

# Cafés de qualité et accès au marché : l'appui aux OP péruviennes

► RENFORCEMENT DES CAPACITÉS

Sandro Aquino, responsable de qualité du projet Norcafé, Pidecafé, sandroaquino7@yahoo.es  
Pierril Lacroix, assistant technique du projet Norcafé, AVSF, p.lacroix@avsf.org

**L** E MARCHÉ INTERNATIONAL DU CAFÉ exige une qualité croissante. Les organisations de petits producteurs peuvent y répondre en choisissant leurs segments de marché et en renforçant leur propre capacité de gestion de la qualité. C'est un des objectifs du projet Norcafé dans le nord du Pérou.

LA QUALITÉ constitue un des principaux goulets d'étranglement conditionnant l'accès au marché pour les petits producteurs. Ces dernières années, les politiques agricoles nationales et internationales se sont traduites par la multiplication de systèmes de normes et de signes de qualité, attribuant des « droits d'entrée » par segments de marché. Pour les organisations de petits producteurs, dont la production est obtenue dans des conditions techniques et agro-écologiques variables, la définition d'une qualité stable dans le temps et sur un territoire donné constitue un défi permanent. Si, en la matière, les grands producteurs sont donc structurellement avantagés, pour certains produits d'exportation comme le café, la croissance de marchés segmentés valorisant la qualité sociale (commerce équitable) et la qualité environnementale (marché biologique et durable) des produits offre des opportunités favorables aux petits producteurs organisés.

**Les organisations paysannes (OP), cibles du projet Norcafé.** Au Pérou, la production caféière représente la principale source de revenu monétaire des familles paysannes du piémont andin et le premier produit agricole d'exportation. Cependant, à la fin des années 90, les petits producteurs de café font face à de multiples difficultés, issues de la rupture de l'accord international du café en 1989, de tensions politiques internes, de l'absence d'assistance technique de la part de l'État et d'une forte dépendance à l'égard des négociants privés. Cette situation se traduit par la déstructuration des OP, une faible appréciation du café péruvien sur le marché international et une faible valorisation économique du café par les producteurs.

Dans ce contexte, l'ONG Agronomes et vétérinaires sans frontières (AVSF) et son partenaire péruvien Pidecafé initient en 2003 le projet Norcafé pour

appuyer la réorganisation des petits producteurs de café du Nord du Pérou. Le projet Norcafé intervient sur différents points de blocage des OP au sein de la filière : rationalisation des pratiques de l'exploitation et certification biologique, gestion post-récolte et qualité, renforcement organisationnel interne, gestion du crédit et commercialisation.

Les producteurs appuyés cultivent en moyenne deux hectares de café, sur les trois à quatre hectares dont ils disposent. La diversification agricole assure en premier lieu la sécurité alimentaire des familles, mais la caféiculture constitue, en moyenne, 80 % du revenu monétaire annuel familial.

Au cours de l'exécution du projet, AVSF et Pidecafé ont mené une stratégie renforcée d'appui à l'amélioration de la qualité du café au sein des OP, en particulier pour les raisons suivantes : le manque d'infrastructures de transformation primaire adaptées, la limitation en termes de volumes des marchés équitables et biologiques, un certain risque autour de la possible érosion des prix préférentiels du commerce équitable, l'émergence de demandes de cafés haut de gamme.

**Au départ, une gestion de la qualité mal maîtrisée.** Jusqu'en 2001-2002, le café était récolté et traité par voie humide dans des conditions mal maîtrisées par les producteurs et leurs OP, et en l'absence d'appui spécifique, institutionnel ou de projet. Par conséquent, la qualité du café était faible et une partie importante de la production n'atteignait pas les standards d'exportation. De plus, le « paquet technologique » proposé, importé de zones de production disposant de conditions différentes, n'était pas en adéquation avec la réalité paysanne locale. Enfin, dans la zone d'intervention, les projets antérieurs n'articulaient pas la production aux étapes de transformation et de commercialisation du café. Ainsi, les notions de coûts de production, de

qualité organoleptique (le goût, l'odeur ou arôme), de mise en marché et de promotion étaient étrangères aux producteurs qui vendaient un café indifférencié et avaient une faible capacité de négociation.

**De la qualité générique à la qualité haut de gamme.** Dans un premier temps, le projet Norcafé et les OP ont proposé d'améliorer le niveau moyen de la qualité du café. Le premier instrument choisi fut la mise à disposition d'un fonds rotatif géré par les OP pour acquérir le matériel de traitement par voie humide du café au niveau des exploitations. Pour le maintien des équipements et l'homogénéisation des pratiques au niveau des organisations de base, le projet a proposé de former des équipes de promoteurs paysans chargés de la mise en application des formations reçues par les membres et du suivi de la qualité primaire, à travers un contrôle physique de la qualité du grain. Dans le même temps, le relèvement progressif de la qualité moyenne du café a permis au projet d'accompagner la certification des OP, en particulier pour les marchés équitables et biologiques.

Dans une deuxième étape, à partir de 2005, les organisations faitières, qui fédèrent entre 200 et 2 000 producteurs, ont été appuyées pour caractériser les profils organoleptiques du café. L'analyse sensorielle des lots de chaque producteur vise l'obtention d'une meilleure caractérisation objective de la qualité du café et permet une harmonisation progressive des critères avec les différents acteurs de la filière, et en particulier avec les acheteurs. Un professionnel formé au sein de l'organisation est chargé de déguster et de qualifier les échantillons de café en utilisant différents critères : le corps du café, son acidité, son amertume, ses arômes, etc. De plus, l'analyse sensorielle permet de déterminer progressivement les conditions techniques et

- agroécologiques permettant d'obtenir des cafés haut de gamme, disposant d'arômes spécifiques.

