






Objectif: 	La classe apprend des choses intéressantes sur le café, sa production, le caféier etc.
Tâche: 	Les images doivent être attribuées aux textes correspondants.
Matériel: 	Feuille avec textes et images
Forme de travail: 	Groupes de quatre
Temps: 	30 minutes

Atelier du café

Après le pétrole, le café arrive en deuxième position des matières premières les plus importantes sur le marché mondial. Deux sortes principales sont commercialisées: l'arabica ($\frac{2}{3}$ de la production) et le robusta ($\frac{1}{3}$). Les principales régions, dans lesquelles la culture a lieu, sont l'Amérique latine, l'Afrique et l'Asie. Pourtant, 85% des consommateurs de café vivent dans les pays industrialisés. La production mondiale s'élève à 6,5 millions de tonnes de café.



Les producteurs de café sont les premiers à être dépendants du temps, de la quantité de production et des fluctuations de prix. Lors d'une bonne récolte les prix baissent. Lors d'une mauvaise récolte les prix augmentent. A cause de cette dépendance et de ces fluctuations de prix, les petits producteurs n'arrivent pas à poser les fondements d'un avenir plus sûr. C'est au sein de ces processus économiques et sociaux que le label Max Havelaar intervient.

Il s'agit d'améliorer les conditions de vie et de travail des petits producteurs. La prime „commerce équitable“ qui est directement versée par l'importateur sur un compte en faveur des producteurs de café, leur permet de réaliser des projets d'éducation et de protection de l'environnement ainsi que de mettre en place des programmes sociaux. La prime est comprise dans le prix final du produit. Le montant de la prime est décidé à la fin de la chaîne par les consommateurs et consommatrices qui soutiennent le commerce équitable et payent ainsi un prix légèrement plus élevé que pour les produits normaux.

Le commerce équitable arrive en Suisse

En février 1992, la fondation Max Havelaar a introduit le café comme premier produit du commerce équitable sur le marché suisse. En 2006, les consommateurs et consommatrices suisses ont acheté 1'502 tonnes de café issu du commerce équitable.

Les sortes et les qualités

En Suisse, les sortes et qualités suivantes de café Max Havelaar sont disponibles:

- l'arabica et le robusta
- qualité de culture conventionnelle ou biologique
- plus de 60 sortes et mélanges: espresso, café, spécialités
- café à grains entiers ou moulus
- café en portions
- café soluble et lyophilisé
- café avec ou sans caféine
- boisson au café

Le café bio

La production biologique est poussée par Max Havelaar et correspond à l'approche globale des standards du commerce équitable – conditions sociales acceptables, environnement, développement durable - et fait face en même temps à la demande croissante des consommateurs. La culture biologique est un processus qui prend trois ans et demande un engagement intensif de la part du producteur au niveau de l'entretien des caféiers:

l'intervention de produits organiques comme le compost de cerises de café, le traitement avec des cultures de champignons, les soins intensifs des caféiers et de la terre.

Les plantations de café certifiées Max Havelaar sont visitées chaque année par des organisations d'agriculture biologique nationales et internationales, contrôlées et se voient octroyer le label de qualité si la production biologique est respectée.

C'est aux producteurs qu'il appartient d'entreprendre les démarches en vue de faire certifier leur production biologique. Les partenaires du commerce équitable dans le nord versent en outre une prime bio au producteur.

Le chemin jusqu'à la tasse

Le caféier est un arbuste tropical qui pousse dans les pays au climat chaud et humide. Le café est cultivé dans 70 pays dans les régions des tropiques à des altitudes entre 600 et 1500m. Le caféier est une plante à feuilles persistantes et oblongues de couleur vert foncé. Toutes les étapes de développement, de la fleur jusqu'aux cerises de café rouges et mûres, peuvent se trouver côte à côte sur une branche.

Les étapes de culture et de production

L'élevage des plantes

Les meilleures cerises sont choisies dans les pépinières et débarrassées de leur chair afin de pouvoir germer ensuite dans la terre. Les jeunes caféiers ont besoin d'environ 10 semaines pour émerger du sol. Lorsqu'ils atteignent à peu près 5 à 10 cm, les plantes sont plantées dans des pots ou des sacs en plastique et continuent à être entretenues.

La plantation, les fleurs, les cerises de café

La transplantation des arbustes dans les plantations a lieu après 4 ou 5 mois lorsqu'ils ont une hauteur de 30 à 40 cm, afin de continuer à grandir. C'est après trois ans que l'arbuste donnera sa première floraison et il faudra attendre 4 ans pour la première récolte de cerises de café. La production normale d'un producteur de café s'établit seulement à partir de la cinquième, sixième ou septième année du caféier.



