





# La Jungle du café



Pierre Wolf-Mandroux

# La Jungle du café

Enquête sur un trafic mondial



PLON  
[www.plon.fr](http://www.plon.fr)

© Éditions Plon, un département de Place des Éditeurs, 2025  
92, avenue de France  
75013 Paris  
Tél. : 01 44 16 09 00  
[www.plon.fr](http://www.plon.fr)  
[www.lisez.com](http://www.lisez.com)

Dépôt légal : octobre 2025  
ISBN : 978-2-259-32030-6  
Mise en pages : PCA

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

*À ma solaire Keti, dont l'amour allégera mes pas.*



## Prologue

Je m’immobilise devant l’ancienne demeure d’Honoré de Balzac, à deux pas de la tour Eiffel. De jeunes femmes me dépassent et s’engagent dans la propriété. Non pour visiter le musée dédié à l’immense écrivain français mort en 1850, en partie aménagé dans le cabinet de travail où il noircissait ses pages, mais pour prendre des photos dans le jardin à flanc de coteau qui surplombe la Seine. « Je l’ai découvert sur Instagram », assure, fière de son coup, la meneuse.

De nos jours, les réseaux sociaux représentent le chemin le plus sûr vers la célébrité. Du temps de Balzac, il valait mieux emprunter celui de la littérature pour se faire un nom. Ambitieux parmi les ambitieux, Balzac en mourrait d’envie, lui qui a ajouté une particule à son nom pour exhausser son prestige. Plus d’un tiers de ses romans évoquent d’ailleurs la peur de l’échec<sup>1</sup>.

Balzac savait que le talent ne suffit pas pour devenir quelqu’un. Il s’est donc jeté à corps perdu dans le travail. Il attaquait l’écriture à une heure du matin, parce qu’il prisait le silence, et griffonnait quinze heures par

## *La Jungle du café*

jour. Pour tenir le coup, il dégotta un précieux allié : le café. Son composant le plus célèbre, la caféine, bloque en effet les récepteurs de l'adénosine, une molécule qui nous signale que nous sommes fatigués, et libère de la dopamine et de l'adrénaline.

Balzac ingérait du café à des doses pantagruéliques. Dix-sept à vingt-cinq tasses journalières, a-t-il été estimé à partir des factures de l'auteur<sup>2</sup>. L'équivalent de 250 grammes chaque jour. En doses raisonnables, le café est bénéfique pour la santé<sup>3</sup>. À ces doses balzaciennes, il devient un poison – la caféine est même létale à très haute dose. Au point qu'il a été souvent écrit que Balzac serait mort du café. Les litres avalés par l'auteur de *La Comédie humaine* pour mener à bien son œuvre cathédrale ont-ils eu raison de sa corpulente carcasse ?

Je me suis amusé à compulser les archives du musée pour le savoir. Dans ses lettres, Balzac relate à ses amis et à son médecin les effets du café sur sa santé. Il se plaint « de tressaillements nerveux des yeux », « d'horribles souffrances nerveuses à l'estomac », « d'atroces migraines ». Il souffre aux jambes, aux intestins, aux poumons, au cœur... Partout. « L'abus du café m'éteint de jour en jour. Je veux du repos », se lamente-t-il. Le merveilleux temps de « l'ivresse de la pensée » que lui procurait le café s'évanouit avec les années, à mesure que les doses font de moins en moins effet. Le café altère aussi son humeur. Il s'en excuse auprès d'un ami : « Cette irritation est causée par l'état nerveux où me met le café. »

Balzac n'est donc pas dupe de l'origine de ses maux. Il l'écrit aussi à Ewelina Hańska, la femme qu'il aime :

## *Prologue*

« Détrompez-vous, chère, sur la cause de la maladie ; elle est dans l'abus de café, des veilles et du travail. » Dans ses lettres à sa promise, le café est mentionné plus de 120 fois. Balzac tente, à l'occasion, de se sevrer. Il est alors accablé d'intolérables maux de tête<sup>4</sup>. Balzac ne buvait pas assez de café pour se rapprocher de la dose létale de caféine. Mais cela restait assez pour détraquer son corps. En décortiquant les recettes de préparation de Balzac et les variétés qu'il achetait, un spécialiste a calculé que l'homme de lettres consommait 3 000 mg de caféine chaque nuit, soit cinq à dix fois le niveau maximal recommandé aujourd'hui par les autorités de santé en Europe<sup>5</sup>. Balzac le romancier s'éteignit à 51 ans, à l'issue de mois de fièvre, de vomissements et d'attaques cardiaques. Il reste difficile de connaître les causes exactes de son décès. Les descriptions de son docteur manquent de précision, et les termes médicaux de l'époque diffèrent. Récemment, un médecin s'est essayé à l'exercice. Il a conclu que Balzac était probablement mort « d'hypertension, d'altérations hépatiques sur décompensation cardiaque et d'insuffisance aortique<sup>6</sup> ».

Est-il juste, dès lors, d'affirmer que ces maux ont été provoqués par le café ? Non. Il fut un facteur aggravant, mais non la cause profonde de ses souffrances. Ces dernières furent d'ailleurs davantage liées à son déficit de sommeil chronique, qui provoque de l'hypertension artérielle, des insuffisances cardiaques et quantité d'autres tracas, tel le surpoids, qui touchait l'écrivain.

Le café n'est donc pas coupable. En vérité, c'est sa soif inextinguible de renommée qui a tué Balzac. Il ne fuyait pas le repos par plaisir. Un de ses contemporains

## *La Jungle du café*

a témoigné qu'il ne s'arrachait à l'empire des rêves « qu'avec une peine incroyable<sup>7</sup> ». Sans sa volonté de connaître la gloire, jamais il ne se serait volontairement privé de sommeil en buvant tant de café.

Cet *ethos* de Balzac, nous le retrouvons aujourd'hui chez nombre de nos contemporains assoiffés de renommée, portés vers l'autodestruction. L'ambition ou la cupidité mènent à des excès qui, peu à peu, détruisent les corps et anéantissent le vivant. Le café est autant un allié de nos plus grands accomplissements qu'un révélateur de nos pires pulsions. Cette boisson n'est, en soi, ni bonne ni mauvaise. Elle crée de la beauté quand elle stimule des esprits aussi féconds que celui de Balzac. Mais elle peut aussi les empoisonner.

En courant le monde pour écrire cette enquête sur l'avenir du café, j'ai également vu qu'il peut contribuer à la sauvegarde de l'environnement comme à sa ruine, selon la manière dont il est produit. Il peut offrir une vie douce à des dizaines de millions de personnes. *A contrario*, il peut les opprimer, les écraser, voire les tuer. Tout dépend des choix politiques et économiques que nous décidons de faire, tout dépend des rapports de pouvoir et de production, tout dépend ce qui meut le cœur des hommes.

À cause de leur folie des grandeurs, le café est aujourd'hui menacé de disparition. Alors que sa consommation ne cesse de croître, de plus en plus de producteurs et de cueilleurs jettent l'éponge car leur misère s'aggrave depuis trente ans. Ils désertent les plantations, risquent leur vie sur les routes migratoires. Les industriels en sont

## Prologue

grandement responsables, eux qui ont réussi à confisquer la manne grandissante du café.

Le réchauffement climatique, lui aussi fruit des outrances humaines, constitue l'autre grand péril du café. Il favorise des températures extrêmes et des maladies qui ravagent les plantations de pays entiers. Si rien ne change, la moitié des terres où poussent le café deviendront impropres à sa culture d'ici 2050.

Pour savoir si le café se volatiliserait de la table de notre petit déjeuner, j'ai voyagé dans quinze pays entre mars 2023 et mars 2024. J'ai rapporté de nombreux récits. Tous se rejoignent en une même conclusion : pour sauver le café, l'homme devra réinterroger son rapport à la nature et à lui-même.

Avant que commence mon voyage, un ami m'a conseillé de lire *La Messe de l'athée*, une nouvelle de Balzac évoquant le café. Dans ses souvenirs, elle relatait la vie d'un étudiant miséreux qui réussissait son examen de médecine grâce aux heures d'études supplémentaires que lui avait prodiguées le café. Intrigué, je lis la nouvelle. Et découvre que cet étudiant décroche avant tout son examen grâce au soutien financier et moral d'un ami dévoué, un humble porteur d'eau qui lui vient en aide au détriment de sa propre santé, consacrant ses ultimes deniers et derniers lambeaux de vie à la réussite de son ami. Balzac savait bien que ce sont les autres qui nous sauvent. Et non le café, aussi efficace que soit ce tonique.

Au Vietnam, j'ai raconté l'addiction au café de Balzac à mon interprète. Après un silence, sa réponse m'a pris

*La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

par surprise. Il ne m'a posé qu'une question : « Et toi, combien de cafés bois-tu par jour ? » Une élégante façon de me demander : et toi, après quoi cours-tu ?

Et vous, combien de cafés buvez-vous par jour ?

# **Partie I**

## **MAINMISE DES MULTINATIONALES**



# Chapitre I

## Exploitation

« Quand on fourre son nez partout,  
on finit par tomber sur de mauvaises odeurs. »

Ryszard Kapuściński, *Le Négus*



Le 28 janvier 2004, à 8 h 30, sur une route isolée située à quelques kilomètres de la ville d'Unai, dans l'État du Minas Gerais au Brésil, deux hommes armés tendent une embuscade à une automobile. L'un arme son revolver, l'autre, son pistolet semi-automatique. Ils exécutent les

## *La Jungle du café*

quatre passagers de plusieurs balles dans la tête. Ces tueurs à gages, aidés par plusieurs complices, viennent d'assassiner trois inspecteurs du travail chargés de lutter contre le travail forcé dans les champs, ainsi que leur chauffeur.

Rapidement relayé dans les médias, le massacre d'Unai soulève une émotion considérable au Brésil. Le président Lula promet que l'État renforcera sa lutte contre les exploiters de l'agro-négoce et leurs hommes de main. Le 28 janvier est décrété « journée nationale de lutte contre le travail forcé ». De riches et influents propriétaires terriens sont arrêtés pour avoir commandité ces assassinats, et condamnés à des peines de prison. Parmi les coupables figure Antério Mânica, l'un des plus grands producteurs de haricots du pays, l'ancien maire d'Unai.

Le 18 juin 2023, presque vingt ans après ce massacre, Marcelo – je tais son nom de famille et ceux de ses collègues –, inspecteur du travail en chef du Minas Gerais, m'a donné rendez-vous, le soir, dans le salon d'un petit hôtel de la ville de Diamantina. Ce mince sexagénaire au regard doux me briefe. Il m'explique qu'il est impossible de suivre son équipe d'inspecteurs en plein travail avec ma voiture de location. « C'est trop dangereux. Il faudra voyager avec nous, dans notre véhicule. »

Six inspecteurs sont présents à la réunion. L'un d'eux, Gustavo, homme costaud au sourire mélancolique, est le seul à parler anglais. Il sera mon traducteur. Sorte de Richard Gere mâtiné d'Alec Baldwin, il inspire une sympathie immédiate. Gustavo me rassure sur notre visite

## *Exploitation*

des plantations : « Tu verras, tu devrais trouver ce que tu cherches. »

J'ai fait la connaissance de ces inspecteurs il y a un mois, à Pouso Alegre. Ils venaient d'achever leur première série d'inspections. Ils avaient accepté que je les accompagne le mois suivant. Où ? « C'est secret », a répliqué Marcelo. Il faut éviter les fuites. Ils ne m'ont donné le nom de Diamantina que la veille des inspections.

Au petit matin, le 19 juin, je rejoins les inspecteurs devant leur hôtel de Diamantina. Ils sont entourés de policiers armés vêtus de treillis militaire. Depuis le massacre d'Unai, les inspecteurs du travail sont toujours escortés sur le terrain. Je prends place à bord d'un véhicule tout-terrain. Le cortège de voitures s'ébranle.

J'admire, de la fenêtre, la délicate architecture baroque du XVIII<sup>e</sup> siècle de Diamantina, classée par l'Unesco, vestige d'un âge d'or révolu durant lequel la cité fut la capitale des prospecteurs de diamants. Nous dépassons le traditionnel terrain de foot situé au cœur de la ville et nous engageons dans ses rues pentues, courantes au Brésil. La ville s'efface peu à peu, remplacée par le parc de Biribiri, semi-désert moucheté d'arbustes, aux superbes reliefs de pierre sombre. Une poudre cuivrée couvre l'herbe, celle des latosols. En cette saison sèche, la poussière de ces sols tropicaux se dépose partout. Puis surgissent les larges haies de caféiers zébrant le paysage et formant de mystérieux labyrinthes. Les autres diamants de ce pays.

\*\*\*

## *La Jungle du café*

Nous sommes, ici, au cœur de la production du café. Leader mondial, le Brésil cultive un tiers du café consommé sur la planète<sup>1</sup>. Et un peu plus de la moitié du café brésilien pousse dans le Minas Gerais. Si je me retrouve à parcourir les vastes collines émeraudes de cet État du Brésil aussi grand que la France, bringuebalé sur une banquette arrière entre deux inspecteurs, c'est pour percer à jour une partie du grand mystère du café, aussi appelé « paradoxe du café ». Le voici : la consommation mondiale de café se porte à merveille. Elle croît chaque année depuis des décennies, d'un à deux pour cent par an, avec une régularité presque invraisemblable<sup>2</sup>. Les gens prêts à payer cher un bon café sont toujours plus nombreux. Et pourtant, leurs producteurs et leurs cueilleurs se raréfient, y compris au Brésil. Pourquoi tant de personnes renoncent-elles à enfanter le café ?

Ce phénomène surprend d'autant plus au Brésil, grand vainqueur de la production de café depuis 1989, date fatidique de la libéralisation du marché. À partir de cette date, les quotas de production par pays fixés pendant vingt-sept ans par un accord international n'ont plus cours. Place à la jungle. Que le plus productif gagne. Après quelques années de chaos et de flottement, le Brésil remporte la bataille. En vingt ans, il a quadruplé son rendement de café à l'hectare, creusant un écart toujours plus grand avec les autres pays producteurs<sup>3</sup>. Seuls le Vietnam et la Colombie suivent la cadence brésilienne, mais bien plus lentement.

Pour parvenir à ce résultat, les fermiers brésiliens ont accompli des progrès scientifiques remarquables.

## *Exploitation*

De progrès, il est moins question pour leurs cueilleurs. De ces plantations sourd un parfum de Far West. Pas seulement parce que les opulents caféiculteurs aiment coiffer des chapeaux à larges bords relevés et enfiler des chemises à carreaux, des jeans et des santiags. Ici, l'ère des grands propriétaires qui font la loi n'est pas terminée.

La raison de la raréfaction des cueilleurs au Brésil est simple : le travail forcé. Il ne concerne pas uniquement les plantations de haricots du pays. Il souille aussi celles du café. Si des cueilleurs sont requis pour obtenir le café, c'est parce que les grains se forment dans des baies ovales sur un arbre à fruits appelé caféier. Ces baies, qui ressemblent à des cerises et sont parfois appelées ainsi, nécessitent donc d'être détachées des branches.

Au Brésil se côtoient les caféiculteurs les plus innovants au monde et ceux pratiquant l'esclavage moderne le plus crasse. Quand les deux ne se confondent pas. On trouve autant de grands que de petits caféiculteurs esclavagistes, m'apprend Marcelo. « On a déjà sanctionné un producteur possédant trois millions de caféiers. Son café était certifié. » Indice sur la certification : c'est celle d'une grande chaîne américaine de café. Second indice : il s'agit bien de celle à laquelle vous pensez.

Sous-estimer la responsabilité des grands industriels du café serait une erreur. Toutes les menaces qui pèsent sur l'existence du café sont liées au déséquilibre de pouvoir entre les petits et les gros. Ces périls, que j'ai rencontrés tout au long de mon enquête, sont nombreux. L'esclavage moderne, donc, mais aussi les migrations, la déforestation, la pollution, la spéculation, la spoliation et la fournaise climatique.

## *La Jungle du café*

Parce qu'ils parviennent à imposer des prix d'achat très bas, les industriels, en particulier l'Américain Starbucks et le Suisse Nestlé, concassent souvent les petits producteurs et les cueilleurs, contrairement à ce que de fausses promesses marketing ou des labels criblés de défauts prétendent. Ces faibles prix poussent les petits exploitants à de mauvaises pratiques sociales et environnementales. Les multinationales en tirent profit puisqu'elles encaissent, depuis la libéralisation des prix, une part croissante des bénéfices.

Alors que les publicités des grandes marques de café associent cette boisson à un univers glamour et feutré, à des moments de détente et de convivialité, une guerre sourde et impitoyable se joue entre ceux qui le cultivent et ceux qui le vendent. Ce livre raconte cette bataille.

Elle commence au Brésil, par le début de la chaîne de la production, le maillon le plus fragile et le plus malmené de tous : les cueilleurs.

Cueillir le café n'a rien d'enviable. Il faut se lever au cœur de la nuit pour tirer profit de chaque heure de lumière – près de l'équateur, le soleil se lève à 6 heures et se couche à 18 heures. Le cueilleur s'extrait du sommeil sur le matelas miteux fourni par le planteur, si, par bonheur, il a réussi à dormir, collé à d'autres travailleurs assoupis. Pour atteindre le lieu de la cueillette, parfois éloigné, il se retrouve compressé contre d'autres cueilleurs dans un camion trop étroit, où il ne peut s'asseoir.

Le travail commence à l'aurore. La rosée matinale trempe et alourdit les vêtements, les mains grelottent de froid. Le cueilleur traîne les lourdes bâches pleines

## *Exploitation*

de baies et les hisse, cahin-caha, jusqu'au tracteur. Les moins forts perdent l'équilibre sur les collines escarpées où poussent les caféiers. Le pas doit toujours être prudent car les serpents prolifèrent. La plupart d'entre eux, dans le Minas Gerais, sont des crotales cascabelles, une des espèces les plus venimeuses au monde. Leur morsure peut être mortelle. L'inspecteur Gustavo en a déjà vu cinq, côte à côte, à Pouso Alegre.

Le geste du cueilleur est répétitif et ennuyeux. Ses mains courent sur les branches des caféiers pour décrocher les baies vermeilles avec une concentration extrême. Souvent payé au kilo de fruits ramassés, il n'a guère le loisir de flâner. Les doigts deviennent calleux, se strient parfois de sang. Vite levé à ces latitudes, le soleil frappe bientôt les visages, fait perler de sueur les fronts et les bras. Ceux qui oublient d'apporter de l'eau potable, quand les *fazendeiros* (agriculteurs) ne leur en fournissent pas – ce qui est courant –, endurent une journée atroce. Le soir venu, les cueilleurs sont perclus de douleur.

\*\*\*

Ce 19 juin, la procession de voitures des inspecteurs du travail entre dans une première plantation. La stupeur l'emporte chez les inspecteurs : tout est en ordre. Les travailleurs interrogés sont satisfaits. Ils portent des gants, des bottes, des couvre-chefs et couvre-nuques. Même de la crème solaire. « C'est la première fois que j'en vois en vingt-cinq ans », s'étonne Gustavo. Des toilettes de chantier ont été installées près des haies de caféiers. Gustavo apprend qu'un voisin du planteur a été contrôlé

## *La Jungle du café*

et sanctionné par d'autres inspecteurs il y a un mois. Il soupçonne le planteur de s'être hâtivement mis aux normes pour s'épargner le même sort. Cela expliquerait que la dénonciation parvenue dans la boîte mail des inspecteurs pour cette *fazenda* (grande ferme) soit désormais obsolète.

Les inspecteurs ne s'attardent pas. Pendant un certain temps, ils cherchent une autre ferme dénoncée. On l'appelle la ferme « du Chinois ». Elle est introuvable. Même les locaux ne la connaissent pas. « C'est très difficile de trouver une ferme au Brésil avec un seul nom », remarque Gustavo. Le propriétaire de la ferme « *do Chinese* » va s'en tirer. Il peut remercier l'immensité du Brésil.

Sur la route, une cueillette intrigue les inspecteurs. Ils s'arrêtent. Leur intuition est bonne. Deux femmes cueillent du café sans équipement. Il n'y a ni toilettes, ni papier hygiénique, ni eau potable, ni cantine. C'est illégal. « L'employeur doit fournir des gants, des bottes, de l'eau, des toilettes. Pas la nourriture, mais il doit aménager un endroit pour les pauses repas », m'explique Gustavo. L'une des cueilleuses, Ida, hésite d'abord à témoigner. Elle habite dans un village voisin. Parler, c'est prendre le risque de n'être plus jamais embauché dans les parages. Si elle refuse de signer une déclaration, les inspecteurs ne peuvent rien faire. « Avant, je faisais l'erreur de les interroger avant qu'ils signent. Ma première question, maintenant, c'est : "Acceptez-vous de signer ?" », précise Gustavo. Ida et lui s'assoient à l'ombre des caféiers pour s'abriter du soleil.

## Exploitation

Avec une moue ironique, Ida explique que son employeur lui a donné pour équipement « *nadinha de nada* », rien de rien. Elle doit acheter ses bouteilles d'eau et ses paires de gants jetables. Celles-ci lui ont coûté 54 réaux brésiliens, 10 euros, et ne durent que deux semaines – il faut des gants fins pour cueillir le café. Son salaire journalier s'élève à 60 réaux (11,20 euros). Elle raconte la honte qu'elle ressent lorsqu'elle doit se mettre à l'écart pour faire ses besoins sans que le contremaître la voie. Elle cueille du café ici depuis dix ans et n'a jamais connu d'autres conditions de travail. Pour elle, c'est l'ordinaire. Gustavo lui conseille de postuler à la première ferme que nous avons contrôlée, où les cueilleurs sont mieux traités.

Lorsque le planteur contrôlé est en faute, ses travailleurs doivent recevoir de sa part l'intégralité de leur salaire sur la période de travail convenue d'avance. Ils ont aussi droit à des indemnités de congé et de chômage. L'employeur doit également acheter le ticket de bus qui ramène les travailleurs chez eux. S'il refuse de payer, le ministère du Travail entame une procédure devant un tribunal.

20 juin. Deuxième jour des inspections. Un curieux tatouage au bras de Gustavo m'intrigue : une fleur de lys. Il relève sa manche. Une épée s'y trouve aussi. « C'est l'épée de Jeanne d'Arc. » Dans un moment difficile de sa vie durant lequel il luttait contre une addiction à la drogue, Gustavo a lu son histoire. « Cela m'a transformé. Je ne suis pas catholique. Je suis davantage spirituel que religieux. Mais je me suis dit que si une

## *La Jungle du café*

petite fille comme elle a pu faire tout cela, je devrais pouvoir mettre mes problèmes de côté. » Il a lu dix livres sur la Pucelle d'Orléans, a vu tous les films à son sujet. Gustavo prépare un voyage en France sur ses traces, à Domrémy, Orléans, Reims et Rouen. Pour s'accoutumer au français, il écoute, pendant le trajet, la voix française d'une application de GPS. Je me dis que cette épée pouvait difficilement trouver plus juste place que ce bras d'un inspecteur de plantations brésiliennes. Car Jeanne symbolise la joute contre l'injustice. Elle se révolta contre l'envahisseur anglo-bourguignon qui ravageait la campagne où elle avait grandi. Et elle avait le souci des pauvres – elle cédait sa chambre aux indigents de passage.

Nous arrivons devant une entreprise d'abattage d'arbres, Renascer Madeiras, à Capelinha. Pour une raison mystérieuse, elle fait aussi pousser du café. Des haies de café mal entretenues ondulent en contrebas des grumes empilées. Les caféiers ploient sous des baies le plus souvent noires, c'est-à-dire pourries car elles n'ont pas été récoltées à temps. Les inspecteurs s'égaillent à la recherche de cueilleurs. Ils en trouvent deux, Joao et Irrans. Ils travaillent sans contrat et remplissent trois des quatre conditions de l'esclavage moderne : servitude par la dette, travail dégradant et conditions épuisantes.

Joao et Irrans travaillent tous les jours, sans période de repos, de 5 heures à 18 heures, avec une seule pause le midi. Ces horaires ne sont pas obligatoires mais, étant payés une somme dérisoire au kilo de café ramassé, ils y sont poussés par ce système de paie. Ils dorment à même le sol sur un matelas dans un lieu de passage. Les

## *Exploitation*

employés de la scierie entrent dans cette pièce la nuit pour pointer sur un terminal, réveillant les deux cueilleurs. « Je dois prendre des médicaments pour dormir », dit Joao, vêtu d'une veste trouée.

Les deux travailleurs doivent payer à l'employeur la location de la *derriçadeira*, une récolteuse portative à moteur pourvue de dents pointues à son extrémité formant comme une main. Elle fait tomber les baies de café en faisant vibrer les branches. Ils doivent également payer l'essence et l'huile de la machine. Et en cas de problème mécanique, le coût de la réparation est à leur charge. C'est arrivé à Joao. Ils ont même dû payer le bus qui les a amenés jusqu'ici. Joao affirme que sa dette, après un mois de travail, s'élève à 3 000 réaux (562 euros). Alors qu'il doit être payé environ 3 500 réaux (653 euros) par mois de récolte. Ces prétendues charges sont pourtant interdites, l'employeur étant tenu de payer le transport et les outils aux cueilleurs.

Joao cueille du café depuis qu'il a 12 ans. Il en a 71 aujourd'hui. Gustavo pense que Joao exagère un peu sa dette : « On sait plus ou moins quand ils mentent. » Par certaines inflexions de voix, des détails qui ne collent pas avec la réalité technique de la cueillette. Mais pour le reste des infractions, il n'y a pas de doute. La seule situation manquante, ici, qui caractérise l'esclavage moderne au Brésil est celle du travail forcé, heureusement la moins courante : lorsqu'une personne est retenue contre son gré pour travailler sans rémunération. Une seule de ces quatre situations – situation épuisante, dégradante, travail forcé et servitude par la dette – suffit à dire que quelqu'un a

## *La Jungle du café*

été « réduit à une condition analogue à l'esclavage », selon le code pénal brésilien.

Parfois, la paie est aussi plus basse que ce qui était convenu ou les employeurs gardent les cartes d'identité des travailleurs. Prétendument pour établir des contrats de travail. Surtout pour les dissuader de partir.

Le manager de la plantation est sous le choc. Il s'agite, nerveux. Il soutient que ce n'est pas de l'esclavage. Nous le questionnons.

— Et la dette qu'ils doivent payer ?

— Regardez où ils dorment et mangent, c'est très bien ! Allez chez eux, vous verrez qu'ils sont mieux ici.

En crapahutant parmi les caféiers, je débouche sur une clairière. S'y trouvent une maison, un terrain de volley et une piscine en construction. Il s'agit du petit gîte de vacances du propriétaire. Voilà pourquoi certains esquinent des miséreux. Pour se creuser une piscine. Pour le petit frisson du barbotage.

21 juin. Nous roulons deux heures pour atteindre une ferme d'Itamarandiba. Sur place, un contremaître affirme que la cueillette n'a lieu que le matin, que les travailleurs sont déjà partis. Méfiants, les inspecteurs cherchent des traces d'activité. Une inspectrice chausse ses jumelles pour voir si des cueilleurs se cachent derrière des caféiers. Rien.

Frappé par une intuition, Marcelo remonte dans la voiture sans perdre de temps. Il fonce. « Fuyez, fuyez ! », entend-il. Il voit les cueilleurs déguerpir. Quelques secondes plus tôt, ils ôtaient encore les baies des caféiers. Le temps d'un bruissement d'ailes de toucan, ils se sont

## *Exploitation*

évanouis. L'ordre hurlé par les contremaîtres les a frappés comme la foudre. Habités à obéir, ils se carapentent.

Sept cueilleurs sont parvenus à se faire la belle. Mais tous n'ont pas disparu. L'un parce que sa jambe usée l'a ralenti. Deux autres parce qu'ils n'ont aucune intention de fuir. Ils savent que les inspecteurs sont de leur côté, qu'ils seront dédommagés par l'employeur en cas d'infraction au droit du travail, qu'ils ne doivent pas craindre pour leur paie. Tous les trimeurs des champs du Brésil ne le savent pas. Loin de là. Voilà pourquoi les cueilleurs en viennent souvent à fuir devant leurs libérateurs.

Le regard de Marcelo flamboie en voyant s'approcher le contremaître. L'amende promet d'être salée. « On est plus durs dans le rapport lorsqu'il y a obstruction », me glisse Gustavo.

Une inspectrice interroge les travailleurs restants. Elle entend la ritournelle familière : pas de couvre-chef, de toilettes, de gants de protection, de bottes ou de protège-chevilles. Ils sont pourtant indispensables contre les serpents. Un inspecteur atteste de leur présence en soulevant une peau de serpent avec un bâton.

Lorsque le propriétaire arrivé sur place prétend que la cueillette est finie depuis longtemps, il s'opère en Marcelo une transformation stupéfiante. Marcelo est drôle au quotidien, mais quand l'injustice perce, son regard tendre disparaît. Marcelo oblige le propriétaire à marcher jusqu'aux allées de caféier encore jonchées de sacs, de bâches et d'escabeaux. « Et ça, qu'est-ce que c'est ? » Le propriétaire baisse la tête avec un air de contrition.

## *La Jungle du café*

Marcelo lui annonce que les amendes sont doublées en cas d'obstruction. Il existe une amende pour chaque manque : de gants, de toilettes, pour la non-déclaration des travailleurs... Ainsi qu'un supplément possible pour dommage moral.

Marcelo tend un document à l'employeur. Celui-ci refuse de signer. Marcelo lui explique qu'il ne s'agit que d'une reconnaissance d'inspection. Il pourra toujours contester l'esclavagisme devant la justice.

Deux jours plus tard, le propriétaire change de version en revoyant les inspecteurs. Il reconnaît les manques. Son avocat l'accompagne. Il lui a probablement conseillé d'agir de la sorte.

26 juin. Les exploités vont être dédommagés. Ils sont convoqués à Diamantina avec l'employeur. Les procédures expédiées, je m'assois dans un bureau avec Joao, le cueilleur de 71 ans, et Josiane, traductrice trouvée au pied levé dans une paroisse locale.

Joao Manuel de Oliveira – « vous pouvez écrire mon nom complet » – vit au nord du Minas Gerais, à Berilo, dans une *quilombola* ; un lieu communautaire autrefois établi par les esclaves fugitifs. Ces habitations sont encore sommaires un siècle plus tard. Certains de leurs occupants, comme Joao, continuent de se faire exploiter. Le lien entre esclavage passé et esclavage moderne est ici une réalité organique. Les cueilleurs sauvés sont en grande majorité noirs ou métis, les grands propriétaires, eux, sont blancs<sup>4</sup>.

Joao a vite voulu quitter la ferme. Il n'a pas osé reprendre ses quelques affaires par crainte que son

## *Exploitation*

employeur ne lui demande de rembourser sa dette. « J'avais de petites choses à moi : des outils, mon linge, le matelas. Comment les ramener sans voiture ? » Il a été conduit sur place par un *gato*, un de ces recruteurs tristement célèbres pour écumer les villages pauvres du Brésil, parfois à plus de 1 000 kilomètres de la ferme employeur, en quête de main-d'œuvre bon marché et désespérée.

Joao dit qu'il aurait dû se douter que les choses tourneraient mal. Il est déjà venu dans une ferme sur les conseils de ce *gato*. Les conditions de travail étaient lamentables. « Les toilettes étaient près de la rivière où l'on buvait notre eau. »

Bien qu'elle soit exténuante, Joao a toujours aimé la cueillette car elle est un temps de socialisation, de solidarité. « J'aime travailler la terre, être dans la nature. J'ai quelques hectares de légumes, de bananes et d'ananas. Mon fils pense que ce n'est pas raisonnable à mon âge. Ma femme dit que je mourrai en retournant la terre. » Cet évangélique peut compter sur Dieu pour le protéger, dit-il. « Et sur les inspecteurs du travail », plaisante-t-il. Il n'a pas d'autre passe-temps que la terre et l'église.

Habitué à travailler dur, il en tire une grande fierté. Ce n'est pas dans ses habitudes de se lamenter. Il n'aurait pas alerté les inspecteurs – il est à l'origine de la dénonciation – si son dernier employeur n'avait commis l'erreur de trop. « Il nous obligeait à ramasser les baies de café tombées dans des ronces. » Voir ses mains tachées de sang a été l'affront de trop. Il supporte le dur labeur. Pas la cruauté.

## *La Jungle du café*

La cueillette du café est sa principale source de revenus depuis 1994. Sa retraite est trop maigre pour nourrir les porcs qu'il élève et rénover le toit de sa maison. « Il s'est presque effondré. Il faut le réparer avant la saison des pluies, dans quelques mois. »

Je l'interroge sur son pire souvenir de récolte de café. « J'ai perdu un fils pendant une récolte. » Sa femme et lui avaient amené le bébé dans son couffin parce que personne ne pouvait s'en occuper pendant leur travail. Un moustique l'a piqué. Il est mort de la fièvre jaune.

Blâme-t-il quelqu'un pour cette perte ? « Non... C'était comme ça à l'époque. Pire qu'aujourd'hui. On n'avait pas d'électricité. Je devais travailler. J'avais besoin d'argent. » Il ne veut pas garder de rancune. « En portugais, on dit que la haine ne mène à aucun chemin. »

Que représente le café pour lui ? « Mon gagne-pain. » Il assure toutefois que sa dernière expérience lui a ouvert les yeux. « Je ne veux plus jamais travailler dans le café. »

Si Joao présente un visage apaisé, la douleur creuse les traits de son camarade de cueillette, Irrans. Cette expérience humiliante l'a davantage marqué. Peut-être parce que ce trentenaire en a moins l'habitude.

Irrans a commencé à cueillir du café à 12 ans avec ses parents. Pour les aider, mais aussi pour se payer un scooter, son rêve. « Je l'ai eu à 16 ans. Grâce au café. » Aujourd'hui, il préfère travailler dans les mines de grès. « Si je tombe sur un filon, je peux gagner 1 000 réaux par jour (185 euros). Le café, c'est maximum 300 réaux par jour (56 euros). »

La mine où il travaillait étant épuisée, il a dû se remettre au café. Jusque-là, il avait connu de bonnes

## *Exploitation*

conditions de travail. Mais il n'a pas eu le choix dans la dernière plantation. C'est tout ce qu'il avait trouvé. « J'ai une femme et un fils à Berilo. Il faut que je travaille pendant la saison sèche. C'est très dur de trouver du travail à la saison des pluies. »

Il n'a pas voulu quitter cette ferme car il n'était pas question pour lui d'aller à l'encontre de sa morale personnelle. « J'ai toujours payé mes dettes. » Même si cette dette en question était illégale.

