

Un café
meilleur

nature's kitchen

Le café! Ce breuvage noir, doux et amer se décline de l'expresso italien serré et corsé à l'Americano long en passant par le cappuccino, crémeux et plein de douceur; il en existe pour tous les goûts et toutes les envies. Le café a une place de choix chez EXKi car c'est un plaisir convivial qui rassemble les amis.

Mais le café c'est surtout l'une des boissons les plus consommées dans le monde avec plus de cent mille tasses bues chaque minute. Si pour beaucoup d'entre nous il est presque devenu indispensable chaque matin, les coulisses du café sont souvent sombres. Depuis 2003, EXKi a décidé de servir un meilleur café. Meilleur pour le client, mais aussi pour le caféiculteur et pour la nature.

A travers ce livre, nous vous emmenons à la découverte de la planète café, de son système de production, de sa culture et de ses habitants. Ainsi qu'à la découverte de notre réflexion et de notre démarche autour du café

Si vous souhaitez poursuivre la lecture de ce livre chez vous, il est possible de télécharger son contenu sur www.EXKi.com, où nous

nous ferons un plaisir de recueillir vos remarques et recommandations.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà une agréable lecture et vous suggérons de l'accompagner, pourquoi pas, d'un café.

Frédéric Rouvez et Nicolas Steisel
Co-fondateurs d'EXKi



La boisson noire qui réveilla *les Lumières*

Chaque seconde, 1684 tasses de café sont bues dans le monde. La seconde boisson la plus consommée en France après l'eau n'a pas toujours été si populaire. Le Vieux Continent est relativement novice en matière de café : son arrivée en Europe remonte au XVII^e siècle. Retour à l'époque où le breuvage noir réveillait les esprits des Lumières.

L'histoire du café est assez obscure, du moins à ses débuts. Il serait originaire de la région de Kaffa en Ethiopie. La plante y est connue depuis la préhistoire, mais ce n'est qu'au VI^e siècle qu'elle commence son long voyage.

Entre le XII^e et le XV^e siècle, le café se répand d'abord au Yémen, puis dans le reste du monde arabe. Le café y est alors appelé «k'hawah» («revigorant») et se fait connaître dans les monastères soufis. Ce n'est qu'au XV^e siècle qu'il se développe réellement dans le reste du monde arabe, lui permettant alors l'accès aux routes marchandes qui s'engouffrent en Europe par l'Italie.

Le café est rapporté par les marchands vénitiens en provenance d'Egypte aux premières heures du XVII^e siècle. Dès 1615, il est bu régulièrement dans la Cité des Doges au sein de Caffè. Le Caffè Florian, fondé en 1720 et toujours en activité aujourd'hui, en est l'un des meilleurs témoins.

À Rome, on conseille au Pape Clément VIII d'interdire le café sous prétexte qu'il représente une menace d'infidèles. Après y avoir trempé ses lèvres, le Pape baptise, au contraire, la boisson qui devient vite une habitude au sein des monastères : comme pour

les imams, le café permet aux moines de veiller longtemps tout en gardant l'esprit clair.

Il faudra attendre 1644, année de l'élection d'Innocent X au siège papal, pour voir les premières balles de café arriver sur le territoire français, une initiative de l'aventurier et poète vénitien Pietro della Valle qui le fait découvrir aux Marseillais. Peu de temps après, les ancêtres des calanques s'organisent et importent leur propre café d'Egypte.

A Paris, le café arrive en 1669. Cette année-là, l'ambassadeur de la Sublime Porte (siège de l'Empire Ottoman), Soliman Aga, rend visite à Louis XIV. Reçu en grandes pompes, c'est lui qui inspirera plus tard Molière et Lully dans Le Bourgeois Gentilhomme, et qui instaure la mode du café dans la capitale française.

C'est proche du Pont-Neuf en 1672 qu'est créé le premier café parisien par un Arménien du nom de Pascal. Treize ans plus tard, l'entrepreneur ouvre un second café à Londres et, en 1686, un autre Arménien, Grégoire, révolutionne les habitudes avec l'ouverture du café Procope. Ce haut lieu de culture avant-gardiste ouvre ses portes aux femmes et repense la manière de filtrer le café.



◇
« *Noir comme le diable,
chaud comme l'enfer,
pur comme l'ange,
doux comme l'amant* »

CHARLES-MAURICE
DE TALLEYRAND-PÉRIGORD

1785.

◇
Dès le début du Siècle des Lumières (1715), ce lieu devient très prisé : on dit que Voltaire y consommait jusqu'à douze tasses par jour.

L'arrivée du grain de café sur le futur territoire de la Belgique se réalisera à nouveau grâce à Louis XIV. En 1675, le souverain français est au Château de Freÿr, situé à moins de deux lieues de Dinant, où ses troupes combattent. Louis XIV se retrouve face aux ambassadeurs espagnols afin de signer le Traité de Freÿr, rapidement connu sous le nom de Traité du Café. Et pour cause : lors de la signature, un ambassadeur turc, qui ne voyageait jamais sans une balle de café, proposa de déguster le breuvage. C'est le premier recensement d'un café bu sur le sol qui deviendra la Belgique.

◇
Depuis, la consommation de café a explosé aux quatre coins du globe. C'est, avec l'eau et le thé, la boisson la plus bue dans le monde. Selon, l'Organisation Internationale du Café (OIC), le Belge consomme en moyenne 6,4 kg de café par an pour 5,4 kg au Français. Loin des 27 kg que Voltaire consommait chaque année ... Mais la comparaison s'arrêtera là quand on sait que la torréfaction, les filtres et la quantité de caféine étaient très différents à l'époque.

La production de café : *une “roulette russe” ?*

Les vraies préoccupations autour du café concernent surtout, aujourd’hui, la production. Selon les chiffres donnés par Fairtrade Belgium, la production mondiale a atteint 7,9 millions de tonnes en 2011. Le café est devenu le produit agricole tropical le plus valorisé et le plus commercialisé autour du globe.