La récolte

A partir de 2,5 kg de cerises de café triées à la main, on obtient 500g de grains de café. Les cerises de café vertes ou endommagées sont retirées.

Le lavage, l'élimination de la chair, la fermentation, le séchage

Le café lavé (méthode humide) est traité selon la procédure suivante dans le commerce équitable:

- nettoyage des cerises de café
- trempage des fruits dans l'eau
- élimination de la chair de fruit (2 grains de café par cerise)
- fermentation (plusieurs jours)
- lavage
- séchage (pendant au moins 4 jours au soleil en les retournant régulièrement)



Le départage, le triage, l'emballage, le transport

Dans des petites manufactures (beneficos), les fèves sèches sont triées à la main et départagées, ce qui consiste à enlever la peau qui entoure le grain. Ensuite, elles sont emballées dans des sacs et pesées avant d'être expédiées sur les navires en direction des ports européens.

La torréfaction

Après son arrivée dans les pays consommateurs, le café vert est mélangé et torréfié. Pour un bon café, il faut surtout des grains de café de bonne qualité et un bon assemblage de cafés de différentes régions d'origine. La torréfaction normale dure environ 12 à 15 minutes à une température de 200 à 250°C.

Emballage

L'emballage sous vide est isolé par une valve et conserve le café de manière optimale, afin que celui-ci ne perde pas rapidement sa saveur. Les emballages doivent porter des indications précises sur les conditions de production et de commercialisation ainsi que le label du commerce équitable Max Havelaar. La distribution dans les commerces de détail représente la dernière étape avant la vente aux consommateurs.



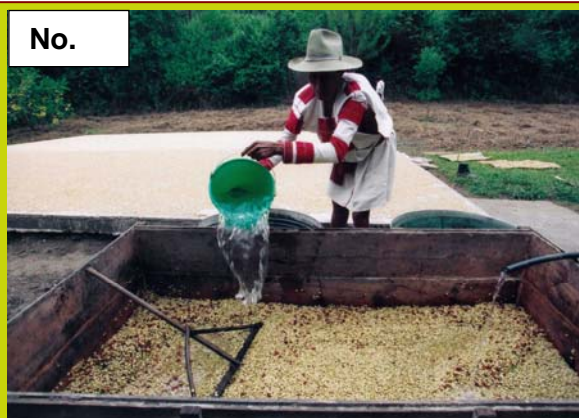
Tâche

Inscrivez les numéros des textes correspondants dans les images.

1 La culture des jeunes caféiers

Les meilleures cerises sont choisies. Elles sont débarrassées de leur chair et mises dans la terre. Les jeunes caféiers ont besoin d'environ 10 semaines pour émerger du sol. Lorsqu'ils atteignent à peu près 5 à 10 cm, ils sont plantés dans des pots ou des sacs en plastique. Ils continuent à être entretenus dans les pépinières.

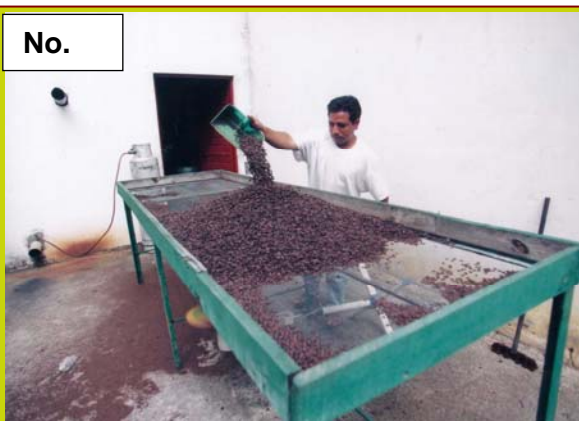
No.



2 Les plantations

Après 4 ou 5 mois, les jeunes plantes sont transférées dans les plantations. Il faudra attendre 4 ans pour la première récolte de cerises de café. Une production normale de café s'établit au plus tôt à partir de la cinquième année du caféier. Les producteurs doivent donc faire des investissements considérables durant les premières années.

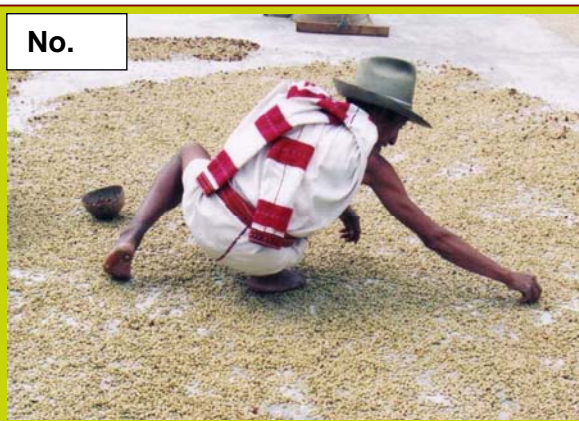
No.