Il reste traumatisé par le froid de la salle commune où il dormait. Il en tousse encore. Le *gato* avait pourtant promis une chambre aux cueilleurs. Ce recruteur était un pasteur évangélique. « Je vais le retrouver, celui-là, fulmine Irrans. Je veux savoir pourquoi il a menti. » Sa fonction avait poussé Joao et Irrans à lui faire confiance.

Irrans éprouve aussi une colère froide contre ce contremaître qui les obligeait à ramasser les baies dans les ronces. « Il voulait qu'on casse les épines pour les récupérer. S'il restait des baies par terre, il retirait de l'argent sur la paie. »

Irrans aspire à gagner assez pour déménager dans une ville moins pauvre, comme Diamantina. Il rêve aussi de se construire une cuisine. Que représente le café pour lui ? « La souffrance. » Il est convoqué dans le bureau des inspecteurs. Il ressort, le visage radieux. Il a reçu son chèque : 14 000 réaux (2 600 euros). Il va pouvoir construire sa cuisine.

27 juin. Dernier jour des remises de chèques pour les victimes. Les cueilleurs qui ont reçu l'ordre de fuir le 21 juin sont présents. Le jeune Leandro fait partie de

## *La Jungle du café*

ceux qui ont refusé de partir. Pourquoi ? « J'avais déjà vu des inspecteurs à la télévision. Je savais qu'ils étaient de notre côté. » A-t-il craint de perdre son travail s'il n'obéissait pas aux contremaîtres ? Ou de ne plus être embauché ? « Rester était une décision instinctive. Je n'ai pas eu le temps de penser. » Il avoue n'avoir pas trop mal vécu les infractions au code du travail dans la ferme. « Les managers étaient sympas. Les cueilleurs aussi. » Tant pis s'il n'avait pas de protection contre les serpents. « C'est leur habitat naturel, pas le nôtre. C'est à nous de faire attention. » Cet apprenti poète, qui écrit des vers, semble s'accommoder de tout. « Je retravaillerai dans une plantation, je pense. J'aime bien cueillir du café. Cette plante nous relie à l'histoire du Brésil et à nos ancêtres. »

Un autre cueilleur affirme qu'il adore travailler dans les plantations. « Je m'y suis fait beaucoup d'amis. J'ai été élevé sans père ni mère. Tout ce que Dieu me donne, je le prends avec joie. Et je suis heureux d'avoir un travail à 58 ans. » A-t-il vécu des choses dures en cueillant du café ? « Non. Grâce à Dieu, tout était bien. Dieu m'a toujours protégé. » Il a obéi au contremaître, il a fui lorsque l'ordre a été donné pour ne pas mettre son employeur « dans une mauvaise situation ». « Si je traite bien mon employeur, mon employeur me traitera bien », argumente-t-il.

Une fois les interviews finies, la traductrice, Josiane, le regarde s'éloigner. Elle remarque, pensive : « Beaucoup profitent de la gentillesse des Brésiliens. De leur tranquillité, de leur naïveté. »

## *Exploitation*

\*\*\*

Le Minas Gerais est un des États les plus riches du Brésil et les plus investis dans la lutte contre l'esclavage moderne. La situation y est pire ailleurs. Particulièrement dans les États du Nord ou proches de l'Amazonie. « C'est la loi du plus fort, là-bas », affirment les inspecteurs. « Celle de la pétoire à la ceinture », me dira un scientifique du café. Ces États n'ont pas les moyens d'employer autant de fonctionnaires que le Minas Gerais, qui compte la troisième force d'inspecteurs la plus importante derrière les États de São Paulo et de Rio de Janeiro<sup>5</sup>. Le Brésil est doté de quarante inspecteurs du travail luttant contre l'esclavage moderne. Leur existence est menacée. Beaucoup vont partir à la retraite, dont Marcelo. La moitié des postes étaient vacants lorsque je les ai rencontrés. Ils n'ont pas été pourvus durant les présidences de Michel Temer (2016-2018) et Jair Bolsonaro (2019-2023), marquées par d'importantes coupes budgétaires. Acquis aux intérêts de l'agrobusiness, ce corps d'inspection est haï par Bolsonaro. Pour lui, la loi brésilienne exagère la définition de l'esclavage moderne. Le Brésil y inclut les conditions de travail « dégradantes » et « épuisantes », qui relèveraient davantage du « travail forcé » selon l'Organisation internationale du travail. Certains députés ruraux ne manquent pas de le rappeler et rêvent d'abolir ces critères dans le code pénal.

En raison de ces coupes budgétaires, les inspecteurs n'ont plus le temps de vérifier toutes les plaintes qui leur parviennent. Certaines exploitations, qui portent bien leur nom, passent entre les mailles du filet.

## *La Jungle du café*

Pour l'instant, la lutte contre l'exploitation dans les plantations brésiliennes ne tient qu'à une volonté politique fragile. Elle ne sera pas éternelle.

Le Brésil étant un des rares pays du café à lutter contre ce fléau, il peut donner l'impression d'être un plus gros exploiteur que les autres. C'est inexact. Selon le Global Slavery Index de 2023, le Brésil a un taux de prévalence d'esclavage moderne assez bas, avec 5 travailleurs sur 1 000 en situation d'esclavage moderne. Les seuls pays producteurs de café possédant un taux plus bas sont le Panama, le Rwanda, la République démocratique du Congo, l'Ouganda, le Vietnam et le Costa Rica. En revanche, les Vénézuéliens ont à 90 % plus de risques d'être concernés par l'esclavage moderne que les Brésiliens. Les Salvadoriens, 62 %. Les Colombiens, 56 %. Les Péruviens, 42 %. Les Mexicains, 32 %. Les Éthiopiens, 26 %<sup>6</sup>.

Prenons l'exemple du Mexique. En 2015, des journalistes<sup>7</sup> ont filmé une quantité sidérante d'enfants cueillant du café et portant de lourds sacs dans une ferme du Chiapas qui fournissait Nescafé. On y voyait même un enfant de 6 ans. Cette ferme était pourtant certifiée par le label 4C<sup>8</sup>, qui interdit le travail infantile. Mais elle n'avait jamais été inspectée. L'entreprise chargée des inspections, Coffee Assurance Services, expliquait aux journalistes que 25 000 fermes de café mexicaines certifiées 4C travaillent avec Nestlé. Elle n'avait pu en contrôler que 2 % en trois ans et demi.

Les cueilleurs interrogés dans ce documentaire venaient surtout du Guatemala. Ils étaient payés 5 euros par jour et

## *Exploitation*

dormaient dans des dortoirs rudimentaires, sans matelas, dans des relents de sueur et d'urine. Contrairement au Minas Gerais, peu d'inspecteurs viendront sanctionner ces infractions. Il ne s'agit pas d'une priorité politique locale.

En 2020, un nouveau documentaire a montré des enfants de moins de 13 ans travaillant dans des plantations du Guatemala fournissant du café à Starbucks et Nespresso. Là encore, ils étaient payés environ 5 euros par jour. Sept fermes liées à Nespresso et cinq affiliées à Starbucks étaient concernées par du travail infantile. Cette situation a « attristé » l'égérie publicitaire de Nespresso, l'acteur George Clooney<sup>9</sup>, qui a salué l'enquête.

Marcelo considère cependant que le Brésil entretient un rapport particulier à l'esclavage. Il contamine toujours les esprits depuis son abolition tardive en 1888. « Nous avons été le dernier pays américain esclavagiste », rappelle l'inspecteur, qui a étudié le sujet sur les bancs de la fac d'histoire, et sait que ses ancêtres ont possédé des esclaves dans le Minas Gerais. « Il n'y a plus de fermiers dans ma famille parce que mes grands-parents aimaient trop coucher ensemble, pouffe Marcelo. Ils ont eu dix enfants. » À leur mort, leurs 70 hectares ont été divisés puis dispersés.

Marcelo est devenu inspecteur en 1995. Cette année-là, le Brésil reconnaît l'existence de l'esclavage moderne sur ses terres. Il crée une force d'inspecteurs dédiés à son éradication. Depuis, Marcelo ne se fait plus beaucoup d'illusions sur la nature humaine. « Les fermiers entrent souvent dans une rage folle lorsqu'on les sanctionne. Pour eux, ils font une faveur en donnant un emploi.

## *La Jungle du café*

Ils ne voient pas pourquoi les travailleurs auraient des droits. Sur les 60 000 esclaves modernes sauvés depuis 1995 au Brésil, aucun des employeurs sanctionnés n'a admis avoir utilisé des esclaves. »

Longtemps, le Brésil n'a pas regardé son passé en face. Deux ans après l'abolition, le ministre brésilien des Finances a ordonné de brûler les archives de l'État sur l'esclavage. « C'était pour éradiquer la honte de l'ère esclavagiste, prétendait-on. C'était surtout un moyen pour que les esclaves et leurs descendants ne réclament pas de dédommagement aux propriétaires », dit Marcelo.

Après l'abolition, peu de lois ont protégé les travailleurs vulnérables, qu'ils soient d'anciens esclaves sans terre ou des immigrants. Et les rares lois étaient peu appliquées. Si bien que le 1,5 millions d'Italiens débarqué au Brésil entre 1880 et 1930 pour remplacer les esclaves connurent des situations de quasi esclavage dans les champs<sup>10</sup>. Les anciens esclavagistes avaient conservé leurs habitudes, y compris l'usage de la violence physique. Ils retiraient une partie des salaires au moindre prétexte. Un député italien se lamentait d'ailleurs de leur sort en 1924 : « Les travailleurs italiens sont sujets à une forme moderne et cruelle d'esclavage, où la seule liberté est la mort<sup>11</sup>. »

« C'est une obligation morale pour moi d'aider ces travailleurs, considère Marcelo. J'ai grandi dans la campagne du Minas. Je les côtoie depuis tout petit. » L'arrogance des nantis n'a jamais cessé de l'émerveiller. Comme ce jour où le patron d'un géant brésilien de la construction, MRV, s'est approché de lui pour lui demander avec cordialité : « Vous n'avez jamais eu peur d'être renversé par un camion ? » Marcelo ne s'est pas

## *Exploitation*

démonté : « Et vous, vous n'avez pas peur de ça non plus ? » Cette entreprise venait d'être sanctionnée par l'équipe de Marcelo pour cinq cas d'esclavage moderne.

Au Brésil, le pire côtoie le meilleur. Il serait malhonnête de ne pas écrire que la majorité des fermiers brésiliens respectent le droit du travail. Je l'ai souvent vu. C'est ce qu'il se produit au quatrième jour des inspections, dans la *fazenda* Sagarana. Les cueilleurs ont des bottes, des protège-chevilles, des couvre-chefs, et même des lunettes de protection pour les branches qui pourraient leur fouetter le visage. Un repas est offert le midi. Il est pris dans un réfectoire possédant une fontaine à eau. Dans les champs, on trouve des toilettes portatives, un auvent sous lequel des chaises sont disposées pour se reposer. « Les travailleurs m'ont dit qu'ils étaient heureux ici. Ça se voit », dit Gustavo. Les 36 cueilleurs ont une feuille de pointage en règle. Ils reçoivent une rémunération fixe, décorrélée des kilos ramassés. Cela permet aux travailleurs de prendre de vraies pauses. Il est donc possible de respecter la loi et de diriger une plantation prospère.

En 2002, Gustavo a contrôlé la plus grande plantation de café du monde, l'Ipanema : 5 500 hectares et 13 millions de caféiers dans le Minas Gerais. Tout était en ordre. Il est resté sans voix en pénétrant dans le sous-sol : 15 à 20 traders, les yeux rivés sur le cours boursier du café, attendaient de le vendre au meilleur prix. Ils exportaient leur production dans 15 pays.

Je demande à Marcelo à quelle multinationale était destiné le café de l'entreprise qui a exploité Joao et Irrans

## *La Jungle du café*

à Capelinha. Il me répond que le propriétaire vendait son café à un intermédiaire, qui le revendait lui-même à une coopérative de Varginha, au sud du Minas Gerais. Serait-ce Minasul, de loin la plus importante coopérative de Varginha ? Minasul, qui a récemment ouvert un bureau à Capelinha ? Je prends contact avec eux. Ils m'assurent que le contrevenant n'appartient pas à leur coopérative. D'autres exportateurs de Varginha également contactés ne me répondent pas. La piste s'évanouit comme les volutes fumantes du café matinal. C'est le problème lorsqu'on n'a pas le pouvoir de perquisitionner ces sociétés pour épilucher leurs contrats ou le temps de filer leurs camions pour découvrir les destinataires.

Dans le monde merveilleux des grands industriels, le café qu'ils achètent est parfaitement éthique. Impeccablement sourcé. Ils publient des messages LinkedIn inspirants, prononcent de bouleversants discours dans des conventions, lancent des « fondations » ou des « départements durabilité » qui promeuvent des projets modèles sur les réseaux sociaux.

La traçabilité du café demeure en réalité prodigieusement opaque. La multiplication des intermédiaires dans la chaîne de ce produit, quasi inévitable pour une denrée qui exige plusieurs étapes de transformation, est une grande faiblesse du système. Elle dilue les belles promesses des multinationales ou des coopératives qui jurent que leur café est produit dans de bonnes conditions. Même si l'on retient l'hypothèse que la mystérieuse coopérative de Varginha a acheté le café de Joao et Irrans sans rien connaître de leur situation, comment peut-elle

## *Exploitation*

efficacement contrôler les conditions de travail d'une ferme située à 750 kilomètres ?

Belo Horizonte. Chaotique capitale de l'État. S'y trouve l'université fédérale du Minas Gerais. Elle abrite un centre de lutte contre l'esclavage moderne. Des juristes et leurs élèves assistent gratuitement les victimes pour qu'elles obtiennent des dommages et intérêts. Le centre est dirigé par Lívia Miraglia, une professeure de droit bouillonnante d'énergie. Elle salue ses étudiants chargés de cartons de vêtements. Une vente d'habits est organisée pour financer une cuisine pour le petit personnel de l'université. Les actes rejoignent ici les paroles. « Nos étudiants sont extraordinaires », déclare Livia, admirative. C'est aussi parce qu'une partie de ses futures élites est sensible à la souffrance des travailleurs que le Minas Gerais est l'État du Brésil qui investit le plus contre l'esclavage moderne. Livia Miraglia encense le travail de Marcelo : « Il a monté une équipe d'inspecteurs formidables. » Pour elle, cela explique en partie l'avance de l'État sur le sujet.

Ce centre de recherche a disséqué les cas récents d'esclavage moderne dans le Minas Gerais. Seule l'industrie du charbon de bois enregistre plus de cas que les plantations de café, de peu. On trouve des chiffres encore plus complets chez *Reporter*. Ce média brésilien a recensé 700 employés de plantations de café ayant travaillé dans des conditions d'esclavage entre 2016 à 2020. Cent quarante en moyenne sont sauvés chaque année<sup>12</sup>. En 2022, le nombre est monté à 159. La tendance est donc plutôt à la hausse. Le café est l'un des principaux secteurs touchés par l'esclavage moderne parce qu'il est

## *La Jungle du café*

gourmand en main-d'œuvre. Huit millions de personnes travaillent ainsi pour la chaîne du café au Brésil<sup>13</sup>.

Certaines des entreprises qui achètent le café contaminé par le travail forcé ont été identifiées. À commencer par la chaîne mondiale Starbucks, quatrième plus gros torréfacteur du monde en volumes<sup>14</sup> et l'entreprise du café qui génère le plus de revenus nets annuel dans le monde, avec 32 milliards de dollars en 2022<sup>15</sup>.

En 2018, 18 ouvriers travaillant dans une situation similaire à de l'esclavage ont été secourus par des inspecteurs dans la *fazenda* Córrego das Almas de Piumhi, la fameuse ferme aux 3 millions de caféiers dont m'avait parlé Marcelo. Elle était labelisée CAFE. Practices, le certificat éthique de Starbucks garantissant le droit du travail et le « bien-être des cultivateurs de café et des travailleurs ». Pourtant, les employés en question avaient des toilettes sans système d'évacuation, pas d'eau potable, et des souris grignotaient leur nourriture. Des chauves-souris mortes flottaient dans le réservoir d'eau qui servait à faire bouillir leurs repas. L'exploitation ne respectait pas les heures de travail réglementaires, et les cueilleurs devaient payer le bus pour recevoir leur paie dans la ville la plus proche. « On devait payer pour être payé », résume un travailleur.

Starbucks a nié avoir acheté du café à cette ferme, bien que celle-ci possédait son certificat depuis 2016.

En 2021, des inspecteurs du travail ont également relevé des infractions dans la ferme Pedreira de la fille de Carlos Augusto Rodrigues de Melo. Président de Cooxupé, plus grande coopérative de café au monde, avec 18 000 membres, Carlos Augusto Rodrigues de Melo

## *Exploitation*

n'est pas n'importe qui. Dans cette ferme, dont il tire des revenus grâce au droit d'usufruit, un tiers du salaire des 19 cueilleurs était illégalement retiré pour la mise à disposition de récolteuses portatives.

Starbucks a déclaré que cette ferme avait un temps possédé son label CAFE, ajoutant que cette certification avait « expiré ». La firme internationale n'a pas précisé la date précise de cette expiration. Cooxupé est le principal fournisseur national de Starbucks, lui procurant 40 % de son café brésilien<sup>16</sup> via 2 000 fermes de la coopérative. Les affaires de Cooxupé marchent bien. Son bénéfice net s'est élevé à 52,2 millions d'euros en 2022.

La *fazenda* Pedreira, comme beaucoup d'autres appartenant à Cooxupé, est aussi certifiée Rainforest Alliance. On retrouve son petit label vert à la grenouille sur nombre de paquets de café. Il promet, en théorie, que ses produits respectent l'environnement et les droits des travailleurs. L'ONG américaine qui se trouve derrière Rainforest Alliance a d'ailleurs déclaré, elle aussi, qu'elle avait temporairement suspendu cette ferme. Mais pas le reste des fermes de la coopérative.

Sept cent vingt fermes de Cooxupé sont aussi certifiées pour vendre du café à Nespresso, la branche premium de Nestlé. Nespresso a assuré que la ferme Pedreira ne faisait pas partie de ses fournisseurs. Jorge dos Santos, en charge du syndicat d'employés ruraux Adere-MG du Minas Gerais, trouve l'excuse bien commode. « Le problème des grosses coopératives, c'est qu'elles peuvent mélanger le café de milliers d'exploitations différentes avant de l'envoyer aux acheteurs. On perd ainsi en traçabilité et ça dilue la responsabilité. » Gustavo Ferroni,

## *La Jungle du café*

coordinateur d'Oxfam Brésil pour la justice rurale et le développement, disait la même chose à *Reporter* : « On ne trouve nulle part l'information exacte sur la ferme d'où provient chaque sac de café. La chaîne n'est pas fiable, n'est pas transparente, ne permet pas la traçabilité et il y a beaucoup de promiscuité entre le café produit avec et sans irrégularités. »

Les membres de Cooxupé ne se sont guère émus des irrégularités de leur président. Celui-ci est toujours en poste au moment de l'écriture de ce livre.

En 2023, *Reporter* est retourné dans la ferme Pedreira. Les conditions de travail étaient toujours douteuses. Il n'y avait pas d'espace prévu pour les repas des cueilleurs. Ceux-ci devaient acheter leur propre réchaud, le gaz, leurs couvertures et oreillers – c'est illégal. Quant à leur eau potable, elle était stockée dans un ancien réservoir de carburant.

En 2022, une autre ferme certifiée Starbucks est épinglée pour esclavage moderne : la *fazenda* Mesas (Minas Gerais) du producteur Guilherme de Oliveira Lemos. Trois adolescents de 15, 16 et 17 ans y travaillaient. Dix-sept travailleurs devaient payer leurs propres gants, chapeaux, bottes, nourriture et logement. Ils n'avaient pas de lieu où se sustenter, pas de toilettes, et ont dû travailler une semaine sans contrat de travail. La ferme était pourtant elle aussi certifiée Rainforest, label qui impose la présence d'équipements de protection et d'eau potable. Starbucks et Rainforest ont joué la surprise. « Nos dossiers ne font état d'aucune plainte active en matière de travail, d'aucun litige ni d'aucun grief ouvert à l'encontre de M. Lemos », a affirmé Starbucks.

## *Exploitation*

Cette même année, c'est au tour de la *fazenda* Piedade (Minas Gerais), la mal nommée « ferme de la Pitié », d'être sanctionnée. La paie des travailleurs était amputée d'un tiers s'ils voulaient utiliser des récolteuses portatives. Il n'a pas encore été clairement établi dans quelle poche partait le paiement de ces machines. Dans celle des propriétaires de la ferme ou dans celle de leur recruteur ? Dans les deux cas, les poches des travailleurs sont restées vides. Cette ferme possédait le label CAFE de Starbucks, qui a déclaré être « profondément préoccupé d'apprendre ces allégations de violations du droit du travail ou de mauvaises conditions de travail ».

Starbucks est plus facile à identifier que d'autres multinationales parce qu'il certifie une partie de ses fournisseurs avec son label. L'autre entreprise dans ce cas est Nespresso. Son programme AAA fournit 93 % de son café<sup>17</sup>. Le nom de Nespresso apparaît dans au moins un cas d'esclavage moderne au Brésil. Dans la ferme Cedro II, à Serra do Salitre, contrôlée en 2018. Six employés y travaillaient de 6 heures à 23 heures, parfois sept jours sur sept. Ils dormaient dans des logements sales et faisaient leurs besoins à l'extérieur car la chasse d'eau des toilettes ne fonctionnait pas, selon le rapport d'inspection disponible en ligne<sup>18</sup>. La ferme était néanmoins certifiée par les programmes de Starbucks, Nespresso et Rainforest. Nespresso a déclaré qu'il cessait immédiatement ses achats et allait ouvrir une enquête ; Starbucks, qu'il allait enquêter ; Rainforest, qu'il suspendait sa collaboration. Expocacer, la coopérative à laquelle appartenait le producteur, l'a en effet suspendu<sup>19</sup>.

## *La Jungle du café*

Nestlé est la deuxième entreprise brassant le plus de revenus grâce au café dans le monde. Ses ventes de café, en particulier Nespresso et Nescafé, ont rapporté 25 milliards de dollars de revenus en 2021<sup>20</sup>.

Une autre *fazenda*, Olhos d'Água (Minas Gerais), a été visitée par les inspecteurs en 2022. Vingt employés, dont une adolescente de 15 ans, devaient faire leurs besoins dans la nature et acheter leur propre équipement. Ils n'avaient pas d'eau potable. Les salaires n'étaient pas régulièrement versés.

Le café de cette ferme était labellisé Cerrado Mineiro. Ce type de café n'est commercialisé que par des exportateurs accrédités, dont NKG, un gros fournisseur de Nestlé et du mastodonte italien Lavazza, sixième plus gros torréfacteur mondial en volumes<sup>21</sup>. Il n'a pas été possible de déterminer si le café Olhos d'Água a effectivement terminé chez eux. Cette ferme était aussi labellisée Rainforest Alliance.

Cette liste jette un trouble sur l'efficacité des certifications du café, en particulier Rainforest. Il faut croire que les certificateurs n'avaient pas les yeux grands ouverts le jour de l'inspection. Ou qu'ils se laissent berner facilement. Je reviendrai sur les limites de ces labels de bonne conduite, que beaucoup de multinationales affichent pourtant fièrement. Comme chez McDonald's, qui n'achète que du café certifié Rainforest.

J'ai visité la seule plantation de café que possède directement Starbucks. Elle ne se trouve pas au Brésil, mais au Costa Rica. À l'origine, il s'agissait d'un laboratoire pour les agronomes de la marque, à la recherche de variétés plus productives. La ferme est devenue une

## Exploitation

publicité géante : les touristes peuvent la visiter depuis 2018. Starbucks s’y vante de respecter la nature, de bien payer les cueilleurs, de faire pousser du bon café. On peut s’attabler à une terrasse somptueuse et contempler une cascade en savourant un café avec un peu de sucre. Ou plutôt du sucre avec un peu de café. Le café « caramel chocolat chaud avec crème fouettée » contient jusqu’à 758 calories, soit 23 cuillères à café de sucre<sup>22</sup>.

Le guide nous apprend, à moi et aux touristes états-uniens présents, que la ferme s’appelle l’*hacienda* Alsacia parce que son fondateur, au XIX<sup>e</sup> siècle, venait d’Alsace. « Vous connaissez ? », me questionne-t-il. Oui. Mon père est alsacien. Je demande au guide pourquoi Starbucks ne possède pas plus de fermes chez lesquelles il pourrait se fournir. Sa réponse est évasive : « Starbucks est américain. Il n’est pas possible de faire pousser du café aux États-Unis, donc ils ont développé leur modèle ainsi. » En réalité, Starbucks préfère que les risques de désastres naturels pèsent sur les épaules des fermiers plutôt que sur les siennes. Une épidémie ou un ouragan n’affecte pas directement Starbucks aujourd’hui. Il lui suffit de se fournir ailleurs. On peut aussi imaginer que ses employés agricoles pourraient se syndiquer et réclamer de meilleurs salaires. Le syndicalisme n’appartient pas à la culture d’entreprise de Starbucks. Le premier syndicat des travailleurs de Starbucks n’est né qu’en 2021 aux États-Unis. L’éclatement des caféiculteurs profite aux gros industriels du café.

Le guide nous affirme que la ferme a une politique de « tolérance zéro concernant le travail des enfants ».

## *La Jungle du café*

Je repense à la *fazenda* Mesas qui fournissait Starbucks et employait des adolescents, ou à ces enfants du Guatemala cueillant du café pour la firme. Faussement candide, je demande au guide pourquoi la fresque géante sur la station de lavage de la ferme représente un enfant portant un panier débordant de baies de café. « Il a plus de 15 ans, c'est l'âge légal de travail ici », sourit-il. Jolie pirouette.

Je sollicite une rencontre avec le responsable de la ferme, qui a créé CAFE, le label « éthique » de Starbucks. On me donne son numéro de téléphone. Je laisse plusieurs messages. Je ne recevrai jamais de réponse. La transparence n'étouffe pas Starbucks.

Ce manque de clarté fait écho à ce que me dit plus tard le plus grand botaniste du café, le Britannique Aaron Davis, profondément agacé que Starbucks affirme avoir créé des variétés quasi miracles, résistantes au changement climatique. « Ils le font sans publier aucune donnée ! La science, ce sont des chiffres et une évaluation par des pairs scientifiques dans une revue. Que signifient leurs promesses, sinon ? » La ferme Potemkine de Starbucks incarne bien le fossé entre les promesses marketing de la marque et la réalité.

Revenons au Brésil, où d'autres multinationales ont été reliées à des cas de travail forcé. Une ferme condamnée pour esclavage moderne de 20 travailleurs en 2021, la *fazenda* Floresta, à Heliadora (Minas Gerais), a vendu du café à Nutrade Comercial Exportadora, filiale de la multinationale suisse Syngenta. Nutrade vend du café à des géants du négoce, le suisse Sucafina et l'allemand Neumann Kaffee Gruppe – ou plus exactement à la filiale américaine de Neumann, Rothfos Corporation.

## *Exploitation*

Cela donne une petite idée de la complexité de la chaîne d'achat du café et de la dilution des responsabilités. La *fazenda* Floresta était certifiée Rainforest. Les travailleurs devaient y payer leur récolteuse, leurs bottes, leurs gants, la nourriture, le gaz et le loyer. « À la fin du mois, après toutes les déductions, certains se retrouvaient sans salaire », témoigne un travailleur. D'autres, à la fin de la récolte et après paiement, avaient leurs poches encore plus vides qu'en arrivant. Un des travailleurs déclare : « C'est Dieu qui a amené les inspecteurs ici. Sans argent, on ne pouvait pas partir. » Le propriétaire de la ferme, Guilherme Sodré Alckmin Júnior, a été fait citoyen d'honneur d'Heliodora en 2017.

Pour approfondir le sujet, je consulte un document précieux, la « liste sale » (*lista suja*), ou liste de la honte. Y sont inscrits les employeurs sanctionnés pour esclavage moderne au Brésil. Cette liste publique se veut dissuasive. Mais pas seulement : les entreprises concernées ne peuvent plus bénéficier de fonds publics.

Si cette liste n'est pas infaillible – « des entreprises qu'on a attrapées n'y apparaissent jamais », s'étonnait un inspecteur que j'ai suivi –, elle permet de faire quelques découvertes. Sur la liste d'octobre 2023, on trouve 39 plantations. Je tombe sur un producteur contrôlé le 20 août 2021, Estevam Ferreira Alves, à Poço Fundo (Minas Gerais). L'homme appartient à l'association de producteurs Aprocem, située dans la même ville, qui le met d'ailleurs en avant sur ses réseaux sociaux. Aprocem vend du café certifié bio et commerce équitable...

## *La Jungle du café*

Dans cette ferme, l'utilisation de récolteuses portatives était à nouveau déduite du salaire des cinq cueilleurs. L'employeur ne fournissait pas d'eau. Les travailleurs devaient acheter leur nourriture sur place, et le prix de cette nourriture s'ajoutait à leur dette. Les cinq travailleurs et cinq de leurs enfants présents avec eux vivaient dans des chambres sales et sombres. Les murs percés d'ouvertures ne protégeaient pas du froid, les installations électriques n'étaient pas réglementaires.

Bruno Aguiar, secrétaire exécutif de l'Association des organisations de producteurs du commerce équitable au Brésil (BRFAIR), m'a répondu par mail que l'Aprocem n'avait plus la certification commerce équitable « depuis quelques années ». L'organisation a cessé ses activités en 2021.

D'autres coopératives ne sont pas épargnées. Comme Cocatrel, seconde plus grande coopérative de café du monde, dont j'ai visité les installations. Un de ses membres, Job Carvalho de Brito Filho, de la ferme Laranjeiras, a été sanctionné en 2021. Vingt-quatre de ses salariés avaient été trouvés dans des conditions de travail similaires à de l'esclavage. Cocatrel a-t-il exclu ce membre ? Je pose la question à Nina Veloso, responsable marketing de Cocatrel, lors d'une foire du café. Elle est un peu embarrassée. « On a dû s'en séparer. » Elle ne souhaite manifestement pas entrer dans les détails.

Cocatrel a pour acheteur international le négociant Sucafina ou encore Lavazza. Lavazza s'est défendu en précisant que le café acheté à Cocatrel ne représente que « 1 % du total du café » qu'il se procure au Brésil, et

## *Exploitation*

que tout fournisseur non éthique sera « immédiatement exclu » de ses achats.

Sur la liste sale, on trouve aussi deux fermes du Minas Gerais, Haras July et Laranjeiras, qui ont vendu leur café à la coopérative São Paulo Coopercitrus. Elle-même en revend une partie au négociant allemand de café premium List + Beisler. Vingt-quatre travailleurs ont été sauvés lors d'une inspection de la première ferme en 2021. Le mois suivant, sept travailleurs exploités ont été libérés de la seconde. J'aurais délaissé ce cas – il y en a tant d'autres –, sans la défense pleine de morgue du codirigeant de List + Beisler, Philip von der Goltz, à l'encontre du média *Reporter* qui a dévoilé l'affaire : « Nous n'avions jamais entendu parler du rapport publié par votre équipe jusqu'à présent. Avec tout le respect que je vous dois, d'innombrables articles – vrais ou faux, bien ou mal écrits, bien ou mal sourcés – sont publiés presque chaque seconde. Pourquoi quelqu'un dans une autre partie du monde lirait-il précisément votre article, écrit dans une langue étrangère (le brésilien) et publié dans un autre pays (le Brésil) ? » Les journalistes brésiliens apprécieront. Le patron ajoute qu'il n'a jamais acheté de café aux deux exploitations susmentionnées.

Je profite de ma présence dans le Minas Gerais pour rencontrer Jorge dos Santos à Varginha, au siège du syndicat d'employés ruraux dont il a la charge, l'Adere-MG. Sa fonction lui attire la haine des fermiers : « On a déjà brandi un revolver dans ma direction. » Il revient tout juste de l'inspection d'une caféière, le 10 mai 2023. Il me montre sur son portable la pièce de la ferme où dormait un employé. L'escalier et le frigo dégoulinent de crasse.

## *La Jungle du café*

On ne peut pas y marcher sans écraser un détrit. Un matelas est posé sur le sol. Jorge est tombé sur le pire cas d'esclavage moderne de sa carrière : un employé sexagénaire uniquement payé en nourriture depuis... quarante-deux ans. L'homme, illettré, a été conditionné à croire que cette situation était préférable pour lui à l'absence totale de nourriture et de toit. « Il n'avait même pas conscience qu'il avait des droits », me raconte Jorge. Pendant plus de quatre décennies, il a tout fait : cueillette du café, épandage de pesticides... C'est un voisin pris de pitié qui a finalement dénoncé l'employeur. Sans lui, le travailleur trimerait toujours.

Rien ne peut plus surprendre Jorge. Il est lui-même une ancienne victime de travail forcé. Il a été exploité dans des mines et des plantations de café. Comment l'a-t-il vécu ? « Quand j'étais esclave, je ressentais de la colère et de la révolte, pas de la honte. Ceux qui devraient ressentir la honte, ce sont les propriétaires. » Il affiche une combativité inaltérable. Mais derrière son rire sonore perce l'abîme des souffrances passées. « J'ai tenté de me suicider il y a quinze ans », me dit-il, sans s'étendre sur le sujet.