A travers le monde, 125 millions de personnes vivent de la production de café. On dénombre plus de 70 pays producteurs. En tête de ce classement, quatre pays assurent 60 % de la production mondiale de café : le Brésil, le Vietnam, la Colombie et l'Indonésie.

Quand les prix du café dansent

Le café est un produit dont le prix d'achat varie énormément. Le cours du sac de café arabica (un sac = 60 kg) est fixé à la bourse de New York. En 2004, l'Organisation Internationale du Café (OIC) se penchait sur les enseignements à tirer de la crise mondiale du café survenue au milieu des années 1990 : une «relative rareté de l'offre due essentiellement aux conditions climatiques». Pour les pays producteurs, cette situation a engendré une «forte augmentation des surfaces cultivées et donc de la production qui a sensiblement modifié la structure de l'offre mondiale. Ce qui fut la cause de l'effondrement des cours du café au début des années 2000 : la crise du café la plus grave en termes de revenus des caféiculteurs».

En 2003 déjà, la Secrétaire générale adjointe à l'Organisation des Nations Unies (ONU) déclarait devant l'Assemblée générale que «la chute des prix des produits de base comme le café, qui s'établissent au tiers environ de leur valeur du milieu des années 1990, contribue à l'accroissement de la pauvreté et entrave les efforts pour atteindre les objectifs de développement du millénaire».



La crise de 2002 à 2004

Les chiffres de l'Organisation Internationale du Café (OIC) sont clairs : «à la fin des années 1980 et pendant une partie des années 1990, les recettes tirées des exportations par les pays producteurs de café s'établissaient à environ 10-12 milliards de dollars US par an ; en 2003 elles ne se montent qu'à 5,5 milliards de dollars environ.»

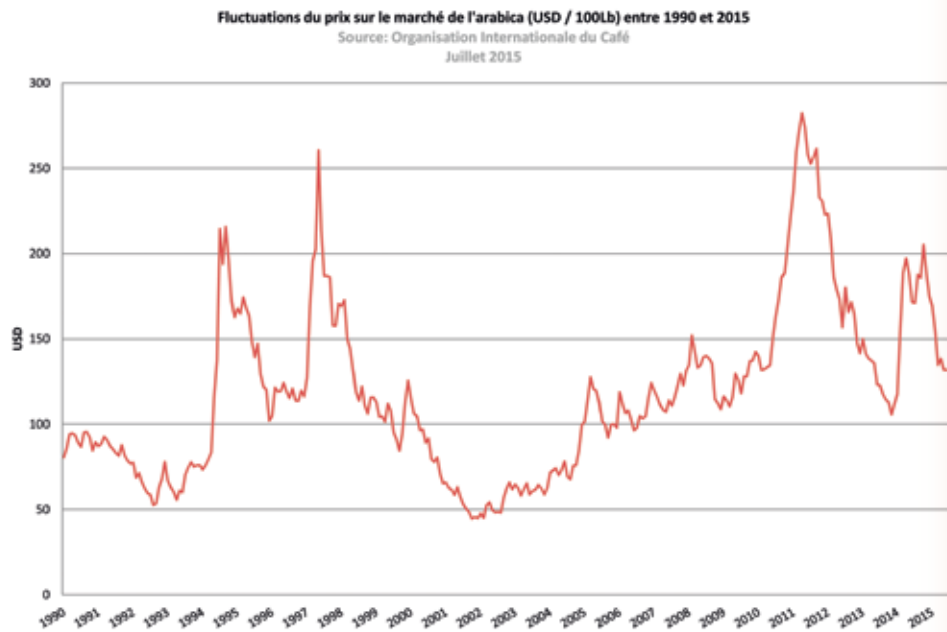
Cette chute importante n'est pas restée sans conséquences pour les pays producteurs. Les pays membres de l'OIC ont présenté un rapport en insistant

particulièrement sur les effets négatifs sur les plans économiques, sociaux et environnementaux.

D'abord, ces pays producteurs ont dû faire face à une perte importante d'emplois, car de nombreux producteurs ont préféré abandonner leurs exploitations suite à la chute des prix, entraînant celle des recettes fiscales et des recettes d'exportation.

Les pays producteurs assistent, par ailleurs, à une émigration de leurs cultivateurs et à des exodes ruraux en masse. Ces éléments provoquent des réactions en chaîne qui mènent à un accroissement de la pauvreté, à une augmentation de la malnutrition et à l'apparition de cultures illicites.

Enfin, la principale conséquence de la crise de 2004, c'est l'accélération de la déforestation, plus particulièrement des zones d'ombrage pour en exploiter le bois.



La volatilité de l'économie caféière est toujours d'actualité. En avril 2011 par exemple, le prix du sac s'envolait à presque 300 dollars, alors qu'à l'inverse, la courbe s'écrasait juste au-dessus de la barre des 100 dollars fin novembre 2013.

Il est donc très difficile pour les petits producteurs de prévoir leurs marges et de s'assurer une rémunération constante. Ceci est d'autant plus vrai que nombreux sont les producteurs locaux qui manquent de connaissances dans de tels domaines.

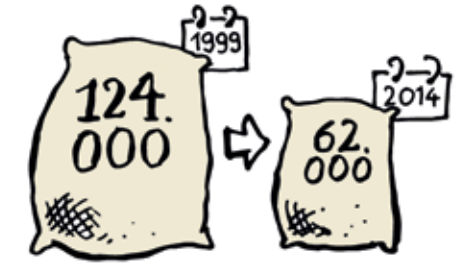
Pour aider les petits producteurs à produire en quantités suffisantes pour subsister, de plus en plus de coopératives ont vu le jour, soit des entités qui par nature tentent de servir au mieux les intérêts économiques de leurs adhérents. Elles permettent ainsi aux producteurs de centraliser leurs moyens de productions et donc de réduire efficacement leurs coûts de production. Les coopératives se sont surtout développées dans les plus petits pays producteurs de café comme la Bolivie.



