

LE CAFÉ, GRAINE DE DÉVELOPPEMENT DANS LES YUNGAS

En une douzaine d'années, le commerce équitable combiné avec le projet d'appui au développement Forcafe ont initié en Bolivie une véritable dynamique qui a révolutionné la vie de près de 8 000 familles.

Pour elles, ceci a eu trois effets essentiels* : passer du stade de la survie à l'investissement dans l'avenir ; retrouver la fierté du travail et l'attachement au produit ; être capables de s'unir en des organisations fortes, démocratiques et transparentes. Trois aspects qui créent les conditions d'un véritable développement durable.

** extrait des conclusions de l'étude de l'impact du commerce équitable sur les organisations et familles paysannes et leurs territoires dans la filière café des Yungas de Bolivie, Agronomes et vétérinaires sans frontières, décembre 2005.*

Le café des Yungas n'a d'autre route pour être exporté qu'un chemin parfois large de trois mètres donnant sur des à-pics impressionnants.

On peut voir la Bolivie comme une pente vertigineuse. En haut, l'*Altiplano* pointe vers les 4 000 mètres. On y a le souffle court. Au Nord-est commence à s'étaler au niveau de la mer la forêt amazonienne. On y étouffe.

Entre les deux déboulent à flanc de falaise de minces chemins vicinaux à pic fréquentés jour et nuit par des cohortes de camions mal équilibrés et d'autocars surpeuplés. Dans les dernières décennies, c'est par là que la route des Yungas a ouvert la voie à la colonisation d'espaces d'altitude semi tropicaux. Des étendues de terres à la verticale, difficiles d'accès, mais ô combien plus fertiles que la caillasse de l'*altiplano* où depuis des siècles, des paysans survivent en cherchant à faire pousser des patates et du quinoa.

Pendant une quarantaine d'années, des milliers d'entre eux ont descendu les pentes pour venir défricher ces terres aussi généreuses qu'enclavées.

Campesino, dans les Andes, c'est un statut socio-professionnel, le paysan, mais aussi une ethnie, ici le plus souvent aymara. Pour les citadins, ces gens-là sont des indigènes à l'espagnol approximatif, à la religiosité douteuse et à l'éducation grossière.

Dans les Yungas, tout pousse. Installé sur son coin de montagne, chaque colon cultive donc ce qu'il peut arriver à vendre. Mais là est tout le problème. Il fait des agrumes, mais c'est peu rémunérateur. Il fait de la coca, mais c'est à peu près illégal et ça détruit les sols. Il fait de l'*achiote*, un colorant alimentaire naturel, mais les débouchés sont rares. Il fait du café, mais les cours sont tellement fluctuants. ■■■

1. PASSER DE LA SURVIE À LA VIE

Dans les Yungas, l'habitat, c'est au mieux une maison en torchis délavée au fil des saisons des pluies, au pire une cabane en planches ouvertes à tous les vents. La brique est encore le signe d'un privilège. Le régime alimentaire, c'est à chaque repas un gros monticule de riz, quelques bananes desséchées et un peu de sauce pour faire passer le tout. La viande est souvent un signe de luxe.

Pour les communautés dont la coopérative est certifiée par Max Havelaar, le prix juste et stable commence à faire son effet. Quand, au bout d'heures à cheminer sur des pistes poussiéreuses, on arrive dans le bourg central d'une colonie, on peut présumer d'un coup d'œil son ancienneté dans le commerce équitable. Après quelques années, les maisons de briques coquettement enduites de jaune et de bordeaux remplacent progressivement les masures en planches. Les poteaux électriques jalonnent ce qui commence à ressembler à des rues.

Grâce à l'apport de la prime de développement, les coopératives peuvent solliciter des cofinancements des pouvoirs publics pour, par exemple, installer l'eau potable. La coopérative, instance centrale de la vie commune, s'équipe de salles de réunion, d'ordinateurs, et souvent, d'une petite usine de transformation.

MEILLEUR REVENU

En 2005, une étude d'AVSF a montré que les revenus des producteurs certifiés des Yungas ont varié en moyenne de 1 600 à 2 700 € par an, alors que ceux qui vendaient leur café sur le marché local ou en café biologique oscillent plutôt entre 320 et 595 €.

