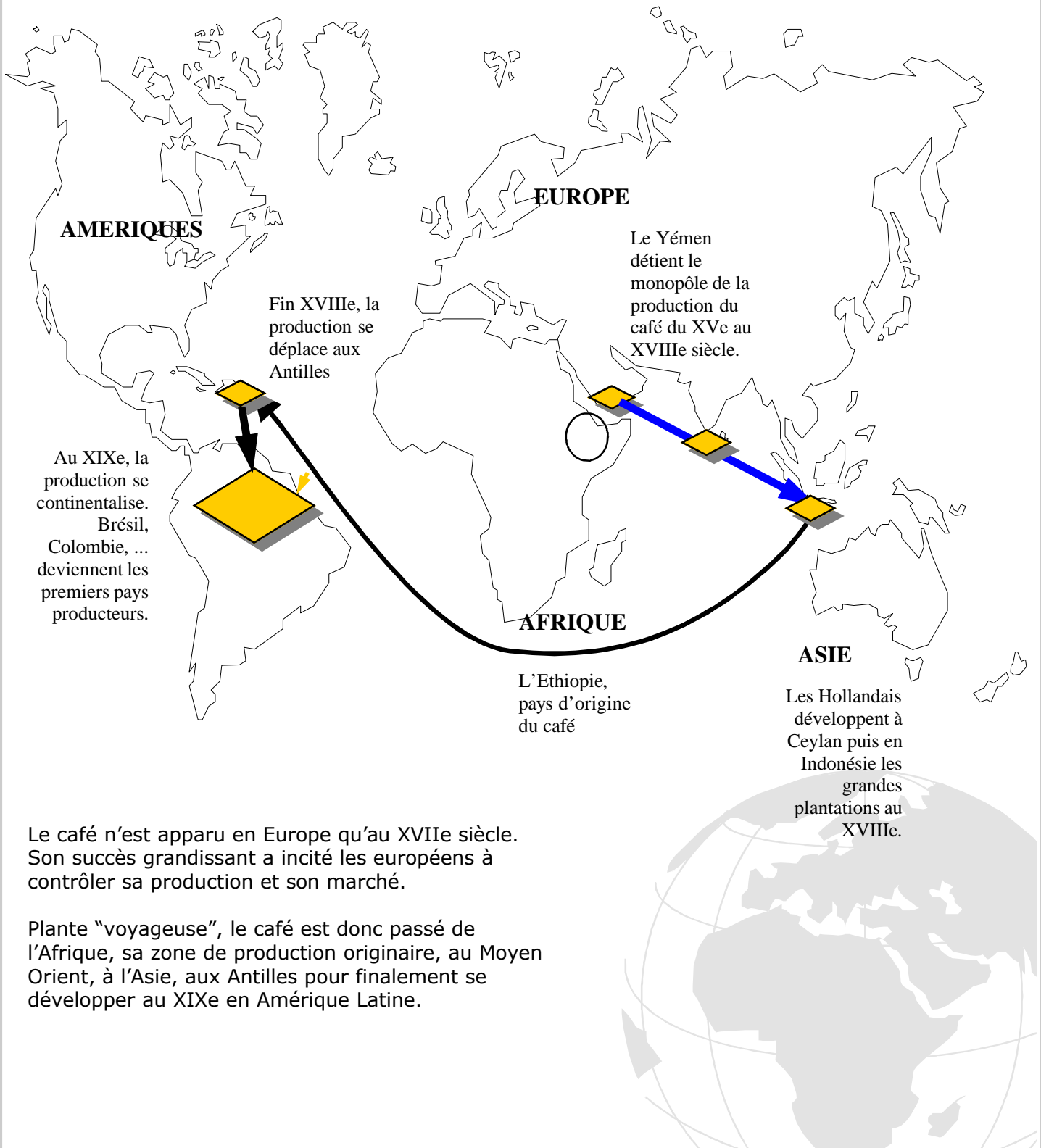
Réponse : Les principaux consommateurs de café sont les pays développés. Les Suédois viennent en tête avec une consommation de 12 kg par habitant, suivis par les Hollandais (7,7 kg/hab.). En France la consommation moyenne est de 5,5 kg/hab., et de 2,5 kg/hab. seulement en Italie (à peine plus qu'au Japon avec 2,2 kg/hab.)