Jorge connaît bien le cercle vicieux de la pauvreté rurale au Brésil. « Les travailleurs n'ont plus d'argent deux mois après avoir cueilli des fruits. Donc ils cherchent n'importe quoi. S'ils ne trouvent rien, ils acceptent de se faire exploiter de nouveau. »

Les exploités du café paient leur vulnérabilité. « Beaucoup de Brésiliens quittent l'école vers 12 ans pour trouver un travail, simplement pour survivre », explique la juriste Livia Miraglia. Un esclave moderne de 13 ans

## *Exploitation*

s'était justifié ainsi auprès d'elle : « Je dois manger. Pourquoi perdre du temps à l'école ? » L'éducation est pourtant la clé pour sortir ces personnes souvent illettrées du cycle de la pauvreté, juge-t-elle. Ses étudiants font parfois des interventions dans les écoles afin que les futurs travailleurs connaissent leurs droits. Et que les futurs planteurs respectent la loi.

J'ai parlé à beaucoup de fermiers au Brésil. Certains, qui m'ont accueilli avec une grande gentillesse, tiennent des propos déroutants sur les esclaves modernes du café. « Ce sont des menteurs. Ils font croire qu'ils sont maltraités pour recevoir de l'argent de l'État. Le code du travail est très dur avec nous », se lamente Joao, caféiculteur de la *fazenda* Pessegueiro. « Au Brésil, l'esclavage n'existe plus ! Cela n'existe pas ! C'est une histoire inventée par les politiciens pour nous voler notre argent. Ils veulent se mettre tout ce qu'ils peuvent dans les poches », peste un agronome du café et grand propriétaire terrien, Roberto Santinato. Il poursuit par un *laïus* sur les taxes trop élevées : « L'État nous impose 30 à 35 % de la valeur finale de notre café sur la terre, les intrants, le transport, la main-d'œuvre... » Mais il y a tout de même des cas documentés d'esclavage moderne ? Et puis une grande pauvreté, qui favorise les abus ? « Nos travailleurs ruraux arrivent très bien à survivre tout seuls. Ils sont débrouillards », affirme-t-il.

Ces réponses trahissent un état d'esprit corporatiste ancré chez les fermiers. Ils ont l'habitude de se serrer les coudes. Un travailleur qui collabore avec les inspecteurs est souvent placé sur liste noire par les fermiers du coin. Par solidarité, pour ne pas être mal vus des autres petits

## *La Jungle du café*

patrons, ou par haine d'un gouvernement qui ne penserait qu'à leur voler leur argent – le mépris des autorités est tenace au Brésil, où la corruption est forte.

Lors de ma visite auprès de la famille Santinato, je suis invité à un festin. Les fermiers se retrouvent autour d'une bière et de beignets de poissons fraîchement pêchés dans la rivière. Ils parlent foot, racontent leurs histoires de cœur ou de lit. La puissance de leurs liens saute aux yeux. L'inspecteur Gustavo a observé plus d'une fois cet esprit de corps : « Un jour, j'ai révélé mon métier à un ami fermier. Il m'a annoncé très sérieusement : “Je ne peux plus être ton ami.” »

Se focaliser sur les fermiers serait toutefois une erreur. Rien ne serait plus efficace que de responsabiliser les multinationales qui achètent leur café. Ces dernières sont suffisamment riches pour s'assurer qu'il soit produit éthiquement. « Davantage d'inspecteurs ne résoudrait pas le problème. Le Brésil est trop grand pour qu'ils puissent tout inspecter », m'explique Fernanda Carvalho, responsable au Brésil du Global Fund to End Modern Slavery.

Ses quinze ans d'expérience ont convaincu Livia que le problème ne sera résolu que si le Brésil vote une loi qui punira facilement les entreprises. Son équipe a d'ailleurs rédigé une proposition de loi sur le sujet. « On avait aidé un député du Minas Gerais à l'écrire, Rogério Correia. La loi n'est pas passée. » Elle soupire. « Il y a peu, j'ai parlé d'esclavage devant l'assemblée législative du Minas Gerais. Les députés m'ont demandé ce qu'ils pouvaient faire. Je leur dis toujours qu'il suffit de défendre notre texte. Ça n'aboutit jamais. Je ne pense pas que ce soit

## *Exploitation*

une question de lobbying des multinationales ou de coût de mise en œuvre. C'est juste de l'indifférence. »

« Notre travail paie. On voit que la situation s'améliore dans les plantations année après année », soutient, droit sur sa chaise, Paulo Veloso, procureur du droit du travail à Uberlandia depuis 2010. Il a en charge l'ouest du Minas Gerais. Il m'apprend que la justice brésilienne peut déjà condamner l'entreprise du bout de la chaîne en cas d'esclavage moderne. Mais cela implique une procédure peu usitée car interminable – les fermiers sanctionnés, eux, reçoivent leur amende quelques jours seulement après l'inspection s'ils ne la contestent pas. Paulo Veloso ne connaît pas de multinationale du café condamnée pour esclavage moderne au Brésil. « Notre structure a des moyens limités. On ne peut pas tout traiter. C'est dommage, car les multinationales sont les vrais responsables de la chaîne de production. Elles doivent s'assurer que leur café est propre. » Le combat est inégal, m'a déjà soufflé une inspectrice du travail : « Les grandes entreprises ont des bataillons d'avocats pour que l'amende ne représente pas grand-chose. »

L'actualité lui a donné raison. Le plus grand négociant agricole au monde, l'américain Cargill, a été condamné par un tribunal du Salvador (Bahia) en septembre 2023 pour des conditions de travail analogues à l'esclavage et pour du travail infantile<sup>23</sup> dans des plantations de cacao appartenant à ses fournisseurs. Malgré la demande du procureur d'une amende à hauteur de 119 millions de réaux (22 millions d'euros), l'entreprise a été assujettie à seulement 600 000 réaux d'amende, soit 112 000 euros.

## *La Jungle du café*

Cette somme n'est rien pour Cargill. En 2021 et 2022, l'entreprise a encaissé un bénéfice net de plus de 6 milliards d'euros.

\*\*\*

Cette affaire me pousse à m'intéresser de plus près à ces fameux négociants. Ces intermédiaires entre les producteurs et les torréfacteurs, acteurs clés de la chaîne du café, apparaissent comme les mieux placés pour savoir de quelle ferme vient chaque grain vendu. Pour en obtenir confirmation, je me rends à Zurich, en Suisse, dans la société de négoce Algrano. L'entreprise, installée dans un *open space* embaumant le café torréfié, a été cofondée en 2015 par un ancien du gros négociant Ecom. Elle défend un modèle plus éthique que celui des antiques maisons de négoce du café, souvent établies depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Ne serait-ce qu'en acceptant de me parler, ce que peu de négociants ont accepté de faire. Mais, surtout, en devenant un intermédiaire transparent et bon marché entre le producteur et les petits torréfacteurs pour les cafés haut de gamme.

Florian Schaffner, le directeur financier d'Algrano, m'explique que les producteurs proposent leur café au prix qu'ils estiment juste, et que le torréfacteur l'achète ou le négocie. Ce n'est pas Algrano qui achète à un prix à prendre ou à laisser, comme d'autres négociants. Les fermiers savent ainsi où finit leur café. Par ailleurs, la commission d'Algrano est faible. L'entreprise propose d'autres services aux producteurs : notation de leur café grâce à un goûteur professionnel, paiement à l'avance des

## *Exploitation*

producteurs pour qu'ils puissent rémunérer les cueilleurs sans contracter de prêt bancaire, stockage du café dans des ports d'Europe...

Certaines coopératives du Brésil, comme Cooxupé ou Cocatrel, ont déjà utilisé Algrano. Je demande à Florian Schaffner si les fermiers qui ont fourni les grains apparaissent sur le contrat lorsqu'une transaction est conclue entre un torréfacteur et la coopérative. Pas toujours, dit-il. Cela semble se faire à la discrétion des coopératives.

Rien n'empêche pourtant la maison de négoce ou le torréfacteur de l'exiger. S'ils formulent cette demande, les fournisseurs s'exécutent sans problème, m'apprend Walter Zwald, trader de café en Suisse depuis plus de cinquante ans. « Bien sûr que les grands torréfacteurs savent de quelle ferme vient leur café, ou, en tout cas, pourraient le savoir », persifle-t-il. Réputé dans son milieu pour son éthique, il réclame toujours le nom des caféiculteurs. Et l'obtient. Il me le prouve en me montrant un contrat. Un de ses clients, Lattesso, un gros torréfacteur suisse qui propose une gamme de cafés froids, avait besoin de 20 tonnes de café. Walter a appelé ses contacts chez les négociants en leur disant : « J'ai besoin de 20 tonnes de café de telle qualité. » L'un d'eux s'est renseigné auprès d'une de ses filiales au Honduras. Cette filiale a contacté les planteurs à qui elle avait prêté de l'argent en échange du droit exclusif d'acheter leur café. « Tu peux me fournir combien ? », demande la filiale. « Deux tonnes », dit un premier fermier. « Trois », dit un autre. Et ainsi de suite.

Ces achats sont ensuite consignés par les exportateurs lorsque le café arrive à l'entrepôt. Car il faut bien payer

## *La Jungle du café*

le producteur en fonction de la quantité et de la qualité du produit livré. Je l'ai vu partout en visitant des entrepôts : les planteurs déchargent les sacs de leur mobylette ou de leur tacot, les posent sur une balance, attendent nerveusement le contrôle qualité d'échantillons tirés au hasard, et reçoivent enfin les billets rêvés. Les livres de comptabilité des entrepôts contiennent donc toutes les informations voulues sur les planteurs.

Il est plus commode, pour les entreprises, de ne pas demander ces informations. Elles s'épargnent ainsi le scandale. Leur réaction est toujours la même devant un cas douteux. Soit elles suspendent immédiatement leur « collaboration », soit elles lancent leur propre enquête, soit elles n'ont jamais, au grand jamais, acheté le moindre grain aux fermes incriminées. Il est facile de nier des achats lorsque l'on sait que l'on ne pourra pas remonter jusqu'au nom de la ferme renégate, cachée derrière des intermédiaires ou des coopératives. Ce n'est pas un hasard si le commun des mortels sait parfois à peine de quel pays vient son café, et si les informations sur l'emballage sont très réduites.

Nestlé a mis en ligne une liste de ses fournisseurs de café au nom de son « engagement pour la transparence<sup>24</sup> ». Cette liste n'indique jamais le nom des fermes, seulement celui des exportateurs ou des coopératives, comme Cooxupé et Expocaccer. Ce qui retire presque tout intérêt à ce document qui, par ailleurs, n'a pas été mis à jour depuis 2019. « Il y a un fossé profond entre la transparence et la traçabilité réelle dans le café », me confirme Carla Hoinkes, de l'ONG suisse Public

## *Exploitation*

Eye, spécialisée dans la surveillance du commerce des matières premières.

Florian Schaffner, d'Algrano, se dit convaincu que les grandes entreprises doivent assumer davantage leurs responsabilités, notamment en payant mieux le café. « Elles en demandent trop aux producteurs. Elles veulent de la transparence sur la parcelle d'où vient leur café, que les producteurs respectent des normes environnementales, sociales... Et elles veulent aussi payer leur café à très bas prix. Imagine que quelqu'un vienne te demander d'augmenter le salaire de tes employés, et achète ensuite tes produits à un prix dérisoire. »

Même une société aussi éthique qu'Algrano peut se faire mystifier. Une ferme vendant du café haut de gamme, Fazendas Klem (Minas Gerais), a réalisé 27 ventes *via* Algrano auprès de petits torréfacteurs européens. Elle a été condamnée le 10 juillet 2023 à 105 000 réals d'amende par le tribunal du travail de Manhuaçu pour dommages moraux envers sept employés. Ceux-ci avaient été secourus en 2022 par des inspecteurs. Ils y vivaient, selon le rapport d'inspection, dans des logements précaires, aux portes fissurées, sans papier hygiénique, sans linge de lit, avec des toilettes sans chasse d'eau, sans lieu où manger ni machine à laver, et de l'eau du robinet de couleur trouble. Ils n'avaient pas non plus d'équipements de protection. Certains cueillaient le café en chaussettes.

Fazendas Klem nie les déclarations de ces va-nu-pieds. Elle a fait appel. Cette ferme est labellisée Bio et Rainforest Alliance. Rainforest lui a retiré le label après ces révélations. Fazendas Klem produit l'un des meilleurs

## *La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

cafés du Brésil. Elle a obtenu le 3<sup>e</sup> prix du concours brésilien organisé par le réputé Cup of Excellence en 2017, avec un café noté 91,17/100. Un café est considéré comme exceptionnel au-delà de 86/100.

J'apprends à Florian Schaffner que cette ferme a été punie par l'inspection du travail. Il tombe des nues. Il ne le savait pas. Jusque-là, il n'avait jamais dû retirer un vendeur de son site à cause de comportements illégitimes. Je lui parle de la liste sale du Brésil. Il ne connaît pas son existence. Intrigué, il l'examine sur Internet, et me demande pourquoi Fazendas Klem n'y apparaît pas. J'explique qu'un appel est en cours.

Cette anicroche exceptée, Algrano demeure un des négociants les plus vertueux du marché. Surtout si on le compare à son concurrent, l'un des magnats du milieu : Neumann Kaffee Gruppe. Ce dernier est impliqué dans le plus gros scandale de l'industrie du café, qui en dit long sur l'emprise exercée par les multinationales sur ce commerce.

C'est le trader Walter Zwald qui l'a porté à ma connaissance. Ce dossier l'obsède. Il remplit des classeurs entiers de son bureau. Il ne m'en parle qu'avec la mâchoire serrée. Il envoie chaque semaine des mails indignés pour dénoncer l'affaire aux journalistes et à ses clients. Il les enjoint à ne plus acheter chez le négociant impliqué. J'ai d'abord trouvé cela un peu inquiétant. Son obsession est-elle bien fondée ? N'a-t-il pas perdu sa lucidité ? Après avoir examiné cette affaire en Ouganda, j'ai compris sa colère.

## Chapitre II

### Spoliation

« La mémoire est une propriété privée  
à laquelle aucun pouvoir n'a accès. »

Ryszard Kapuściński, *Le Shah*



## *La Jungle du café*

« Les hommes blancs de Neumann ont volé notre terre. » James Katabalwa, 35 ans, qualifie la tragédie en ces termes devant l'école où il enseigne, à deux pas de la plantation qui causa son malheur. « Ce sont eux qui ont apporté la pauvreté dans notre famille. Nous n'étions pas pauvres, à l'époque. » Sa voix est calme. Il triture des craies entre ses doigts. Jamais il n'oubliera ces jours durant lesquels l'armée ougandaise a expulsé sa famille et tant d'autres à l'aide d'un bulldozer et de rafales de fusils d'assaut. C'était entre le 17 et le 21 août 2001.

Il est effarant d'entendre, en 2024, des Africains dire que des hommes blancs se sont appropriés leur terre. Une histoire aussi anachronique ne paraît pas réelle. Elle ne l'est que trop pour 4 000 déplacés ougandais. Leurs terres ont été prises par le gouvernement, *via* l'Autorité d'investissement ougandaise et louées pour quatre-vingt-dix-neuf ans à une filiale du négociant de café allemand Neumann Kaffee Gruppe (NKG), qui les a transformées en une plantation de café de 2 512 hectares. La plantation Kaweri.

Vingt-trois ans plus tard, malgré une décision de justice et un accord amiable en leur faveur, les expulsés attendent toujours un dédommagement. Comment est-ce possible ? Et pourquoi presque personne n'est au courant qu'un grand négociant européen est accusé de complicité dans une affaire de spoliation ? Au-delà du désintérêt général des médias occidentaux pour l'Afrique, deux raisons l'expliquent. D'abord parce que l'affaire est complexe. Les responsabilités ne sont pas toujours claires. Il est tentant pour le journaliste, animal paresseux, d'abandonner une histoire qui occasionne des maux de

## *Spoliation*

tête. Ensuite parce que Neumann n'est pas une entreprise qui parle au grand public. C'est pourtant un poids lourd du café. Installé à Hambourg, il est le premier négociant mondial de ce produit<sup>1</sup>.

À partir des éléments rassemblés, voici ce que je peux affirmer. Sans prétendre que ce récit soit définitif.

En juin 2001, les habitants de quatre villages – Kitemba, Luwunga, Kijunga et Kiryamakobe – proches de la ville de Mubende reçoivent une lettre d'avocats. Leur terre a été vendue, ils doivent la quitter. Des réunions sont organisées de juin à août 2001, entre avocats, villageois, fonctionnaires locaux et étatiques. Le 17 août, les autorités ordonnent aux résidents de partir sans délai. Ils refusent. Des soldats de l'armée ougandaise arrivent le lendemain. Armés de fusils d'assaut, usant de tirs de sommation, ils hurlent aux habitants de décamper. Les récalcitrants sont roués de coups de bâton, témoigne un expulsé, Evaristo Tumwine, dans un documentaire de la Deutsche Welle<sup>2</sup>. Des maisons sont incendiées. « C'était horrible, barbare, brutal », se souvient Peter Kayiira, aujourd'hui porte-parole des expulsés. Un ami à lui est même venu le prévenir que des militaires cherchaient à le tuer car il était le meneur de la contestation. Peter Kayiira s'est enfui. Un rapport de 2003 du ministère du Développement économique sur le sujet<sup>3</sup> raconte que les locaux sont partis les mains vides, laissant derrière eux des vélos, des matelas, de la vaisselle, des stocks de nourriture, du bétail, souvent volés par la suite. Patrick Sebwato, un expulsé, a retrouvé sa propriété pillée lorsqu'il y est retourné. Même le réservoir d'eau de l'école avait été subtilisé. Une autre expulsée, Betty Ingabire,

## *La Jungle du café*

indique à la Deutsche Welle qu'un soldat a jeté des pierres sur son père. Il est mort trois jours plus tard de ses blessures.

Beaucoup d'expulsés ont tenté de survivre dans une forêt voisine. « Le gouvernement local a prévenu une ONG, ActionAid Uganda, que des gens vivant dans la forêt avaient besoin de leur aide », m'informe Gertrud Falk, qui suit l'affaire depuis 2003 pour l'organisation Fian International<sup>4</sup>. Entretemps, deux personnes y sont mortes de faim, assure Betty Ingabire à la Deutsche Welle, dont un enfant, celui de Vanisi Kasoma. Il avait 7 ans.

Les enquêteurs du rapport de 2003 relevaient la présence de nombreux excréments dans la forêt. Les expulsés n'avaient pas de latrines, l'endroit empestait, beaucoup d'enfants et d'anciens, souffrant de pneumonie, de malaria et de diarrhée, étaient dévorés par les puces et les poux.

Le Fian a comptabilisé au moins trois morts liées à ces conditions de vie. Le rapport de 2003 en recensait six : quatre enfants, une adolescente et une vieille femme tombée malade. Il dit aussi qu'un enfant a eu la jambe brisée lors des expulsions. Il a ensuite dû être amputé.

Les conséquences de l'expulsion sont toujours visibles. À Kyengeza, hameau situé à 500 mètres du siège de la plantation, sorti de terre quand les expulsés cherchaient un refuge, se dressent des maisons en terre branlantes. Dans les fumées toxiques, des adultes brûlent du bois pour en faire du charbon. Un enfant me tend la main et crie : « J'ai faim ! » Contrairement à ce qu'elle clame, la plantation n'a pas amélioré la vie des locaux.

## *Spoliation*

Les bureaux de la direction de la plantation ont été installés dans l'ancienne école primaire de Kitemba. Pour se racheter, la plantation affirme qu'elle a financé deux écoles et qu'un « soutien bénévole très important a été apporté sur place<sup>5</sup> ». Ce n'est pas ce que disent les habitants. « Ces sept dernières années, ils sont venus trois fois pour donner des filets et des ballons de foot, dit James Katabalwa, l'instituteur. Ils ont planté un caféier dans le jardin de l'école. C'est tout. » Les seuls meubles donnés par la plantation à l'école l'ont été il y a plus de dix ans, le terrain de foot offert a plus de treize ans. Chaque classe contient entre 50 et 100 élèves. Les instituteurs divisent les sections les plus engorgées en petits groupes pour qu'ils partagent leurs connaissances.

Après l'expulsion, certains enfants ne sont plus allés à l'école pendant des mois. C'est le cas de James Katabalwa. Son grand frère avait eu le temps de devenir médecin, mais ses huit autres frères et sœurs n'ont jamais pu viser cette profession. Leurs parents, brutalement expulsés de leurs cinq hectares à Kiryamakobe, n'avaient plus l'argent nécessaire à leurs études. James était à l'école le jour de l'expulsion. Un professeur lui a appris que son foyer venait d'être détruit, qu'il devait partir. Courant chez lui, il a découvert sa maison ravagée, ses bananiers coupés. Ses parents avaient disparu. Il se souvient des pleurs incessants de ses frères et sœurs dans les mois qui ont suivi. Ils criaient famine.

James paye encore ce passé. Il n'a pas les moyens d'acheter une maison. Il en loue une, sans électricité, eau potable ni sol en dur. « Mes six enfants sont parfois malades à cause de l'eau. » La plantation affirme

## *La Jungle du café*

pourtant qu'elle a ouvert un centre de santé gratuit pour les locaux<sup>6</sup>. « On l'attend toujours », ironise James. Il n'existe en réalité qu'un centre de premiers secours pour les travailleurs de la plantation.

Quelques expulsés s'en sont sortis seuls, en cravachant pour racheter des parcelles ailleurs. Comme les parents de James, qui cultivent une terre à 45 kilomètres de la plantation. Ils ont fait une croix sur leur ancienne terre, bien que leurs parents y soient enterrés.

Il faut ici aborder un sujet crucial : la propriété dans un pays comme l'Ouganda. Chaque nouveau régime a imposé sa notion de la propriété. Avant l'arrivée du colon britannique en 1894, la terre appartenait au roi local ou à ses représentants. Ceux qui s'y installaient avaient toutefois le droit de la cultiver et d'en disposer à leur guise selon des droits coutumiers. En 1900, les Britanniques ont redistribué certaines terres à une élite foncière complice. Le reste des sols appartenait à la couronne britannique, même lorsqu'ils étaient déjà occupés. Des récriminations ont fusé de tous côtés<sup>7</sup>.

Quand l'Ouganda est devenu indépendant en 1962, il a été l'objet de luttes de pouvoir, certaines terres changeant de propriétaire en quelques jours. Jusqu'à l'arrivée aux affaires du sanguinaire Amin Dada, aux responsabilités de 1971 à 1979. En 1975, un décret proclamait que toute la terre nationale appartenait au gouvernement. La population ignore largement ce décret. Amin Dada a été renversé en 1979. La nouvelle lutte de pouvoirs a été remportée en 1986 par un chef rebelle. Un certain Yoweri Museveni. Ce dernier est toujours président aujourd'hui.

## *Spoliation*

La Constitution de 1995 a fini par reconnaître quatre régimes fonciers, dont le régime coutumier. Ceux qui cultivent leur terre depuis longtemps de façon coutumière sont ainsi protégés et peuvent obtenir un titre de propriété. L'État ne peut les exproprier, précise l'article 26 de la Constitution, qu'à la condition qu'il y ait « paiement rapide d'une indemnité juste et adéquate ».

La terre correspondant à la plantation Kaweri avait été attribué par les Britanniques à Sir Kagwa. Son fils, Kawalya Kagwa, en a hérité. En 1977, il a été tué par le régime d'Amin Dada. De nouveaux venus se sont alors agrégés aux anciens métayers qui cultivaient sa terre.

Mais Kawalya Kagwa avait contracté un prêt bancaire. N'ayant pu le rembourser, la terre aurait été vendue comme hypothèque. Un dénommé Emmanuel Kayiwa l'aurait achetée en 1977, selon les avocats de Neumann. Cette même année, M. Kayiwa a quitté le pays à cause de la dictature. Il y est revenu dans les années 1990. C'est alors qu'il revend la terre à l'autorité d'investissement ougandaise.

Je m'attable avec Peter Kayiira dans un restaurant de Mubende. Il sort de son sac ses précieux documents plastifiés. S'y trouvent des actes de propriété, donc certains trouvés au cadastre national. Il est certain, documents à l'appui, que la plupart des ancêtres des expulsés cultivaient la terre en tant que locataires bénéficiant d'un droit d'usufruit, lorsque le Royaume-Uni était encore aux commandes. La loi britannique rendait difficile l'expulsion de ces locataires, qui avaient des droits étendus. D'où la sensation progressive et profonde parmi eux qu'ils en étaient les véritables propriétaires. Non sans raison, selon

## *La Jungle du café*

la logique coutumière. Sensation renforcée par le fait que le nouveau propriétaire de papier, Emmanuel Kayiwa, ne s'est plus trouvé au pays pendant une vingtaine d'années.

Sur un document trouvé en 2012 par Peter au cadastre national, on peut voir que la terre était possédée par Brukana Kagwa depuis le 17 avril 1918. « Il n'y a pas d'autre nom sur ce document. Cela veut dire que le titre de propriété n'a jamais été acquis par quelqu'un d'autre », triomphe Peter. Il ne croit donc pas que Kayiwa ait véritablement racheté l'hypothèque de la terre en 1977.

En d'autres termes, de nombreux expulsés cultivaient leur terre depuis longtemps – elle venait de son arrière-grand-père, pour Peter Kayiira –, payaient des impôts locaux et, en vertu du droit coutumier, auraient dû avoir le droit d'y rester. La preuve que Kayiwa lui-même en était conscient : ses avocats ont prétendu avoir acheté des « terres alternatives » où reloger les expulsés, promettant un terrain équivalent à leurs parcelles<sup>8</sup>. La fameuse « indemnité juste et adéquate » imposée par la Constitution.

Patrick Sebwato me serre la main à Kyengeza. Cet ancien chef du village de Kitemba a été lui aussi expulsé. « Des personnes sont venues nous dire qu'elles allaient nous trouver une autre terre de taille équivalente. Il y a eu beaucoup de rencontres. Des documents ont été signés pour avoir les hectares promis. On nous a apporté, à la place, des soldats et un bulldozer. » Sa maison a été détruite. Son logis actuel est devant moi, en terre séchée.

Comme tant d'autres, Patrick Sebwato n'a jamais vu la terre promise. « C'est comme si on avait été jetés du paradis vers l'enfer », décrit Peter Kayiira. Lui, la terre

## *Spoliation*

promise, il l'a connue. C'était la sienne. « Si ce n'est pas nous qui la récupérons, ce seront nos enfants et nos petits-enfants », ajoute-t-il.

Patrick Sebwato se souvient que les représentants de l'État ne cessaient de changer de discours sur les modalités de la réallocation. « Ça m'a rendu sceptique. » Il n'a d'ailleurs pas signé son document compensatoire. Les 115 villageois<sup>9</sup> qui ont signé le leur l'ont vu réapparaître au tribunal, dans les mains des avocats de la plantation, comme preuves qu'ils auraient accepté de partir et auraient reçu une compensation juste. Beaucoup ne comprenaient pas ce document rédigé en anglais. Ils l'ont signé sur la foi de ce que leur disaient les autorités, à savoir qu'ils recevraient une terre de taille équivalente. Cela n'a pas été le cas. Certains ont reçu une indemnisation de 50 000 shillings ougandais. Soit... 29 dollars américains de l'époque.

Emmanuel Kayiwa a prétendu qu'il avait acquis 268 hectares à Kambuye pour reloger les métayers déplacés. Bien trop peu pour les 4 000 concernés. « Certains s'y sont quand même rendus et ont reçu un terrain plus petit que la place entre ces deux maisons, là », soupire Patrick Sebwato. D'autres ont appris sur place qu'il était interdit de couper les arbres. Ce qui enlève à cette terre presque toute valeur pour un paysan. Le journaliste du documentaire de la DW de 2017 s'était rendu sur cette supposée terre alternative. Très peu d'expulsés y vivaient. Le lieu était toujours recouvert d'arbres.

Dans le rapport de 2003, un fonctionnaire local affirme que les géomètres chargés de recenser les métayers avant leur expulsion exigeaient des pots-de-vin ou des « chèvres

## *La Jungle du café*

et des poulets » pour les enregistrer. Ils proposaient aussi à des locaux d'être comptabilisés, à tort, comme des locataires. Selon le rapport, les avocats de Kayiwa ont demandé à l'un d'eux de se retirer du processus de réattribution de la terre.

Pour les avocats de Neumann, il n'y a, au contraire, aucun doute sur le fait que « tous les aspects de l'évaluation ont été conduits proprement et avec professionnalisme<sup>10</sup> ». Ils ajoutent que les compensations prévues par la loi relèvent de la « seule responsabilité » du vendeur, « M. Kayiwa. » Façon de dire que si ces compensations n'ont pas été proposées dans les règles, ce n'est en rien de leur faute.

Je fais remarquer à Patrick Sebwato que l'ancien manager de la plantation Kaweri, Hans Fässler, certifiait dans le documentaire de la DW que 50 familles seulement vivaient sur la terre de la plantation actuelle. Patrick éclate d'un long rire. Il se reprend. « Le gouvernement local sait bien qu'on était davantage, puisqu'il nous prélevait des taxes ». Il réfléchit. « Cinquante ? Ça ferait seulement 12 familles dans chacun des quatre villages concernés ? »

Un nouveau rire incrédule le secoue. Il rappelle que 258 familles ont accepté un accord à l'amiable avec le gouvernement en 2021 pour une compensation financière. « Pourquoi le gouvernement aurait-il accepté de verser de l'argent à 258 familles s'il n'y en avait que 50 ? » Peter Kayiira a lui-même mis au point un procédé strict pour comptabiliser les plaignants. Chaque chef devait valider la demande d'une famille de son ancien village. Ce chef les connaissait bien parce qu'il accompagnait toujours le

## *Spoliation*

fonctionnaire local chargé d'évaluer la capacité financière des familles pour le paiement des impôts.

Neumann affirme aujourd'hui qu'une terre alternative a été fournie à 102 familles, et une compensation financière, accordée à 64 familles<sup>11</sup>. C'est bien davantage que les 50 avancés par l'ancien manager de leur plantation. Leur décompte passé ne semble pas très rigoureux.

Le rapport de 2003 constatait que peu de gens avaient été relogés. Et que « l'ancien propriétaire qui était supposé offrir une compensation aux expulsés n'avait pas réalisé d'inventaire de leurs biens ». Le juge en charge de l'affaire en 2013 est arrivé à la même conclusion. Comme les militaires détruisirent des documents, des photos et des habitations lors de l'expulsion, il était devenu ardu de déterminer qui possédait quoi, de vérifier les affirmations de chacun. Ce qui est indéniable, c'est que le travail préparatoire a été au minimum bâclé, au pire, saccagé.

L'État, gêné, s'est vite exhibé au chevet des expulsés. Il leur a envoyé des médecins, ou les a dispensés d'impôts<sup>12</sup>. Il a aussi su employer le bâton. Peter Kayiira a été jeté trois fois en prison. En 2005, il y est resté 157 jours sous prétexte qu'il aurait détourné l'argent de l'école où il enseignait. « Un juge m'a acquitté. » Il n'a reçu aucun dédommagement. Il soupçonne que le gouvernement ait cherché à le décrédibiliser auprès des médias européens parce qu'il s'était rendu en 2004 à Hambourg pour chercher une solution à l'amiable avec Neumann. Il a de nouveau été emprisonné fin 2019, pour 52 jours. « Je pense que les autorités ont voulu faire pression pour que j'accepte la compensation financière

## *La Jungle du café*

qu'ils proposaient aux expulsés. » Gertrud Falk et le Fian ont payé des avocats pour le libérer. « Heureusement, j'ai des amis. » Les yeux de Peter se voilent de larmes. « Dites au monde à quel point la confiscation des terres est violente. »

Ces expulsés ont porté plainte. Ils ont dû attendre 2013 pour obtenir une décision judiciaire de la Haute Cour ougandaise. J'ai lu ce jugement de 37 pages. Il est fascinant. Campons le juge. Il s'appelle Anup Singh Choudry. Ce juriste natif d'Ouganda a étudié à Cambridge. Il a grandi au sein de la communauté indienne du pays en partie venue pour construire un chemin de fer pour les Britanniques. Les parents de Choudry ont quitté l'Ouganda en 1972, année où Amin Dada a expulsé les Indiens du pays et saisi leurs biens<sup>13</sup>. Le juge Choudry sait ce que signifie perdre ses biens du jour au lendemain. Peut-être est-ce pour cela qu'il s'est tant impliqué dans le dossier, lui qui s'est étonné de la lenteur de la justice dans cette affaire, remarquant qu'elle n'avait cessé d'ajourner les audiences fixées depuis 2002. « À mon avis, cette affaire qui a duré dix ans aurait dû prendre six mois », affirme-t-il. Le dossier lui a été confié en 2012.

Chaque plaignant réclamait en moyenne 9,5 millions de shillings. 3 800 dollars. Le juge Choudry estimait la somme « réaliste, compte tenu des prix des terrains ». Il jugeait aussi convaincante l'estimation du nombre de lésés.

« Je suis convaincu que ces locataires coutumiers occupaient légalement leurs terres et qu'ils ont le droit statutaire de s'y trouver en tant qu'occupants légitimes », écrit-il. Le cœur du problème, selon lui, réside dans le fait que l'Autorité d'investissement ougandaise a donné un

## *Spoliation*

bail à l'entreprise allemande alors que le titre de propriété était « défectueux » car le terrain n'était pas vacant. « Il existe des preuves accablantes que les locataires ont été violemment expulsés sans relogement ni indemnisation », affirme le juge, qui a examiné le contrat de vente conclu entre Emmanuel Kayiwa et l'Autorité d'investissement ougandaise le 20 avril 2001. Étrangement, il manquait des pages à la section concernant l'indemnisation des locataires. Le juge a demandé à l'Autorité d'investissement et à l'entreprise allemande de fournir les pages disparues. Elles ne l'ont jamais fait. Le juge Choudry a qualifié cette absence de réponse d'« outrage à la cour ».