Zoom sur la Bolivie

On compte aujourd'hui 56 pays producteurs de café dans le monde. La Bolivie se classe seulement trentième pays producteur alors qu'elle réunit d'excellentes conditions pour produire un café de qualité : un terrain montagneux et un climat chaud et humide. C'est particulièrement vrai dans la province de Caranavi (située dans la région des Yungas) d'où proviennent 90 % de la production nationale de café. Trente mille familles vivent de la production de café et l'économie de cette région dépend entièrement de la filière caféière.

La Bolivie produit surtout un café de type arabica, qui correspond mieux au climat andin et tropical du pays.



Malgré des conditions idéales pour produire du café, le petit pays andin peine à faire grimper ses stocks. Le pays d'Evo Morales a réduit de moitié son exportation de sacs de café, passant de 124 000 sacs par an en 2007 à 60 000 en 2014. Cette chute vertigineuse s'explique notamment par une série d'obstacles auxquels font face les petits producteurs (cfr infra).



Le café en Bolivie : *les obstacles à la production*

La consommation de café à travers le monde est en augmentation. L'Organisation Internationale du Café (OIC), observe une hausse de 2,3% entre 2011 et 2014, avec une très forte demande dans les marchés traditionnels tels que les Etats-Unis, l'Europe, le Japon, le Canada et surtout les pays nordiques. Si la demande est en augmentation, pourquoi la production bolivienne de café diminue-t-elle ?

Les producteurs boliviens de café font aujourd'hui face à une série d'obstacles qui empêche une production efficace et durable des grains de café. Un premier obstacle concerne l'aspect logistique de la production. La culture du café est encore complètement artisanale (surtout en Bolivie) et pratiquement laissée-pour-compte par les autorités. Les producteurs de la province de Caranavi, subissent donc lourdement le manque d'investissement public. Pour Claire Stœckel, responsable des partenariats de SOS Faim en Bolivie et au Pérou, «*il faut que le gouvernement bolivien apporte sa part de financement. C'est un pays en développement avec des indicateurs macro-économiques en hausse, qui est donc en possession de fonds. Mais il faut pouvoir gérer ces fonds correctement afin que les petits producteurs puissent eux aussi profiter de cette manne financière*». SOS Faim est une ONG belge qui travaille principalement au soutien de l'agriculture familiale. «*SOS Faim soutient en Bolivie une institution de financement, nommée FinCafe, créée pour les petits producteurs de café par les petits producteurs de café, de leur propre initiative*».

Certaines pistes de changements explorées depuis quelques années par les autorités boliviennes méritent d'être soulignées. Ainsi, Reynaldo Yujra Segales, ancien directeur de l'ASFI (Autorité de supervision du système financier en Bolivie), expliquait lors d'une interview que «*le secteur rural a été un des secteurs les plus oubliés. Les gouvernements d'avant 2005 attachaient plus d'importance au développement urbain. Cela a creusé des inégalités entre les principales villes du pays, et plus encore entre les centres urbains et les zones rurales. Le système économique des gouvernements précédents favorisait les activités de commerce, de service, et de manière générale les activités économiques en zone urbaine. Les organisations financières ne se risquaient pas en zone rurale, où les investissements ne sont pas directement rentables. La nouvelle loi bancaire veillera à ce que les institutions financières consacrent un quota de financement au secteur rural*».

Malgré les efforts consentis par les coopératives, les ONG et les partenaires techniques et financiers présents sur place, Claire Stœckel ne peut que constater la baisse de productivité des caféiers boliviens. «*Aujourd'hui, les producteurs n'arrivent pas à honorer les commandes qu'ils reçoivent de grandes sociétés. Il y a plusieurs raisons à cette chute de la production.*»

Renouveler les plants : un investissement amer mais nécessaire

Le plant de café nécessite humidité et chaleur pour se développer correctement. S'il n'est pas taillé (ce qui est presque toujours le cas pour les pieds qui sont cultivés), le caféier peut atteindre plus de 6 m. Cependant, afin d'être rentables et d'assurer une production de qualité, ces pieds de café doivent être renouvelés environ tous les quarts de siècle. Sans renouvellement, la quantité et la qualité du café diminuent, entraînant les producteurs dans une baisse de revenus, un piège qui a déjà fait chuter des caféiculteurs. Lorsqu'un plant de café est remplacé, il faut compter trois ans sans aucun revenu pour ce plant : un pied de café met trois ans pour que sa première floraison voie le jour. Claire Stœckel et César Soto, responsable de l'antenne de SOS Faim en Bolivie, expliquent que tout ce travail de renouvellement est très compliqué à mettre en place. «*Surtout qu'il faut le coupler au fait que les producteurs ici font de la monoculture de café, ce qui n'est pas bon car, avec le temps, cela affaiblit les sols et réduit donc encore la productivité des pieds de café*», ajoute César.



L'impact du changement climatique

Un autre obstacle majeur à la production de café en Bolivie serait vraisemblablement dû aux effets du changement climatique. Claire Stæckel évoque «des phénomènes qui ne sont pas communs». Outre la tombée de pluies intempestives, les producteurs boliviens voient apparaître des parasites et des maladies qui n'existaient pas auparavant.

