

[COLOMBIE]

Le café équitable des Indiens Paez

L'organisation paysanne Fondo Paez a su vendre sa production de café directement aux importateurs, permettant aux producteurs d'obtenir des revenus satisfaisants, dans un milieu montagneux où les handicaps ne manquent pas.

Les communautés indiennes Paez vivent dans la cordillère centrale du sud-ouest de la Colombie. Dans le département du Cauca, leur population est estimée à 120 000 personnes, localisée sur une zone montagneuse de 2 500 km², proche de Santander de Quilichao. Ces paysans des montagnes pratiquent encore une agriculture familiale autour de la production de café et de cultures vivrières. A l'origine, les Paez ne sont pas des agriculteurs, mais aujourd'hui la production agricole constitue le moyen principal de satisfaire leurs besoins alimentaires.

Mais pour les Indiens Paez, la terre représente en fait plus qu'un moyen de production : les différentes réalités de leur culture et traditions s'expriment à travers elle. La plupart de leurs terres sont en pente, et le climat tropical humide permet de réaliser deux campagnes agricoles par an. Sur en moyenne 1 hectare, ces paysans cultivent principalement le café, en association avec des haricots rouge, la banane plantain, le manioc, le maïs...

Long périple

Le Fondo Paez, une organisation paysanne des Indiens *paeces*, regroupe aujourd'hui environ 600 familles. Soucieux de s'assurer un revenu plus décent, tout en préservant leurs traditions et leur culture, ils se sont regroupés, avec l'appui de la Fondation Colombia Nuestra et d'AFDI Lorraine, pour développer l'ensemble de la filière « café biologique et équitable », à travers le Fondo Paez. Les organisations paysannes sont encore peu nombreuses, en particulier dans les communautés *paeces*, aussi la démarche du Fondo Paez constitue-t-elle une initiative forte qu'il est important d'accompagner.

Cette organisation professionnelle est administrée et dirigée par les producteurs



Du caféier à la tasse, le chemin est long et laborieux. Malgré les difficultés, l'organisation Fondo Paez a su s'organiser.

indiens eux-mêmes, élus par une Assemblée de familles. En un peu plus de dix ans, le café des Indiens Paez s'est répandu bien au-delà des frontières colombiennes.

Le long périple de ce café colombien commence dans les communautés indiennes de montagne (jusqu'à 2 000 m d'altitude), où le café est récolté de mai à fin septembre. Il est collecté manuellement sous forme de « cerises », et il est ensuite dépulvé, fermenté et séché naturel-

lement au soleil pendant quelques jours. On obtient alors ce qu'on appelle le café « vert », un grain qui n'a pas encore subi de torréfaction. Puis, chaque producteur va alors transporter son café selon ses moyens (chevaux, bicyclette, avec ses bras...), de sa ferme à la route, sur des chemins de montagnes parfois très pentus.

Là, le Fondo Paez effectue un premier contrôle visuel de qualité. On vérifie également l'humidité du grain en mor-



Contrôle qualité du café.

dant dedans et en contrôlant sa couleur. Plus le grain est vert, plus il est humide. Les sacs sont par la suite descendus vers la ville la plus proche par une *chiva*, le bus des montagnes. Après un voyage de plusieurs heures, le café arrive enfin au centre de collecte du Fondo Paez où quantité et qualité du café vont être estimées.

« Ethiquable »

Une des grandes différences avec les productions agricoles en France, est que la qualité du café va être contrôlée pour l'ensemble de la communauté et non par producteur. Si un problème survient sur un arrivage de café, c'est toute la communauté qui doit répondre au problème. Un mode de fonctionnement qui s'explique par le très fort esprit communautaire de la culture Paez.

Un échantillon général est ensuite prélevé pour la communauté à partir de tous les sacs des producteurs. Une équipe du Fondo Paez vérifie aussi et à nouveau l'humidité qui doit être comprise entre 10 et 11,5 %. Elle détermine en outre une proportion de mauvais grains (grains attaqués par la bruche, grains trop secs ou immatures, petits grains...) et calcule un facteur de rendement.

Le café est ensuite stocké et envoyé pour être trié, puis exporté par bateau, notamment jusqu'en France où il est commercialisé sous le label « commerce équitable ». Là, il sera torréfié au

goût des consommateurs français, moulu puis emballé, et enfin commercialisé. Le café des Indiens *paezes* se trouve aujourd'hui en France sous la marque « Ethiquable », qui commercialise de nombreux produits issus du commerce équitable.

Contact direct avec les importateurs

Du caféier à la tasse, on comprend donc que le chemin est long et laborieux. Malgré ces difficultés, le Fondo Paez a su s'organiser pour produire un café de très bonne qualité, tout en réduisant au maximum les intermédiaires de la filière et en ayant des contacts directs avec ses clients importateurs. Les équipes du Fondo Paez réalisent en effet toutes les étapes du bord de la route à l'importateur. « Plus qu'une valeur gustative, notre café possède une réelle valeur sociale (...). Durant toute la chaîne de commercialisation, nous ne perdons pas notre identité », indique Carmen Emilia Pechucue, du Fondo Paez.

Entre 2005 et 2007, le nombre de familles concernées est passé de 448 à 652. Le nombre de tonnes (t) de café récolté est passé de 160 à 241 t, dont plus de 200 t de café sont commercialisées à travers le monde. Reconnu pour l'excellence de son café, le Fondo Paez

ne peut pas répondre à la demande de tous ses clients. Depuis 2007, l'organisation travaille donc à l'amélioration des rendements et la diversification des productions. Dans ce cadre, AFDI Lorraine accompagne le Fondo Paez dans sa structuration et son renforcement, mais aussi dans la promotion du café en France et la relation directe avec le client français « Ethiquable ».

LISA POULAIN

¹ Agriculteurs français et Développement international.

Le café colombien

Un caféier ne commence à produire que trois ans après le semis, et le pied pourra produire en moyenne 30 ans pour les variétés traditionnelles. Chaque pied produit 2,5 kg de cerises par an, qui donnent 500 g de café vert, soit 400 g de café torréfié, soit 80 tasses de 10 cl (selon *La fabuleuse aventure du café*, Alfred Conesa, Les Editions de Paris-Max Chaleil).

En Colombie, la majorité des grains de bonne qualité est destinée à l'exportation, et les producteurs de café consomment en général un café de seconde qualité. Une raison d'apprécier doublement le café colombien qui est l'un des meilleurs au monde.



Chaque producteur *paeze* transporte son café, par exemple à dos de chevaux, sur des chemins de montagnes parfois très pentus.