Définition 4 : En Europe, ils sont les principaux consommateurs de café. Habitants d'un riche pays au climat difficile, ils achètent environ 12 kg de café par an. Est-ce la rigueur de leur climat froid ? Est-ce pour mieux digérer leur poisson ?

Réponse : Le décaféiné...



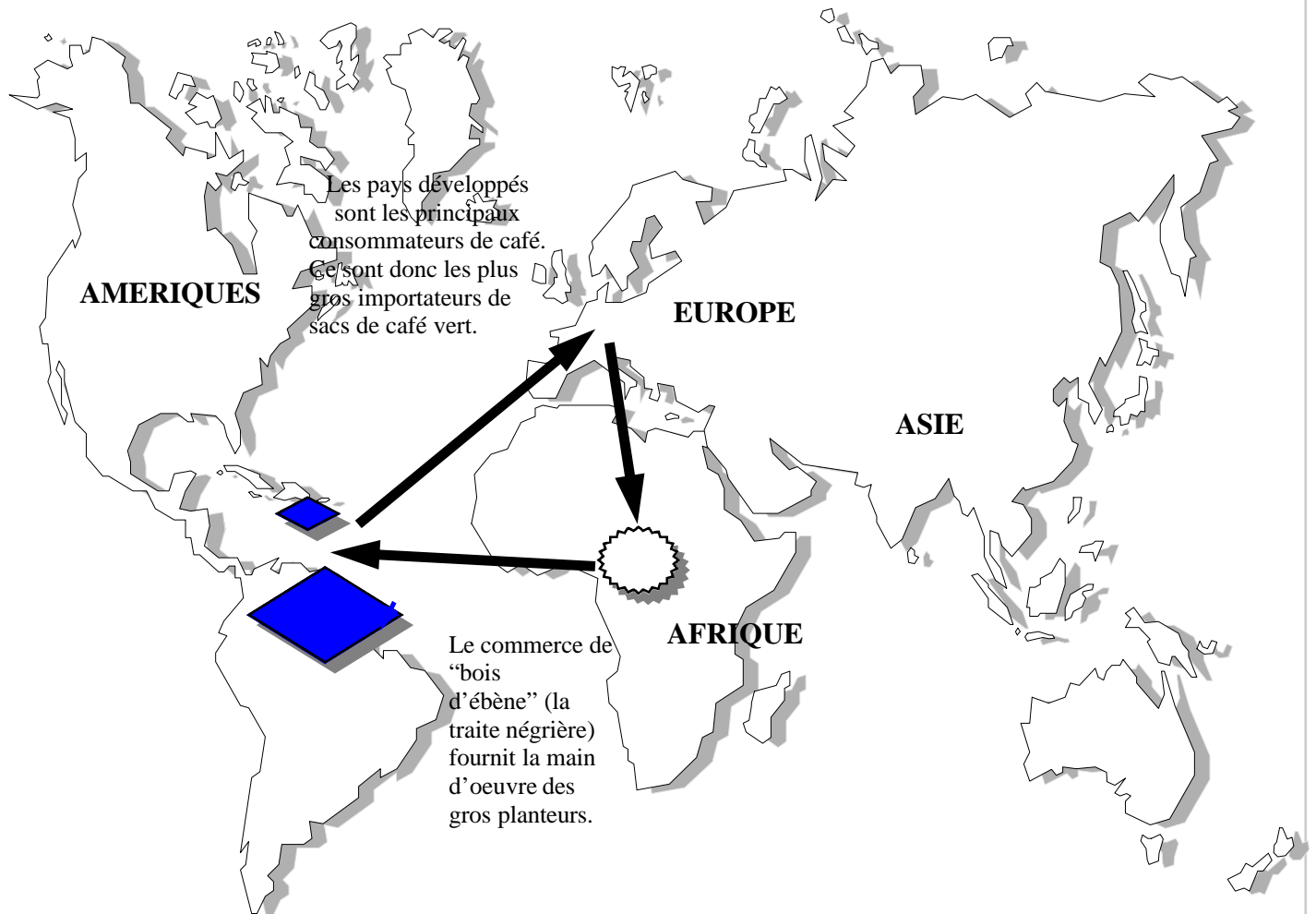
Parcours café : le développement de la culture du café



Le café n'est apparu en Europe qu'au XVIIe siècle. Son succès grandissant a incité les européens à contrôler sa production et son marché.