Comme point de repère, l'étude montre qu'une famille de cette région avec deux enfants a besoin de 675 € par an pour survivre. Survivre, c'est le fait de pouvoir acheter des aliments et différents produits de base au marché. Elle estime

aussi que 1 430 € sont nécessaires pour avoir une vie « digne et durable », c'est-à-dire les moyens de financer des études des enfants et en général d'être en capacité d'investir pour l'avenir.

CONFORT DE BASE

A Antofagasta, Policarpio Mamani Yana supervise l'avancée des fondations de sa maison. Trois maçons coulent du ciment tandis que des palettes de briques creuses attendent leur heure. Policarpio reçoit encore dans son ancienne habitation, un espace commun clos par une palissade de planches juxtaposées au milieu desquelles une paillasse matérialise la chambre. À côté, dans un réduit, son épouse fait mijoter une marmite en alu au-dessus d'un petit brasier. « C'est un peu inconfortable, minimise-t-il. Quand il pleut, l'eau passe à travers les planches. »

Sa nouvelle maison, elle, disposera de tout ce qu'on peut considérer comme le confort de base : « Elle fera 48 mètres carrés, avec l'eau courante, l'électricité, une cuisine, une chambre séparée pour les enfants, et une autre encore pour recevoir la famille et les amis de l'Altiplano ». Pour le financement, Policarpio n'a pas emprunté un seul peso boliviano : il a simplement mis de l'argent de côté durant trois récoltes successives. Pour lui, plus question de survivre au jour le jour : le temps est venu d'investir. ■■■

Le prix juste et stable commence à avoir des effets visibles

La coopérative Mejillones a cofinancé l'électrification de son bourg grâce aux bénéfices du commerce équitable.

2. RETROUVER LA VALEUR DU TRAVAIL

Pendant des années, faute de mieux, une bonne partie des *campesinos* des Yungas ont fait du café sous l'ombrage majestueux des arbres tropicaux. Comme ailleurs, le café est une culture d'exportation. Jusqu'à maintenant, on n'en buvait pas, on se contentait de le faire pousser et de le vendre à l'intermédiaire de passage, le *rescatirí*, un personnage qu'on n'aimait guère. « Ils fixaient leur propre prix et trichaient sur les quantités, se souvient Elias Mamani Flores, producteur à la coopérative Antofagasta. Ils avaient décrété qu'un quintal faisait 120 livres. » Un quintal, c'est en fait cent livres, soit 45,36 kg, ce qui correspond à peu près au poids d'un sac. Selon les périodes et le bon vouloir des intermédiaires, ce sac était payé en-dessous de trente euros. Peu importe la qualité : pour ces acheteurs peu regardants, un grain en valait un autre, pourvu qu'il se trouve des exportateurs pour acheter, à un aussi bas prix, un café amer et sans saveur.

LE PRIX DE LA QUALITÉ

Aujourd'hui, Elias fait le tri. Installé sur le pas de la porte de sa nouvelle maison, il met de côté les cerises vertes ou sèches pour ne retenir que celles qui luisent d'un beau rouge rubis. Une fois le grain extrait, la pulpe va nourrir des bataillons de lombrics dont les excréments fertiliseront la prochaine récolte.

Ces méthodes, il les a développées grâce à l'appui du projet Forcafe, un projet de développement mené par les ONG Agronomes et vétérinaires sans frontières et Acra. Articulé aux débouchés du commerce équitable, il permet à Elias de fournir un excellent produit, payé à un prix juste : 106 € le quintal, plus 4 € de prime à l'agriculture biologique. « Maintenant, que nous savons que le marché est stable, nous pouvons nous permettre de faire des efforts sur la qualité », explique Elias. Ainsi, les suppléments de prix s'empilent : prix minimum garanti, transformation plus avancée grâce aux investissements devenus possibles, accès aux marchés de qualité. Comme la qualité paie, c'est un cercle vertueux qui s'engage pour lui.

Prix,
investissements,
qualité : un cercle
vertueux pour
le producteur

LE RETOUR DES JEUNES

C'est cela qui a mené les enfants d'Elias à s'intéresser à nouveau au café. Rosa, 29 ans, vient d'acheter six hectares de friches près des terres de son père. Dans trois ans, les petits caféiers qu'elle vient d'y planter devraient lui donner de quoi vivre correctement.