Il a surtout fait une extraordinaire découverte. Les 268 hectares de Kambuye qu'aurait acquis Emmanuel Kayiwa pour reloger les locataires n'ont jamais été achetés par lui, selon le cadastre. « La promesse de cet autre terrain n'était que des bobards, des histoires », tranche le juge. Pour lui, il s'agissait de « mensonges délibérés visant à escroquer les locataires ». L'escroquerie, selon lui, impliquait des dirigeants locaux, des représentants de l'État, des soldats, des avocats, et l'éventualité d'une participation des investisseurs allemands et de responsables de l'Autorité d'investissement n'est pas à exclure. Il trouve parfaitement absurde que la terre ait été vendue par Emmanuel Kayiwa à l'Autorité d'investissement pour 351 680 dollars, alors que l'indemnisation des 401 familles concernées par l'expulsion devait lui coûter environ 1,5 million de dollars (3 800 dollars par famille). N'importe quel investisseur sérieux aurait ri devant une si mauvaise affaire. Il est clair, pour le juge, que les personnes à l'origine du contrat n'avaient pas l'intention d'indemniser les locataires.

## *La Jungle du café*

Le contrat de vente prévoyait que 50 000 dollars soient déposés sur un compte séquestre par l’Autorité d’investissement dans le but d’acquérir la terre de rechange pour les locataires. Ils ne pouvaient être retirés que dans ce but, après accord des avocats du vendeur et de l’acheteur. Le juge dit n’avoir jamais retrouvé cette somme. Puisque aucune terre n’a été achetée, il soupçonne que la somme a été détournée par les avocats. Il reconnaît toutefois qu’il n’en a pas la preuve.

Peter Kayiira m’a déjà apporté la démonstration que cette terre de Kambuye n’avait jamais été achetée : il a sorti le document du cadastre la concernant, en bon état. Seuls deux transactions apparaissaient. L’une en 1957, l’autre en 2010. Soit bien après le supposé achat pour reloger les expulsés, et par une personne qui n’est pas Emmanuel Kayiwa.

Prudent, le juge refuse d’accabler le gouvernement. Il s’attaque plutôt à trois personnes. Urban Tibamanya, avocat du vendeur Emmanuel Kayiwa, James Nangwala et Alex Rezida, avocats de l’Autorité d’investissement ougandaise et de la filiale de Neumann. Il les accuse de n’avoir pas révélé à leurs clients que le terrain était déjà occupé par des locataires aux droits légitimes, et de ne s’être pas assurés qu’ils avaient été préalablement indemnisés. En vertu de cette négligence « grossière, imprudente et délibérée », il condamne James Nangwala et Alex Rezida à verser aux plaignants un tiers des 11 millions d’euros de dommages et intérêts au total – plus que ce que les plaignants demandaient, précise le juge, en raison de l’extrême violence qu’ils ont subie. Le reste de la somme doit être versé pour un tiers par

## *Spoliation*

l'Autorité d'investissement ougandaise, pour un tiers par les investisseurs allemands.

On peut se demander si le juge Choudry n'a pas trop chargé la barque sur ces avocats pour ne pas avoir à s'attaquer frontalement au gouvernement, dans un pays à la séparation des pouvoirs fragile. Le juge se trouvait toutefois à un an de la retraite. Il ne risquait donc plus grand-chose. Peut-être a-t-il aussi profité de ce cas pour régler ses comptes avec des avocats qu'il exècre. Les avocats de la Société de la loi ougandaise l'avaient pris pour cible dès sa nomination à la Haute Cour en 2008, le jugeant inapte à la fonction, alors qu'il dénonçait la corruption de la justice ougandaise.

Les avocats de Neumann et de l'Autorité ougandaise ont immédiatement fait appel. Il est néanmoins notable que leurs contre-arguments portaient très peu sur le fond de l'affaire. Ils s'attaquaient surtout au parcours de ce juge, l'accusant d'avoir voulu se venger d'eux parce qu'ils ne cessaient de rappeler sa condamnation passée par un tribunal britannique en 2000<sup>14</sup>.

La décision du juge Choudry a été annulée en 2015 par la cour d'appel, sous prétexte qu'il était partial. Un nouveau procès a été ordonné. Le nouveau juge a exhorté les plaignants à conclure un accord financier avec le gouvernement. Les 401 familles expulsées se sont alors séparées en deux. Deux cent cinquante-huit, lassées, ont accepté le principe d'une maigre compensation financière. Elle a été décidée par un juge en 2021, avec une date limite de versement en juin 2022. Les 258 attendaient toujours l'argent en 2024. « Le gouvernement a justifié son retard en disant que le Covid avait impacté

## *La Jungle du café*

son budget, raconte Shafic Kagimu, du Fian Uganda. Puis il a dit qu'il fallait attendre la fin des élections. » Le gouvernement a promis de payer entre le 1<sup>er</sup> juillet 2024 et le 30 juin 2025. Le « paiement rapide » promis aux expropriés par la Constitution ougandaise n'engage que ceux qui y croient.

Quant aux 143 familles qui demandent un nouveau procès, elles l'attendaient toujours, début 2025. Les juges chargés de l'affaire ne cessent de changer – quatre fois ces trois dernières années –, au gré des promotions et des mutations. « Même pour l'Afrique de l'Est, ce délai n'est pas normal », s'indigne Gertrud Falk. Ces familles continuent la lutte pour récupérer, à défaut de leur terre, l'équivalent de leur valeur à l'époque de l'expulsion. Tant pis si la terre coûte désormais trois à quatre fois plus cher qu'en 2001. « On a déjà vu douze juges », remarque Peter Kanyiira. Les audiences ajournées sont la norme. « Il faut se battre pour faire jaillir la justice de ces gens. » En 2014, leur dossier de plaignants a même été « porté disparu » dans les tribunaux, pendant six mois. Autant d'absurdités qui rallongent toujours plus les délais. La disparition n'a pas vraiment surpris le juge Choudry, qui a déclaré : « Je savais que le dossier disparaîtrait car nous avons des mafias dans le système judiciaire<sup>15</sup>. »

Aucun doute pour Peter : il s'agit d'une tactique du gouvernement pour qu'ils abandonnent le combat. « Il sait que nous sommes pauvres, que payer des avocats et nous déplacer dans la capitale nous coûte cher. Mais on n'abandonnera pas. » Je sens bien, pourtant, qu'il n'en

## *Spoliation*

peut plus de réexpliquer toute son affaire depuis plus de vingt ans, sans résultat.

S'agissant de Neumann, le juge Choudry a déploré son inaction dans son jugement : « Les investisseurs allemands avaient le devoir de veiller à ce que nos populations autochtones ne soient pas exploitées. Ils auraient dû respecter les droits de l'homme et, en tant qu'investisseurs honorables, n'auraient pas dû s'installer sur les terres sans s'être assurés que les locataires avaient été correctement indemnisés et relogés et qu'un préavis suffisant leur avait été donné. Au lieu de cela, ils sont restés des spectateurs silencieux. Ils ont perdu tout sens de l'humanité. »

Est-il possible que Neumann ait été berné par les documents qu'on lui a présentés, assurant que les partants avaient été indemnisés ? Les exilés n'y croient pas. Car des représentants de Neumann, Greg Strough et Thomas Platter, ont assisté à au moins une réunion demandant aux expulsés de partir, celle du 15 juin 2001. Ils auraient aussi assisté à la dernière réunion préluant l'expulsion, celle du 17 août<sup>16</sup>.

Sur le plan judiciaire, Neumann me renvoie à des documents contestant le récit des expulsés. L'entreprise argumente : elle avait reçu l'assurance du gouvernement que la terre était « libre de toute réclamation », que d'anciens locataires avaient été réinstallés sur une nouvelle terre, qu'ils avaient reçu une compensation « documentée », que ceux qui n'avaient pas voulu partir avaient été expulsés « sans que Neumann en ait eu connaissance ». L'entreprise soutient enfin l'accord financier conclu en 2021 entre le gouvernement et 258 plaignants<sup>17</sup>.

## *La Jungle du café*

Neumann présente souvent l'histoire à son avantage. Il écrit par exemple que « dès le départ, il n'a jamais eu l'intention d'acquérir des terres en Ouganda. L'entreprise cherche plutôt à conclure un contrat de location à long terme avec le gouvernement ougandais<sup>18</sup> ». Neumann expose cela comme un choix. En Ouganda, les investisseurs étrangers ne peuvent pourtant posséder la terre qu'en location longue durée.

Que le premier négociant mondial de café n'ait pas renoncé à cette plantation, même s'il s'estime dans son bon droit, a de quoi surprendre. Cela ne nuit-il pas à son image ? La plantation Kaweri, qui produit 2 à 2,5 millions de kilos de café par an<sup>19</sup>, ne représente que 0,27 % du café qu'ils vendent chaque année<sup>20</sup>. Une broutille. Pourquoi Neumann n'a pas non plus pris sur lui de verser les 11 millions d'euros de dommages et intérêts aux expulsés, alors que l'entreprise a enregistré 2,33 milliards d'euros de chiffres d'affaires et un profit de 45 millions d'euros en 2021<sup>21</sup> ? « Onze millions, ce n'est rien, pour un tel groupe. C'est stupide qu'il n'ait pas décidé de payer », s'énerve Walter Zwald. « L'entreprise aurait pu dire qu'elle avait fait une erreur, ou conclure un compromis, pour améliorer son image. Elle ne l'a pas fait », s'étonne Gertrud Falk.

La théorie de Walter Zwald est que le patron de Neumann est de la vieille école allemande, du genre à clamer qu'il faudra lui passer sur le corps avant qu'il reconnaisse la moindre erreur.

Une autre hypothèse s'est dessinée lors de mon séjour en Ouganda. Pour percer le mystère, j'avais demandé à Neumann à visiter la plantation. Sans trop d'espoir.

## *Spoliation*

À ma grande surprise, Neumann a accepté. À condition que je ne pose pas de questions sur le volet judiciaire.

Au siège de la plantation, une photo à l'entrée attire l'œil. On y voit Museveni et Michael R. Neumann, président de Neumann Kaffee Gruppe, poser, une pelle à la main, pour l'inauguration. Le visage de l'Allemand est fermé. Celui de Museveni affiche un grand sourire. Le projet semblait suffisamment important pour que le président ougandais se déplace. L'inauguration a eu lieu le 24 août 2001. Six jours seulement après l'expulsion. À se demander s'il n'y avait pas urgence à écarter les métayers contestataires pour que le lancement, probablement prévu de longue date, puisse avoir lieu. Certains expulsés sont convaincus que leur malheur vient du gouvernement. Après tout, c'est l'armée ougandaise qui les a expulsés. Son commandant en chef, selon la Constitution, est Museveni.

La pelle de l'inauguration est fixée au mur, à côté de la photo. Le caféier que les deux dirigeants ont planté vit toujours. « Tout le monde, dans la plantation, sait qu'il ne faut surtout pas le laisser dépérir », persiflait Peter Kayiira.

Étienne Steyn, directeur de la plantation depuis 2010, me reçoit dans son bureau. Il m'explique que Neumann s'est mis en quête, en 2000, d'une ferme de café robusta, une espèce au goût amer mais plus productive et plus résistante que les autres. L'entreprise possédait déjà deux plantations, au Brésil et au Mexique, mais seulement d'arabica, l'espèce la plus savoureuse et la plus cultivée dans le monde. Idéalement, Neumann préférerait posséder une plantation de robusta dans un de ses

## *La Jungle du café*

pays d'origine, qui se trouvent en Afrique. Les forêts ougandaises, dit Étienne Steyn, contiennent beaucoup de robustas différents. Les planter dans une ferme permet de repérer les plus prometteurs. L'entreprise a aussi choisi l'Ouganda, dit-elle<sup>22</sup>, à cause de sa stabilité politique relative ou encore du « soutien du gouvernement entier ». De Museveni, donc.

Les déclarations de Museveni à l'inauguration disaient tout de l'importance que la plantation revêtait pour lui. Il se disait ravi que Neumann apprenne aux caféiculteurs ougandais à faire pousser du café « de manière moderne<sup>23</sup> » – comprenez en plus grande quantité. Lors de l'inauguration, le président demande même à la multinationale si elle peut torrifier le café sur place pour que l'Ouganda gagne davantage d'argent. Museveni croit en la manne du café. La raison est simple : c'est l'un des seuls moyens d'obtenir des devises étrangères, comme les dollars. Ces dernières sont essentielles pour financer la dette publique ou acheter à un prix raisonnable des produits que l'Ouganda n'est pas capable de produire, comme ces motos de la marque indienne Baja que l'on voit partout, conduites par des *boda bodas*, les chauffeurs de taxi locaux. L'Ouganda est aujourd'hui le huitième producteur mondial de café. Il ne cesse de grimper dans le classement.

Museveni, qui a pour objectif que son pays quadruple sa production nationale<sup>24</sup>, voulait que l'Ouganda bénéficie du savoir-faire agronomique de Neumann. Sur ce plan, ç'a été réussi. Les expérimentations sur la plantation ont permis de venir à bout de la maladie la plus dévastatrice pour les robustas ougandais : la trachéomycose du caféier.

## *Spoliation*

« Il faut immédiatement brûler l'arbre pour empêcher la propagation, puis répandre des bio-fongicides sur la terre », explique Étienne Steyn. Son équipe a aussi repéré que les périodes de sécheresse prolongées diminuent drastiquement sa résistance aux maladies. Elle a trouvé la solution en 2014 : élaguer régulièrement des caféiers anciens. Leur système racinaire développé leur permet de puiser l'eau dont ils ont besoin. Neumann a ainsi mis au point un système agronomique adéquat pour les caféiers ougandais. « Nous l'avons partagé avec l'Autorité gouvernementale de développement du café de l'Ouganda. Elle le diffuse aux caféiculteurs du pays », dit Étienne Steyn.

La plantation forme aussi les agronomes d'une des filiales d'exportation du café de Neumann, Ibero, et des groupes de caféiculteurs ougandais. « On le fait gratuitement. On veut aider. » Les boutures de caféiers de la ferme sont très demandées. « On a une liste d'attente, on n'en produit pas assez. » Ils en vendent chaque année des dizaines de milliers<sup>25</sup>. Ou les distribuent à de petits producteurs du monde entier, dont des Ougandais, *via* la fondation Hanns-R.-Neumann (HRNS).

Je demande à Étienne Steyn si cette plantation avait pour but principal d'améliorer les techniques agronomiques de l'entreprise. « Non. C'était d'abord pour essayer de produire le meilleur robusta possible. » Le lieu, à 1 300 mètres d'altitude, traversé par deux saisons sèches et deux saisons humides, est propice à la production d'un robusta d'excellence. « Notre robusta est meilleur que certains arabicas », se rengorge Étienne Steyn. Il se vend ainsi à bon prix.

## *La Jungle du café*

Étienne Steyn me livre une autre information clé : « M. Michael Neumann a une passion pour la culture du café. C'est pour cela qu'il veut des fermes. Il aime aller sur le terrain pour comprendre au mieux la chaîne de valeur, les difficultés des caféiculteurs, afin de leur apporter des solutions. Il a toujours admiré les fermiers. » « Le patron », ajoute M. Steyn, se rendait tous les ans dans chacune de ses fermes jusqu'en 2020, avant que le Covid ne complique les choses.

Ainsi, M. Neumann palpait d'envie de posséder ses propres plantations de café. Il ne manquait jamais une occasion de s'y rendre. Il a accompli le rêve de pléthore de personnes éprises du café, ce rêve que n'a, par exemple, osé embrasser Jean-Nicolas Wintgens, un agronome suisse de Nestlé, auteur d'un manuel de 1 000 pages sur la culture du café, dans lequel se niche cette mélancolique dédicace : « À mes rêves inassouvis de devenir un planteur de café<sup>26</sup>. »

À quel prix ? N'aurait-il pas fallu tout arrêter ici ? « Jamais, tranche Étienne Steyn. Car M. Neumann n'a rien fait du mal. Et les choses ont été résolues. » La théorie de Walter sur l'intransigeance de Neumann rejoint celle qui est *in fine* la mienne : la passion dévorante de son dirigeant pour les plantations. Ou plutôt pour la possession de plantations.

« On s'entend bien avec la communauté locale. On les soutient, ils nous soutiennent, on se respecte », jure Étienne Steyn, en ajoutant que la plantation est un employeur important de la région.

Pour survivre, certains expulsés n'ont en effet eu d'autre option que d'offrir leurs bras à leur tourmenteur.

## *Spoliation*

En désherbant, élaguant ou cueillant le café. La plantation emploie 175 permanents et 1 300 à 3 500 journaliers, selon les saisons<sup>27</sup>. Les journaliers sont payés une misère, me disaient les ouvriers agricoles : 5 000 à 10 000 shillings par jour, entre 1 et 2,5 euros. J'en suis resté abasourdi. « L'esclavage n'a fait que muter », fulminait Peter Kayiira à ce sujet.

Étienne Steyn n'avance pas de chiffres précis sur les salaires versés. « On paye équitablement, sans retard », se défend-il. Il assure que les salariés reçoivent un « repas solide » par jour, que ces travailleurs préfèrent être « flexibles », payés à la journée, car ils ont leur propre champ à cultiver le reste du temps. Il prétend qu'un excellent cueilleur, payé au kilo ramassé, gagne trois fois le salaire minimum national. En Ouganda, il est de 1,07 euro par jour...

Quelles grandes entreprises achètent le café de la plantation ? « Lavazza, dit Étienne Steyn. Et Nestlé à une époque. Plus maintenant. » Lavazza est, entre autres, propriétaire de la marque Carte Noire, la deuxième la plus vendue en France<sup>28</sup>.

Au-delà de la plantation Kaweri, Neumann continue de commercer avec les plus gros torréfacteurs, sans qu'aucun soit offusqué de la situation. L'Allemand Gropper, alerté par Walter Zwald, a tout de même demandé des explications. Neumann lui a répondu par mail : « Nous ne vendrions pas, en tant que leaders du marché, à tous les grands torréfacteurs si ce sujet posait un problème. Nestlé, Starbucks, JDE, Tchibo, Aldi, Lidl, etc. ont, tout comme vous, des exigences très élevées et ne voient aucun problème à ce sujet. »

## *La Jungle du café*

Ces sociétés à « exigences très élevées » ne voient donc « aucun problème » à cette affaire. Soit. Walter a son explication : « Beaucoup d'associations mondiales du café sont dans les mains de Neumann. » L'International Coffee Partners, par exemple, a été fondé en 2001 par Michael Neumann<sup>29</sup> pour que des entreprises travaillent ensemble sur la durabilité du café. Il réunit, entre autres, Tchibo et Lavazza. Walter remarque aussi que les dîners de l'Association suisse des négociants de café, dont il a été président, sont parfois sponsorisés par Neumann. « Tout cela est indécent, tonne Walter. Seul l'argent compte pour ces gens. Neumann devrait être banni du marché du café. »

Il sera difficile, pour le consommateur, de boycotter Neumann : Ce nom n'apparaît jamais sur nos paquets. Seule la plantation Kaweri est inscrite à l'occasion sur des sachets de robusta premium de petits torréfacteurs. Le Britannique Lalico Coffee, qui vend ce café, écrit à son sujet : « Lorsque vous achetez votre café chez Lalico Coffee, vous soutenez les petites exploitations. Nombre d'entre elles bénéficient des initiatives de la fédération du commerce équitable et de Rainforest Alliance, qui protègent les droits des travailleurs<sup>30</sup>. »

Steyn me révèle qu'il est zimbabwéen. Il possédait une plantation de café au Zimbabwe. Il ne l'a plus. Est-ce la faute de l'ex-président, Robert Mugabe, qui confisqua les terres des Blancs ? « Oui », se crispe Steyn. Son visage se ferme à double tour. Cela me dissuade de creuser. Impossible de ne pas être frappé par cette déconcertante ironie.

## *Spoliation*

Les terres changent de mains au gré des caprices des pouvoirs, tandis que les souffrances des dépossédés demeurent en eux. Eux savent mieux que quiconque quelle terre promise ils ont foulée avant de connaître ce qui a été, pour eux, la grande brûlure de l'injustice.



## Chapitre III

### Abandon

« Si les États-Unis veulent arrêter l'immigration illégale chez eux, j'ai la recette. C'est très simple. Très rapide. Qu'ils achètent les produits des pays du Sud à un bon prix. Au vrai prix. C'est tout. Ils ne le font pas parce qu'ils gagnent beaucoup d'argent comme ça. Qu'ils aillent se faire foutre. Tu peux imprimer ça. »

Ben, un caféiculteur québécois au Salvador



## *La Jungle du café*

À 250 kilomètres de la plantation Kaweri, à l'autre bout du pays, des caféiculteurs ougandais cultivent leur terre en toute quiétude. Ils ont eu la chance de ne pas se la faire chaparder. Coulent-ils des jours heureux ? Pas vraiment. Deux jours passés en leur compagnie autour de Jinja, sur les bords du lac Victoria, suffisent à montrer l'implacable vérité, bien connue des spécialistes de la question : les petits producteurs ne gagnent pas assez d'argent pour couvrir leurs besoins fondamentaux.

Lukia Mutesi en est le symbole. Le jour où je fais sa connaissance, cette petite Ougandaise de 8 ans exhale une tristesse que ne devrait pas connaître un enfant. Pieds nus, les traits crispés par la souffrance, elle se tient à côté de sa grand-mère caféicultrice dans une robe déchirée de princesses Disney. Lukia souffre de la malaria. Elle a aussi des diarrhées persistantes à cause de l'eau infectée. La campagne de Jinja où vit cette orpheline n'a pas d'accès à l'eau potable. Son père a lui aussi ressenti des crampes d'estomac alors qu'elle était bébé. La douleur s'est propagée partout. Il est mort un mois plus tard, à 35 ans, probablement de fièvre typhoïde ou de malaria. La plupart du temps, les caféiculteurs ougandais ne savent pas de quoi meurent leurs proches. Ils n'ont pas de quoi payer un médecin. La mère de Lukia, elle, est partie. Où ? Ce n'est pas clair. On me précise simplement qu'elle ne reviendra plus.

La grand-mère de Lukia s'occupe de deux autres petits-enfants orphelins. Laborieusement. Elle possède 1,2 hectare de café et un petit hectare de manioc. Souffrant de diabète, de tension et de maladies tropicales, son mari

## *Abandon*

et elle ne peuvent plus se charger de tous les travaux de la ferme.

Un caféiculteur voisin, Kirunda James, a perdu sa fille, Nakarema Rebecca, de la fièvre typhoïde en 2010. Elle avait 11 ans. Il a pu l'amener dans un bon hôpital. On ne lui a pas administré les médicaments qui l'auraient sauvé. Il avait pourtant versé un pot-de-vin à l'infirmière pour s'en assurer – c'est ainsi que les choses fonctionnent. « L'infirmière m'a trahi », dit-il.

Il a onze enfants. Son acre de café (0,4 hectare) ne suffit pas à les envoyer à l'école si la récolte est mauvaise. Il demande alors à ses enfants de rester à la maison pendant un trimestre. Cinquante-quatre dollars par élève ; voilà le coût d'un trimestre dans leur école privée. Pourquoi ne pas les mettre dans le public ? Ma naïveté amuse mon traducteur : « Dans les écoles publiques, ils ne font que jouer, courir, sauter. Les résultats aux examens sont très mauvais. »

L'exemple de l'Ouganda peut paraître extrême. Mais l'on retrouve des difficultés semblables chez des caféiculteurs d'autres continents. Le premier chapitre sur le Brésil a pu laisser croire que les caféiculteurs sont de grands propriétaires opulents. Ce n'est, en réalité, pas le cas. Le Brésil est une exception. C'est une contrée de grands producteurs sur une planète où les petits producteurs sont l'épine dorsale de l'industrie. 95 % des 12,5 millions de fermes de café de la planète font moins de 5 hectares. Elles produisent 80 % du café mondial<sup>1</sup>. Ces petits producteurs peinent à vivre de leur café qu'on leur achète une misère. En inondant le monde de café, le

## *La Jungle du café*

Brésil contribue à maintenir des prix bas et fragilise ainsi les petits producteurs qui n'ont pas su ou pu améliorer leur productivité.

Partout s'observe le même résultat. Nombre de caféiculteurs se meurent lentement et à bas bruit. Beaucoup, par exemple, ne mangent pas à leur faim. Le phénomène a même un nom en Amérique latine : *los meses flacos*, les « mois maigres ». Ils surviennent quand l'argent du café, qu'ils perçoivent une fois l'an, est épuisé. Il faut alors se débrouiller pour se nourrir les mois qui précèdent la prochaine récolte. Je relève des témoignages en ce sens au Nicaragua, dans les montagnes de Jinotega. « On a connu les mois maigres », me confirme Teresa Gonzales, caféicultrice locale. Quand cela arrive, elle doit emprunter de l'argent.

Certains tiennent en ne se nourrissant que des produits les moins chers. « Surtout du riz et des haricots rouges », précise Mayling Mendez, fille d'une caféicultrice de Jinotega.

« La sensation de la faim, c'est comme une dépression », m'a dit Huyha Edison, caféiculteur ougandais de Jinja. L'accablement est autant physique que moral. Nous avons discuté à l'ombre de son immense manguier qui donne encore de beaux fruits. Sur son acre de café, ce paysan édenté de 60 ans cultive du riz et des bananes, il possède même une vache laitière. Mais il a parfois le ventre vide, car il peut être contraint de vendre ses aliments pour payer les frais de scolarité de ses cinq enfants ou des séjours d'hôpital imprévus. Il quémande alors de l'argent aux voisins pour manger un repas par jour. Ceux-ci acceptent, avec des intérêts.

## *Abandon*

L'ampleur de la faim chez les caféiculteurs a longtemps été sous-estimée. En 2007, l'Américain Rick Peyser, directeur de l'action sociale du torréfacteur Green Mountain Coffee Roasters (GMCR), a voulu savoir si les petits producteurs vivaient du café. Son équipe et lui ont interviewé 179 familles au Nicaragua, au Guatemala et au Mexique. Ils ont fait des découvertes effarantes. 67 % de ces fermiers n'arrivaient pas à manger à leur faim pendant trois à huit mois<sup>2</sup>. Seuls 26 % des familles de caféiculteurs du Nicaragua, 21 % du Mexique et 5 % du Guatemala ne connaissaient pas la sensation de faim durant l'année. « J'étais effondré. Je ne savais même pas par où commencer<sup>3</sup> », a témoigné Rick Peyser, ébranlé par les larmes des interrogés. Il a écrit plus tard : « Cette information m'a fait si mal que j'ai envisagé de quitter mon travail à GMCR. Savoir que mon salaire était lié aux producteurs qui n'avaient pas les moyens de se nourrir plusieurs mois par an était extrêmement perturbant<sup>4</sup>. »

Par la suite, Rick Peyser a cofondé Food4Farmers avec d'autres chercheurs. Cette organisation à but non lucratif forme les caféiculteurs pour qu'ils fassent pousser des aliments entre leurs caféiers en Colombie, au Mexique, au Guatemala et au Nicaragua – dans la coopérative Soppexca.

Bien d'autres études ont corroboré la gravité du problème<sup>5</sup>. Tantôt dans d'autres pays, comme la République dominicaine<sup>6</sup>, tantôt avec une ampleur plus alarmante encore. Une coopérative bio du Salvador accusait par exemple 97 % d'insécurité alimentaire<sup>7</sup>.

La malnutrition, écrit l'Association américaine du café de spécialité, « compromet le développement physique

## *La Jungle du café*

et cognitif. Les enfants mal nourris grandissent avec une capacité de raisonnement et une perception spatiale réduites. Ils ont tendance à avoir de moins bonnes notes à l'école que leurs camarades bien nourris, à être moins attentifs<sup>8</sup> ». Ils tomberont aussi plus souvent malades dans leur vie. « Cela a pour effet de les enraciner dans une pauvreté générationnelle. »

La faim des caféiculteurs s'est-elle résorbée depuis ? « Non, ça a empiré », lâche Marcela Pino, directrice de Food4Farmers. Car il est de plus en plus courant que les coûts de production du café dépassent le prix d'achat des grains de café verts, ou non torréfiés – ils sont dit « verts » à cause de la couleur des grains lorsqu'ils ont séché hors du fruit. Épluchons les comptes d'une caféicultrice pour y voir plus clair.

Karen Nadezka est productrice à Matagalpa, au Nicaragua. Pendant la visite de sa ferme, elle m'explique qu'une partie du café qu'elle cultive, celui de meilleure qualité, lui coûte 3,53 dollars à produire par kilo.

Le jour de mon passage, le 1<sup>er</sup> septembre 2023, le kilo de café vert arabica s'échangeait à 3,33 dollars sur l'Intercontinental Exchange à New York, ce marché dématérialisé sur lequel s'appuient les exportateurs lorsqu'ils négocient (ou non) avec les fermiers. Karen tire elle-même la conclusion dévastatrice : « Je perds de l'argent quand je vends ce café au prix ordinaire. »

Le café de qualité est toujours plus cher à produire. Les variétés les plus gustatives donnent moins de fruits et les cueilleurs doivent être formés pour détacher les baies au bon stade de maturation. Même pour du café standard, il faut payer des cueilleurs, et le *beneficio seco*,

## Abandon

le centre qui retire la fine couche de parchemin du grain de café et le sèche pour le préparer à la vente. Mais aussi déboursier pour qu'un camion récupère la marchandise. La facture grimpe vite. D'autant plus que le montant des impôts, de l'essence et des intrants s'est envolé. « Les engrais ont augmenté de 300 %, de 18 à 63,50 dollars le quintal, s'indigne Karen. J'ai dû en mettre moitié moins depuis deux ans. Un caféier est comme un enfant. S'il ne mange pas assez, il sera en mauvaise santé. J'ai eu une mauvaise récolte en 2022. Celle de 2023 ne devrait pas être excellente. »

Cet appauvrissement des caféiculteurs est mondial. Le coût moyen de fabrication du kilo de café en Colombie est par exemple passé de 1,05 euros en 2010 à 3,07 euros en 2023<sup>9</sup>. Mais le prix du kilo de café vert, lui, évolue peu<sup>10</sup>. Il y a des pics au gré des sécheresses, des gelées ou des épidémies exceptionnelles. Ces sommets ne durent jamais. S'il fallait ne retenir qu'une donnée, ce serait celle-ci : le prix de l'arabica en 2023 (3,54 euros le kilo) était peu ou prou le même qu'en 1979<sup>11</sup>. Le niveau de vie des caféiculteurs s'est donc réduit comme peau de chagrin avec l'inflation.

Les cultivateurs des confins du monde ne seraient-ils donc que « des machines à café qu'on appelle des indigènes » ? De simples bras sans avenir et sans âme, destinés à produire notre café, comme le dénonçait le Néerlandais Multatuli dans son roman *Max Havelaar*<sup>12</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle ? Sont-ils condamnés à être affamés par les industriels du café ?

Quand les prix du grain étaient au plus bas, dans les années 1990, le père de Karen lui a annoncé qu'il ne

## *La Jungle du café*

pourrait plus payer l'école pour elle et ses six frères et sœurs. Sa mère s'est révoltée. Elle a ouvert un petit magasin sur la plantation. Il leur a permis d'aller à l'école. D'autres n'ont trouvé aucune parade. « Un voisin s'est tiré une balle dans la tête à l'époque, se souvient Karen. Que faire quand la banque saisit ta terre parce que tu ne peux plus payer tes dettes ? »

Le café rapporte 1 600 dollars nets par an et par hectare à un producteur d'Amérique centrale<sup>13</sup>. Vuong Le Van, un torréfacteur vietnamien rencontré dans son pays, parvient à un chiffre encore plus bas. Selon ses calculs, un hectare de robusta, qui se vend moins cher que l'arabica, représente, au Vietnam, un gain net de 20 millions de dongs nets par an, une fois retirés les coûts de production. Soit 747 euros par an et par hectare. Dans le monde, 84 % des fermes de café produisent moins de 2 hectares<sup>14</sup>.

Comment peut-on vivre au Salvador, au Vietnam ou en Ouganda, avec un tel revenu ? Le niveau de vie y est, certes, bas, mais l'écart avec l'Occident n'est pas démentiel. Au Guatemala, une famille de cinq personnes doit déboursier 5 616 dollars pour manger pendant un an<sup>15</sup>. Pourquoi continuer à produire du café dans ces conditions ?

Pour pléthore de raisons, en vérité. Elles seront détaillées plus tard. Sur le pur plan pécunier, j'ai fini par comprendre que beaucoup de caféiculteurs ont un deuxième travail pour survivre. Quand l'argent se raréfie, Elara Escalante, producteur péruvien du village de La Florida, migre dans la capitale, Lima, pour devenir mécanicien dans un garage. La caféicultrice à ses côtés

## *Abandon*

se fait ouvrière textile. Une autre, au Nicaragua, se transformait en domestique ou en cuisinière. « On aimerait vivre uniquement du café, dit Elara en ratissant son café sur une aire de séchage. C'est impossible pour l'instant. »

Le petit boulot le plus inattendu que j'ai vu est celui de la caféicultrice Merida Nafuna, en Ouganda. Je l'ai rencontrée dans les hauteurs de la ville de Mbale, les mains dans la fange, sa robe noire tachée de terre ocre. Elle façonnait des briques à la main à partir de la terre. Séchées et durcies au four, elles étaient vendues pour bâtir des maisons.

« Crois-le ou pas, mais ces petits fermiers sont de la classe moyenne dans leur pays, me glisse Marcela Pino, de Food4Farmers. Les plus pauvres sont les cueilleurs. Notre organisation a du mal à les aider car ils n'ont pas de terre. »

Désormais, les producteurs perçoivent une part de plus en plus maigre du prix final du café, contrairement aux industriels. Ceux qui prennent le plus de risques, les travailleurs des champs, sont donc les moins récompensés. Un ouragan, une sécheresse, un champignon virulent provoquant la destruction des caféiers, une morsure de serpent, une exposition aux pesticides provoquant un cancer, et ils peuvent tout perdre. Qui a dédommagé Joao, le cueilleur brésilien réduit à l'état d'esclave moderne, pour la perte de son fils mort de la fièvre jaune pendant une cueillette ? Combien vaut un enfant ?

Autour de Jinja (Ouganda), un caféiculteur, Kajimu, me dit qu'il doit camper la nuit dans une hutte sommaire parmi ses caféiers et vanilliers quand les fruits arrivent à maturité. Sinon, il se les fait voler. Lorsque

## *La Jungle du café*

la subsistance repose sur si peu d'hectares, de tels événements peuvent briser une vie.