Plante "voyageuse", le café est donc passé de l'Afrique, sa zone de production originaire, au Moyen Orient, à l'Asie, aux Antilles pour finalement se développer au XIXe en Amérique Latine.

Parcours café : café et commerce triangulaire



La culture du café, essentiellement manuelle, a stimulé le développement de la traite négrière (par exemple, obligation était faite par la France aux planteurs de St Domingue de s'approvisionner en esclaves fournis par les trafiquants de Bordeaux, Nantes...).

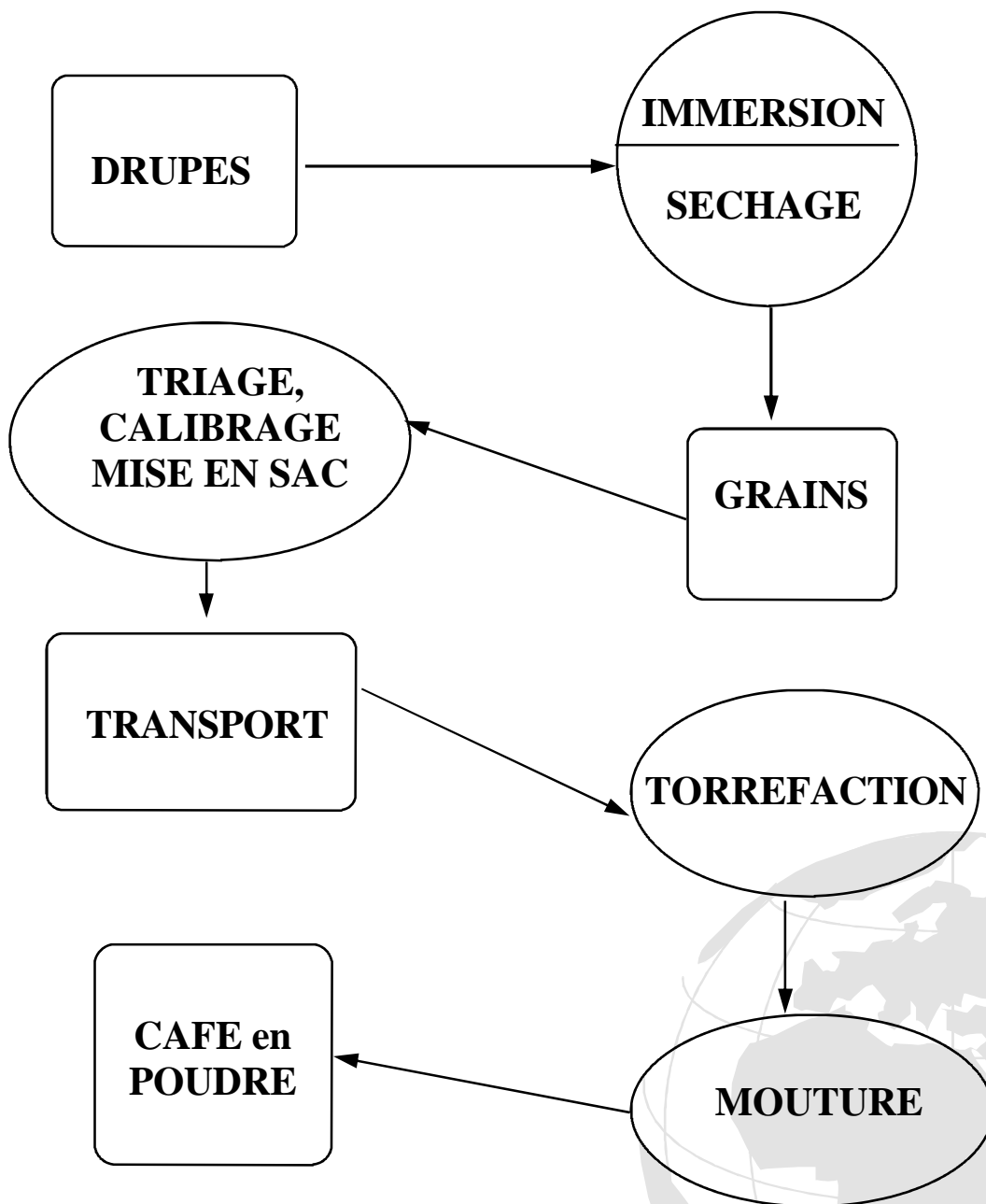
C'est ce que l'on appelle le commerce triangulaire.