#### Un résultat durable : le renforcement des capacités des OP.

La méthodologie d'action d'AVSF et Pidcafe se base sur la promotion des ressources humaines internes des OP, avec la réalisation de visites-échanges entre producteurs et la mise en place de programmes de formation de promoteurs paysans. Au sein de chaque organisation de base, constituée de 20 à 40 producteurs, sont formés deux types de promoteurs paysans assumant des fonctions complémentaires. Les inspecteurs internes sont chargés de suivre l'application des mesures de certification (itinéraire technique, traitement par voie humide du café). Les représentants commerciaux sont chargés de la collecte du café au niveau des organisations de base, du contrôle physique de la qualité, du transport jusqu'au centre de collecte et du paiement. En moyenne, chaque organisation dispose de deux inspecteurs internes et deux représentants commerciaux. Cette transmission de connaissances aux membres des OP renforce les organisations, avec notamment la formation de nouveaux responsables.

Le projet a ainsi pu appuyer directement plus de 5 000 caféiculteurs et les promoteurs ont permis l'amélioration significative de la qualité physique du café et la mise en place progressive de paiements différenciés, selon le niveau de qualité. Après l'arrêt du projet, ces promoteurs pourront garantir les services d'appui à l'amélioration de la

qualité du café, en échange d'un minimum de compensation financière. La politique d'appui aux promoteurs est variable d'une organisation à l'autre, mais, dès à présent, différents systèmes de rétribution de ces services sont mis en place progressivement par les OP. Les organisations de base rémunèrent les journées de travail des représentants commerciaux et prennent en charge leurs déplacements. Pour ce qui est des inspecteurs internes, à l'exception des organisations de base où les effectifs sont faibles, les déplacements et la charge de travail plus limités, ils peuvent être rétribués avec une partie de la prime de la production biologique.

Au-delà du travail réalisé dans les organisations de base, les organisations faitières ont pu bénéficier d'appuis humains et financiers pour la mise en place d'un laboratoire d'analyse de la qualité, la formation des producteurs et l'incorporation de professionnels spécialisés dans l'analyse sensorielle. Ces initiatives ont permis de développer de nouvelles capacités au sein des OP dans l'analyse et la correction des défauts du café et dans la valorisation d'arômes spécifiques. Les organisations définissent peu à peu des politiques de collecte selon la qualité, et harmonisent leurs paramètres pour évaluer et classer les différents cafés. Le contrôle de qualité par les OP se réalise alors à trois niveaux, depuis les organisations de base jusqu'au laboratoire de l'usine de préparation du café vert en passant par les organisations faitières. La transformation du café pour l'exportation est réalisée par un tiers, mais le contrôle de la qualité est assuré collectivement par les différentes organisations faitières.

Ces investissements significatifs dans la qualité se traduisent par une croissance soutenue des exportations de café par les OP appuyées, de 1 000 tonnes en 2002 à 2 500 tonnes en 2006. Dans le même temps, les organisations ont pu améliorer les conditions de vente pour les producteurs, grâce à l'obtention de différents signes de qualité pour les marchés équitables, biologiques et durables. Ces garanties ont permis aux OP de disposer d'une gamme plus large de clients dans différents pays et de développer des relations commerciales de long terme. De plus, les efforts d'amélioration de

la qualité organoleptique ont permis le développement progressif de marques spécifiques liées à une organisation, en partenariat avec certains acheteurs.

#### Vers davantage d'articulation au sein des OP et entre elles.

Les premiers résultats obtenus en matière d'amélioration de la qualité impliquent à l'avenir un travail soutenu, au niveau des OP, pour améliorer l'articulation entre les promoteurs paysans, les responsables de la qualité aux différents niveaux, les départements techniques des organisations et une éventuelle assistance technique extérieure. Une gestion de la qualité plus intégrale entre les acteurs permettrait en particulier aux OP de se positionner plus largement sur des marchés émergents demandeurs de cafés haut de gamme offrant des différentiels de prix majeurs et une reconnaissance sur le marché international.

Pour les prochaines années, les OP appuyées dans le cadre de ce projet proposent la mise en place d'une organisation faitière de troisième niveau, assurant en commun les fonctions de transformation et de commercialisation. Elle marquerait ainsi une plus forte intégration des compétences. Cette perspective devrait permettre aux producteurs et à leurs organisations une meilleure maîtrise de l'aval de la filière et un positionnement majeur sur les marchés spéciaux. Mais aussi, en regardant plus loin, accompagner les dynamiques émergentes de diversification des OP (sucre écologique, cacao, fruits) et transférer les compétences acquises en matière de gestion de la qualité du café à d'autres cultures constituent des perspectives prometteuses pour une telle structure faitière.

La production de cafés d'origine constitue un réel défi pour les prochaines années. Au-delà des questions du coût de la mise en place et de la stabilité des volumes ayant des caractéristiques spécifiques, il semble que la stratégie de qualité des OP doive suivre deux directions : le développement de marques commerciales pour l'écoulement de volumes importants et la mise en place progressive de marques selon l'origine, recherchant le potentiel organoleptique maximal de faibles volumes de café. ■



Protocole d'analyse sensorielle du café © Pierril Lacroix, 2005