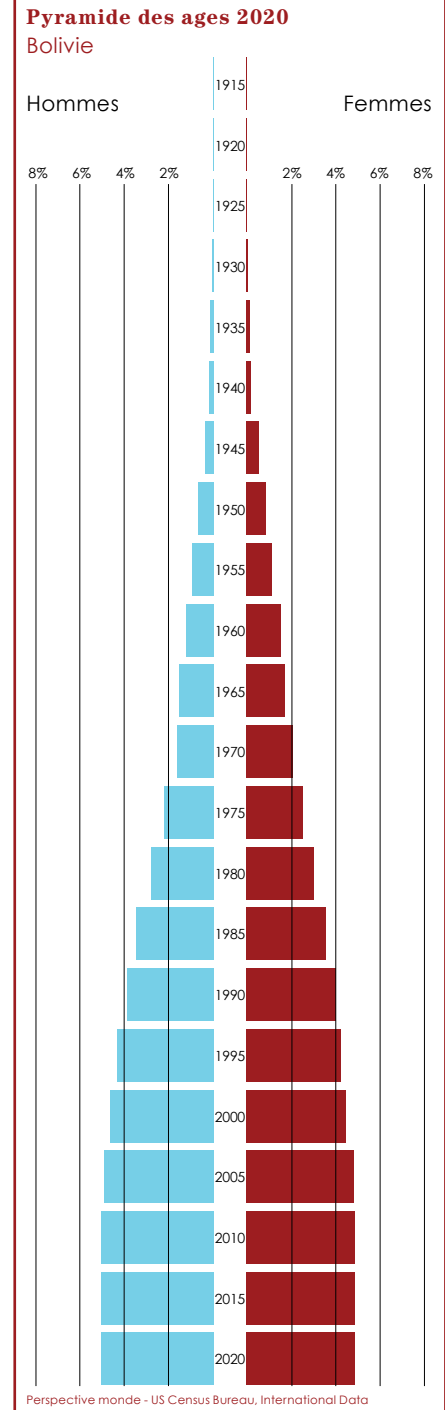
Si la rouille est le parasite le plus commun et le plus destructeur des plants de café en Amérique Centrale et du Sud, 2015 a vu l'apparition d'une nouvelle maladie: Ojo de Gallo (que l'on traduirait littéralement par «œil de poule»). Couplée à la rouille, aux pluies torrentielles et aux inondations causées par El Niño (courant équatorial chaud du Pacifique), Ojo de Gallo a dévasté la production bolivienne. Notamment

dans la province de Caranavi, qui rassemble 90 % de la production de café en Bolivie. La municipalité de cette province a même décrété l'état de désastre phytosanitaire. 2015 se voit ainsi décerner le triste titre d'année la plus calamiteuse et la plus faible en termes de production. La fédération des producteurs de café de Bolivie (FECAFEB) estime les pertes à 60 % de la production dans son ensemble.

La fuite des campagnes

Un facteur supplémentaire de la baisse de production de café en Bolivie est l'arrivée de dynamiques nouvelles et l'augmentation de la population. La population urbaine est passée de 26 % de la population totale bolivienne en 1950 à 60 % en 2015. Cet exode rural massif s'explique notamment par une agriculture traditionnelle peu compétitive, le morcellement des terres, les crises environnementales et le désir de modernité des jeunes. Ce dernier point est particulièrement inquiétant. Les jeunes quittent l'exploitation familiale en quête d'un avenir meilleur, mais l'agriculture rurale bolivienne n'a pas encore atteint un niveau de mécanisation suffisant pour pouvoir se passer de mains ouvrières.

Les perspectives d'avenir pour les communautés rurales doivent s'améliorer si l'on ne veut pas assister à une désertion complète de ce milieu en Bolivie. Et lorsque l'on observe la pyramide des âges et les prévisions pour le pays andin, les tranches d'âges les plus jeunes sont en augmentation. Mais qui peut dire que cette nouvelle génération souhaitera un jour reprendre l'exploitation de ses parents ? Il faut donc changer les conditions de production le plus rapidement possible en Bolivie.



Comment soutenir *la production bolivienne de café ?*

Si les producteurs boliviens se battent au quotidien contre les différents obstacles qui freinent leur production, le principal nerf de la guerre reste l'argent. Face à la volatilité des prix du café et au manque d'investissement de la part de leur propre gouvernement, les caféiculteurs n'ont pas énormément d'alternatives. Une réponse efficace, mentionnée pour la première fois dans les années 1980, est celle du commerce équitable (*fairtrade* en anglais).



Le fairtrade c'est quoi ?

Il n'existe pas aujourd'hui de définition juridique du commerce équitable, mais les différentes organisations internationales ont fait une proposition en 2001 (connue sous le nom de Consensus Fine) : «Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel.»

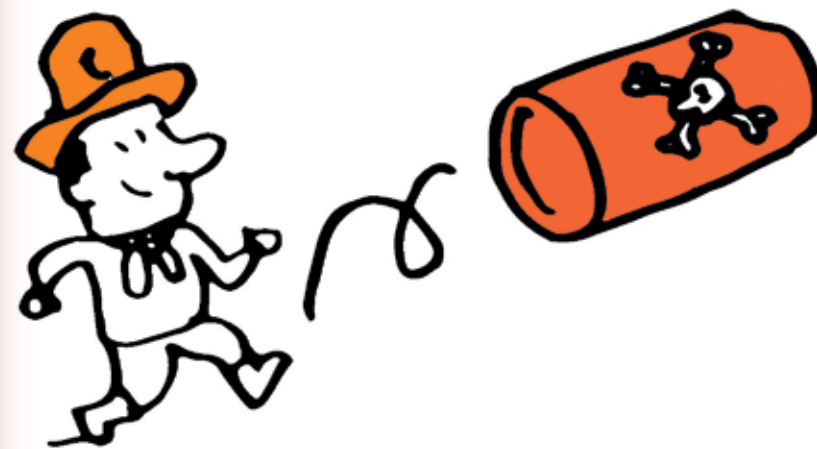


Face à ce manque d'argent, les associations du commerce équitable (Fairtrade Belgium, Max Havelaar France, Fairtrade Italia, Fairtrade Lëtzebuerg) suivent une idée : celle de «Trade, not aid!» («Du commerce, pas de la charité»). Pour Lily Deforce, directrice de Fairtrade Belgium, c'est un principe essentiel toujours à la base de leur travail aujourd'hui : «Si on ne peut pas changer la façon dont le monde fait du commerce, on ne pourra pas changer les choses pour les petits producteurs. La charité peut continuer indéfiniment... Ce que veulent les producteurs, c'est un prix décent pour un produit de qualité.»