Les bateaux repartent en Europe chargés de matières premières, dont le café, destinées à la consommation du vieux continent.

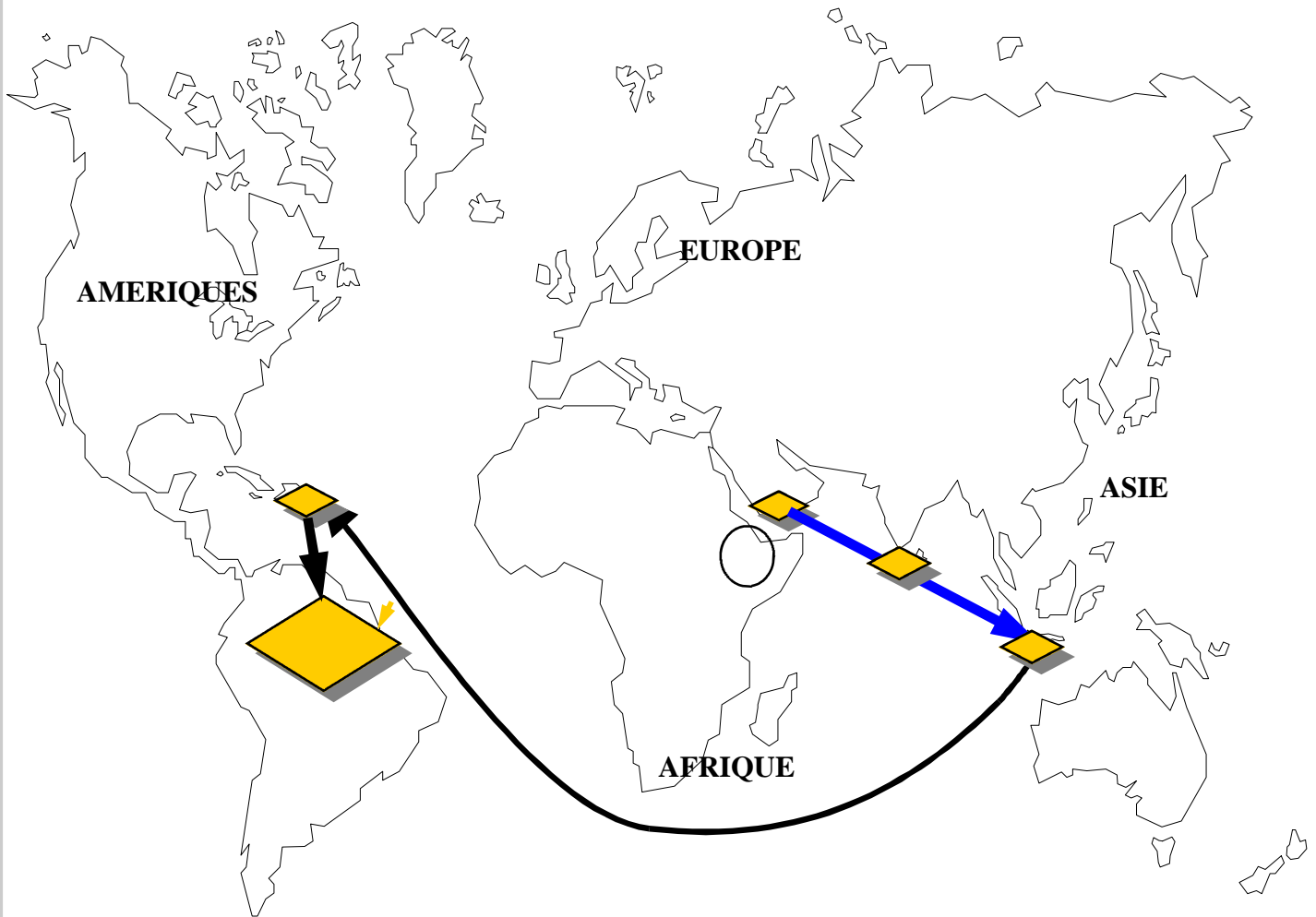


Des drupes au café

Pour reconstituer la chaîne de transformation du café.