Rosa revient de La Paz où elle était montée à 18 ans pour faire des études qu'elle ne termina jamais. Dans une chocolaterie puis chez un tailleur, elle avait connu douze heures par jour des emplois peu qualifiés. Quand elle évoque cette période, les larmes lui montent aux yeux : « Il n'y avait pas beaucoup de travail à La Paz, et quand j'en avais, j'étais exploitée et sous-payée. J'étais aussi victime de discriminations parce que je suis une femme et fille de paysans qui parle mal l'espagnol. »

L'an dernier, ayant réalisé que son père pouvait vendre entre 50 et 90 sacs, qu'il pouvait investir pour l'avenir, elle s'est dit : « S'il peut le faire, pourquoi moi qui suis jeune ne pourrais-je pas le faire ? » Aujourd'hui, elle travaille en partie pour aider son père en retour de l'aide financière de celui-ci, tout en achevant le défrichage de ses propres terres. Quand elle sera en capacité de produire vingt sacs en une récolte, elle pourra à son tour adhérer à la coopérative et vendre sur les marchés du commerce équitable. « Mon rêve, c'est de devenir une petite entrepreneuse », confie-t-elle. ■■■

Grâce à un prix stable, la culture du café est redevenue attractive pour les jeunes.

3. S'UNIR POUR ÊTRE PLUS FORTS

Quand il parle de son travail, de son café, de ses ventes, Santiago Mamani Guaranca parle toujours à la première personne du pluriel : ses *compañeros* et lui-même. Casquette à la Castro vissée sur le crâne, cet admirateur d'Evo Morales voit Villa Oriente, sa coopérative, autant comme le moyen d'élever son niveau de vie que comme un horizon politique et social. La coopérative, c'est pour les producteurs ce qui permet de ne pas rester isolé face au marché. « Il y a une grande différence entre une société privée et une coopérative, souligne Santiago.

L'une garde les bénéfices tandis que l'autre réinvestit le surplus d'argent pour développer des routes, des biens publics... »

NOUVELLE GÉNÉRATION

A 26 ans, installé depuis seulement cinq ans, Santiago n'a pas connu le temps où les coopératives étaient trop souvent des structures creuses à la gestion déplorable. Dans les Yungas, les plus anciens se méfient encore. Ils ont trop d'exemples de présidents à vie, d'intendance douteuse et d'escroquerie. Santiago, lui, malgré les multiples pincettes qu'il prend pour rendre hommage à l'expérience de ses aînés, se pose en tenant de la nouvelle génération, celle des *becarios*, les lauréats d'une formation de 19 mois à l'administration, la gestion des organisations, la commercialisation et à la comptabilité. « Je me vois comme un chef d'entreprise, mais toujours au sein d'un collectif. Nous devons acquérir des compétences en tant que groupe. Si nous ne sommes pas unis, nous risquons d'échouer. »

« Entreprise paysanne », c'est un terme qu'on entend de plus en plus dans les Yungas, depuis que des classes entières ont suivi les cours. Les *becarios* font évoluer les coopératives vers des structures plus commerciales et plus efficaces, mais toujours dans un esprit mutualiste. Nelly Usnayo, la formatrice qui depuis bientôt sept ans anime la plupart des sessions, a développé avec son équipe une méthode participative en langue aymara. Indispensable pour faire comprendre à un public en

grande partie illettré que les producteurs de base ont des droits. « Au début de la mise en place du commerce équitable, les premiers *becarios* à être formés à la bonne gestion ont pris la place de ceux qui monopolisaient le pouvoir. » Ainsi, ces dernières années, les trois quarts des organisations de producteurs certifiées ont réformé leurs statuts. « Autrefois, à la coopérative *Mejillones*, la direction était empirique, sans aucune procédure écrite, se souvient Nelly. Il était courant qu'il y ait trois comptabilités : une pour soi, une pour les membres et une pour le fisc. »

Cultiver l'esprit d'entreprise, mais toujours au sein d'un collectif

Aujourd'hui, quand on arrive à *Mejillones*, au mur de la salle commune de la coopérative s'étale un grand organigramme : conseil d'administration, comité de surveillance, département commercialisation, département qualité... Au moment de repartir, au terme d'une après-midi passée en compagnie des producteurs, on vous demande de signer un compte-rendu soigneusement manuscrit.