À partir de 1997, Fairtrade International voit le jour avec pour objectif un label commun à travers le monde et un même cahier de charges pour tous les pays. Bien que Lily Deforce n'aime pas ce mot, elle doit avouer que Fairtrade s'est construit comme une multinationale pour pouvoir être plus efficace partout dans le monde.

Fairtrade international joue deux rôles principaux : «Le fer de lance de Fairtrade, c'est d'abord d'engager le grand public, afin qu'il connaisse le commerce équitable et son fonctionnement. Ensuite, c'est la réalisation de partenariats avec des entreprises sensibles au développement durable et au commerce équitable.»

L'idée du commerce équitable est relativement simple : Un premier aspect écologique, qui consiste en un cahier de charges que les producteurs doivent respecter. Ce cahier intègre le traitement des déchets et des champs, l'interdiction d'utiliser des herbicides et la mise en avant d'une agriculture biologique. Fairtrade organise donc des formations sur cet aspect pour les producteurs souhaitant être labellisés. Le second est quant à lui social et concerne les conditions de vie, de rémunération et surtout de travail des différents producteurs travaillant pour une coopérative. Enfin, vient l'aspect économique, qui s'intéresse davantage à la relation entre les coopératives de café et les importateurs comme Coffeeteam. Cet aspect économique assure un prix minimum pour les producteurs et une prime pour la coopérative.

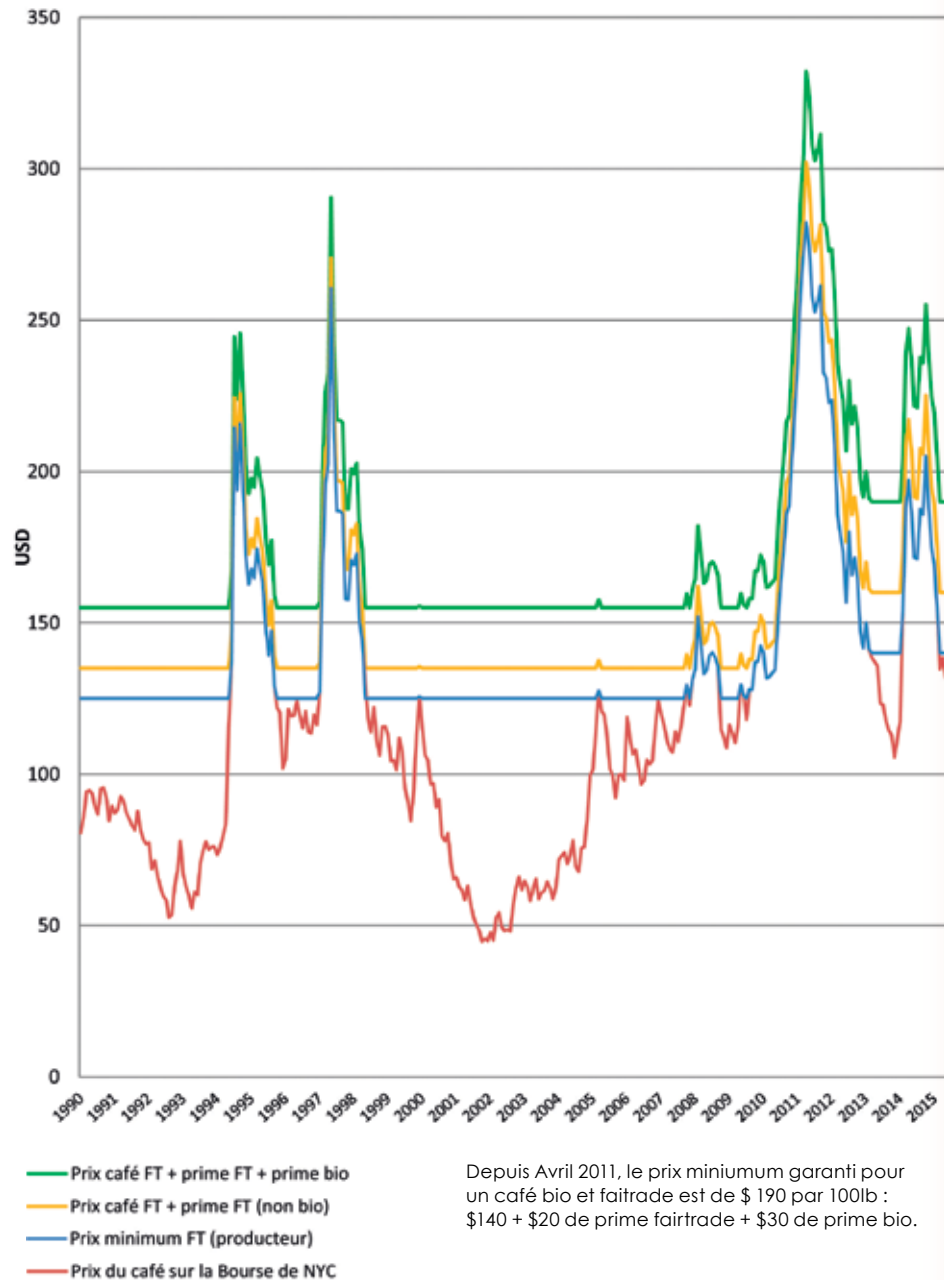


Concrètement, pour le producteur, le prix minimum est de 140 dollars US pour un quintal (soit 100 livres ou environ 45 kg) de grains de café arabica. Là où ce système est efficace, c'est si le prix du marché baisse sous 140 dollars, le prix de la transaction reste alors fixé à 140 dollars par quintal. Le prix minimum est aussi revu à la hausse (30 dollars par quintal) s'il s'agit de café issu de l'agriculture biologique. Quant à la coopérative, celle-ci reçoit une prime complémentaire de 20 dollars par quintal à dépenser à des fins utiles : au bénéfice de la communauté (par exemple dans l'enseignement), dans des projets environnementaux, notamment la conversion à l'agriculture biologique ou encore dans des projets d'amélioration de la qualité du café. Dans les faits, 25 % du montant des primes sont investis dans des programmes d'amélioration de qualité et de productivité.