Parcours café : le développement de la culture du café

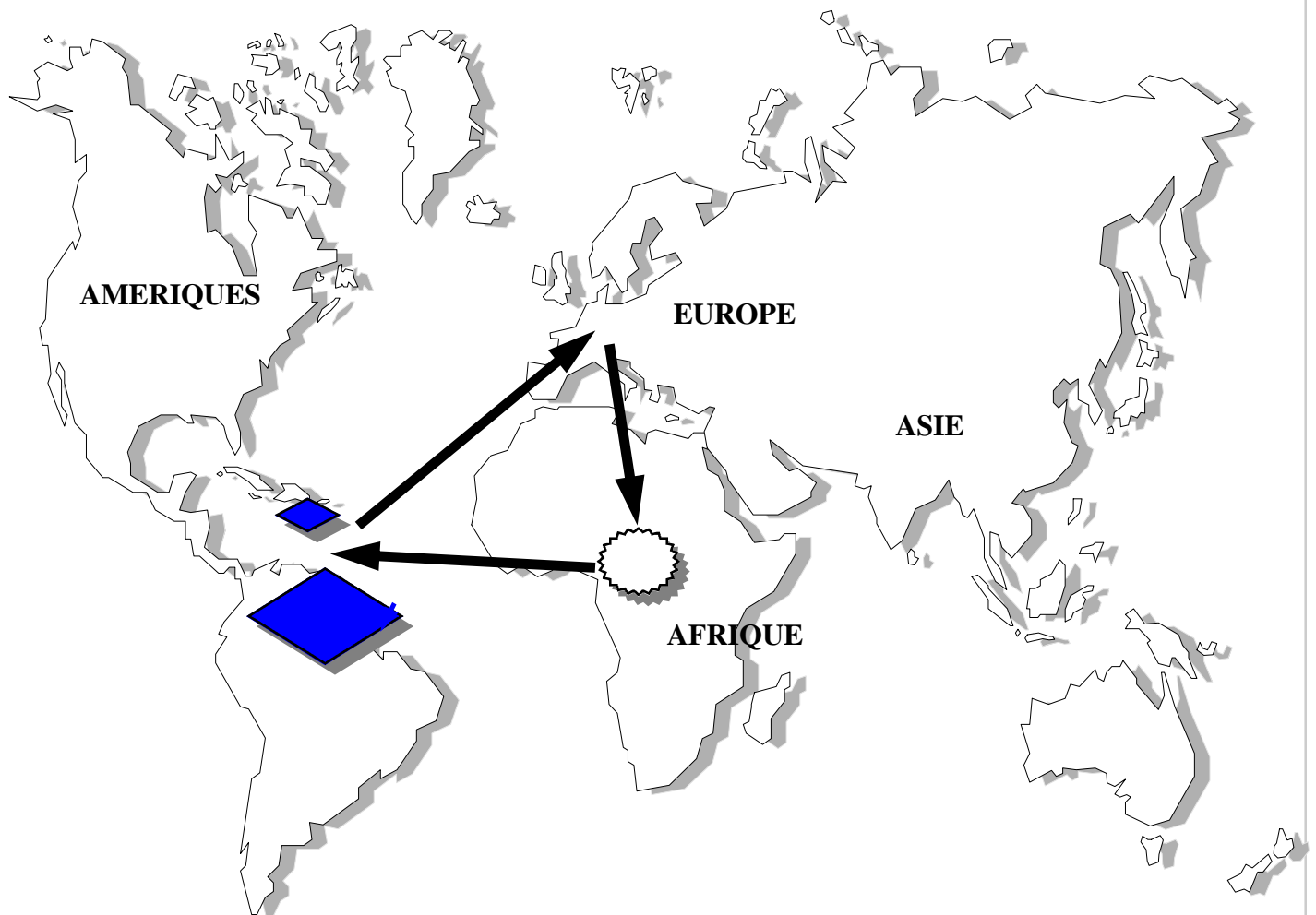


Le café n'est apparu en Europe qu'au XVIIe siècle. Son succès grandissant a incité les européens à contrôler sa production et son marché.

Plante "voyageuse", le café est donc passé de l'Afrique, sa zone de production originaire, au Moyen Orient, à l'Asie, aux Antilles pour finalement se développer au XIXe en Amérique Latine.