Autre facteur structurant : les visites de FLO-Cert, la société de certification qui contrôle les standards de Max Havelaar. Au fur et à mesure du développement du commerce équitable, le contrôle est devenu toujours plus professionnel. La visite annuelle de l'inspecteur est devenue un facteur motivant pour tenir les registres à jour : « Sans FLO-Cert, le projet *Forcafe* n'aurait pas eu le même impact, estime Nelly. Les contrôles leur ont permis de réaliser qu'ils n'avaient pas de procédures. Ils se sont ainsi professionnalisés. » ■

Grâce à des formations et aux contrôles de FLO-Cert, les producteurs bénéficient de coopératives bien gérées.

UN SEUL MOT À LA BOUCHE : LA QUALITÉ

Fin septembre, à Coroico, première ville des Yungas, se préparait une scène que bien peu d'experts du secteur auraient pu imaginer voici seulement dix ans : un concours de dégustation à l'aveugle des différents crus de café de la région. Une dizaine de jeunes gens en tabliers brodés aux initiales de la fédération nationale des producteurs s'affairent autour d'une table. Avec la concentration d'un prélat pour son calice, ils se penchent sur de petites tasses, les hument, en aspirent une lampée d'un trait, dans un bruit sec, puis se tournent pour recracher pudiquement dans une petite bassine. Ils cochent alors des cases et des échelles sur une feuille aux airs de mire télévisée où figurent les mots *Limpieza taza, Cuerpo, Sabor, Acidez...*

MATURITÉ

« *Le café doit être propre, sans fermentation ou tous ces défauts qui donnent un mauvais goût,* souligne René Viadez, responsable qualité à la fédération. *C'est exigeant, mais c'est la condition essentielle avant de passer à la seconde étape, devant un jury international d'experts.* » Cette grande première est le signe d'une maturité, pour un café qui autrefois

avait mauvaise réputation. Sur le marché mondial, le café bolivien est aujourd'hui encore méprisé : la bourse de New-York lui inflige une décote de 20 à 30 % sur un prix qui joue déjà aux montagnes russes. La raison ? Les acheteurs internationaux le considèrent comme de piètre qualité. En effet, pendant des années, les *rescatiris* et les entreprises privées ont inondé le marché de mauvais café.

Pourtant, le terroir des Yungas n'est pas avare d'excellents crus

quand le système commercial ne pousse pas les producteurs à sacrifier la qualité sur l'autel de la quantité. Aujourd'hui, les coopératives du commerce équitable sont en train de renverser la vapeur en privilégiant l'exportation directe et un contrôle rigoureux de la qualité du café. Au-delà même des marchés équitables, ils commencent à investir les marchés des cafés gourmets et spéciaux.

Qualité : les producteurs des Yungas n'ont maintenant plus que ce mot à la bouche. Boire et apprécier





du café est un geste quotidien que bien peu d'entre eux pratiquaient jusqu'à maintenant : quand la préoccupation principale est de pouvoir nourrir sa famille au jour le jour, on ne se préoccupe pas de boire un petit noir après déjeuner. Depuis peu, les machines à torréfier et les cafetières sont apparues dans les locaux des coopératives. Les producteurs connaissent de mieux en mieux leur produit.

« *Tous nos goûteurs présents aujourd'hui sont des enfants de producteurs* », remarque fièrement René Viadez. C'est là une manière de réaliser le rêve de leurs parents : plutôt que médecin ou avocat, les produc-

teurs de café rêvent de voir leurs enfants étudier le plus possible et revenir au café, mais par le biais d'une grande technicité, la profession la plus enviable étant celle d'ingénieur agronome. Un rêve qui se réalise de plus en plus souvent, l'amélioration du revenu permettant de financer les études des enfants.

NOUVELLE GÉNÉRATION

Ainsi, cet examen « de calibration » avait autant valeur de test pour les goûteurs que pour le café. À la fin de leur séance, les dégustateurs passent l'un après l'autre à l'heure de vérité. « *C'est une saveur très agréable, mais il manque un peu de douceur.* » ou « *Il*

a du corps et une longueur en bouche. Il m'a beaucoup plu. » Les qualificatifs sont précis, les notes fusent à la décimale près, les appréciations sont sans pitié pour les petits défauts. Pour le produit comme pour la nouvelle génération, c'est là un véritable rite de passage. ■



UN GRAND MERCI À AGRONOMES ET VÉTÉRINAIRES SANS FRONTIÈRES QUI NOUS A AIDÉS À RÉALISER CES REPORTAGES AINSI QU'AU PHOTOGRAPHE BRUNO FERT POUR AVOIR MIS GRACIEUSEMENT SON TALENT À NOTRE SERVICE.