Le graphique à la page suivante représente bien la volatilité extrême du cours du café et montre que le plancher de 140 dollars a été souvent utile.

Comparaison des prix Fairtrade et des prix sur la bourse NYC (USD / 100Lb)

Source: Organisation Internationale du Café
Juillet 2015



La volatilité des prix du café nécessite donc la mise en place d'un système de prix minimum. Cette alternative économique permet aux producteurs de ne pas essuyer les pertes dues aux fluctuations du marché sur lesquelles ils n'ont aucun pouvoir. Pour Nicolas Steisel, co-fondateur et CEO d'EXKi, ce système offre «une réponse efficace et adéquate pour un million de petits producteurs et leurs familles. Car il est particulièrement injuste que la volatilité des cours provoquée par les spéculateurs inflige de graves dommages à tous ceux qui sont activement concernés par le café : producteurs, transformateurs, exportateurs et importateurs, torréfacteurs et distributeurs».

En 2004, EXKi décide de s'approvisionner exclusivement en café issu du commerce équitable et, dès 2012, le café chez EXKi reçoit le label bio. En 2015, EXKi s'approvisionne pour moitié dans la région de Caranavi en Bolivie (hémisphère sud) et pour moitié dans la région du Chiapas au Mexique (hémisphère nord).



La naissance d'un premier projet : Santiago II

En 2011, Nicolas Steisel et Paqui Ortiz (EXKi), Michel Liégeois (Café Liégeois), Gregory Dupuis (Coffeeteam) et Johan Declercq (Fairtrade) se rendent dans la province de Caranavi, en Bolivie, à la rencontre des responsables de cinq coopératives productrices de café certifiées bio et fairtrade. Grégory Dupuis revient sur les prémices de ce voyage : «L'idée était de voir si on pouvait trouver un projet qui sortait un peu de l'ordinaire. C'est comme ça qu'est venue l'idée de la Bolivie. J'avais vraiment été touché par le pays et par les gens. Nicolas aussi était très motivé parce qu'il y avait déjà passé du temps. On est donc allé sur place, voir quel projet mettre en place». Les visites de coopératives se multiplient et les quatre compères se décident finalement pour

«une toute petite coopérative qui n'avait vraiment pas l'air de s'en sortir, Santiago II», se souvient Gregory Dupuis.

«La vraie question était de savoir ce qu'on allait faire. C'était une situation assez cocasse parce qu'on leur a posé directement la question : qu'est-ce que vous voudriez ?», poursuit le gérant de Coffeeteam. Face aux réponses matérielles des producteurs (tel tracteur, telle machine, etc...) l'équipe sur place se sent un peu désemparée : «Leur offrir



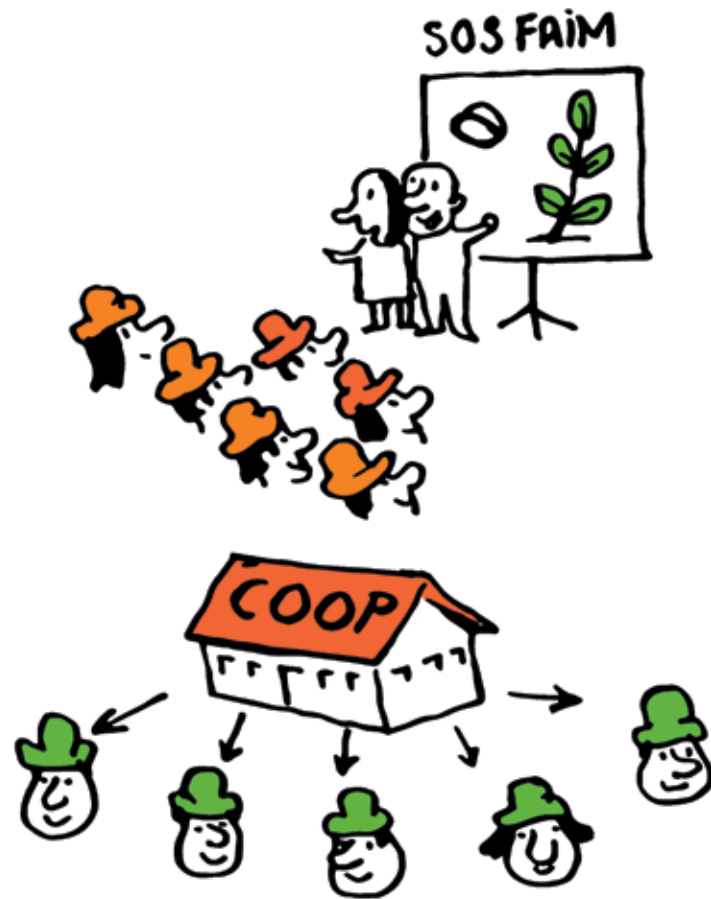
un bulldozer leur aurait été certes utile mais on ne voyait pas vraiment de durabilité, de pérennité dans ce projet». À force de discussions et de réflexions, l'équipe en visite s'interroge alors sur les problèmes structurels de la Bolivie, sur ses difficultés de production et d'organisation : «Notre constat de départ était de dire que ces producteurs produisent assez peu. Du coup, on s'est intéressé à la possibilité pour eux d'augmenter leur capacité de production. S'ils produisent plus, il y aura plus de revenus, et s'ils ont plus de revenus, ils pourront mieux se structurer et s'organiser. Ce pourrait donc être le point de départ de quelque chose d'intéressant pour eux à long terme», se souvient Gregory Dupuis. L'équipe décide alors de retourner à la base du café en mettant en place une pépinière. Avec comme objectif de permettre à ces producteurs d'avoir les plants de café les plus indiqués quant au climat, à l'altitude et au sol sur lesquels ils pousseront. Après une première analyse du sol, l'équipe se procure des graines idéales qui pourraient se développer dans la pépinière avant d'être déplacées dans la plantation. L'objectif est double : rénover la plantation et étendre les cultures.