« La crise de vocation des caféiculteurs est l'un des grands problèmes du café colombien », me dit Carlos Armando Uribe, porte-parole de la puissante Fédération colombienne du café, au siège de l'institution, à Bogota. Il écrit sur un tableau à la façon d'un professeur. L'âge moyen du caféiculteur colombien grimpe, comme presque partout. Il est de 55 ans. Les jeunes ne veulent plus exercer le métier. « Il y a 842 000 hectares de café en Colombie et 548 000 caféiculteurs. Les fermes ne sont pas assez grandes en moyenne pour être rentables », dit Carlos Uribe. Sa fédération propose des solutions qui semblent dérisoires, comme pousser l'État à installer Internet dans les villages pour que les jeunes n'aient pas envie de partir, ou développer un hypothétique tourisme écolo autour du café. La vérité, concède Carlos Uribe, est qu'il faudrait que la caféiculture soit rentable avant tout.

Devant un entrepôt de Quipile, village colombien perché sur les Andes, je demande aux caféiculteurs quel est leur principal problème. « La main-d'œuvre », répondent-ils en chœur. Ils ont dû réactiver un système ancestral de solidarité entre fermiers, la *minga*. Ils s'entraident pour la cueillette, combinent les manques d'une plantation à l'autre. La situation serait encore pire sans l'effondrement du Venezuela. Les immigrants vénézuéliens représentent à certains moments 90 % des cueilleurs de café de Colombie. « Nous remercions Dieu pour les migrants<sup>16</sup> », a témoigné un caféiculteur colombien.

## *Abandon*

Au Salvador, j'entends les mêmes lamentations. « J'ai treize employés alors qu'il en faudrait vingt », constate Epe Alvarez, gros caféiculteur salvadorien (48 hectares) sur sa *finca* propriété de Malacara. Epe n'arrive plus à recruter. Les villageois des alentours gagnent deux fois plus en édifiant des immeubles dans la grande ville du coin que chez lui. La guerre contre les gangs a aussi poussé le président, Nayib Bukele, à ouvrir des postes de policiers qui attirent les jeunes. « Ils sont nourris, reçoivent un fusil et un uniforme et restent toute la journée à ne rien faire. Dans le café, tu es moins bien payé et tu dois te lever à 5 heures du matin », relève Epe Alvarez, impuissant. Ses employés gagnent 260 dollars par mois et travaillent sept heures par jour. Les délicieuses *pupusas*, ces galettes de maïs farcies qu'offrent chaque jour ses cuisinières aux travailleurs, ne suffisent pas à faire la différence. Ni la clinique ou l'école construites sur la ferme par son arrière-grand-père. « L'instituteur est payé par l'Éducation nationale, mais c'est nous qui améliorons les bâtiments et entretenons le jardin », détaille Epe.

Au Nicaragua, Karen lutte aussi pour trouver des cueilleurs. Ici, un cueilleur gagne 200 dollars par mois, en étant nourri et blanchi par la ferme. Il peut gagner 600 dollars s'il ramasse du café chez son plus riche voisin, le Costa Rica, qui cherche aussi désespérément de la main-d'œuvre. « Pour les garder, je verse 480 dollars », dit Karen. Elle ne donne pas de nourriture mais offre le logement. Elle emploie aussi quelqu'un pour garder les enfants et leur proposer des activités.

## *La Jungle du café*

\*\*\*

Sporadiquement, la révolte éclate. Florian Blumer, journaliste de l'ONG suisse Public Eye, s'est retrouvé, le 15 février 2024, au milieu d'une manifestation spontanée de petits caféiculteurs dans l'État du Chiapas, au Mexique. « C'était la première de ce type ici depuis plus de deux ans<sup>17</sup> », me dit-il. « ¡Precio justo! » (« des prix justes ! »), s'époumonaient 200 personnes, non loin de Tapachula. Une rue avait été bloquée, des sacs de café estampillés « plan Nescafé » incendiés. Plus de dix ans plus tôt, ces caféiculteurs avaient décidé de planter du robusta sur les conseils des agronomes de Nestlé, qui leur promettaient la prospérité. Elle n'est pas arrivée. « Nous ne demandons pas les perles de la sainte Vierge ! Juste un prix qui nous permette de vivre dignement », suppliait une caféicultrice. « Nous sommes esclaves de Nestlé », fulminait un petit producteur.

La lutte éprouve. Il devient parfois plus simple de renoncer. Au Salvador, on voit quantité de plantations abandonnées. Les caféiers y sont recouverts de lianes. « On dirait un décor de film d'horreur », décrit Christophe Servell, dirigeant de Terres de café, qui vend son grain haut de gamme en France. Que deviennent leurs propriétaires salvadoriens ? « Oh, ils migrent, dans les villes ou aux États-Unis », me dit Paul Hicks, agronome américain rencontré au Salvador. Ces fermiers partent souvent sans vendre leur lopin de terre car le prix du foncier ne cesse de grimper. Il a triplé en cinq ans au Salvador. La terre est la chose la plus précieuse qui soit dans ce petit pays surpeuplé. Le Salvador compte depuis longtemps le plus

## *Abandon*

grand nombre d'habitants au kilomètre carré en Amérique centrale. « Les fermiers ne vont pas dire qu'ils ont abandonné leur plantation, mais qu'ils ont arrêté d'investir », remarque Paul Hicks. Cela revient au même.

La culture de café vert a été divisée par trois en dix ans dans le pays<sup>18</sup>, la plus vertigineuse chute d'un grand pays producteur sur la période. Le café y employait 300 000 personnes il y a dix ans, sur 6 millions d'habitants. Ils ne sont plus que 86 000 aujourd'hui<sup>19</sup>. Des Salvadoriens désespérés ont arraché leurs caféiers pour planter du maïs ou des haricots. Ils peuvent au moins les manger. J'ai constaté le même phénomène à Sumatra, en Indonésie ; le café a été pour moitié remplacé par de la patate douce dans une ferme. « La patate douce donne deux récoltes par an au lieu d'une, donc deux revenus », justifie son propriétaire, Fikri, mécontent des bas prix du café.

Karen me conduit dans les hauteurs de Matagalpa en pick-up, indispensable pour franchir les routes cabossées qui mènent à sa ferme. Elle s'arrête devant une parcelle. « Regarde : ce voisin a coupé tous ses caféiers pour élever des vaches. Le café n'était plus rentable. » Elle se gare devant un autre monticule de terre fraîchement retourné. Les caféiers y ont été abattus. Des carottes les remplacent.

Karen va bientôt étendre sa ferme en rachetant celle d'un caféiculteur voisin qui immigre aux États-Unis. Il préfère risquer sa vie à la frontière que continuer à se faire exploiter. Je demande à Karen si je peux le rencontrer, lui ou une de ses connaissances déjà aux États-Unis. Elle plaide ma cause auprès d'eux. Échec. Ils ne veulent

## *La Jungle du café*

pas parler. Évoquer ce qu'ils considèrent comme une défaite est un tabou.

Il est impossible de ne pas voir le cortège des migrants en route vers les États-Unis quand on traverse l'Amérique centrale. Dès mon arrivée au Costa Rica, un homme m'arrête dans une rue de San José. Il veut de l'argent pour dormir dans un hôtel car il pleut à verse – c'est la saison des pluies. Des éclairs zèbrent la nuit et colorent le basalte du ciel d'une lueur d'outre-monde. Ce sans-abri vient de Guinée. Près de lui, beaucoup de Vénézuéliens dorment dans la rue – on les reconnaît au maillot de leur équipe de football ou aux vestes patriotiques aux couleurs de leur drapeau. Plus tard, une femme m'interpelle à la terrasse d'un restaurant. Elle me demande de l'argent pour manger avant de se mettre à pleurer.

Évidemment, tous les migrants en route vers les États-Unis ne quittent pas leur pays parce qu'ils ne peuvent plus vivre du café. Mais la part qu'ils représentent n'est pas négligeable. « Dans notre commune, 180 jeunes ont déjà émigré », racontait Morales Salas, petit producteur mexicain, à Florian Blumer.

« Le problème de l'immigration est un problème du café », titrait un reportage du *Washington Post* sur les caféiculteurs du Guatemala. Cette phrase venait de Genier Hernandez, directeur d'une coopérative. Plus de la moitié des 100 employés de sa coopérative avaient émigré, ou avaient des enfants qui avaient émigré, entre 2017 et 2019. Le Guatemala était alors la plus grande source de migrants tentant d'entrer aux États-Unis. « Je pars dans onze jours pour l'Arizona, témoignait un caféiculteur, Rodrigo. Il n'y a plus d'argent dans le café. » Il emmenait

## *Abandon*

son fils de cinq ans. En 2018, la fondation Starbucks a tenté d'enrayer la chute en lançant un projet sur la sécurité alimentaire des fermiers à La Libertad. Selon un responsable du programme, 20 des 35 participants de son groupe ont depuis émigré<sup>20</sup>.

« Il y a dix ans, on n'entendait pas parler de caféiculteurs du Nicaragua ou du Guatemala partant aux États-Unis, note Marcela Pino, de Food4Farmers. Au pire, ils travaillaient quelques mois au Costa Rica. Pour moi, le plus grand risque du futur du café en Amérique latine est l'immigration. » Au Guatemala et au Salvador, des villages entiers où le café était l'activité principale dépendent des sommes envoyées par ceux qui ont atteint les États-Unis. Marcela l'a constaté dans les deux coopératives du Guatemala aidées par son organisation. « Tout le monde y connaît quelqu'un qui y est parti. Il devient difficile pour les producteurs de trouver des personnes pour la récolte<sup>21</sup>. » Un tiers de la population du pays reçoit des fonds d'expatriés pour survivre.

L'Europe verra peut-être aussi bientôt des migrants du café, en provenance d'Afrique. Beaucoup de caféiculteurs ougandais m'ont demandé à quoi ressemble la vie en Europe. La question qui suit est toujours : « C'est facile d'y trouver un travail ? » Le montant des salaires européens les laisse songeurs. L'Ouganda connaît l'une des croissances démographiques les plus rapides au monde. J'entends souvent « dix » ou « douze » lorsque je demande combien ils ont d'enfants. Passée de 17 millions en 1989 à 48 millions aujourd'hui, la population ougandaise pourrait dépasser 100 millions d'âmes vers 2050. La terre devient ainsi de plus en plus rare et chère,

## *La Jungle du café*

dans ce pays grand comme le Royaume-Uni. Et ceux qui en possèdent une en tirent peu d'argent.

Il n'est jamais bon que persistent tant d'inégalités dans ces pays. Elles peuvent engendrer des violences qui ravagent durablement une nation. Karen évoque son père, qui fut, durant la guerre civile nicaraguayenne (1961-1990), capitaine d'un bataillon du Front sandiniste de libération nationale (FSLN), une organisation marxiste. « Jeune, mon père n'a pas pu étudier par manque d'argent. Il n'avait pas le droit de s'exprimer. Il n'y avait pas de droit du travail. Il vivait sous une dictature cruelle, celle de Somoza. Mon père a beaucoup lu sur l'économie politique. Il s'est rendu compte que ce n'était pas normal. » Karen se souvient de son père en uniforme et en armes. Et des fréquents déménagements de sa famille pour garantir leur sécurité. « La génération de mon père renferme beaucoup de traumatismes non guéris. »

Juste avant d'arriver dans sa propriété, elle désigne un panneau : « C'est la Fundadora. C'était la plus grande ferme du dictateur Somoza. Encore avant, c'était l'une des premières plantations de café du pays. » Après le renversement de la dictature en 1979 par les sandinistes, des dizaines de personnes se sont partagé la ferme, ainsi que les innombrables domaines de la famille Somoza – celle-ci détenait 20 % des terres du pays<sup>22</sup>. Karen n'oublie pas que les sandinistes ont alors été attaqués par les Contras, soutenus par les États-Unis : « Je n'aime pas les États-Unis. Ils ont une culture de violence, d'argent, de mort. Ils sont très arrogants. Ils ont détruit bien des pays en soutenant des dictateurs. Aujourd'hui, nous produisons des matières premières pour eux et l'Europe.

## *Abandon*

Ce n'est pas juste que nous ayons autant de mal à en vivre. » Karen a 53 hectares de café. Elle entre dans la catégorie des gros caféiculteurs. Elle dit que son père a profité de la redistribution sandiniste des terres pour agrandir la petite ferme familiale, et défend la réforme agraire : « Grâce à elle, les femmes ont eu accès à la terre. C'était impossible, avant. »

Dirigeant le pays de 1979 à 1990 et depuis 2007, le FSLN est devenu peu à peu dictatorial. Un frère de Karen a depuis immigré en Espagne. « Il pense que le Nicaragua n'a pas de futur. C'est sa perception. » Elle considère que le gouvernement actuel fait ce qu'il peut. Nous arrivons à un barrage routier tenu par des policiers. Elle se crispe : « Ne dis pas que tu es journaliste. Si on nous contrôle, je dirai que tu es un ami venu photographier les oiseaux. Prends-en en photo à la ferme. Tu pourras les montrer à la police. » Depuis de grandes manifestations contre le pouvoir en 2018, les sandinistes emprisonnent les opposants et censurent les médias.

Un soir, à l'hôtel, je regarde distraitement un match de tennis à la télévision. L'image se brouille ; toutes les chaînes doivent interrompre leur programme pour diffuser un défilé militaire devant le président, Daniel Ortega. Il commémore la création de l'Armée populaire sandiniste en 1979.

La Colombie a été prise d'une semblable fièvre de sang. De 1964 à 2016, une guerre civile a opposé le gouvernement à des guérillas marxistes, dont celle des Farc. Elles s'insurgeaient notamment contre la répartition des terres, encore aujourd'hui la plus inégale d'Amérique latine<sup>23</sup>.

## *La Jungle du café*

La guerre a fait 262 000 morts et 6,9 millions de déplacés<sup>24</sup>. Chaque famille ou presque a été touchée. « Mon père a été assassiné en 1987. J'avais 13 ans », m'a confié Carlos Ariel Angel, ancien pathologiste à la Fédération du café. Son père était agronome, employé par la Fédération. Carlos ne sait pas pourquoi il a été tué. Comme tant de Colombiens qui garderont en eux plus de questions que de réponses. « Je n'ai jamais enquêté. J'aurais risqué ma vie en posant la question et ça ne fera pas revenir mon père. » Ce dernier essayait d'aider les caféiculteurs dans des villages. Peut-être était-il soupçonné d'être un agent du gouvernement, peut-être qu'une guérilla mêlée au narcotrafic ne goûtait guère qu'il promeuve le café plutôt que la coca. Peut-être se trouvait-il au mauvais endroit au mauvais moment.

Les caféiculteurs de Quipile me racontent qu'ils ont dû eux aussi abandonner leur ferme quand les violences ont commencé. Voilà un autre risque que courent les caféiculteurs et pas les industriels : la guerre. La montagne est l'endroit idéal pour faire du café, mais aussi pour se cacher, notamment lorsqu'on transporte des armes. Caféiculteurs et soldats sont amenés à se croiser.

En 2016, un accord de paix historique a été signé en Colombie. La Colombie et la communauté internationale ont fourni argent, terres et formations aux anciens Farc qui désiraient monter un projet économique pour se réinsérer. Beaucoup ont penché pour la culture du café. Le café pourrait-il apporter son écot à la paix en Colombie ? Il n'est pas exclu, au contraire, qu'il l'ébrèche, ai-je compris en rencontrant des ex-Farc à Icononzo. Ils avaient troqué leurs armes pour l'attirail du parfait caféiculteur.

## *Abandon*

Pour m'y rendre, j'ai eu besoin de l'autorisation de l'Agence gouvernementale pour la réincorporation et la normalisation, qui suit ces projets. Deux de ses employées m'ont conduit jusqu'à Icononzo, au bureau local des Nations unies. Les soldats de l'ONU sont chargés de sécuriser les lieux où vivent les anciens Farc. J'y rencontre Alvaro, un gendarme espagnol, et une Irlandaise, Tessa. Une Irlandaise ? « L'Irlande du Nord aussi a son accord de paix », remarque-t-elle avec acuité. On trouve un bureau des Nations unies dans chaque région où les Farc ont rendu les armes. Ici, Farc et armée colombienne ont mangé ensemble du poulet frit le jour de la reddition, raconte Tessa. « C'était la première fois que certains Farc en goûtaient. »

Nous nous entassons dans un SUV et roulons plus d'une heure, malmenés par les cahots, jusqu'au hameau de Los Balcones. Dix-neuf anciens membres des Farc y cultivent du café depuis 2019. Le nom de leur association : Esperanza y Paz, Espoir et paix. Trente-six familles dépendent de sa réussite.

Les ex-Farc nous accueillent à l'entrée d'une maison. Nous nous asseyons en cercle. Ils ont choisi le café car leur famille avait toujours eu de petites parcelles de caféiers. Certaines ont pu acheter un peu de terre supplémentaire grâce à l'argent de l'accord de paix. Alfredo Lombana, 41 ans, est le président d'Esperanza y Paz. Ce petit-fils d'un membre de l'organisation terroriste joue franc jeu : « Je ne regrette pas d'avoir combattu pour les Farc dès mes 17 ans. C'était un engagement idéologique pour améliorer la vie des paysans. Je me sens toujours révolutionnaire. J'ai grandi avec six frères et sœurs, élevé

## *La Jungle du café*

par une mère célibataire. On n'avait pas de chaussures, pas d'argent pour étudier. Ce n'est pas l'existence de riches et de pauvres qui me dérange. Plutôt le fait que les pauvres ne sont pas traités de la même manière que les riches en Colombie. Les riches peuvent voler en toute impunité. Je croyais au changement par la lutte armée. Cela n'a pas réussi. J'espère que nous réussirons autrement, par les urnes, avec le parti des anciens Farc. » Complexé de n'être pas allé loin à l'école, Alfredo s'excuse que son vocabulaire ne soit pas, à ses yeux, assez soutenu.

Il me raconte qu'il a déjà survécu aux combats et aux traques en se cachant parmi les caféiers. Ils ont agi comme des talismans qui l'auraient protégé de la mort. Durant l'interview, la pluie goutte des baies de café. L'haleine argentée de la brume pâissante dissimule les caféiers. C'est en effet une cachette idéale.

Alfredo veut que sa fille n'ait jamais à porter une arme, et ne vive jamais loin de ses futurs enfants, comme lui. « Être loin de ma famille, c'était le plus dur. » Les caféiers sont des promesses de vie : « C'est l'espoir d'un futur pour ma fille et ma communauté. »

À condition d'en vivre. C'est là que les choses se corsent. Les anciens Farc se rendent déjà compte que le prix de la bourse ne leur suffira pas dans ce lieu reculé, aux routes défoncées, où il faut faire chauffer l'eau pour la rendre potable. Leur préoccupation est de trouver un acheteur prêt à mettre un bon prix pour leur café, de grande qualité. Sans succès pour le moment. Il est difficile de l'obtenir auprès des grandes entreprises. Elles exigent souvent dans leurs contrats une quantité

## *Abandon*

minimum de café à livrer, sous peine de pénalités. Des petits producteurs comme eux ne peuvent pas prendre ce risque. Pour l'instant, ces ex-Farc tiennent grâce aux subventions de l'accord de paix. Elles ne seront pas éternelles.

Une femme me dit que c'est bien qu'un étranger comme moi vienne les voir de temps à autre. Mais que ce serait mieux s'il venait avec une offre d'achat pour leur café. Tessa me défend. Elle leur explique qu'il faut bien que quelqu'un relaie leurs besoins. C'est gentil de sa part. Je ne peux toutefois pas donner tort à cette caféicultrice. On pressent que le processus de paix tient à un fil, même dans cette zone « modèle » qu'est Icononzo, montrée en priorité aux journalistes pour prouver que la paix progresse. « Les projets d'Icononzo réussissent mieux car la ville est plutôt proche de Bogota, ce qui facilite la vente des produits, me dit Tessa. Et parce qu'il n'y a pas eu ici de guérilla rivale des Farc ».

À Mesetas, d'anciens Farc ont déjà abandonné leur projet dans le café, fuyant la ville en mai 2023. Le coupable n'est pas le prix du café mais la plus grande faction de dissidents des Farc, présente localement. Elle a assassiné deux locaux et menaçait les dirigeants du projet, vus comme des « traîtres » à la révolution. Cette faction contrôle une partie du trafic de drogue de la région<sup>25</sup>.

Bien d'autres projets ont déjà échoué, pour mille et une raisons, m'éclaire-t-on au bureau des Nations unies. Parce que certains d'entre eux ont dû émerger vite, trop vite, pour lancer le processus de paix. La Colombie préférerait cela au désœuvrement des guérilleros. Cela aurait pu raviver les combats. S'occuper évite de trop cogiter.

## *La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

À Tolima, un projet de pâturages a été lancé. Jusqu'à ce que chacun comprenne que les pentes où les vaches devaient paître étaient trop abruptes pour elles.

Le dispositif échoue également parce que d'anciens combattants n'ont pas les compétences pour fabriquer et bien vendre le produit. Parce que certains ne s'entendent plus ; habitués à une hiérarchie claire dans la jungle, ils vivent mal le nivellement des responsabilités. Parce qu'ils n'impliquent pas les locaux, qui peuvent éprouver du ressentiment en voyant des guérilleros toucher des aides. Un autre grand problème des ex-Farc cultivant du café est la difficulté à trouver assez de terres pour que leurs projets soient rentables, me dit Vanessa Caicedo, employée de l'Agence de réincorporation. La terre est rare et chère. Par ailleurs, sa réattribution, en partie prévue par les accords de paix, demeure prodigieusement difficile, bureaucratique et opaque.

« Le succès de ces projets est notre seule option. Sinon, nous reprendrons les armes », lance Alfredo. Si ces ex-Farc n'arrivent pas à vivre de leur café, s'ils ne peuvent chausser leurs enfants ou les envoyer à l'université, la guerre reprendra. Le bain de sang recommencera. Sur cette terre montagneuse et embrumée, la courbe du prix du café danse avec la mort.

## Chapitre IV

### Le colosse aux racines d'argile

« Le Vietnam a proposé ce deal : vous n'êtes pas obligés d'adhérer à Karl Marx. Mais vous pouvez adhérer au café. »

Frédéric Fortunel



## *La Jungle du café*

Les routes cernées de plantations de café et de poivriers se brouillent derrière un épais voile de papillons scintillants. C'est le seul moment de l'année où les larves des hauts plateaux éclosent de leur chrysalide au Vietnam. Trois hommes se reposent, assis sous un abri sommaire au centre d'une plantation. Torse nu, éprouvés par les 31 degrés du jour, ils prennent leur pause de l'après-midi. Ils plantent de nouveaux caféiers. L'un des travailleurs est parti cinq ans dans une usine d'aluminium en Malaisie pour gagner davantage. Les prix du café étaient alors trop bas pour vivre correctement. Il est revenu car ces prix ont de nouveau augmenté. Et parce que sa femme et ses enfants lui manquaient. Gagnent-ils leur vie avec le café ? « Comme ci, comme ça », grimacent-ils. Ils me tendent une casserole. Des criquets grillés en tapissent le fond. Mon air devant les petites pattes cuites les rend hilares. Ils m'encouragent à goûter. Ça craque sous la langue, ce n'est pas si mauvais.

Nous voici dans une nouvelle zone clé du café. Le Vietnam. Vingt-huitième producteur en 1987<sup>1</sup>, il est devenu second dès 1999<sup>2</sup>, dépassant alors la Colombie. Toujours à cette place aujourd'hui, le Vietnam produit 18 % du café mondial<sup>3</sup>. Cette réussite foudroyante se matérialise, entre tant d'autres choses, par la profusion de *coffee shops* dans les rues du Vietnam, sans égale dans le monde. Que ces commerces soient à ciel ouvert, sous des patios, dans des gratte-ciel, d'anciennes maisons coloniales françaises, vendus par des marchands ambulants, il y en a partout, tout le temps, pour tous les goûts, arabica, robusta, café aux œufs, à l'avocat, à la banane...

## *Le colosse aux racines d'argile*

Dans un café d'Hô Chi Minh-Ville, je constate qu'un anonyme a déposé un café latte devant les statuettes de Than Tai, le dieu de la richesse, et Ong Dia, le dieu de la terre. Les Vietnamiens leur déposent des offrandes pour qu'ils leur apportent le succès. Dans ce pays, le café est l'intercesseur de leur future réussite.

Décortiquer le « miracle » vietnamien du café n'est pas une sinécure. La parole n'est pas libre dans ce régime au parti unique, le parti communiste. Et il n'est pas permis à un étranger de vadrouiller seul dans la région des hauts plateaux, où pousse l'immense majorité du café. Si je n'ai pas eu de problème durant mon mois sur place, en avril 2023, je perçois bien que chacun fait attention à ce qu'il me dit. Des faits se dérobent, des rumeurs colonisent l'espace libéré, les gravats de l'histoire sont coriaces à déterrer. Le récit qui se dessine montre que les choses ne vont pas si bien que cela pour les caféiculteurs vietnamiens.

Commençons où tout commença. À Buon Ma Thuot, capitale du Dak Lak, la province qui produit le plus de café au Vietnam. Je gare mon scooter de location devant l'édifice de l'Institut agricole des hauts plateaux (Wasi). Son directeur adjoint, Phan Viet Ha, en sort. Il me salue... Et me guide vers la sortie. « Je n'ai pas le droit de te recevoir dans mon bureau sans autorisation. » Nous traversons la route et nous attablons à un café.

Phan est né à Hanoï en 1972. Son père était cadre du ministère de l'Agriculture. En 1978, il déménage avec sa famille sur les hauts plateaux, zone peu habitée et éloignée du littoral. Il a été assigné dans une petite station de recherche de Buon Ma Thuot qui avait appartenu au

## *La Jungle du café*

Vietnam du Sud. La mission de son équipe : identifier les cultures propices aux qualités naturelles de la région. « Quand ces pionniers arrivent, ils ne savent pas quoi planter, me confirma le géographe français Frédéric Fortunel, expert du café vietnamien. Ce n'est pas Hô Chi Minh qui a pensé seul la politique du café vietnamienne dans un bureau à Hanoï. »

Le café sort vite de la besace à idées des agronomes. Les hauts plateaux, au cœur desquels se trouve le Dak Lak, se révèlent idéaux pour le robusta. Contrairement à l'humide Indonésie, la zone bénéficie d'une longue saison sèche, importante pour le séchage et la maturation régulière du fruit. Le prix mondial du robusta est par ailleurs élevé à l'époque. Comble du bonheur, le café vert est *low tech*. « Une fois cueilli, vous le passez au décortiqueur à riz, que tous les paysans ont. Vous le séchez et c'est fini. Vous pouvez le vendre », m'explique Frédéric Fortunel. Le latex de l'hévéa, autre culture phare des hauts plateaux, doit, lui, être passé dans l'acide avant de pouvoir être vendu pour faire du caoutchouc.

Le gouvernement n'hésite pas : il mise sur le café. Il érige des fermes d'État pour former les paysans. Des pays communistes donnent un coup de main aux agronomes vietnamiens, comme l'Allemagne de l'Est. Des engrais sont fournis par l'Union soviétique<sup>4</sup> en échange de café, acheté à prix d'ami.

Pourquoi le Vietnam voulait développer cette zone ? « Les hauts plateaux étaient militairement stratégiques », explique Phan. Pour quelle raison ? Phan adopte une mystérieuse prudence. « Je ne sais pas. C'est comme ça. »

## *Le colosse aux racines d'argile*

C'est Frédéric Fortunel qui fournit l'explication : « La victoire de 1975 contre les États-Unis et le Vietnam du Sud est une fierté énorme pour le pays. L'unification du Sud et du Nord achève vingt ans de lutte armée. Le Vietnam doit se réapproprier son pays et affirmer sa puissance politique. Tout pays qui désire cela marque sa présence aux frontières, ouvre des fronts pionniers. » Les hauts plateaux, proches de la frontière cambodgienne, sont ciblés. Au passage, cela permet de distribuer leurs terres abondantes aux paysans du Nord et du littoral qui peinent à se nourrir. Ils sont nombreux.

Le gouvernement les a d'ailleurs encouragés à tenter leur chance sur les hauts plateaux. Très énergiquement encouragés. « Il y a eu des déplacements un peu forcés, même si le gouvernement n'aime pas dire "forcé" », m'indique un spécialiste du café au Vietnam qui y travaille depuis plus de vingt ans – il demande l'anonymat. Mais à mesure que le café rapporte, les gens y viennent volontairement.

Le Vietnam a tâtonné avant de triompher dans le café. La bascule souvent avancée est 1986, année des réformes dites du « Doi Moi » (rénovations). Le pays embrasse alors l'économie de marché. Les caféiculteurs ne sont plus contraints de vendre leur café à des entreprises d'État, qui le vendaient ensuite aux pays communistes. En vérité, la libéralisation du café était déjà sur les rails. En 1981, les fermiers n'étaient plus obligés de travailler uniquement pour des coopératives. L'agriculture familiale était autorisée.

En épluchant la presse vietnamienne, Frédéric Fortunel est tombé sur une histoire qui l'a frappé. En 1982, les

## *La Jungle du café*

Vietnamiens ne pouvaient pas passer d'une province à l'autre sans autorisation. Un bus des plateaux centraux a été contrôlé à la frontière de la province. Qu'ont trouvé les policiers dans les poches, les sacs, les chapeaux des passagers ? Des grains de café. Les habitants partaient les vendre sous le manteau à Hô Chi Minh-Ville à un prix plus élevé que sur le marché étatique. « Vous imaginez le business que c'était ? Tout bouillonnait déjà », note Frédéric Fortunel.

Pour être certain de triompher, l'État a décidé de ne pas imposer les revenus agricoles<sup>5</sup>. Et de très peu taxer ses exportations de café<sup>6</sup>.

Le succès du Vietnam s'est ainsi bâti sur une volonté politique impérieuse, le travail des paysans, un climat idoine, et des terres abondantes et bon marché.

Mais il repose aussi sur deux piliers très controversés. Le premier est la destruction de ses sols par les intrants. C'est la rumeur que l'on entend dans tous les pays du café quand le Vietnam arrive dans la conversation. La rentabilité vietnamienne, que seul le Brésil dépasse<sup>7</sup>, serait intenable. Je l'entends notamment de Bustanul Arifin, économiste indonésien du café. « Pourquoi le Vietnam produit trois fois plus de café par hectare que l'Indonésie<sup>8</sup> ? Car ils mettent plein de produits chimiques dans les sols. Ils vont avoir des problèmes. Ce n'est pas durable. » Bustanul considère par ailleurs que la raison de la réussite fulgurante du Vietnam tient à son régime communiste : « Ce sont les généraux vietnamiens qui décident quoi faire de la terre. Ils sont plus efficaces pour traduire en actes des directives sur le terrain que l'Indonésie, qui est une démocratie, avec des régions

## *Le colosse aux racines d'argile*

autonomes, des intérêts différents. » Bustanul estime que c'est aussi le régime vietnamien, peu enclin à l'auto-critique, qui provoquera le déclin du café. Il a visité le pays deux fois et prévenu ses collègues vietnamiens des risques chimiques. « Ils m'ont dit qu'ils le savaient mais qu'ils n'osaient pas élever la voix. Ils ne peuvent pas critiquer le système. »

Qu'en est-il réellement ? Je finis par trouver la personne la plus indiquée pour me répondre, le Français Didier Lesueur.

Didier Lesueur est microbiologiste des sols au Vietnam pour le Centre français de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad). Il me dévoile une donnée saisissante. Sur 120 000 hectares de caféiers replantés entre 2014 et 2020, le Vietnam a connu un taux d'échec de 38 %. Les jeunes caféiers meurent avant de produire. « C'est, en tout cas, le chiffre que le gouvernement nous a donné. C'est un problème grave car la plupart des plantations doivent être renouvelées », avertit le chercheur. Un caféier est surtout productif les vingt-cinq premières années. Et les caféiers plantés lors du boom vietnamien arrivent en fin de vie.

Parce qu'ils voulaient être productifs, les caféiculteurs vietnamiens mettaient parfois entre trois et sept fois plus d'engrais que le préconisaient les recommandations officielles<sup>9</sup>. Ils n'avaient pas les moyens de payer un laboratoire d'analyse des sols pour identifier la quantité d'engrais à épandre, comme au Brésil.

Les pesticides n'étaient pas en reste. « Ils n'ont pas fait dans la demi-mesure », affirme Didier Lesueur. Après 1975, l'État a fait le choix de l'agriculture intensive. Le

## *La Jungle du café*

pays sortait de décennies de guerres, avait connu des famines. Le sentiment d'urgence était vif. Il fallait produire, et produire vite. Ce tsunami chimique a acidifié les terres, favorisant la prolifération de nématodes et de champignons qui détruisent les jeunes caféiers. « Leurs racines ne sont pas encore assez grandes pour résister », explique Didier Lesueur. Le Vietnam est ainsi devenu un colosse du café aux racines d'argile.

Dans les années 1990, le pays a réduit les taxes d'importation des engrais<sup>10</sup>, souvent venus de Chine. Cela a encouragé leur surutilisation. « J'ai été surpris de voir à quel point ils ne coûtaient rien au Vietnam, remarque Didier Lesueur. J'ai travaillé quinze ans en Afrique, où les engrais étaient chers, donc peu employés. Les engrais ne sont pas néfastes en soi, ajoute-t-il. Sans eux, certaines plantes ne pourraient pas pousser partout. Les sols du Kenya, par exemple, manquent de phosphore. » Didier Lesueur promeut une utilisation modérée, mêlant intrants et alternatives biologiques. « Les intrants sont surappliqués en Asie du Sud-Est. Cela détruit les sols et eutrophise l'eau. Les nappes phréatiques des plateaux centraux sont parfois contaminées par des produits chimiques. » Il a déjà vu sur les plateaux des nématicides dangereux, venus de Chine, normalement interdits au Vietnam. Un Vietnamien du ministère de l'Agriculture lui a confirmé que la frontière avec la Chine était poreuse pour ces produits.