Parcours café : café et commerce triangulaire



La culture du café, essentiellement manuelle, a stimulé le développement de la traite négrière (par exemple, obligation était faite par la France aux planteurs de St Domingue de s'approvisionner en esclaves fournis par les trafiquants de Bordeaux, Nantes...).

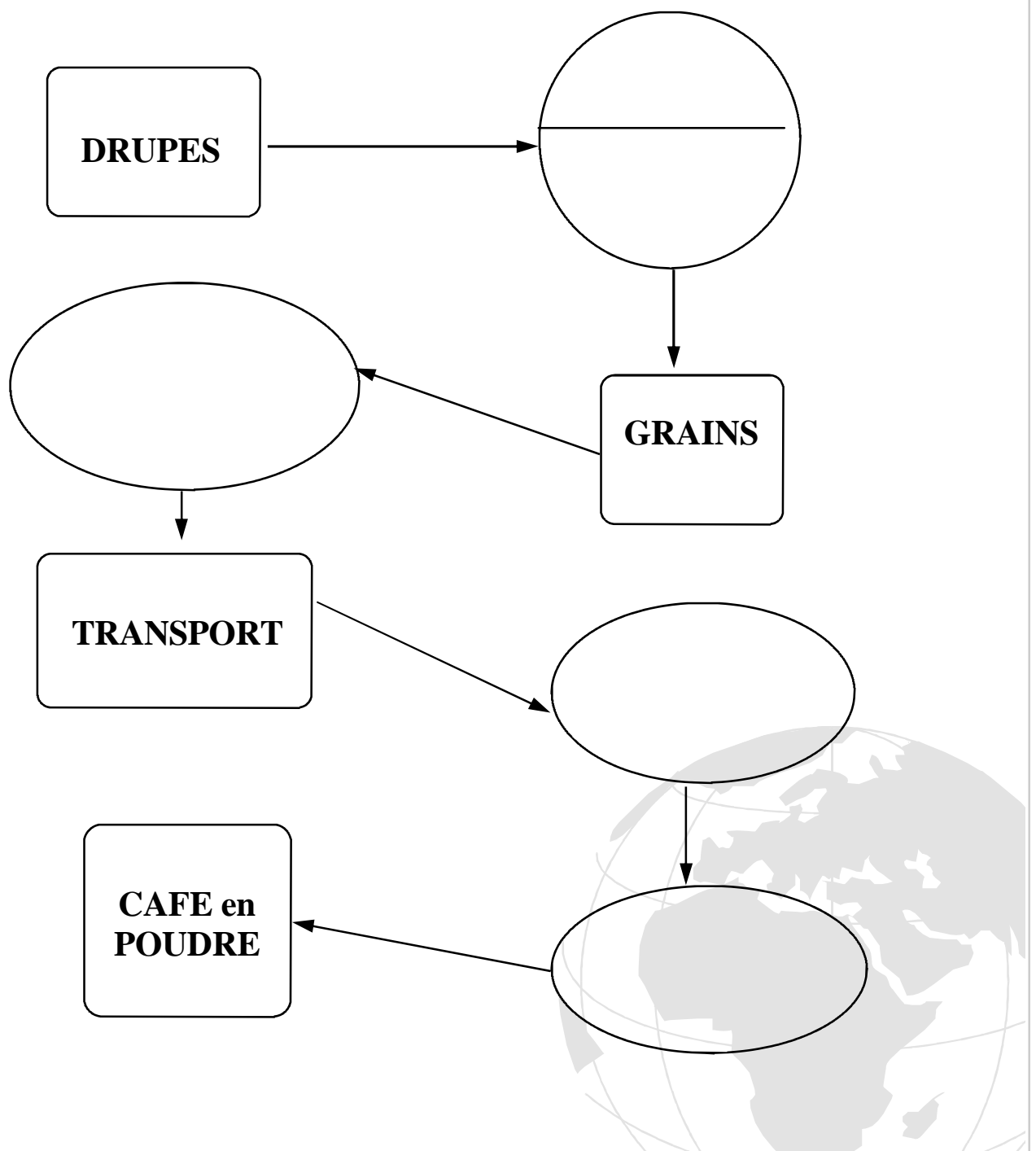
C'est ce que l'on appelle le commerce triangulaire.