Le projet Santiago II voit le jour et prévoit de co-financer le renouvellement de la pépinière de cette coopérative. Mais aussi de former un jeune agronome afin d'améliorer le rendement des plants tout en conservant la garantie d'un café d'une très grande qualité. Comment financer un tel projet ? Coffeeteam, Café Liégeois et EXKi ont pris le parti d'assurer le doublement de la prime Fairtrade pour les quantités de café vendues sur une période de six mois (du 1er octobre 2012 au 31 mars 2013) dans l'ensemble des restaurants du réseau EXKi.

La FECAFEB (Fédération des Producteurs de Café de Bolivie) est l'entité sur place qui se charge de contrôler la bonne exécution du projet. L'idée était que cette fédération agisse comme interface entre l'équipe ayant participé au voyage et la coopérative de producteurs de café. Le projet se met très bien en place : l'endroit pour la plantation, l'achat de matériel et de semences, tout se déroule à merveille. Malheureusement, le plan ne fonctionne pas comme prévu. Les deux personnes ressources de la FECAFEB quittent leur poste et l'équipe belge se retrouve orpheline, sans intermédiaire sur place pour contrôler la bonne exécution du projet. Pour Gregory Dupuis, «c'est à ce moment-là que le projet a commencé à périlcliter».

Ce dessein, plus que prometteur, n'aura malheureusement pas survécu à ces différents aléas survenus. Comme l'expliquait Grégory Dupuis, l'enterrement de ce projet est surtout dû au manque de gestion sur place. Ces différents éléments ont conduit à son échec et inévitablement à la fin du partenariat avec la coopérative Santiago II.

EXKi et ses partenaires ne baissent pas les bras pour autant...



Une fois mais pas deux : projet de formation des producteurs

En mai 2015, les associés de 2011 remettent le couvert : «c'était la troisième fois que j'allais en Bolivie. Si le pays continue dans ce sens, sa production de café, sera bientôt nulle» analyse Gregory Dupuis. En effet, comme nous l'avons mentionné plus haut, entre 2007 et 2014, le pays d'Evo Morales a baissé de moitié ses exportations de café même si, comme le souligne Michel Liégeois, il ne faut pas oublier la consommation locale.

Après l'échec de Santiago II, une réflexion s'impose : Est-ce une bonne idée de refaire un projet avec cette coopérative ? Comment EXKi, Coffeteam et Café Liégeois peuvent relancer un projet solide ? La réponse ne se fait pas attendre : le plus important est d'avoir quelqu'un qui est en permanence sur le terrain. A partir de ce pré-requis, l'équipe se demande comment intégrer un projet existant. C'est la rencontre avec l'un des membres de l'AOPEB (Association des Organisations de Producteurs biologiques de Bolivie) qui évoque alors un projet en train de se mettre en place avec l'ONG SOS Faim : une sorte d'école du café. «C'est quelque chose qui nous a directement intéressés. Ça rejoint ce qu'on souhaitait faire à la base : mieux produire du café en Bolivie et surtout pérenniser la production. Dès lors, apprendre aux gens à bien le faire semblait constituer la solution idéale» explique le gérant de Coffeteam.

SOS Faim est une ONG belge de développement, active depuis 1964 dans la lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural en Afrique et en Amérique latine. Leur objectif ? Soutenir l'agriculture familiale, entre autres, par le renforcement des capacités des paysans du Sud en leur apportant une aide technique, organisationnelle et financière afin qu'ils améliorent eux-mêmes leur situation de façon durable et qu'au final, ils deviennent autonomes. Pour ce faire, ils ont noué un partenariat avec l'Association des Organisation des Producteurs Biologique de Bolivie (AOPEB).

Le projet développé par l'AOPEB et SOS Faim sélectionne 49 jeunes issus des coopératives et les forme à travers huit modules de cours théoriques de gestion de coopérative, d'économie solidaire et de tout ce qui est lié à la gestion d'une exploitation agricole. Ces cours

théoriques sont ensuite suivis d'une formation pratique. Le but étant d'arriver à un rendement maximum des exploitations de café dès 2017 de manière agro-écologique. Des rendements meilleurs et donc de meilleurs revenus motivant les jeunes de la région à ne pas partir en ville, mais à faire perdurer l'exploitation familiale. Comme le précise Gregory Dupuis, «il y a beaucoup de jeunes sur place, mais c'est vrai qu'aujourd'hui, les perspectives d'avenir ne sont pas très réjouissantes. Ici en Europe, un jeune qui décide de travailler convenablement a toutes les chances de s'en sortir. En Bolivie, un jeune n'est pas sûr de s'en sortir, même s'il est intelligent et volontaire».



Naît alors l'idée d'un concours qui pousserait à motiver et récompenser ces jeunes qui suivent les formations. «Essayons d'identifier des jeunes travailleurs doués et de leur donner un coup

de main. Car c'est peut-être de cela qu'ils ont besoin pour franchir ce cap», poursuit Gregory Dupuis. Aujourd'hui, l'accord de principe de SOS Faim et de l'AOPEB est réalisé. Reste à finaliser le dossier et concrétiser le projet. «Ce concours va renforcer notre programme de formation. Il sera ouvert aux 49 producteurs du programme, pour essayer de les motiver à travailler dans leurs parcelles, pour qu'ils soient impliqués et qu'ils puissent, à leur tour, impliquer leur coopérative. Les gagnants seront récompensés par un montant à investir dans leur exploitation», explique Claire Stœckel de SOS Faim.