3 La récolte

Le producteur cueille les cerises de café à la main. Pour 500 g de fèves, il doit cueillir 2,5 kg de cerises de café. Elles sont ensuite triées et les fruits verts ou endommagés sont retirés.

No.



4 La préparation des cerises de café

Les cerises de café sont nettoyées pour être ensuite trempées dans l'eau. Après avoir débarrassé les deux fèves de chaque cerise de leur chair, elles sont raffinées au moyen de la fermentation. Puis, les fèves sont lavées et séchées au soleil pendant au moins quatre jours.

No.



5 Le séchage et l'emballage

Pendant quatre jours, les fèves sont séchées au soleil et retournées régulièrement. Elles sont débarrassées de leur peau et triées à la main. Le café appelé „café vert“ est emballé dans des sacs de 60 à 70 kg et pesé. Les sacs sont finalement expédiés par bateaux vers l'Europe.

No.



6 L'assemblage et la torréfaction

Arrivé au nord, le café doit encore être affiné; il est mélangé et torréfié. Le mélange est composé de grains originaires de différentes régions. La torréfaction dure entre 12 et 15 minutes à une température entre 200 et 250 °C.

No.



7 La conservation

Le café vieillit rapidement et perd son arôme au contact de l'oxygène. C'est pour cette raison qu'il est conservé sous vide. Les conditions de production et de commercialisation, la marque de café ainsi que le label de qualité Max Havelaar doivent figurer sur l'emballage.

No.



Réponses

1 La culture des jeunes caféiers

Les meilleures cerises sont choisies. Elles sont débarrassées de leur chair et mises dans la terre. Les jeunes caféiers ont besoin d'environ 10 semaines pour émerger du sol. Lorsqu'ils atteignent à peu près 5 à 10 cm, ils sont plantés dans des pots ou des sacs en plastique. Ils continuent à être entretenus dans les pépinières.



2 Les plantations

Après 4 ou 5 mois, les jeunes plantes sont transférées dans les plantations. Il faudra attendre 4 ans pour la première récolte de cerises de café. Une production normale de café s'établit au plus tôt à partir de la cinquième année du caféier. Les producteurs doivent donc faire des investissements considérables durant les premières années.



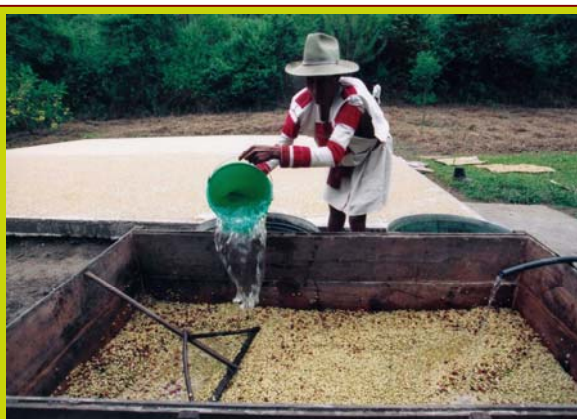
3 La récolte

Le producteur cueille les cerises de café à la main. Pour 500 g de fèves, il doit cueillir 2,5 kg de cerises de café. Elles sont ensuite triées et les fruits verts ou endommagés sont retirés.



4 La préparation des cerises de café

Les cerises de café sont nettoyées pour ensuite être trempées dans l'eau. Après avoir débarrassé les deux fèves de chaque cerise de leur chair, elles sont raffinées au moyen de la fermentation. Puis, les fèves sont lavées et séchées au soleil pendant au moins quatre jours.



5 Le séchage et l'emballage

Pendant quatre jours, les fèves sont séchées au soleil et retournées régulièrement. Elles sont débarrassées de leur peau et triées à la main. Le café appelé „café vert“ est emballé dans des sacs de 60 à 70 kg et pesé. Les sacs sont finalement expédiés par bateaux vers l'Europe.



6 L'assemblage et la torréfaction

Arrivé au nord, le café doit encore être affiné; il est mélangé et torréfié. Le mélange est composé de grains originaires de différentes régions. La torréfaction dure entre 12 et 15 minutes à une température entre 200 et 250 °C.



7 La conservation

Le café vieillit rapidement et perd son arôme au contact de l'oxygène. C'est pour cette raison qu'il est conservé sous vide. Les conditions de production et de commercialisation, la marque de café ainsi que le label de qualité Max Havelaar doivent figurer sur l'emballage.