Le biologiste égratigne l'industrie du café : « Beaucoup de caféiculteurs ont reçu des conseils des industriels qui voulaient des rendements maximaux. Voilà le résultat. » Pour essayer de sauver le café vietnamien, il

## *Le colosse aux racines d'argile*

a décroché un financement du gouvernement australien et de McCormick, le leader mondial des épices – les caféiculteurs plantent souvent des poivriers à côté des caféiers. Mais aucun industriel du café ne le soutient. Didier Lesueur a pourtant rencontré des représentants d'Ecom et de Nestlé. « Un big boss de Nestlé venu de Suisse m'a dit que la santé des sols n'était pas prioritaire pour eux. J'avoue que je ne comprends pas. C'est une aberration. »

Didier et son équipe expérimentent trois solutions. La première est de déverser de la chaux et du biochar sur les sols pour diminuer leur acidité. « Selon nos premiers résultats, ça ne suffit pas. » La seconde est les bioinoculants. « C'est mon grand dada », avoue Didier. Ces micro-organismes – bactéries, champignons, etc. – aident les plantes à lutter contre les pathogènes. Didier est convaincu que certains d'entre eux peuvent remplacer des engrais et des pesticides de manière durable et efficace. « C'est déjà le cas en Amérique pour le soja. » La troisième option serait de planter un arbuste à côté des caféiers, le *crotalaria pallida*. Ses racines libèrent des substances nématicides et de l'azote.

Didier Lesueur ne croit pas que le Vietnam maintiendra son niveau de productivité à court terme. « 300 000 hectares de café doivent être replantés maintenant », dit-il.

J'ai découvert par hasard une zone de replantage de caféiers en souffrance au nord-est de Pleiku, capitale du Gia Lai. Une douzaine de sacs d'engrais vides étaient étalés au pied de ces arbres. Les caféiers avaient clairement contracté la « maladie des feuilles jaunes », signe que l'arbre dépérit.

## *La Jungle du café*

Le second versant sombre du succès vietnamien est l'atteinte à la culture des minorités ethniques des hauts plateaux. En 1975, ils étaient peuplés à 56 % de minorités. Et le Dak Lak ne comptait que 340 000 habitants<sup>11</sup>. Dès les années 2000, 2 millions de personnes y vivaient, dont 70 % de Kinh<sup>12</sup>, l'ethnie ultra-majoritaire du Vietnam.

Le renversement démographique a donc été extraordinairement rapide. Deux visions de la terre se sont opposées. Les minorités pratiquaient souvent la culture sur brûlis. Elle implique une rotation des terres et une propriété davantage communautaire que privée. Ces terres au statut coutumier, laissées en jachère pour que les sols se régénèrent, étaient vues comme « inutiles » par les adeptes de l'agriculture intensive et les paysans Kinh, habitués à exploiter une parcelle. L'État vietnamien a choisi son camp, cherché à décourager l'agriculture sur brûlis et a distribué les terres aux nouveaux colons.

La propriété privée n'existe pas à proprement parler dans le Vietnam communiste. Mais les réformes l'ont presque institué de fait depuis une loi foncière de 1993. Si celle-ci limite l'usage du sol à cinquante ans pour les cultures comme le café, ces droits peuvent être transférés, hérités, reconduits.

Cette loi précise aussi que le gouvernement peut « récupérer la possession » d'une terre si elle est nécessaire à des fins de « défense nationale, de sécurité, d'intérêt national ou public ». L'utilisateur de la terre doit alors être indemnisé. En théorie. Selon Human Rights Watch, cela n'a pas toujours été le cas. Un homme de la minorité

## *Le colosse aux racines d'argile*

jarai criait son désespoir dans un rapport de l'organisation en 2001<sup>13</sup> : « Les autorités confisquent nos cultures sur brûlis ou nos rizières et déclarent qu'elles sont la propriété du gouvernement. Quand nos champs sont prêts pour la récolte, ils s'en emparent et les labourent pendant la nuit pour en faire des plantations de café ou de caoutchouc. Il ne nous reste plus qu'à pleurer. »

Bien des minorités ont le sentiment d'être flouées lors de l'attribution des terres. Parce qu'elles habitent loin des bureaux qui les gèrent, parce qu'elles ne parlent pas leur langue, parce qu'elles ne comprennent pas toujours à qui verser le pot-de-vin nécessaire, parce que des fonctionnaires discriminent les minorités<sup>14</sup>.

Un homme de la minorité edê raconte que lorsqu'un conflit éclate autour de la propriété, chaque camp rameute ses soutiens. Les minorités sont en minorité : « Ces conflits opposent quatre ou cinq d'entre nous à vingt ou trente Vietnamiens. Comment pouvons-nous nous battre ? Lorsque nous le signalons aux autorités, elles ne font rien. » Pour certaines minorités, le café est le fossoyeur de leur ancienne liberté.

Des manifestations d'ampleur ont fini par éclater en 2001 et 2004. Des contestataires ont été arrêtés, frappés ou tués. Cette explosion de violence explique qu'en théorie, aujourd'hui encore, les touristes n'ont pas le droit de visiter des villages des hauts plateaux sans un guide vietnamien ou un laissez-passer. L'État se méfie des minorités depuis longtemps. Souvent converties par des missionnaires évangéliques, elles sont soupçonnées de sécessionnisme. La colonisation des plateaux était d'ailleurs aussi motivée par « une petite revanche politique »,

## *La Jungle du café*

dit Frédéric Fortunel. En effet, bien des minorités qui y vivaient ont collaboré avec les Américains pendant la guerre du Vietnam. Beaucoup de persécutés se sont d'ailleurs réfugiés aux États-Unis.

Trois semaines après ma visite des hauts plateaux, des hommes armés ont pris d'assaut les sièges du comité du Parti communiste de deux communes du Dak Lak. Neuf personnes ont été tuées, les locaux, incendiés. « Nous disposons d'informations selon lesquelles les Montagnards (terme utilisé pour désigner ces minorités<sup>15</sup>) se sont rebellés pour leurs droits parce qu'ils n'en pouvaient plus. Chaque jour, ils sont persécutés<sup>16</sup> », avançait un responsable de True Voice of Dega, une association de réfugiés montagnards aux États-Unis. Les assaillants étaient « des hommes jeunes appartenant aux ethnies des hauts plateaux », a déclaré le gouvernement. Il a aussi affirmé que des membres exilés du Front unifié de lutte des races opprimées étaient impliqués.

Pour Frédéric Fortunel, cette ancienne guérilla armée est un qualificatif fourre-tout pour désigner les Montagnards hostiles. Je lui demande ce qu'il en pense, lui qui était au Vietnam pour sa thèse sur le café au début des années 2000. Il me livre une réponse si riche que je me permets de le citer amplement ici :

Je pense qu'il faut sortir de la posture morale. Parler de gentils et de méchants sur cette question est une vision occidentale. Tout pays qui s'approprie ses frontières pousse ses minorités régionales à se fondre dans le mythe national pour qu'elles soient au service de l'État. La France a jadis obligé ses minorités à apprendre le français. Le Vietnam a fait de même. Les fermes d'État

## *Le colosse aux racines d'argile*

devaient devenir le creuset de l'homme nouveau socialiste vietnamien.

Il est indéniable que l'État a cherché un temps à les acculturer. Il a supprimé leurs maisons longues traditionnelles, érigées au gré des déplacements. Tout État centralisé n'aime pas les nomades. Ils affaiblissent le contrôle d'un territoire. Regardez comment la France traite ses Gitans...

Mais le géographe tient à déconstruire nos préjugés :

Il faut se sortir de la tête qu'il y aurait des populations qui se baladeraient en pagne sur ces plateaux depuis la nuit des temps. Il y avait une bourgeoisie autochtone avant 1975, des enseignants et des médecins montagnards.

Il met à mal une autre idée reçue, celle que les minorités n'adhéreraient pas à l'ambition économique vietnamienne :

Les Occidentaux les plaignent de ne plus vivre dans les maisons longues communautaires. Mais beaucoup n'en voulaient plus. Ils rêvaient de maisons en béton, avec escalier central, électricité et carrelage au sol. Embrasser la modernité, c'est se sentir valorisé, c'est gagner en tranquillité de vie. Le café a été un levier de modernité. Le Vietnam a proposé ce deal aux minorités : vous deviendrez tous riches grâce au café, que vous soyez rouge, blanc, minorité ou kinh. Quand les premiers Kinhs sont arrivés, cela se passait très bien la plupart du temps. Il y avait assez de terres et les minorités étaient habituées à voir d'autres peuples. Des minorités ont joué le jeu et se sont enrichies, grâce au café. Avec un prix à payer : l'acculturation.

## *La Jungle du café*

Il ne faut pas infantiliser les minorités. En les considérant comme des victimes, en leur refusant le droit de faire des choix, d'avoir des désirs, on perpétue la domination parfois exercée à leur égard. Le café, ça met du riz dans l'assiette. Même si le riz acheté en gros est moins bon que celui de leurs grands-parents. Oui, c'était génial de se déplacer à dos de buffle. Mais la mobylette, c'est bien aussi. On n'a pas le droit de refuser les transformations des sociétés, de renvoyer ces minorités à leur gong cérémonial, leur alcool de riz bu collectivement à la paille dans une jarre, leur cache-sexe. Il faut les écouter.

\*\*\*

Le café a apporté un début de prospérité à beaucoup de Vietnamiens. Pas de quoi mener grand train, mais tout de même. Il a permis d'acheter le premier téléviseur couleur, la première mobylette. La culture du café est longtemps restée symbole d'espoir, de sortie du cercle vicieux de l'endettement.

Il y a plus d'un paradoxe du café au Vietnam. Un autre, et non des moindres, est la désertion des caféières malgré ce « succès ». Le spécialiste ayant souhaité rester anonyme estime qu'il s'agit de la plus grande menace pour le futur du café dans ce pays : « Il y a un fossé générationnel. »

Pour leur part, les caféiculteurs vietnamiens et indonésiens que j'ai interrogés ont clairement intégré l'idée que le monde du café se divise en deux catégories. Ceux qui gagnent mal leur vie en suant dans la touffeur d'un champ. Et ceux qui encaissent l'argent du café dans un

## *Le colosse aux racines d'argile*

bureau climatisé. Les poissonniers et les fringants. Beaucoup de petits producteurs ne rêvent que d'une chose pour leurs enfants : qu'ils appartiennent à l'aristocratie des salariés aux locaux ventilés. Et qu'ils ne soient pas des paysans éreintés se nourrissant de criquets grillés.

« Les caféiculteurs vietnamiens ont assez pour survivre. Mais c'est extrêmement difficile d'être riche si l'on est paysan », soupèse Vuong Le Van, un torréfacteur de Buon Ma Thuot. Ses parents sont arrivés dans la région en 1996 pour devenir caféiculteurs. Comme beaucoup d'autres, ils étaient convaincus que le café leur apporterait une vie meilleure. C'était le cas à l'époque, se souvient Vuong : « On vendait le café 50 000 dong [1,87 euros] le kilo. Un hectare de café suffisait pour payer l'école et l'université aux enfants. Aujourd'hui, on vend le café au même prix. Mais avec l'inflation, on ne peut plus se payer grand-chose. Même pas une alliance de mariage ! L'école et l'université, encore moins. »

« Mon père a piqué une colère quand je lui ai annoncé que j'allais travailler dans ce secteur. Il m'a dit : "Je n'ai pas cultivé du café toute ma vie pour que toi aussi" », me confesse Thanh Phan, 35 ans, à Buon Ma Thuot. Pour son père, le café est une activité ingrate, imprévisible, peu rémunératrice. « Il voulait que je sois dans un bureau, à l'abri du soleil. »

La ferme de deux hectares du père de Thanh a payé à sa fille des études dans la finance. Mais elle s'est lassée de son job à Hô Chi Minh-Ville. Les subtilités du café la fascinaient. Elle a convaincu une coopérative modèle de la prendre à l'essai un an pour apprendre les bonnes

## *La Jungle du café*

techniques. « Je sais ce que c'est d'être dans une famille qui vit du café. Il faut aider les fermiers. »

Thanh Phan s'occupe aujourd'hui du contrôle qualité à Simexco. Cette entreprise d'État stocke, trie, note le café vert dans ses usines avant de le vendre à des torréfacteurs de 75 pays. Par peur de dire une bêtise, Thanh Phan raconte l'histoire de l'entreprise en suivant à la ligne près la plaquette de présentation officielle posée à côté d'elle.

Pour savoir si les caféiculteurs vivent bien de leur travail, il suffit de poser une question incontournable : « Aimeriez-vous que votre progéniture prenne votre suite ? » « Oui, on espère que nos enfants continueront le travail. Le café, c'est notre passion, notre existence. Il a transformé la vie de notre famille<sup>17</sup> », m'a dit José Aguiar, à Patrocinio, municipalité du Brésil qui compte le plus d'hectares de café. Sa sœur Vitória, enceinte, opinait du chef à côté de lui. Leur ferme, la *fazenda Semente*, s'étend sur 230 hectares. *A contrario*, je ne suis pas surpris d'entendre d'Anh, un caféiculteur possédant 0,75 hectare à Ea Toh (Dak Lak), me répondre qu'il espère que ses trois enfants ne seront pas fermiers.

Sols épuisés, prix bas, dur labeur : il n'est guère surprenant que tant de Vietnamiens finissent par capituler. Comme cet homme, à Buon Ma Thuot, qui a arrêté le café il y a quatre ans car « ça ne rapportait pas assez ». Enchaînant les cigarettes, il promène un regard nerveux sur la pièce. Ses yeux s'arrêtent sur un grand buffet, étrangement placé près de la porte d'entrée. Il dort chaque nuit sur ce meuble, dans une petite couverture, pour monter la garde. Il craint les voleurs. Ceux-ci l'ont

## *Le colosse aux racines d'argile*

déjà visité. Il est tenaillé par la peur de perdre le peu qu'il possède. Sa fille rentre de l'école. Elle va dans sa chambre, s'excuse de ne pouvoir rester. Elle doit travailler ses examens.

Si elle les réussit, un futur sans buffet-sommier l'attend peut-être.

Dans les années 1990, l'eau a manqué dans certaines plantations. Une petite panique s'est emparée du pays. Et si l'assèchement des plateaux était la troisième rançon du succès vietnamien ? Un hydrologue du café, lui aussi anonyme, se veut rassurant : « On a fait de longues recherches avec Nestlé. Il n'y a pas de problème de manque d'eau au Vietnam. On le lit parfois mais ce n'est pas vrai. » La seule menace qui peut se présenter, dit-il, survient lorsque les caféiculteurs utilisent trop d'eau lors de la saison sèche. Cela peut provoquer des sécheresses locales.

On voit parfois des Vietnamiens sortir le tuyau d'arrosage et asperger allègrement les robustas, au petit bonheur la chance. On est loin de l'économe système d'irrigation de goutte à goutte entrevu au Brésil. C'est là que Clément Rigal entre en jeu. Ce jeune scientifique français du Cirad étudie, entre autres, la transpiration des caféiers. Il a lancé une étude dans une caféière d'Ea Toh pour déterminer la quantité d'eau dont ont besoin les robustas de la région. Les premiers caféiculteurs déversaient 800 litres d'eau par caféier toutes les trois ou quatre semaines. Le gouvernement préconisait 600 litres. Un chercheur a ensuite prouvé que 400 litres suffisaient. Clément pense même que 200 litres font l'affaire. Mais le gouvernement n'ose pas recommander

## *La Jungle du café*

cette quantité. « Il n’y croit pas », sourit Clément. Ce serait pourtant une information cruciale car le réchauffement climatique accroît la durée de la saison sèche. Pour trancher, Clément mesure la transpiration de plusieurs caféiers avec des capteurs et deux mini-stations météo. Il m’explique tout cela lors d’une visite sur le terrain.

Il espère convaincre les caféiculteurs de moins gaspiller l’eau. Ce serait déjà ça. « Changer leurs habitudes prend beaucoup de temps. J’ai vite abandonné l’idée de les convaincre d’arrêter l’agriculture intensive. »

Un an après ma venue, j’ai demandé à Clément les résultats de son expérience. Ils sont positifs : les caféiers en monoculture qui ont reçu 250 litres ont donné autant de fruits que ceux qui en ont reçu 400. Deux cent cinquante litres suffisent, donc. Sauf en cas de saison sèche plus longue qu’à l’ordinaire. Clément espère que ses conclusions seront prises en compte sur le terrain par les agronomes du cofinanceur de l’étude, l’industriel JDE Peet’s.

Reste que travailler au Vietnam n’est pas aisé. Clément peine parfois à décrocher des autorisations de déplacement : « Il faut demander les laissez-passer des semaines à l’avance, or les dates de floraison et de récolte sont variables par nature. » Il soupire. « La transpiration des caféiers ne soulève pourtant pas de grands enjeux géopolitiques. »

Il m’a fallu obtenir une autorisation pour accompagner Clément sur la ferme. Le jour de la visite, deux personnes du Wasi sont venues avec nous. C’est beaucoup, pour remplacer des capteurs... Le Vietnam a des atouts. De bonnes routes, des scientifiques bien formés, des

## *Le colosse aux racines d'argile*

laboratoires. Mais la rigidité du pays contraste durement avec le tableau idyllique de la recherche sur le café vu au Brésil. Le régime vietnamien soupçonne toujours un peu les chercheurs venus d'ailleurs d'être des agents de l'étranger. Cette suspicion freine ses progrès.

Le gouvernement propose, de surcroît, des statistiques peu fiables. La moyenne officielle de 2,4 tonnes de café produites par hectare au Vietnam serait ainsi surestimée, selon certains chercheurs vietnamiens. Car les provinces sous-estiment les surfaces réelles de caféiers quand elles les mettent en rapport avec la production. Ces approximations retardent les bons diagnostics.

Dans cet univers d'autorisations non obtenues, d'accompagnateurs énigmatiques, de chiffres invérifiables, et de voleurs réels ou imaginaires terrifiant un homme assoupi sur son buffet, subsistent des zones d'ombre difficiles à éclaircir quand on ne peut enquêter en toute liberté. Ce qui n'a, en revanche, rien de chimérique, et que l'on peut établir avec certitude, ce sont les difficultés croissantes des caféiculteurs vietnamiens, l'asphyxie de leurs portefeuilles et de leurs terres.



## Chapitre V

### Domination

« Enfant, le café était une boisson amère pour adulte.  
Adulte, le café est un doux souvenir d'enfance. »

Daniella S. de Oliveira,  
citée sur un mur du musée du Café de Santos

Un détail saute aux yeux lorsque l'on promène son regard sur les longues haies de caféiers du Brésil. Aucun arbre d'ombrage ne les coiffe. Les arbres d'ombrage sont pourtant presque toujours utilisés dans les autres pays pour réduire le stress thermique qui épuise l'arbre et la terre.

Les caféiers consomment plus d'énergie en plein soleil. Ils ont besoin de puiser des nutriments supplémentaires dans les sols. S'ils y parviennent, ils produisent davantage de cerises, ce que les fermiers brésiliens ont bien compris. S'ils n'ont pas assez de nutriments, ils sont plus sensibles aux maladies et aux insectes.

Sans arbre d'ombrage, il faut donc souvent épandre une grande quantité d'engrais, parfois complétée d'insecticides et de fongicides. Le Brésil ne se prive pas de le faire. Ses planteurs ont, en général, suffisamment d'hectares et de café récolté pour s'offrir ces coûteux intrants.

## *La Jungle du café*

L'engrais azoté, par exemple, a doublé, voire triplé de prix après la guerre en Ukraine car il est fabriqué à partir de gaz. L'azote est le nutriment le plus important du caféier avec le potassium et le phosphore, comme pour la plupart des plantes.

Ces engrais azotés contribuent toutefois au réchauffement climatique. Ils sont produits à partir d'énergies fossiles et émettent du protoxyde d'azote, un gaz à effet de serre 273 fois plus puissant que le CO<sub>2</sub><sup>1</sup>. Quant aux pesticides, ils sont parfois surutilisés. Il existe des cas de cancers très suspects chez les caféiculteurs brésiliens<sup>2</sup>. Se pose donc la question de l'insoutenabilité environnementale du modèle brésilien et de la souffrance qui pourrait en découler chez ses producteurs.

J'ai discuté avec un scientifique qui a enquêté sur l'utilisation des pesticides dans les plantations de café de quatre pays. Il m'a révélé que le Brésil est le champion en quantité épanchée, loin devant le Vietnam, le Mexique et le Nicaragua. Le glyphosate est l'un des plus utilisés. Son étude, financée par de gros industriels du café – Nestlé, Starbucks, Illy, Lavazza, JDE Peet's ou encore Ecom –, n'a pas été rendue publique. J'accorde donc l'anonymat à ce spécialiste. Le but de son travail est de trouver des moyens de réduire la quantité de pesticides appliqués. Notamment car l'Union européenne a fixé des niveaux maximum de résidus de pesticides dans le café exporté. « Ces niveaux tendent à diminuer car de plus en plus d'études montrent que ces molécules, même à très faible dose, engendrent des problèmes pour la santé humaine. Cette diminution inquiète beaucoup les industriels », m'explique le chercheur.

## *Domination*

La situation semble toutefois bien plus sous contrôle au Brésil qu'au Vietnam. Je m'attendais à découvrir que la production plein soleil du café avait anéanti les sols et la nature. La réalité se révèle plus complexe. Pour une raison simple : le Brésil possède un réseau public de recherche inégalé dans le café, et des chercheurs qui excellent dans chaque étape de la production. Nutrition des sols, génétique, irrigation : rien ne leur échappe. Les intrants sont donc loin d'être la seule raison du succès brésilien.

Pierre Marraccini, directeur régional au Brésil pour le Cirad, m'explique :

Le Brésil a la plus grande communauté scientifique du monde sur le caféier et c'est l'une des grandes raisons de son succès. Au niveau fédéral, le pays a l'Emater. Cet organisme transfère les derniers résultats aux fermiers pour qu'ils bénéficient des dernières innovations : plaquettes informatives, essais dans les plantations... C'est le chaînon manquant entre recherche et agriculteurs. Dans aucun pays, France compris, je n'ai vu ça. Des États brésiliens ont même créé leur propre institut quand ils ont estimé que l'Emater n'était pas suffisant, comme l'Epamig dans le Minas Gerais.

Des universités brillent aussi dans la recherche sur le café, telles Lavras ou Viçosa. Tout ce petit monde collabore, échange informations et cultivars, ces variétés obtenues par sélection génétique. « En clair, récapitule Pierre Marraccini, la science paye au Brésil. Le travail des chercheurs ne reste pas dans les tiroirs. » Ils font ainsi contrepoids aux pressions que les industriels pourraient

## *La Jungle du café*

faire peser sur les caféiculteurs pour qu'ils produisent beaucoup et le plus vite possible, au détriment de leur santé et de celle de leurs sols.

C'est en rencontrant l'une des plus anciennes familles de caféiculteurs du Brésil que j'ai compris à quel point les producteurs du pays savaient prendre soin de leur plantation.

J'ai demandé à un historien de l'agriculture brésilienne quelle famille il me recommandait de voir. Sa réponse a fusé : « Les Gonçalves Dias, de la *fazenda* Pessegueiro. » Ceux-ci acceptent de me recevoir. « Vous passerez devant plusieurs maisons coloniales où vivent les employés », me précisent-ils. Effectivement, de coquettes maisons de briques encadrent la ferme, située dans l'État de São Paulo. « Trente familles vivent ici, parfois depuis plusieurs générations, me dit Vicente Gonçalves Dias, l'un des trois enfants du patriarche à la tête de la ferme. On les considère comme des membres de notre famille. »

Le *pater familias*, Joao, entre dans le bureau de son équipe de marketing. Massif, le sourcil froncé, il dégage une autorité naturelle. D'emblée méfiant, il laisse vite tomber le masque à mesure qu'il narre l'histoire familiale. Je lui demande ses hobbies. « Le travail », dit-il aussitôt. Vicente me glissera plus tard : « Il en a un autre, en réalité : préserver l'histoire de sa famille et la raconter. »

En effet, Joao adore ça. Il conte comment son ancêtre d'origine portugaise a construit la ferme en 1870. L'édifice n'a pas changé, drapé dans une peinture immaculée, embelli de lisérés bleus sur les contours des fenêtres et des portes.

## *Domination*

Joao marche jusqu'à l'ancienne étable. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'arrière-arrière-grand-père était un vendeur réputé de mulets. Ces derniers étaient nécessaires pour tirer les charrettes surchargées de sacs de café jusqu'à la gare. « Le train a perdu son importance en même temps que le café au Brésil, dans les années 1970 », explique Joao. Le pays s'industrialise. Les routes d'asphalte sortent de terre comme des champignons. Les camions remplacent les mules et le rail pour le transport du café. Les derniers mulets quittent la ferme dans les années 1980. Joao voit encore leur doux regard dans ses souvenirs d'enfant.

L'étable a été aménagée en petit musée par le père de Joao, Clovis. Décédé en 2016, Clovis était très aimé, cela se sent – dans les propos de sa famille et à la vue de son gigantesque portrait suspendu devant l'étable, où un sourire irrésistible éclaire son visage. Dans le musée s'aligne un aréopage de machines-reliques, quand la traction était assurée par les hommes ou les bêtes. « Cela montre aux nouvelles générations à quel point la culture du café était difficile à l'époque, dit Vicente. Aujourd'hui, on récolte du café assis dans un tracteur avec l'air conditionné... »

Cette ferme a survécu à tout. Même au krach boursier de 1929. Il a contraint les caféiculteurs brésiliens, la famille de Joao compris, à incendier leurs stocks – plus personne ne les achetait. L'événement a aussi marqué la fin de l'emprise des riches familles brésiliennes enrichies grâce au café sur la politique du pays<sup>3</sup>. La famille Gonçalves Dias a dû cultiver en urgence du coton pour survivre. Elle a conservé des caféiers pour les jours

## *La Jungle du café*

meilleurs. Ils ont reparu. Et ont de nouveau décampé les années de gelées meurtrières. Joao les cite par cœur : « 1918, 1963, 1975, 1981, 1994... » En 2021, année de la dernière grande gelée, la famille a perdu 20 hectares sur les 150 qu'elle possédait.

Ces traumatismes sont transmis entre générations pour qu'elles en tirent des leçons. « J'apprends à mes enfants à ne pas gâcher d'argent, à diminuer les coûts et à travailler dur, toujours plus dur », assène Joao. Dans son enfance, il cueillait le café avec son frère pendant les vacances. « J'ai commencé à 10 ans. Mon grand-père nous payait. Il retranchait le déjeuner et le dîner de la paie. » Il éclate de rire. « Mon grand-père était ainsi. Mon père aussi. Pour apprendre aux jeunes la valeur du travail. »

Joao m'ouvre une pièce où trône un paravent décoré de fleurs de caféiers. S'y trouve aussi le casque et la grenade de son ancêtre qui a combattu le président du pays, Getulio Vargas, lors d'une guerre civile, en 1932. La bourgeoisie du café s'était alors rassemblée pour défaire ce nouveau président qui avait mis fin à la domination de l'oligarchie du café à la tête du pays. Joao est prodigieusement fier de dire que sa famille a connu plus de 150 récoltes. Malgré les dérélictions boursières, les guerres et les révoltes, le café devait être cueilli. Il est réconfortant de se dire que les hommes versent au quotidien davantage de café que de sang.

La famille m'invite à déjeuner dans sa vaste cuisine à moitié ouverte. Elle donne sur un jardin bucolique et une piscine. Au menu : salade et tomates du jardin, haricots et bœuf fondant. Vicente dit être heureux que je puisse voir, avec sa famille, de « vraies gens, modestes »,

## *Domination*

authentiques, ne vivant pas dans le luxe. Si leur générosité ne fait guère de doute, il est tout de même rare que les gens modestes aient des dizaines d'employés, dont du personnel de maison – une domestique s'affaire à la cuisine et à la buanderie. Le café continue d'enrichir bien des familles du Brésil.

Nulle part cette opulence n'est peut-être plus visible qu'à Santos (état de São Paulo), le port d'où part presque tout le café brésilien exporté<sup>4</sup>. La Bourse du café de Santos, construite en 1922 pour les négociants de café, regorge de vitraux précieux au plafond, de marbres colorés, de boiseries, de marqueteries, de frises murales. L'endroit est devenu un musée du Café. On y apprend que cette culture arrive au Brésil vers 1727. Que la production décolle au XIX<sup>e</sup> siècle, en partie grâce à l'inauguration d'un chemin de fer entre São Paulo et Santos. Jusque-là, le périple en mules était risqué. Entre les deux villes se dresse toujours l'infranchissable chaîne montagneuse de la Serra do Mar.

Le musée n'élude pas la traite négrière. Quatre millions d'Africains ont été transportés au Brésil. Le café était gourmand en esclaves. Joao assure que sa famille n'a pas eu d'esclaves. « Jamais », insiste-t-il en me regardant droit dans les yeux. Antonio, l'aïeul fondateur, est arrivé sur cette terre dix-neuf ans avant l'abolition de 1888. Selon Joao, il n'avait pas assez d'argent pour acheter des esclaves. Sa bonne fortune a été d'avoir onze fils, suffisants pour abattre le travail nécessaire.

Le père de Joao a investi dans sa propre unité de torréfaction en 2002. À l'époque, les prix mondiaux du café vert étaient très bas. Il fallait ruser pour gagner plus.

## *La Jungle du café*

La vente de café torréfié rapporte bien davantage que la vente de café vert<sup>5</sup>. Depuis, les Gonçalves Dias vendent leur café déjà torréfié, et presque toujours aux Brésiliens, notamment aux restaurants et aux cafétérias. Ils ont la chance que leur pays soit un des rares producteurs de café à avoir un gros marché national. Si petit déjeuner se traduit par *pequeno-almoço* au Portugal, il se dit *café da manhã* (café du matin) au Brésil. La boisson est ancrée dans les mœurs. Le Brésil taxe également le café vert venu d'autres pays sur son sol. Ce protectionnisme favorise ses caféiculteurs. Pas loin de la moitié du café du Brésil est ainsi bu par les Brésiliens eux-mêmes<sup>6</sup>.

Vendre sur le marché national permet d'être moins dépendant des exportateurs et torréfacteurs étrangers et de tirer davantage de profits. Pour l'instant, l'immense majorité du café mondial reste exportée. Les deux plus gros marchés sont l'Union européenne (28 %) et les États-Unis (16 %)<sup>7</sup>. Le Brésil complète le podium (13,7 %).

Depuis peu, les Gonçalves Dias arrivent à produire de petits lots bien notés. Grâce à un grand sens du détail, comme ce sol en béton repeint chaque année d'une couleur sombre pour un séchage plus rapide et optimal des grains. La famille a également embauché un agronome, Roberto Santinato. « Lui et son fils sont les meilleurs agronomes de café du monde », s'enthousiasme Joao. Je comprends son ravissement en rendant visite aux Santinato. Le fils, Felipe, me montre sur un tableau la productivité des variétés qu'il a plantées chez Joao. Quatre d'entre elles, le *sabia*, l'*obata amarelo*, le *SH3* et le *palma 2*, ont produit 61 sacs de café<sup>8</sup> par hectare. Soit seize de plus que la variété *arara* plantée jusque-là

## *Domination*

par Joao (45 sacs par hectare). Vingt-six pour cent de hausse. Joao venait juste de l'apprendre quand il m'a rencontré.

Qu'est-ce que le café, pour Joao ? « La vie », me dit-il.

L'histoire de la *fazenda* Pessegueiro épouse celle du café au Brésil : les mulets, le rail, la Grande Dépression, les gelées, les variétés toujours plus productives. Elle montre comment les caféiculteurs brésiliens se réinventent pour être les gagnants de la mondialisation. Et comment ils comptent le rester longtemps. Les Gonçalves Dias ont une devise officielle léguée par l'arrière-arrière-grand-père de Vicente : il faut toujours rendre la terre en meilleur état à ses enfants. « Nos ancêtres disaient qu'on ne possède pas la terre, on en est les gardiens, me dit Vicente. Si tu détruis ta terre, tu détruis ton futur. » Chaque année, la famille fait analyser ses parcelles par un laboratoire. Elle décèle les nutriments manquants et limite ainsi les engrais. En plus des 150 hectares de café, 60 autres sont en jachère pour que les sols retrouvent leur santé. La famille plante des arbres locaux pour éviter l'érosion et respecter une loi de préservation des espèces endémiques. Les fermes brésiliennes doivent laisser un pourcentage de leur superficie à l'état sauvage. La proportion dépend des régions : 80 % en Amazonie, 35 % dans les zones de transition entre Amazonie et Cerrado, 20 % dans la zone de la forêt atlantique, où se trouvent les Gonçalves Dias. L'agrobusiness rêve de mettre fin à cette politique qui remonte au code de la forêt de 1934. Mais elle tient bon<sup>9</sup>. « Le Brésil est le pays le mieux préservé au monde », défend Vicente.

## *La Jungle du café*

\*\*\*

Les Santinato m'accueillent dans l'une de leurs six grandes fermes expérimentales, à Rio Paranaíba, dans l'État du Minas Gerais. À première vue, cet État paraît béni des dieux du café, avec ses éternelles températures printanières, son altitude idéale – mille mètres – pour l'arabica, sa saison sèche de cinq mois propice au fleurissement synchronisé des caféiers, important pour éviter plusieurs récoltes coûteuses<sup>10</sup>. En vérité, ce succès n'avait rien d'évident. « 90 % des plantations brésiliennes de café sont sur des latosols », m'explique Roberto Santinato, le père. Ces sols, rouges à cause de leur teneur en oxyde de fer, sont souvent acides et contiennent peu de nutriments<sup>11</sup>. Ils sont de surcroît sensibles à l'érosion ; de fortes pluies peuvent balayer les nutriments. « C'est devenu facile de faire pousser du café dans le Minas Gerais car nous avons fait beaucoup de recherches à une époque où on disait l'endroit défavorable à la culture du café. On pensait que seule la région de São Paulo était adaptée », détaille Roberto. Il cultive et étudie le café depuis cinquante-six ans – il en a 80.

Son fils, Felipe, m'emmène jusqu'à certaines des 72 variétés d'arabica qu'ils produisent et étudient. Un drapeau rouge surmonte les arbres les plus productifs. Ils serviront aux croisements génétiques. Felipe n'a pas encore trouvé la variété parfaite. Mais il a une préférée, l'asa branca. « Elle est bonne, extrêmement productive, et résiste à trois grands ennemis du café : la sécheresse, la rouille du café et les nématodes », ces vers ronds qui grignotent les racines des caféiers. Jamais je ne verrai autant

## *Domination*

de baies sur une branche de caféier de tout mon voyage. On se demande comment les branches ne rompent pas.