Dans les faits, «ce premier concours, en partenariat avec EXKi, sera lancé début 2016, avec une période de six mois afin de déterminer son impact.», poursuit Claire Stœckel. Avec l'espoir que ce projet pilote puisse se développer aux autres coopératives de la province de Caranavi. «Souvent le hic avec ce genre de projet, c'est que sur le papier c'est super, mais les producteurs ont besoin de voir l'impact concret d'un tel projet. Ce n'est pas suffisant d'encourager les producteurs», met en garde la correspondante de SOS Faim en Bolivie. La difficulté est de faire comprendre aux producteurs que la formation et le lancement de nouvelles parcelles gérées de manière agro-écologique sont un investissement pour le futur. «C'est sûr que c'est un défi, parce que les producteurs les plus pauvres ont tellement de soucis à très court-terme qu'ils ne parviennent pas à se projeter trois ans plus loin», explique Claire Stœckel. Car, comme le défend César Soto, l'un des partenaires de SOS Faim sur le terrain, un producteur de café gagne en moyenne entre 2000 et 3000 dollars par an. Ce qui peut en partie expliquer le scepticisme de certains producteurs à l'idée d'investir pour le long terme.

Ce projet pilote est sur les rails. Le rendez-vous est donc fixé en septembre 2016 pour faire le point et remettre les prix aux producteurs qui se seront le plus investis dans le projet.



L'Aventure avec un grand A

Michel Liégeois se souvient de ce premier voyage de 2011, avec EXKi et Coffeeteam à la découverte de Santiago II, comme d'une aventure de longue haleine. « On n'arrive pas dans cette coopérative facilement. C'est une chose de poser le pied en Bolivie, mais pour arriver chez les producteurs, il ne faut pas 12 heures ou 24 heures mais facilement 48 heures. Car une fois arrivés à La Paz, nous avons encore voyagé une journée complète pour se retrouver dans la province de Caranavi. De là, encore 4 heures de route pour rejoindre Santiago II. Mais ça, c'est si les routes sont sèches. La dernière fois que nous nous y sommes rendus, il avait tellement plu que des torrents barraient la route. On était obligé d'attendre que le niveau baisse pour

pouvoir passer. C'est la « route de la mort », nous avons dû passer par là pour nous rendre à la coopérative, mais c'est aussi la seule route que les camions empruntent pour en sortir. Heureusement, ils l'ont fermée depuis et ils ont investi dans une route parallèle mais c'est quand même très dangereux! Quand je dis que c'est l'aventure avec un grand A... ».



Devenir un acteur du café!

À travers ce livre, nous avons passé en revue les différents aspects de la production de café dans le monde : la demande en constante augmentation des pays consommateurs, mais aussi et surtout les obstacles structurels, financiers et climatiques auxquels doivent faire face les petits producteurs de café sur le terrain. Nous avons ainsi épinglé le manque criant d'investissement de la part du gouvernement bolivien, les difficultés liées à l'apparition et au renforcement de maladies telles que Ojo de Gallo ou la rouille, surtout dus au changement climatique. Sans oublier les problèmes sociaux que génèrent ces difficultés, notamment la désertification des campagnes par les jeunes, par exemple.

Face à ces réalités, les différentes personnes interviewées sont unanimes

quant à la nécessité de changer rapidement les choses. Mais si les équipes sur place mettent en place des projets concrets, avec l'appui de structures comme EXKi et ses partenaires, ce n'est qu'un début. Pour Michel Liégeois, *«lorsqu'on explique au client qu'on propose désormais un café issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique, ils nous disent tous que c'est génial. Mais je ne pense pas que l'ensemble de la population soit prête à passer au café issu du commerce équitable. Il y aura toujours une réalité économique : le café fairtrade est effectivement plus cher. C'est le triste constat que font les industriels : se dire que si ce n'est pas moi qui réalise la vente, c'est mon concurrent car il sera moins cher. C'est une vraie question, très compliquée. Donc, aujourd'hui, la réalité c'est que*



ceux qui font le fairtrade, ce ne sont pas les clients, ou pas encore du moins, mais c'est l'entreprise. Pour prendre le cas d'EXKi, c'est l'entreprise qui décide de vendre du café issu du commerce équitable, et ce en sacrifiant une partie de sa marge au profit des petits producteurs».

Dès lors, si certains industriels et distributeurs de café ont décidé de changer les choses en Bolivie, c'est aussi au consommateur de café de se poser les bonnes questions. Il est certes difficile de se positionner en étant à l'autre bout du monde et loin de ces réalités, mais quand on entre dans un café ou dans un supermarché pour en acheter, ne vaut-il pas la peine de s'arrêter un instant et de se demander si le produit qu'on achète améliore le quotidien de certaines personnes ?

Car ce ne sont pas juste quelques associations sur place qui pourront changer rapidement la donne... Comme le rappelle Gregory Dupuis, la double labellisation fairtrade et biologique est la meilleure : *«C'est la seule certification qui permet de faire une différence au niveau social et environnemental»*

«Et vous ? Êtes-vous consommateur ou consommateur ?», demande Fairtrade Belgium. Vous pouvez déjà agir à titre privé, car c'est par la somme de tous les efforts individuels que nous verrons un changement apparaître un jour dans la production de café. Alors, rejoignez-nous!

Un café meilleur
EXKi
Janvier 2016

Nous tenons à remercier tout particulièrement
Lili Deforce (Fairtrade Belgium),
Claire Stoeckel (SOS Faim),
Gregory Dupuis (Coffeeteam),
Michel Liégeois (Café Liégeois)
Nicolas Steisel et **Ieva Vaicyte**
pour l'aide précieuse qu'ils ont apporté
à la réalisation de ce livre.

Réalisation graphique et mise en page :
mpointproduction.be

Illustrations :
Cartoon Base