Les bateaux repartent en Europe chargés de matières premières, dont le café, destinées à la consommation du vieux continent.



Des drupes au café

Pour reconstituer la chaîne de transformation du café.



En savoir plus

La culture du café

La plante

Le caféier est un arbuste de 6 à 12 m de haut, taillé entre 2 et 3 mètres.

A l'âge de 3 ou 4 ans, le caféier entre en production. Des feuilles blanches se forment à l'aisselle des feuilles ; en 7 à 11 mois elles donnent des "drupes", aussi appelées "cerises".

Chacun de ces fruits, rouge à maturité, contient une pulpe sucrée, au milieu de laquelle se trouvent deux graines accolées par leur face plane.

La production baisse lorsque les caféiers atteignent une vingtaine d'années.

La culture

Le caféier pousse sur des sols riches, en atmosphère humide. La plante exige des soins intensifs.

Les opérations culturales sont : le désherbage, la fumure, l'apport d'azote et de potasse, les traitements contre les insectes et les maladies diverses.

La récolte

Elle est faite le plus souvent à la main.

Un caféier produit environ 2,5 kg de cerises par an, ce qui donne environ 0,5 kg de café vert.

L'usinage

Le traitement par voie humide : on trie les cerises par immersion, puis celles-ci passent dans des dépulpeurs, et sont parfois soumises à une fermentation ; elles sont ensuite lavées. Le café en parche (la parche est l'enveloppe du grain de café) est séché ; il sera enfin déparché et dépélliculé. Le traitement par voie sèche : les cerises sèchent au soleil pendant 2 à 3 semaines ; puis elles sont décortiquées.

Cette méthode, la plus simple, est utilisée par les petits producteurs. Le café obtenu est cependant d'une qualité inférieure à celui obtenu par voie humide.

Le café est ensuite calibré, trié par densité et par couleur ; les grains défectueux et les impuretés sont éliminées. Ensuite le café est pesé et mis dans des sacs de jute. Un sac en contient environ 60 kg.

C'est dans cet état que le café est généralement exporté car il se conserve plusieurs années ; alors que le café torréfié se conserve moins longtemps.

La torréfaction permet au café de développer tout son arôme et d'améliorer sa qualité gustative. Elle consiste à placer le café à une température de 200 à 300°C pendant environ 15 minutes. La graine devient friable, ce qui facilitera la mouture ; elle change de couleur, pour devenir brune ; son goût est modifié car de nouvelles substances apparaissent.

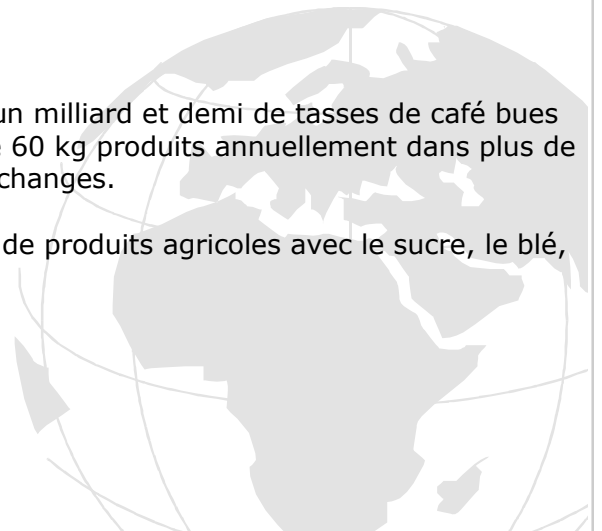
Le marché du café

C'est un enjeu économique considérable.

Plusieurs centaines de millions de consommateurs, plus d'un milliard et demi de tasses de café bues chaque jour, 20 millions d'emplois, 100 millions de sacs de 60 kg produits annuellement dans plus de 70 pays de la ceinture tropicale, 10 milliards de dollars d'échanges.

85% des demandes viennent des pays développés.

Le café est bien l'un des tous premiers marchés mondiaux de produits agricoles avec le sucre, le blé, la viande bovine et le coton.



Le café sous le feu des spéculations

Les producteurs ne vendent pas directement leur café aux consommateurs. Avant d'arriver dans notre tasse, on trouve les négociants, les torréfacteurs et les distributeurs. Autant d'intermédiaires qui s'approprient la plus grosse part du gâteau.