L'entreprise Santinato mobilise 200 chercheurs. Elle expérimente dans tout le Brésil. Leur café est vendu à la coopérative Cooxupé, dont ils sont membres.

Dans la région du Cerrado où nous sommes, Felipe souligne que même les fermiers sans le sou peuvent produire beaucoup avec la variété arara. « Elle nécessite peu d'engrais et peu d'irrigation, produit 50 % de fruits en plus que la variété catuai, traditionnellement la plus utilisée au Brésil avec le *mondo novo*. C'est 100 % si tu ajoutes de l'azote, du potassium et de l'eau. » L'arara a commencé à essaimer dans la région il y a sept ans.

La distance idéale entre deux caféiers arabica pour qu'ils donnent le plus de fruits possibles se situe entre un et trois mètres<sup>12</sup>. Pourtant, les Brésiliens les collent les uns aux autres, à 50 centimètres, formant ainsi des haies. « De cette manière, l'arbre donne moins de fruits, explique Felipe. Mais, sur un hectare, on a davantage de baies car il y a plus d'arbres. Ça évite d'épuiser l'arbre. C'est aussi plus adapté à la récolte mécanique. » Les Brésiliens ne craignent pas de remettre en question les pratiques d'antan.

Felipe m'offre un volumineux manuel sur la production du café dont il est le coauteur. Il sort de l'imprimerie. Il résume les connaissances des érudits du café au Brésil.

Felipe a une marotte : trouver le moyen de faire pousser du café dans des États brésiliens pas encore adaptés à sa culture, tel que Bahia. « C'est difficile car il y fait trop chaud et l'on manque d'eau. J'ai des pistes : provoquer une floraison rapide, avec de nouvelles méthodes

## *La Jungle du café*

d'irrigation à des moments clés. » Les Santinato ont lancé là-bas des stations de recherches et de conseils pour les petits producteurs. Elles sont gratuites. « On n'a pas besoin de leur argent. On gagne assez avec les grosses entreprises. Qui sait, peut-être que ces petits grandiront suffisamment pour devenir nos clients ? »

Cela rejoint ce que m'a déjà dit Nilda Soares, présidente de l'Epamig, l'institut de recherche du Minas Gerais : « La recherche avance si vite dans le café... On ne cesse de voir des révolutions. »

\*\*\*

Selon Pierre Marraccini, le café ne provoque plus de déforestation au Brésil. Les surfaces cultivées ont même rétréci depuis trente ans : 2,25 millions d'hectares en 2024, contre 2,36 en 1997<sup>13</sup>. L'explosion de la rentabilité par hectare est un puissant allié de la lutte contre la déforestation. « Pour éviter de déforester pour planter des aliments, il faut produire davantage sur un même hectare. C'est pour cette raison que la productivité fait partie des objectifs du Cirad », m'a expliqué Clément Rigal.

Il faut ainsi se garder de formuler des généralisations hâtives sur les pratiques agricoles réputées insoutenables au Brésil. « Le Brésil est grand, dix-sept fois la France. Il a des pratiques très diverses », rappelle Pierre Marraccini. Une rencontre avec un autre spécialiste du café au Cirad, Luc Villain, m'en apporte une nouvelle démonstration. Dans son bureau, cet homme doux et à la barbe blanche me montre les photos de sa visite dans huit

## *Domination*

fermes biologiques de café du Minas Gerais. « J'ai été scotché. Franchement. Ces caféiculteurs ont un niveau scientifique incroyable. » Ils ont par exemple planté des plantes mellifères, riches en nectar, pour attirer les prédateurs naturels de l'un des pires ennemis du caféier : la mineuse de café. Ils ont aussi construit des bioréacteurs qui fabriquent une bactérie assez efficace contre la rouille du café, *bacillus subtilis*. Il leur suffit de l'acheter une fois auprès de l'entreprise Bayer pour la reproduire autant qu'ils le veulent. Ils placent la pulpe de café – ce qui reste des fruits une fois le grain retiré – et les branches élaguées dans de grands composts. Ils les complètent d'oligoéléments achetés en fonction des besoins de leur sol. Un véhicule retourne le compost pour que la fermentation soit homogène. « Ce ne sont pas des hippies, ils ne font pas n'importe quoi, admire Luc Villain. Pour qu'elle fonctionne, l'agriculture bio exige une connaissance fine des ravageurs, du cycle des plantes, pour les traiter à des instants bien précis. Alors qu'il n'y a rien de plus simple que d'asperger du glyphosate. »

Les deux ou trois premières années de leur conversion au bio, la productivité de ces fermiers a beaucoup chuté. Puis elle est remontée, jusqu'à un plateau, plus bas qu'en agriculture conventionnelle. Ils assurent néanmoins qu'ils n'ont pas perdu en rentabilité. Car ils vendent leur café à des prix supérieurs au marché, notamment à Nespresso ou Illy, acteurs importants du marché premium. Certains gagnent même davantage d'argent. Il leur a toutefois fallu ferrailer contre leurs voisins ou leurs familles qui n'approuvaient pas leurs nouvelles méthodes de travail.

## *La Jungle du café*

Tous ont affirmé qu'ils ne reviendraient pas à l'agriculture conventionnelle.

\*\*\*

Une dernière innovation illustre l'avance phénoménale du Brésil : la récolteuse mécanique de café. J'ai rencontré un de ses fabricants à Três Pontas (Minas Gerais), dans la plus importante foire de café du Brésil, Expocafé, en mai 2023. Ce fabricant, Anderson Reis, vante aux caféiculteurs l'utilité de ses machines. Je lui demande si je peux visiter son usine. « Bien sûr ! C'est une fierté pour moi. » Je me retrouve bientôt dans sa petite usine de Varginha (Minas Gerais). Anderson me fait faire le tour du propriétaire, un inaltérable sourire aux lèvres.

Nous nous arrêtons devant l'une de ses récolteuses. Un engin de quatre mètres de haut, bleu saphir, tiré par un tracteur. Il est barré de la devise de Makreis, l'entreprise d'Anderson : « La force de la cueillette ». Son ouverture en U inversé est assez large pour englober les caféiers. Elle est hérissée de dizaines de tiges en fibre de verre. Actionnées par un moteur, elles vibrent à grande vitesse et font ainsi tomber les baies des branches sans briser ces dernières. La vitesse est modulable. Plus lente pour ne pas abîmer les jeunes arbres, plus rapide pour récolter les baies non mûres.

Le premier prototype de récolteuse à café a été inventé au Brésil par un immigré japonais, Shunji Nishimura, en 1975. Arrivé en 1932 au pays, il a cueilli du café pour survivre, comme tant de nouveaux Brésiliens. Il n'a jamais oublié ses mains en sang à la fin des journées de

## *Domination*

cueillette<sup>14</sup>. De ce trauma, il aurait puisé la motivation pour bricoler une récolteuse mécanique. Cet innovateur a fondé un empire brésilien de la technologie agricole : Jacto.

La récolteuse s'est démocratisée dans les plantations dans les années 2010 à mesure qu'elle ne coûtait plus le prix d'une ferme<sup>15</sup>. Un quart des caféiculteurs brésiliens l'ont utilisée en 2019<sup>16</sup>. Un autre quart équipait leurs cueilleurs d'une petite récolteuse portative à moteur, celle que devait louer le travailleur exploité Joao, qui permet d'aller trois fois plus vite<sup>17</sup> qu'à la main. La moitié des fermes restent, elles, fidèles à la cueillette manuelle, faute d'argent. Mais la récolteuse coûte de moins en moins cher. Elle pourrait à terme résoudre l'une des grandes menaces du café au Brésil : la pénurie de cueilleurs.

Eli, le père d'Anderson, a construit sa première récolteuse mécanique en 2008 pour ses 150 hectares de caféiers. Il jugeait trop élevé le salaire minimum des cueilleurs. Il possédait alors une petite usine de découpe de pièces en plastique. Le terrain de jeu parfait pour bidouiller. Sa première récolteuse est un succès. Ses voisins lui en réclament une. La famille convertit l'usine en fabrique de récolteuses mécaniques. Elle emploie aujourd'hui 30 personnes. Les Reis ont vendu 45 machines l'an dernier. Le nombre croît chaque année.

Dans l'usine éclate le vacarme des meuleuses et des machines-outils. Les chalumeaux des soudeurs libèrent des flammèches bleutées et des étincelles fauves qui enlacent les machines d'un halo irréel.

## *La Jungle du café*

Les cueilleurs de la famille Reis étaient payés 20 réaux le gallon de café ramassé. Soit 1 euro le kilo. Avec sa machine, dit Anderson, chaque gallon récolté coûte 2 réaux. Dix fois moins cher.

Il faut être prêt à vider son compte en banque pour acheter le mastodonte. Entre 79 000 et 95 000 euros. Un tel achat est rentable à partir de 25 ou 30 hectares possédés<sup>18</sup>. « Mais nous avons beaucoup d'achats groupés de petits fermiers », précise Anderson. Ils utilisent la machine à tour de rôle. Même en incluant le prix d'achat, une récolte mécanique coûte trois à quatre fois moins cher que la récolte à la main. Cela m'a été notamment confirmé par Joao Gonçalves Dias, de la *fazenda* Pessegueiro. Il a acheté sa récolteuse en 2016. Avant, il en louait une. « C'est la plus grosse économie que j'ai connue, avec l'irrigation », observe-t-il. De nombreux caféiculteurs bio s'y sont aussi convertis. Et beaucoup n'auraient jamais connu la rentabilité sans les récolteuses.

La récolteuse de la famille Reis affiche un prix trois fois moindre que celui de la concurrence. « Nous avons un générateur électrique pour activer les cylindres, et non à essence comme les autres », m'explique Anderson. Ce diplômé d'ingénierie mécanique me fait une démonstration avant de me présenter sa dernière création : la « Terraço ». Elle récolte sur des terrains en pente, à condition que les haies de caféier soient aménagées en terrasses, ce qui se fait de plus en plus dans le Minas Gerais. Il crayonne un croquis pour m'expliquer. Les roues du premier côté sont posées sur le sol de la terrasse inférieure, les autres roues sont sur la terrasse supérieure. Tous les caféiculteurs auront donc des récolteuses un

## *Domination*

jour ? « Non. Notre machine ne peut fonctionner que jusqu'à 40 % d'inclinaison du terrain, soit à 21,8 degré d'angle d'élévation. Il y a des plantations au Brésil qui ont 100 % d'inclinaison. » Les choses progressent malgré tout. Sa première Terraço ne fonctionnait que sur une pente maximum de 25 %.

Le bénéfice annuel net de l'usine s'élève à 372 000 euros. Davantage que les 112 000 euros de bénéfices de la ferme familiale de café des Reis. Une première preuve que dans la chaîne de valeur du café, presque toutes les activités annexes – trading, torréfaction... – rétribuent davantage que la production et la vente de grains verts.

Anderson occupe la fonction de directeur de production de l'usine. Son père est directeur de l'entreprise. Son grand frère, agronome, s'occupe du café de la ferme familiale et vend les récolteuses. Le petit frère, lui, est chargé de leur entretien. Leur mère gère les finances.

Aucun autre pays n'utilise les récolteuses (à l'exception de l'Australie et d'Hawaï, producteurs anecdotiques en quantités) car elles sont chères et nécessitent des terrains plutôt plats. Le Brésil en dispose. Ce qui n'est pas le cas de pays plus escarpés comme la Colombie. Les récolteuses mécaniques du Brésil sont le symbole de son succès. Elles sont toutefois loin d'expliquer seules son extraordinaire productivité. Soixante-douze pour cent des 264 000 fermes brésiliennes du café s'étendent sur moins de 20 hectares, 54 %, sur moins de 10 hectares<sup>19</sup>. Trop peu pour assumer les coûts de la mécanisation. Pourtant, même sans récolteuses, elles parviennent à produire beaucoup. Là encore, le Brésil défie les clichés.



## Chapitre VI

### Le réacteur suisse

« Je lisais chaque jour, çà et là, quelques pages d'articles traitant du café, et plus le temps passait, plus je me persuadais qu'il faut être courtier en café pour parvenir à se faire une idée aussi précise de la marche du monde. »

Multatuli, *Max Havelaar*

Je rencontre l'homme qui a offert du Toblerone à Mobutu sur les hauteurs du lac des quatre cantons. La neige scintille sur les Alpes, les moutons mâchonnent les versants qui mènent à sa maison près de Lucerne, en Suisse. Walter Zwald en sort pour m'accueillir. Cet ancien président de l'Association suisse des négociants de café (SCTA) a accepté de m'initier aux arcanes du métier.

\*\*\*

J'ai éprouvé le besoin de le rencontrer après avoir discuté, au Vietnam, avec un spécialiste.

— De quoi parlera votre livre ?

— De ce qui menace le café. Comme la misère des producteurs.

## *La Jungle du café*

— Oui, c'est le principal problème.

— J'examinerai aussi les remèdes.

— Lesquels ? Ça m'intéresse.

Je déroule la liste : les labels, la science...

Il marque un silence.

— Si je peux me permettre une suggestion, regardez du côté de la finance. Depuis 1989, c'est elle qui détermine le prix du café. À Londres pour le robusta, à New York pour l'arabica. La plupart des transactions boursières du café sont des transactions de papier. Elles n'ont pas de lien avec l'offre et la demande. C'est en parlant à des traders que vous pourrez faire une différence dans votre livre. Tout le reste, c'est des mensonges, même les certifications.

Si je trouve sa charge un brin exagérée, il pointe du doigt une chose essentielle : je dois pénétrer le réacteur de la formation des prix pour élucider une partie du problème.

Où est passé l'argent du café ?, se demandait-on auprès des fermiers. Eh bien il est là. Dans des bureaux climatisés de la Suisse. Ou plutôt chauffés, quand je m'y rends en décembre 2023.

Plus de la moitié des ventes de café dans le monde sont réalisées par des entreprises basées en Suisse, selon la SCTA<sup>1</sup>. Le pays abrite le centre opérationnel de presque tous les gros négociants du grain mordu, tels qu'Ecom, Volcafé ou Sucafina. Il compte aussi certains des plus gros torréfacteurs au monde, avec Nestlé pour figure de proue. Puisque l'Europe est le plus gros consommateur de café, il n'est pas illogique d'y retrouver ses plus gros négociants. Qu'ils soient à ce point concentrés en Suisse

## *Le réacteur suisse*

est plus surprenant. Le secrétariat d'État à l'économie suisse le justifie par la stabilité du pays, ses infrastructures de pointe, ses travailleurs très qualifiés. Il serait déplacé de le nier, au risque de passer pour le Français jaloux de service.

Mais le négoce de matières premières est aussi, et surtout, une question d'impôts<sup>2</sup>. Des réformes dans les années 1980 et 1990 ont rendu la fiscalité suisse de ce secteur, déjà avantageuse depuis les années 1950, encore plus attractive. Certains cantons offraient par exemple un taux d'imposition de 11,67 % aux négociants après signature d'un accord. Seule condition : qu'ils effectuent l'essentiel de leurs activités à l'étranger. Rien de plus simple dans le café, qui a la courtoisie de ne pousser qu'autour de l'équateur.

Depuis 2010, le négoce des matières premières rapporte 3,8 % de la richesse nationale, davantage que les banques (3,1 %)<sup>3</sup>. Le trader est désormais plus puissant que le banquier en Suisse.

Une récente réforme fiscale adoptée sous pression de la communauté internationale a aboli des avantages. Le canton de Genève, comme d'autres, a réagi en les remplaçant par un taux d'imposition de 13,99 %. Les sociétés de trading ne devraient donc pas quitter trop vite la confédération helvétique. La ville de Genève gagne tellement d'argent avec l'impôt sur ses entreprises, en particulier du négoce, qu'elle a enregistré un excédent budgétaire pour la troisième année consécutive en 2023. Il s'élevait à 200 millions d'euros cette année-là<sup>4</sup>. Sa seule difficulté est de trouver de la main-d'œuvre. Sur

## *La Jungle du café*

400 000 emplois dans la ville, 104 000 sont occupés par des frontaliers<sup>5</sup>.

\*\*\*

Walter brise un peu les idées reçues sur le trader hors-sol. Il doit être l'un des rares hommes à posséder une imposante machine de torréfaction dans sa cuisine. Elle sert à contrôler la qualité des grains verts qu'il achète, en torréfiant les échantillons qu'on lui envoie. Walter a entamé un stage chez un négociant suisse de café et de chocolat en 1965. À 75 ans, il continue d'en acheter.

Il considère qu'il a eu la chance de sa vie en travaillant, dans les années 1990, pour le géant Jacobs, depuis intégré au colosse JDE Peet's – le « J » veut dire Jacobs. Grâce à son poste, Walter a pu beaucoup voyager, ouvrant des bureaux de vente en Côte d'Ivoire, au Kenya, en Ouganda... Il était alors un des plus gros acheteurs de café au monde. « On me déroulait le tapis rouge. Tout le monde voulait me parler. » En République démocratique du Congo, Walter s'est retrouvé, un jour, dans le palais de Joseph-Désiré Mobutu, l'ancien dictateur du pays. Il lui a offert un Toblerone géant, marque que Jacobs possédait alors. Il a été invité chez des ministres congolais. La plupart avaient des Lamborghini et des Mercedes dans leur garage. « Mais la route devant leur maison n'était pas construite. Ils ne pouvaient pas les sortir. Il fallait le voir pour le croire... » Des années de guerre et de corruption ont depuis mis à bas le secteur. « On ne peut

## *Le réacteur suisse*

plus bien sourcer le café du Congo. On n'est jamais sûr de sa qualité. »

Le métier repose sur des contacts patiemment noués avec les exportateurs. Walter se souvient de l'un d'entre eux, exportateur ivoirien, qui envoyait ses lunettes de soleil pliables, introuvables en Côte d'Ivoire. Walter lui avait acheté une paire. L'exportateur était ravi. « Il m'expédiait du café tous les mois, ensuite. » « Il faut beaucoup de confiance dans ce métier, me confirme, par téléphone, Renaud de Kerchove, responsable d'achat du robusta à Ecom. Il est facile pour quelqu'un de prétendre qu'il a un inventaire de café et d'envoyer des cailloux. » Raison pour laquelle l'activité est dominée par des maisons de négoce anciennes. Tel qu'Ecom, fondée en 1849.

Que se passe-t-il si l'exportateur triche en envoyant des échantillons qui ne correspondent pas à la marchandise promise ? « Il le fera une fois. Pas deux. Plus aucun trader ne fera de commerce avec lui », sourit Walter. « Ceux qui se comportent mal sont vite mis sur liste noire, abonde Renaud de Kerchove. Le café reste un secteur de gentlemen. Son marché est assez sain. » Dans le cas contraire, le négociant peut lancer des recours légaux. Enfin, cela dépend des pays : « Exiger l'exécution d'une garantie au Nicaragua n'amène pas à grand-chose. C'est pour cela qu'on préfère un mauvais arrangement à une mauvaise garantie. »

Le marché du négoce reste concurrentiel. « Certaines années, nous sommes, à Ecom, le premier ou deuxième acheteur mondial de café. Mais nos achats ne représentent même pas 10 % du marché global », précise Renaud de Kerchove. Les grands torrificateurs jouent

## *La Jungle du café*

de cette concurrence pour obtenir le plus bas prix. C'est en partie pour cela qu'ils ne l'achètent pas eux-mêmes. « Il y a toujours des négociants plus agressifs que d'autres. Ne pas profiter de la concurrence serait une erreur pour ces torréfacteurs », affirme Renaud de Kerchove.

Il arrive que ces derniers ne passent pas par un négociant. Tel Jacobs, à l'époque où Walter ouvrait des bureaux d'achat pour eux. C'est une manière de sécuriser une quantité minimum de café avec des partenariats exclusifs. « Parfois, un négociant vend 5 000 sacs de café à un torréfacteur le matin. L'après-midi, le négociant rappelle pour dire qu'il n'y a plus que 2 000 sacs à vendre ; 3 000 ont été vendus ailleurs à meilleur prix », explique Walter. Cela arrive peu aux gros négociants. Ils ont l'avantage d'avoir presque toujours du café en stock. Les torréfacteurs savent qu'ils pourront toujours compter sur eux.

Renaud de Kerchove veut tempérer l'idée que les négociants empocheraient des sommes fabuleuses : « Les marges de nos traders représentent 3 à 4 % du prix final du café. » Certes. Mais le bénéfice monte vite lorsque les opérations portent sur des sommes à plusieurs millions. En 2016, le chiffre d'affaires d'Ecom était de 7,2 milliards de dollars<sup>6</sup>. Selon Renaud de Kerchove, 30 à 40 % de l'activité d'Ecom porte sur le café.

Un négociant gagne de l'argent de plusieurs façons. S'il est convaincu que le prix du café en Bourse va bientôt s'effondrer, il signe un contrat avec un gros torréfacteur, comme Starbucks, pour lui envoyer 5 000 sacs de café. Ils se sont au préalable entendus sur un prix de valeur 100. Puis le négociant fait le tour des exportateurs. L'un,

au Honduras, lui dit qu'il est prêt à vendre la marchandise 102. Le négociant refuse, dit qu'il pense que le prix du café va diminuer. Il fait une contre-proposition à 97. L'exportateur l'éconduit. L'après-midi, le prix du café perd deux ou trois centimes sur le marché de New York. L'exportateur contrit rappelle le négociant, lui demande s'il est toujours intéressé par son café. « Le trader intelligent va dire : "Non, pas vraiment. Ou à alors à 96." » L'exportateur va proposer 98. J'ai alors gagné. J'ai fait un bénéfice », éclaircit Walter.

Que se passe-t-il si prix du café en Bourse a augmenté ? Pas de panique. Il peut s'offrir une sécurité – une « couverture » dans le jargon – en boursicotant. Il achète un contrat de café sur le marché new-yorkais ou londonien, appelé « contrat à terme », alors de valeur 105. Il attend que le marché continue de monter. Puis vend ce contrat, à 108 par exemple. Voilà le bénéfice.

Le seul risque est de vouloir être trop gourmand, d'attendre trop longtemps avant de revendre, au risque que le marché se retourne. C'est d'autant plus dangereux que le contrat à terme a une durée de vie limitée. S'il expire, l'acheteur doit acheter les tonnes de café sur le contrat pour se les faire livrer. Si telle n'est pas son intention, il doit vendre ce contrat avant la date limite. En réalité, moins de 2 % des contrats à terme aboutissent à une livraison effective<sup>7</sup>. Cela poserait un problème si cela devait être le cas pour tous les contrats : la quantité de café inscrite sur tous ces contrats à terme dépasse la production totale de café vert dans le monde<sup>8</sup>. Ces contrats sont souvent émis lorsque le café physique n'existe pas encore. Une chambre de compensation se

## *La Jungle du café*

charge d'effacer les positions des registres des courtiers lorsque leurs achats et ventes de café s'équilibrent. Le vendeur qui a émis un contrat à terme dans lequel il s'engage à livrer du café, alors qu'il n'en a pas en stock devra racheter un contrat à se faire livrer au même mois de livraison pour que l'opération s'annule.

Walter vend immédiatement son contrat à terme si une actualité positive liée au café est publiée, comme une bonne récolte dans un pays. Car elle fait bientôt baisser le prix en Bourse. Il faut le faire même en cas de perte. « Tout trader sérieux doit limiter sa perte », avertit Walter. Il jure qu'il utilise les contrats à terme uniquement pour se couvrir et non pour spéculer. La plupart des banques qui assurent les négociants exigent d'eux ce type de couvertures pour atténuer les risques.

La compréhension du système n'est tout de même pas très intuitive. « On préfère acheter cher et vendre bon marché », soutient Renaud de Kerchove. Un ange passe. Je lui demande de répéter. Il est fier de son effet. « Il y a toujours un temps d'arrêt quand je dis ça. » Il s'explique. Si le prix mondial du café est trop bas et qu'il enfle soudainement, les caféiculteurs dans le besoin peuvent rompre leur contrat avec Ecom et vendre leur café plus cher à un autre négociant. « Si les prix montent, on sait qu'il va falloir être davantage derrière les producteurs pour être sûr qu'ils nous livrent. C'est pour ça que ça nous arrange d'acheter du café cher d'emblée. Nous sommes sûr de le recevoir. » Renaud ne blâme pas les revirements de ces fermiers : « Ils travaillent pour mettre de la viande dans leur riz. Pas pour acheter une voiture, comme nous. » S'ils n'ont pas annulé leur

## *Le réacteur suisse*

contrat en période de hausse des prix, Ecom aura fait une bonne affaire. Il pourra vendre ce café physique à un prix supérieur à celui auquel il l'a acheté. Pas trop non plus, toutefois. Si Renaud de Kerchove dit qu'il aime vendre « bon marché », c'est parce qu'il sait qu'il attirera plus d'industriels avec des prix bas.

Mais si Ecom n'a plus de café à vendre parce que les producteurs se sont désistés, c'est un problème, non ? Non. Parce que Ecom peut vendre les contrats à terme qu'il a pris soin de garder en stock, générant ainsi un bénéfice, puisque les prix du café ont augmenté. Avec ce bénéfice, il peut racheter du café ailleurs.

Et que se passe-t-il si le prix du café évolue à la baisse ? « C'est le marché boursier qui me paye la différence ». Si Ecom achète 10 tonnes de café robusta auprès d'une association de producteurs à un prix de valeur 100, car c'est alors le prix du marché, Ecom émet un contrat de vente de robusta à la bourse de Londres de 10 tonnes, la quantité standard pour ce contrat, qui se vendra à 100, car c'est alors le prix du marché. Cela permet à Ecom de se couvrir. Il y a toujours une période de latence entre le moment où le café est acheté et celui où il est débarqué dans un port d'Europe. D'ici là, le prix du robusta peut baisser. À 70 euros les 10 tonnes par exemple. Mais Ecom n'aura pas perdu d'argent en revendant son robusta car il a déjà vendu le contrat à terme qu'il a émis à un prix de 100. Le contrat engage son acheteur à acquérir le café d'Ecom à ce prix. Ecom peut aussi profiter de cette période de bas prix pour acheter un contrat à terme à 70, qu'il revendra à meilleur prix quand la courbe remontera.

Un négociant malin gagne presque toujours.

## *La Jungle du café*

Ce business n'est pas accessible au tout venant. Pour acheter un contrat à terme, il faut verser un dépôt représentant 10 % de la valeur du contrat. Un contrat arabica à la Bourse de New York porte sur 37 500 livres de café (16,8 tonnes). Il faut donc quatre à cinq chiffres sur son compte en banque pour acheter un seul contrat. Il faut aussi que la banque du trader garantisse qu'il pourra honorer chaque contrat acheté, pour éviter que chacun fasse n'importe quoi et disparaisse dans la nature. Le spéculateur doit enfin alimenter son dépôt de garantie d'une somme supplémentaire si le marché évolue mal pour lui et induit une perte potentielle. Cela s'appelle « l'appel de marge ». « Cela doit être fait dans les vingt-quatre heures. Sinon la bourse liquide la position », m'éclaire Walter.

Si un négociant achète 16,8 tonnes de café et les revend dix centimes la livre moins cher qu'il ne les a achetés à cause d'une mauvaise prédiction, il perdra 3 750 dollars. Les négociants puissants, dotés en capital, partent donc avec un avantage. Ils peuvent encaisser une mauvaise décision, que les jeunes fougueux qui empiètent sur leur plate-bande pourraient vite regretter.

Bref, il faut beaucoup de cash pour ces opérations. Ce qu'une association de petits producteurs ne possède pas. Voilà pourquoi ils craignent tant de se lancer dans l'exportation. Renaud de Kerchove assure qu'Ecom réalise l'essentiel de son profit sur le commerce physique de denrées. « La partie spéculation, c'est surtout pour nous couvrir. Si je pouvais toujours anticiper le prix du café en Bourse, je ne serais pas là à vous parler, mais sur une plage des Bahamas, les doigts de pieds en éventail. »

## *Le réacteur suisse*

Dans le roman *Max Havelaar* paru en 1860, l'auteur, Multatuli, tourne en ridicule un négociant de café d'Amsterdam, déconnecté et sans morale, qui ne juge autrui qu'à l'aune de l'épaisseur de son portefeuille. S'il en existe probablement toujours, le métier a tout de même évolué. Ecom emploie aujourd'hui davantage d'agronomes que de traders. Trois mille cinq cent de leurs agronomes forment des caféiculteurs. « Nous sommes certains qu'aider les producteurs à produire mieux fait partie de notre métier, atteste Renaud de Kerchove. Si le café n'est plus un gagne-pain pour eux, notre métier disparaît. » Cette évolution remonte aux années 1990, dit-il, quand les prix du café étaient si bas que l'industrie craignait de voir disparaître les caféiculteurs.

Certains torréfacteurs emploient aussi des agronomes, comme Nestlé ou JDE Peet's. Ils tentent d'améliorer le rendement du café. « Plus les prix sont bas, plus les entreprises sont contentes », me disait le scientifique Clément Rigad. Un monde idéal, pour l'industrie, serait un monde de fermiers produisant beaucoup par hectare. Ainsi, ces derniers vivraient du café et continueraient sa culture. Et cette abondance ferait baisser les prix.

Avoir des agronomes sur le terrain permet aussi de sécuriser une partie de l'approvisionnement auprès des fermiers formés. Et de voir venir les signes d'une mauvaise récolte, donc d'anticiper le risque de déficit. « S'il y a déficit, ça devient la foire d'empoigne entre négociants », ajoute Renaud de Kerchove.

Pour ajouter en flexibilité, il existe un mécanisme variable de fixation des prix dans des contrats de livraison de café physique : le prix-à-fixer (PTBF). Un contrat

## *La Jungle du café*

est signé entre le vendeur et l'acheteur. Le prix n'est pas encore fixé. Chacun de leur côté, le vendeur vend et l'acheteur achète des contrats à terme au moment où le prix leur convient, pour s'offrir une couverture. Puis ils vont s'entendre sur un prix qui ne lèsera aucun des deux. Tous deux doivent se faire confiance pour que l'opération réussisse. Elle permet à chacun de sécuriser un contrat en attendant que le prix leur convienne.

Walter me montre un contrat de ce type, signé avec Volcafé en avril 2023. Il leur a acheté 20 000 tonnes de café vert. Le prix peut être fixé jusqu'en mars 2024. Le jour de notre rencontre, Walter avait encore quatre mois pour l'arrêter. Il désigne des courbes sur son ordinateur. « Le marché arabica a ouvert à 183 centimes de dollars par livre aujourd'hui. » Walter n'a pas encore fixé le prix car il est convaincu que le prix baissera. Il espère arriver à 155. Grâce à ses contacts, il reçoit régulièrement des rapports sur le café. Son cerveau synthétise le tout. En ce mois de décembre 2023, Walter me dit que le risque de gel au Brésil est passé, que les récoltes au Vietnam et en Colombie ne sont pas mauvaises, et que la consommation de café en Europe fléchit à cause de l'inflation. « Regarde. Je viens de recevoir les ventes de café en Allemagne, de Tchibo, Lidl, Jacobs, Eduscho... La consommation allemande a baissé de 8 % en un an. Huit pour cent de 10 millions de sacs de café, la consommation allemande, ça fait... » Il tapote sur sa calculatrice. « Soixante mille tonnes de café en moins. La fluctuation du prix du café est définie par toutes ces choses. » Une partition de musique qu'il faut savoir déchiffrer.

## *Le réacteur suisse*

Dans la journée, Walter rejette un coup d'œil à la courbe. Son regard pétille. « Ah ah ! C'est descendu de 5 centimes depuis ce matin. On va finir par arriver à 140. » Cela ne s'est pas produit. Un événement imprévu a provoqué une hausse d'une ampleur historique les mois suivants. J'y reviendrai.

Walter a tout de même réussi à fixer un prix en deçà de ce pic. Il a connu un trader allemand chez Jacques Vabre qui avait trop attendu pour fixer le prix, convaincu qu'il diminuerait. Le prix a doublé. Le trader a été renvoyé.

Si ses clients payent parfois le café un peu plus cher qu'espéré, Walter dit qu'il n'échoue jamais à long terme. Car le négoce n'est pas seulement de la finance. Il a ses astuces. Quand il a besoin de trois conteneurs, il appelle un premier négociant ou exportateur. Il note le prix proposé. Il attend qu'un autre négociant l'appelle, soit parce que celui-ci a du café à vendre, soit parce qu'il sait que Walter cherche du café. Quand ce second négociant lui demande s'il veut sa marchandise, Walter, feint l'indifférence. « Je ne sais pas... Peut-être dans quelques mois ? » Il laisse traîner, prend d'autres appels les jours suivants, joue les uns contre les autres et fait baisser les prix.

Le prix du café en bourse reste un prix de référence. Dans le monde réel, le prix du café physique oscille autour de ce nombre selon d'innombrables facteurs. « Surtout, il ne faut pas appeler plusieurs négociants le même jour », me dit Walter. Car les négociants vont appeler l'exportateur du pays le plus à même de répondre aux critères de Walter, par exemple le Honduras, pour lui dire qu'ils veulent un conteneur. « Ces exportateurs se retrouvent le

## *La Jungle du café*

soir autour d'un verre à San Pedro Sula, la capitale des vendeurs de café du pays. Quand ils se rendent compte qu'il y a beaucoup de demande, ils s'entendent ensemble pour augmenter le prix. » Comment Walter le sait-il ? « J'y étais. J'ai vu comment ça marchait. Tu vois, le trading de café, c'est très complexe, en même temps c'est très simple. Il faut juste savoir ce genre de choses. »

L'un des inconvénients majeurs de ce système de formation des prix est qu'une partie de la valeur du café est absorbée par des spéculateurs géants. 20 à 25 % des contrats à terme du café sont détenus par des fonds d'investissement spécialisés dans la spéculation de matières premières<sup>9</sup>. Ces acteurs n'ont bien sûr aucune préoccupation pour la durabilité de la filière du café. Walter m'apprend que l'on peut voir sur le marché la proportion d'acteurs qui n'ont rien à voir avec le secteur, qui ne sont là que pour spéculer. « Leur contrat sur le marché est étiqueté *speculative position*. » Ces fonds automatisent leurs achats-reventes grâce à des algorithmes réagissant à la nanoseconde. Ils représentent 65 % du volume du marché à terme de New York.