Le prix du café est fixé par les bourses de matières premières de Londres et de New-York. Ces dernières années, le cours a subi de fortes variations.

Ce produit intéresse les investisseurs et les spéculateurs qui exercent une influence croissante sur les cours du café.

Quand les cours sont en baisse, les investisseurs prennent d'assaut le marché par des achats massifs. Ce n'est pas le café en soi qui les intéressent. Ils spéculent simplement dans l'espoir de pouvoir dégager rapidement d'importants bénéfices. Au moment où ils décident de récupérer leur mise, le prix s'effondre.

Les spéculateurs renforcent ainsi les conséquences de la loi de l'offre et de la demande : un cours en dents de scie.

On notera le cynisme sur la question des prix : les producteurs n'en reçoivent qu'une infime partie alors qu'ils fournissent la matière de base.

Quid des producteurs et des cueilleurs ?...

Les faibles moyens financiers des petits producteurs de café vendent leur café dès que possible, alors même que les grains sont quelquefois encore sur les plants. Ils ne peuvent pas obtenir un bon prix et encore moins attendre des temps meilleurs.

La situation pour les cueilleurs de café des plantations n'est guère différente. Les grands propriétaires terriens ne les payent pas davantage lors des récoltes plus importantes.

Les restrictions pour accéder au marché européen

Le café ne peut être transformé dans les pays producteurs à cause des restrictions douanières. Par exemple, l'UE applique toutes une série de réglementations.

Tout café qui rentre dans l'UE est soumis à une taxe à l'importation (7,5% en 2000).

Plus la transformation du café est grande, plus la taxe est élevée.

La très grande majorité du café est donc importée sous forme de grains verts non-torréfiés.

Ces droits de douane protègent les torréfacteurs de café de l'UE contre la concurrence extérieure.

Vers un commerce équitable ?

En Europe se développent des réseaux qui demandent à l'OMC de mettre fin aux spéculations et aux fluctuations des prix sur le marché du café.

Parallèlement, ces mêmes réseaux (Artisans du Monde, Max Havelaar,...) offrent une alternative en achetant directement le café aux petits producteurs et par là diminuent le nombre des intermédiaires.

Les producteurs reçoivent un prix correct et stable et par conséquent souvent supérieur au cours mondial. Ils sont ainsi assurés d'un revenu minimum. Les producteurs endettés reçoivent une aide technique.

Payés à l'avance, ils peuvent investir dans des outils de productions et financer leur développement.

Ils peuvent également mettre en œuvre des conditions de travail décentes pour leurs employés.

Ils sont incités à développer des méthodes respectueuses de l'environnement.

Ils ne sont plus à la merci de la fixation des cours mondiaux.



"L'ABC de la consommation responsable"

Un outil pédagogique de référence, de formation et d'animation sur la consommation responsable et le commerce équitable réalisés par Oxfam-Québec, à télécharger sur le site <http://www.oxfam.qc.ca/html/publications/5outils1.html>

Petits déjeuners solidaires

Classeur pédagogique, Artisans du Monde, Ligue de l'Enseignement, 2004.

Réfléchir à nos choix de consommation pour un développement durable à travers le commerce équitable.

Max Havelaar Lyon et CEIPAL
8 quai Maréchal Joffre
69002 Lyon
Tél./fax : 04.72.56.07.05

La Plate-Forme pour le Commerce Equitable c/o CDTM

20 rue Rochechouart - 75009 Paris
Tél. : 01.42.82.91.87
Fax : 01.42.82.03.86
Email : plate-forme@commerceequitable.org

Max Havelaar France

41, rue Emile Zola
93107 - Montreuil
Tél. : 01.42.87.70.21
Fax : 01.48.70.07.68
Email : info@maxhavelaarfrance.org
Web : www.maxhavelaarfrance.org

Fédération Artisans du Monde (réseau de commercialisation et de distribution de produits issus du commerce équitable, édite des outils pédagogiques)

53, bd de Strasbourg
75010 Paris
Tél. 01.56.03.93.50
www.artisansdumonde.org

Vidéo « A la découverte du café »

Réalisation : B. Théau, C. Auxéméry - Production Orcades, CRDP Poitou-Charentes 1997