Ces titans invisibles ont-ils le pouvoir de faire baisser ou augmenter les prix, comme le soupçonnent beaucoup de caféiculteurs en colère ? Oui, s'ils achètent ou vendent à l'unisson quantité de contrats<sup>10</sup>. Walter confirme qu'une bonne partie de l'évolution du prix du café en Bourse s'explique par la spéculation. « Regarde le prix du 1<sup>er</sup> décembre. Il a baissé de 20 points dans la journée. Il est revenu à sa valeur initiale le soir, à 190. Ça, c'est spéculatif. » Cette baisse n'est pas liée à des

## *Le réacteur suisse*

informations objectives, comme l'annonce d'une bonne récolte en Colombie.

Il est toutefois difficile de savoir si cette spéculation est concertée, organisée, volontaire. « Il y a beaucoup de fonds ou de banques qui spéculent sur tout », rappelle Walter. Si l'on peut voir une *speculative position*, il n'est pas possible de savoir qui possède le contrat concerné. La transparence s'arrête là. « C'est une immense boîte noire », dénonce Carla Hoinkes, de l'ONG suisse Public Eye.

Il arrive aussi que de gros torréfacteurs décident d'accroître leurs stocks car ils pensent que le prix du café augmentera bientôt. Pour ne pas alerter les négociants ou les exportateurs, qui pourraient relever leurs tarifs, ils ne vont pas acheter physiquement le café, mais acquérir, progressivement, des contrats à terme de café. Comme il n'est pas possible de savoir qui spéculé, les traders ne pourront que voir, intrigués, de gros mouvements en cours. Ce n'est que lorsque le torréfacteur demandera des millions de sacs de café physique qu'ils feront le lien. La flambée des tarifs du café physique, qui exerce une influence sur les prix en Bourse, sera alors largement compensée, pour le torréfacteur, par la revente des contrats à terme. Walter a-t-il vu cela chez son ancien employeur, Jacobs ? « Je ne peux pas te le dire, sourit-il en coin. Mais c'est tout à fait sûr que ce genre de choses arrive. » Il ne croit toutefois pas qu'une manipulation collective d'ampleur soit possible en Bourse. « Il faudrait que de gros torréfacteurs s'allient, comme Jacobs avec Lavazza. Ce n'est pas dans leur intérêt. Ils ne veulent pas que leur concurrent devienne plus fort. »

## *La Jungle du café*

Cette spéculation est mondiale. Renaud de Kerchove raconte qu'Ecom n'est pas très présent en Indonésie car le pays serait la chasse de gardée de traders chinois qui spéculent sur le café. « Ils l'achètent, l'entreposent et attendent pour le vendre à des prix disproportionnés. On préfère les laisser jouer. Ce ne serait pas rentable pour nous de venir. »

« Le négoce à haut volume en Bourse est normalement bon pour la liquidité. Mais les fonds à grande vitesse négocient si rapidement et agressivement que la seule caractéristique qu'ils ajoutent au marché est une volatilité plus élevée<sup>11</sup> », précise quant à lui un rapport, pourtant prudent, sur le sujet. Cette grande volatilité des prix, qui va croissant<sup>12</sup>, est le pire écueil du système. Le café exige temps et stabilité. Il ne donne des fruits qu'après trois ans. Cette instabilité des prix nuit à la prise de décision des caféiculteurs et ajoute à leur anxiété.

Ce système avantage le trader, pas le paysan. Le négociant peut minimiser les risques liés à la fluctuation des prix, et même en jouer pour gagner de l'argent. Le producteur, lui, essuie la volatilité de plein fouet.

\*\*\*

Cette fluctuation peut faire basculer la vie des caféiculteurs. La fin des quotas de production de café en 1989 et du contrôle des tarifs avait par exemple provoqué un effondrement des prix au Pérou. Parce que son café vert était soudainement acheté à bas prix, Juan Perez, caféiculteur du village La Florida, ne pouvait plus payer le « tribut » exigé par le Sentier lumineux, un groupe terroriste

## *Le réacteur suisse*

communiste qui écumait les montagnes et rackettait les villageois. « Juan n'a pas pensé à partir », m'a raconté son frère, Aristides Rudas, les mains crispées sur le volant du camion de sa coopérative à Yurinaki. « Il pensait qu'il ne risquait rien parce qu'il n'avait rien fait de mal. Il n'avait juste plus d'argent. » Le 27 septembre 1990, des membres du Sentier lumineux ont rassemblé les habitants de La Florida sur la place du village. Ils ont appelé six personnes. Et les ont exécutées. Parmi elles se trouvaient Juan Perez, son épouse Efigenia et leur fils Luis.

Aristides ne veut pas blâmer le système de prix du café pour la mort de son frère : « C'était surtout une vengeance politique. » Sa famille abandonna la culture de café jusqu'en 2006. Elle s'y remit peu à peu. Non sans répugnance au début. « Mais le temps a passé, depuis », articule Aristides, le regard lointain.

La libéralisation du café en 1989 est allée jusqu'à provoquer une guerre en Papouasie-Nouvelle-Guinée, comme l'a montré un sidérant documentaire, *Black Harvest*. Ruinée, une tribu, dont la prospérité reposait sur une plantation de café, avait lancé une guerre contre un clan voisin, poussée par la faim, le désœuvrement, le désespoir.

\*\*\*

Certains critiques du système, comme Public Eye, militent pour que le prix du café soit lié aux coûts de sa production. Ou mieux : qu'il soit corrélé au niveau de salaire décent<sup>13</sup> dans chaque pays. « L'industrie du café doit se montrer plus responsable, estime Marcela Pino, de l'ONG Food4farmers. Rémunérer justement n'est pas un

## *La Jungle du café*

acte de bonté destiné à “sauver” les fermiers – c’est une pensée contre-productrice. Il s’agit simplement de donner le prix juste. L’industrie ne paie pas le prix juste. »

Il est logique que les négociants et exportateurs touchent une somme sur le café. Entre le moment où il est cueilli et celui où il finit sur l’étagère de votre cuisine, il existe des étapes. Il faut le sécher, rémunérer les chauffeurs et l’armateur, payer les assurances, les chargement et déchargement dans les ports qui le réceptionnent, gérer des entrepôts... Cela réclame une expertise et des investissements. C’est lorsque ces négociants vivent confortablement – c’est le cas – alors que des caféiculteurs peinent à manger – c’est le cas – que les choses ne fonctionnent pas comme elles le devraient.

« Ma montre coûte cent francs. » Walter goûte peu l’ostentation. Cela ne l’empêche pas de bien gagner sa vie. Je l’ai vu pour la première fois à l’hippodrome de Lyon, au bar de son hôtel. Il venait d’assister à une course d’attelage à quatre chevaux, un de ses hobbies. Il portait le maillot de l’équipe suisse dont il fait partie. Il peut se permettre de vivre cette passion qui le fait voyager dans les hippodromes d’Europe sans rien lui rapporter. Les traders principaux des grands négociants de café en Suisse peuvent toucher jusqu’à 210 000 euros par an.

Pour autant, un système libéral de formation des prix a aussi des avantages. Comme la Bourse éveille les appétits, un vendeur y trouve rapidement un acheteur. Selon Walter, elle générerait aussi des prix plus conformes à l’offre et à la demande à un instant donné. « La spéculation du système actuel ne fait qu’accentuer la réalité des choses », se défend Renaud de Kerchove.

## *Le réacteur suisse*

Pour ce responsable d'Ecom, l'ancien système, c'était, au contraire, « un peu n'importe quoi ».

Le système pré-1989 de prix bloqués et de quotas avait, il est vrai, des effets négatifs. Il nécessitait des instances de contrôle nationales coûteuses qui augmentaient la facture pour le consommateur<sup>14</sup>. Il poussait à la surproduction quand les quotas dépassaient la demande mondiale, et ne favorisait pas la qualité, puisque les régions aux meilleurs cafés n'étaient pas autorisées à exporter davantage. Il générait également des fraudes. Certains pays producteurs trafiquaient les tampons d'origine du café pour exporter davantage<sup>15</sup>. Les libéraux arguent qu'il ne faut pas bloquer les prix, mais donner aux caféiculteurs des crédits à bas taux, leur apprendre à produire plus ou encore à cultiver d'autres denrées.

Les anciennes règles présentaient toutefois l'immense avantage d'octroyer un meilleur revenu aux producteurs. Elles étaient d'ailleurs perçues par des pays occidentaux comme un moyen de subventionner des pays producteurs pour empêcher le communisme de s'y implanter<sup>16</sup>. L'étiolation de la guerre froide et l'essor des théories néolibérales a scellé leur sort.

Le système actuel profite de la rivalité entre pays producteurs. Ils ne s'entendent plus depuis longtemps au sein de l'Organisation internationale du café (ICO), qui gérait le système de quotas. « L'ICO est comme l'Opep pour le pétrole, indique Pierre Marraccini, du Cirad. Elle devrait être un organisme qui organise la production, aide les pays qui souffrent. Dans les faits, ça ne fonctionne pas. Tout le monde reste assis sur ses richesses. L'ICO a été créée par les Colombiens, presque uniquement pour les

## *La Jungle du café*

Colombiens. Pour eux, le Brésil ne fait pas du café aussi bon que le leur. Quand le Brésil rencontre des difficultés, la Colombie et les autres pays sont contents. »

Conscients d'être broyés par les meules du système, certains producteurs essaient de jouer avec ses règles. Repartons un instant au Nicaragua, chez la caféicultrice Karen, qui avait épluché ses dépenses devant moi pour me montrer ses difficultés. Décidemment ingénieuse, elle m'avait aussi dit qu'elle avait pris contact avec des traders pour comprendre les fluctuations de prix dans ce « casino » qu'est la Bourse, selon ses mots. « Je veux connaître le meilleur moment pour vendre mon café. Je pense qu'il faut attendre octobre. Historiquement, le prix du café y est plus haut. Quand le café du Brésil s'est déjà bien vendu, les fournisseurs en cherchent dans d'autres pays. » Couchée à 19 heures, elle se lève tous les matins à 3 heures pour lire tout ce qu'elle peut sur la Bourse et le café. « J'essaie de mieux comprendre le marché. Je remercie Dieu de nous avoir donné Internet ! » Elle a cocréé un groupe de producteurs du café sur WhatsApp. Il réunit 211 personnes du Nicaragua, Costa Rica, Honduras, Pérou, Salvador... « Nos règles : pas de religion, de sport, de politique. Juste du café. On discute prix, techniques agricoles, climat... » Et Bourse.

\*\*\*

Le secteur du café ne manque pas de solutions pour contrebalancer les inconvénients du régime actuel. Comme une taxe qui financerait un fonds mondial pour les caféiculteurs. Walter l'a longtemps proposé auprès de

## *Le réacteur suisse*

l'ICO, dont il fut membre comme représentant suisse. Il suggérait une taxe de 1 dollar tous les 50 kilos de café exportés. Contrairement au commerce équitable qui fait payer une prime supplémentaire au consommateur, ce système ferait payer la prime aux importateurs. Si cette taxe était répercutée sur le consommateur, elle ne lui coûterait que 0,01 ou 0,02 dollar de plus par tasse. Ce fonds aurait pu rapporter quelque 84 million de dollars par an. Et être utilisé pour former les caféiculteurs ou financer des projets sociaux.

Il ne s'est jamais monté. Walter a réitéré sa proposition en 2003, lors d'une conférence internationale sur le café à Genève. « Ils ont ri », me dit-il. Dans cette conférence, Marc Schonland, directeur de la filiale suisse de Starbucks, appelait plutôt le secteur à faire confiance aux grandes entreprises : « À moyen terme, nous nous procurerons du café uniquement dans les plantations qui respectent des critères sociaux, environnementaux et économiques<sup>17</sup>. » Les inspecteurs du Minas Gerais ont vu le résultat vingt ans plus tard.



## Chapitre VII

### « Chicago-sur-Léman »

« Les gens ne pensent qu'à leurs revenus, leurs villas, leurs voitures, leur saucisson fumé. »

Svetlana Alexievitch, *Les Cercueils de zinc*

J'ai rencontré infiniment moins de difficultés à arpen-ter les bidonvilles du Venezuela ou la jungle de Sumatra qu'à visiter une usine de café près de chez moi, en France. Aucun des gros torréfacteurs contactés, tels que Lavazza ou JDE Peet's, n'a répondu favorablement à mes demandes de visite.

Ce n'est pas faute d'avoir essayé chez l'incontournable du secteur. Une multinationale suisse qui représente 22 % de la consommation à domicile de café dans le monde, et achète 10 % du café de la planète<sup>1</sup> : Nestlé. J'ai toqué à la porte du quartier général de leur filiale Nespresso, à Vevey, ville suisse cossue blottie entre les Alpes enneigées, le long du lac Léman.

Il me fallait approcher les grands torréfacteurs. Leur responsabilité dans l'inégale redistribution des profits du café est immense. Ces industriels ont toujours occupé une place dominante dans la chaîne de valeur

## *La Jungle du café*

grâce à leur puissance marketing et financière et leur accès à la grande distribution. La part qu'ils captent s'est encore accrue avec les récents rapprochements du secteur, qui affaiblissent le pouvoir de négociation des producteurs. Citons un seul exemple : celui du numéro deux mondial de la torréfaction, JDE Peet's. JDE Peet's possède les marques Senseo, Café Grand'Mère ou encore Jacques Vabre.

Il est né de la fusion, à partir de 2012, de quantité de sociétés : l'américain Peet's, le néerlandais Douwe Egberts, l'allemand Jacobs, ou encore les activités café de Mondelez. Le principal actionnaire de JDE Peet's est le fonds JAB Holding, basé au Luxembourg. Il est sous contrôle de la richissime famille allemande Reimann, il constitue leur navire amiral pour faire fructifier leur capital. Leurs ancêtres, Albert Reimann Sr et son fils Albert Jr, ont fait fortune dans la chimie. Ils se sont distingués en soutenant avec ferveur Adolf Hitler, avant même qu'il n'accède au pouvoir<sup>2</sup>.

En France, les trois premiers vendeurs de café, Nestlé (34 %), JDE (30 %) et Lavazza (17 %) représentent désormais 81 % du marché, contre 70 % en 2008<sup>3</sup>.

Le dernier facteur qui explique leur hégémonie tient à leur contrôle sur les innovations. En particulier sur la plus importante du secteur ces trois dernières décennies : la capsule.

Des œuvres d'art conçues avec des capsules Nespresso colorées décorent les murs du hall d'accueil de Nespresso à Vevey. Je demande un numéro de téléphone auprès de la réceptionniste. C'est non. Elle a pour consigne de

« *Chicago-sur-Léman* »

ne donner que le courriel de la communication. Tout est cloisonné. Longtemps, j'ai échangé par mail avec un communicant. Il m'affirmait qu'une interview téléphonique sur leur dernière innovation, une capsule en papier, était possible. On a fini par m'éconduire.

Je ne me faisais guère d'illusions. Le trader Walter Zwald m'avait prévenu : Nestlé a le contact difficile. L'entreprise traînerait une mauvaise réputation auprès de certains négociants. Walter appelle souvent les torréfacteurs pour les prévenir qu'il a du café à vendre. S'ils ne sont pas intéressés, ils précisent à quelle période ils pourraient avoir des besoins. Ce rituel, dicté par les convenances du métier, est appelé le « *sweet talk* ». Nestlé et Starbucks font exception. Ces entreprises préfèrent affirmer qu'elles n'ont aucun besoin. Elles ne pratiquent pas le *sweet talk*, et préfèrent le rapport de force.

Il est toutefois possible de tirer de riches enseignements en prenant langue avec ses ex-employés. Commençons par l'inventeur de la capsule, Éric Favre, l'homme qui a fondé Nespresso. Et qui surnomme Nestlé « *Chicago-sur-Léman*<sup>4</sup> ».

Je le rencontre dans son village de naissance, près de Lausanne. Il m'accueille dans son hangar d'inventeur, sorte de laboratoire du professeur Tournesol, émaillé de machines et de pièces dentelées. Un espace a même été aménagé en petit musée pour l'innovation qui a fait sa gloire : la capsule Nespresso.

À 75 ans, Éric Favre continue de bricoler. Il conserve dans le regard l'étincelle juvénile de ses débuts. Il me demande si je ne connaîtrais pas des meuneries françaises qui seraient intéressées par son dernier bébé : une machine

## *La Jungle du café*

à broyer les céréales qui produirait une farine d'exception. « Le goût du pain vient des cellules végétales vivantes dans la farine, explique-t-il. J'ai réussi à écraser le blé et son péricarpe de façon à garder 90 % de ses cellules vivantes, et non les 10 % habituelles. » Une boulangerie locale utilise déjà sa machine. Il me fait goûter un pain. Il est excellent.

Pourquoi ne contacte-t-il pas lui-même des meuneries ? Il craint que l'une d'elles ne lui vole son invention, dit-il. On devient vite paranoïaque dans l'impitoyable univers de l'industrie. Non sans raisons.

Diplômé en thermodynamique à l'École polytechnique de Lausanne, Éric Favre est entré chez Nestlé en 1975, au secteur emballage. Il devait mettre au point le nouveau bocal carré du Nescafé Gold. L'idée ne l'emballait pas. Mais ce fils d'inventeur avait compris que seul un groupe comme Nestlé aurait assez d'argent pour financer ses futures inventions.

En 1975, sa femme Anna-Maria et lui partent en vacances en Italie. Originnaire de la péninsule, elle en profite pour lui montrer ce qu'est un vrai café. À l'époque, seuls les transalpins sont capables de tirer la quintessence des grains. Fasciné, Éric cherche à percer le mystère de leurs expressos. Il envoie sa femme discuter avec des baristas de Rome pour les distraire. Pendant ce temps, il relève discrètement les caractéristiques des machines. Il identifie un élément clé, outre les qualités du grain et de la machine : la quantité d'air qu'injectent en permanence les baristas dans le liquide de l'expresso, que l'on retrouve dans les fines bulles formant la mousse. Ce sont elles qui donnent cette explosion de saveur en bouche.

« *Chicago-sur-Léman* »

Éric comprend que les parfums et les arômes deviennent plus marqués au contact de l'oxygène.

Chez Nestlé, il compulse les archives de la société remplies d'inventions écartées ou oubliées. Une mine d'or. Il se lance dans des expériences sur le café à l'insu de ses supérieurs, et confectionne une machine qui injecte de l'air à chaque extraction du café. Un employé lui parle un jour d'une idée d'invention « venue de l'extérieur » : une capsule contenant une portion de café soluble Nescafé pour une préparation optimale. Éric lui trouve deux avantages : l'emballage hermétique en aluminium, qui protège les arômes du café de l'oxygène – « c'est l'oxygène qui dégrade les produits alimentaires ». Et le marc de café qui reste dans l'emballage. Plus besoin de le nettoyer.

Éric est convaincu que le produit phare de Nestlé, son café soluble Nescafé, va entamer son déclin. Inventé en 1938 pour valoriser les stocks brésiliens qui ne se vendaient plus durant la Grande Dépression, Nescafé a été longtemps plébiscité pour sa praticité et sa durée de conservation. Il propose toutefois un « goût standardisé, sans défaut, donc sans vie », selon Éric. Il est conforté dans son opinion par de jeunes chercheurs en café de Nestlé. Mais ils n'osent le dire à voix haute. Critiquer un produit revient à blâmer le directeur qui en a la charge. Ceux-ci font généralement tout, dans leur rapport annuel, pour montrer que les ventes dudit produit se portent bien. Certes, les ventes baissent un peu dans tel pays, mais explosent dans tel autre. On peut faire dire bien des choses à des courbes. Ayant vent des critiques d'Éric, ses supérieurs l'étiquettent aussitôt comme un gêneur, en

## *La Jungle du café*

autre improductif, avec ses coûteuses expériences autour d'une capsule absurde.

Un jour, Éric aide le responsable des brevets de Nestlé à déménager. La mine innocente, il lui glisse qu'il aimerait déposer un brevet pour son invention. Le responsable accepte. La capsule est brevetée en Suisse en 1977. Elle passe ensuite entre les mains d'un expert américain qui doit valider le brevet pour le reste du monde. L'expert trouve l'idée géniale. Il en parle à un dirigeant de Nestlé de l'époque, Arthur Furer. Ce dernier tombe des nues. Un soir, Éric Favre reçoit un appel. « Arthur Furer au téléphone. Vous êtes bien M. Éric Favre ? Que faites-vous dans ma société, M. Favre ? » Éric ne se démonte pas, il lui vend son idée. « Montez immédiatement dans mon bureau. » La chance est avec lui : Arthur Furer est intéressé. Il ordonne à Éric de présenter le produit devant des cadres de Nestlé. Éric s'exécute. Arthur Furer se pâme devant les cafés préparés avec la capsule : « A-t-on déjà bu un café aussi bon ? » « Non ! », s'exclament en chœur ses subordonnés.

Le discours change radicalement une fois le patron parti. Le directeur commercial de Nestlé chargé du plan de vente de la machine à capsules la regarde d'un mauvais œil. Il convoque Éric Favre et lui laisse le choix de quitter la société, ou de jurer de ne jamais plus travailler sur ce produit. « Il ne savait pas comment vendre la machine, analyse rétrospectivement Éric. La logique commerciale de Nestlé à l'époque était plutôt de vendre des produits alimentaires. Et de remplacer le café mondial par son Nescafé. »

« *Chicago-sur-Léman* »

Éric est envoyé au Japon pour élaborer l'évaporateur de l'usine Nescafé du pays. C'est aussi une façon de l'isoler. Au Japon, Éric se trouve, au contraire, un nouvel allié. Il convainc le directeur du marché sur place, qui emporte, lui, l'adhésion de Helmut Maucher, alors directeur général de Nestlé. Éric a l'autorisation de lancer la capsule en Suisse, en Allemagne, en Italie et au Japon en 1985. C'est un fiasco. Découragé, Éric demande à quitter Nestlé. Helmut Maucher refuse, et tente une dernière option. Il crée une filiale distincte de Nestlé – Nespresso SA – pour qu'Éric ait les coudées franches. Il en devient le directeur en 1986.

Nespresso finit par positionner la capsule comme un produit de luxe. Un « club Nespresso » offre des avantages aux acheteurs et crée un sentiment d'exclusivité et d'appartenance. Le produit est aussi présenté comme un achat féminin. « En Italie, l'expresso était bu par des mecs qui parlaient politique, voitures et nanas dans des bars enfumés », se souvient Éric Favre. Le café en capsule a l'avantage de se révéler plus doux que l'expresso italien, ce que préfèrent alors les femmes. Éric décide de concevoir le symbole de Nespresso avec deux escarpins, ceux de sa femme. La stratégie se révèle gagnante. L'entreprise commence à vendre des capsules. « On ne perdait pas d'argent, mais on ne gagnait pas des fortunes non plus », raconte Éric.

Beaucoup, chez Nestlé, en ont néanmoins assez qu'il esquive les procédures de la multinationale et mène sa barque comme il l'entend. Éric se fait des ennemis. Un directeur de la firme ordonne une inspection de la filiale. Le bureau d'Éric est perquisitionné, il est isolé

## *La Jungle du café*

de ses collègues, qui sont interrogés. Rien ne peut lui être reproché.

En 1990, une sommité de Nestlé lui propose de démissionner contre le versement de trois mois de salaire. Éric accepte. Il est usé par des années de palabres, de coups bas, de travail à corps perdu, de justification de chaque dépense investie.

Cette décision a été salubre pour sa santé mentale. Peut-être moins pour son portefeuille. Nespresso a décollé peu de temps après son départ. De 29 millions de capsules vendues en 1989<sup>5</sup>, Nespresso est passé aujourd'hui à plus de 10 milliards de capsules produites par an<sup>6</sup>. En 2022, Nespresso a enregistré 1,3 milliard d'euros de bénéfices<sup>7</sup>. Soit 14 % des bénéfices de Nestlé<sup>8</sup>. Un des plus gros succès de son histoire.

Éric Favre ne touche pas un centime de royalties sur chaque capsule vendue. Pour matérialiser son rêve, il a dû céder peu à peu ses droits aux départements et aux personnes dont l'adhésion était indispensable. Il en parle avec un grand sourire : « Je ne regrette pas du tout. Il faut jouer ainsi si tu veux lancer quelque chose de révolutionnaire dans un monde obtus. Si Nespresso existe, c'est parce qu'il a existé un imbécile comme moi ! » Il est convaincu qu'un inventeur à succès ne doit pas pourchasser l'argent. Éric était sincèrement persuadé que la capsule permettrait aux consommateurs de retrouver les vraies saveurs du café, oubliées par des décennies de poudre soluble de mauvaise qualité. Sa femme elle-même avait fini par s'en convaincre. Elle avait d'ailleurs travaillé comme commerciale et vendait les premières machines Nespresso dans les environs de

« *Chicago-sur-Léman* »

Lausanne. « Quand il a arrêté Nespresso, ça a été très dur pour moi aussi. J'ai dû faire mon deuil », me raconte Anna-Maria.

Éric et elle achèvent les phrases de l'autre avec un bel unisson. Les mails d'Éric sont signés « Éric et Anna Favre ». Anna-Maria maugrée tout de même : Éric n'a jamais autant travaillé depuis qu'il est à la retraite. « Je lui ai dit que s'il ne se calmait pas, je divorcerais. Mais bon, je dis ça depuis cinquante ans... »

Après leur départ de Nespresso, Éric et Anna-Maria racontent qu'un responsable des ressources humaines de Nestlé les a invité dans un restaurant chic. Ce n'était pas pour prendre de leurs nouvelles. Il leur aurait proposé 100 000 francs suisses pour qu'ils acceptent de ne plus travailler sur les capsules. « On est partis sans manger », rigole Éric.

Enfin libre, Éric invente de nouveau. Il perfectionne la capsule, changeant sa forme pour qu'elle s'ouvre plus aisément sans exploser sous la pression de l'eau. Il crée, en 1991, la première capsule en plastique. Il l'appelle Monodor, du nom de sa nouvelle société. Nestlé contre-attaque et le poursuit en justice. La multinationale affirme qu'Éric aurait conçu cette capsule pendant qu'il travaillait pour Nespresso. Il ne se sort de ce guépier qu'en 2004 en signant un accord avec le P.-D.G de Nestlé, Peter Brabeck. « Cela m'a coûté douze ans de procès et 3,6 millions de francs suisses [3,72 millions d'euros] », soupire Éric. Il se souvient du jour où ils ont enterré la hache de guerre. C'était dans un bel hôtel de Lausanne. Un rideau a été tendu pour séparer une grande pièce ; la rencontre devait rester confidentielle. Ils ont

## *La Jungle du café*

signé l'accord chacun de leur côté. Il stipulait notamment qu'Éric n'avait pas le droit de produire une capsule en aluminium, et Nespresso, une capsule en polypropylène.

Peter Brabek lui avait confié que les frais juridiques de cette affaire avaient coûté 5,2 millions de francs suisses à Nestlé. Maigre consolation pour Éric, et maigre prix à payer pour la marque afin de conserver le plus longtemps possible un monopole sur ses capsules.

Ce qui est arrivé à Éric Favre dit quelque chose de la manière dont une multinationale comme Nestlé conçoit la libre concurrence et l'innovation. Ces principes chers au capitalisme sont subitement moins respectés par les champions de la mondialisation quand ils peuvent leur faire perdre des millions.

Dans la foulée de sa démission, Éric a exorcisé ses épreuves en écrivant un livre sur son expérience d'inventeur chez Nestlé. Il n'a pu le publier qu'une fois ses soucis judiciaires derrière lui. « Nestlé m'avait demandé de ne jamais le publier. »

Il souligne dans son ouvrage que dans de telles entreprises, la connaissance est synonyme de pouvoir. Quantité de directeurs ne communiquent pas des informations cruciales à leurs subordonnés pour se rendre plus indispensables. L'absence de transparence est consubstantielle à ces entreprises. « Dans cette société qui se voulait transparente, obtenir la bonne information relevait de l'exploit », commente Éric.

Si il préconise l'honnêteté, Éric reconnaît qu'il s'est parfois arrangé avec la vérité. Par exemple pour obtenir des informations de ses concurrents. Prendre sa bonhomie

## « Chicago-sur-Léman »

pour de la naïveté serait une erreur. Il a su manœuvrer au sein de Nestlé pour développer sa capsule. Il a attendu son heure, tâchant de comprendre comment fonctionnait un mastodonte comme Nestlé avant d'avancer ses pions.

On pourrait objecter que cette affaire est ancienne. Que Nestlé a changé. Ce n'est pas ce que suggère cette anecdote d'Éric : en 2019, Nestlé a refusé de lui rendre le prototype de ce qui avait été la première machine Nespresso, quand le musée de Nestlé qui l'exposait a fermé. « On aurait bien aimé la mettre dans notre petit musée », s'attriste Éric. Il aura bu le calice jusqu'à la lie.

Une autre histoire montre en quoi Nestlé n'a guère évolué. Celle d'un ancien collègue d'Éric Favre chez Nespresso : Jean-Paul Gaillard. Cet as du marketing était arrivé en 1988 dans la société pour repenser son positionnement. Avec succès. Il est notamment celui qui a décidé de vendre des machines Nespresso à des foyers aisés et pas seulement à des entreprises<sup>9</sup>. Il a manœuvré, à l'époque, pour écarter Éric. Jean-Paul Gaillard aime s'approprier la réussite de Nespresso. Il écrit sur sa page LinkedIn : « Sous ma direction, Nespresso, que Nestlé avait décidé de fermer avant mon arrivée, est devenue l'activité présentant les niveaux les plus élevés de retour sur capitaux investis et de marge opérationnelle au sein du groupe Nestlé. »

Jean-Paul croyait profondément en ce produit. Il a même un temps essayé de racheter Nespresso à son compte<sup>10</sup>. Après avoir quitté Nestlé en 1998, il a fini par fonder, en 2008, Ethical Coffee. Son créneau : des capsules compatibles avec Nespresso, moins chères et biodégradables. Au lancement, Jean-Pierre Gaillard est

## *La Jungle du café*

présenté dans des articles à sa gloire comme un « environnementaliste convaincu<sup>11</sup> ». On en oublierait presque qu'il a travaillé, de 1983 à 1988, chez le marchand de tabac Philip Morris<sup>12</sup>.

Ses capsules sont commercialisées à partir de 2010 sous la marque Casino. En 2011, Nespresso fait interdire leur vente en Suisse. D'autres marques lancent leurs propres capsules. Elles se font aussi poursuivre par Nestlé, qui revendique 1 700 brevets Nespresso<sup>13</sup>. Un brevet est normalement valable vingt ans. Mais Nespresso prend soin de modifier ses produits et de breveter chaque nouvelle évolution pour prolonger cette durée de vie. Les concurrents ont donc joué au chat et à la souris avec le géant suisse. Des décisions judiciaires de 2014, de l'Autorité française de la concurrence et du tribunal cantonal vaudois, ont tranché en faveur des nouveaux fabricants. Ils ont enfin pu commercialiser sans risque des capsules compatibles avec les machines Nespresso. La guerre des capsules a alors pris fin.

Ethical Coffee est tombé sur le champ de bataille. Il a fait faillite en 2018. Son groupe d'investisseurs, parmi lesquels l'animateur de télévision français Arthur, réclame aujourd'hui 298 millions d'euros de dommages et intérêts à Nespresso auprès de la justice suisse et française. Il estime que les années de non-commercialisation et les coûteuses procédures juridiques ont condamné l'entreprise.

\*\*\*

Yasmine Motarjemi en sait beaucoup sur la culture d'entreprise de Nestlé. Cette chimiste reconnue est

« *Chicago-sur-Léman* »

l'ancienne responsable de la sécurité alimentaire du groupe à partir de 2000. Licenciée en 2010 pour avoir critiqué les dysfonctionnements de l'entreprise en matière d'hygiène alimentaire, elle a gagné son procès pour harcèlement contre Nestlé en 2022, après onze ans de procédure. Elle m'explique notamment pourquoi il est si difficile de parler à un employé de Nestlé. « Il existe des clauses de confidentialité dans l'entreprise. La loi suisse ne protège pas les lanceurs d'alerte. Elle protège l'entreprise. Lorsqu'un salarié y est harcelé, il doit partir. Nestlé fonctionne au népotisme, parfois perçu comme des menaces. Les employés savent tous des choses les uns sur les autres, ils sont tous liés. Et une fois que vous êtes habitué à un bon salaire, c'est dur d'y renoncer. » Elle remarque que son harceleur est devenu maire de sa ville. Qu'un de ses collègues qui a menti au tribunal à son sujet a été promu chef des affaires réglementaires dans l'entreprise. « Le système promeut les tricheurs » dit-elle.

Même les anciens employés préfèrent ne pas parler, dit-elle, car ils craignent de perdre les avantages de la caisse de retraite de l'entreprise. « Quand j'ai porté plainte contre Nestlé, sa caisse de retraite m'a posé de nombreux problèmes. »

Certaines divisions du groupe avaient une ambiance plus toxique que d'autres, se souvient-elle. En particulier les produits de santé, le café et la nourriture pour animaux. « Ce sont les trois secteurs qui rapportent le plus à Nestlé<sup>14</sup> », dit-elle. Yasmine s'est vite retrouvée ostracisée par les responsables de ces divisions parce qu'elle préconisait, à chaque alerte sérieuse, d'avertir les autorités et de rappeler les produits dangereux. « Je croyais

## *La Jungle du café*

que la transparence était bénéfique à Nestlé. » Mais les managers de ces divisions perdaient des bonus si leurs produits étaient rappelés. Beaucoup ne l'entendaient donc pas de cette oreille. Les modifications sur les chaînes de production préconisées par Yasmine pour mettre fin à tout risque étaient aussi souvent ignorées car elles impliquaient un surcoût. Pour écarter cette employée qui mettait des bâtons dans les roues du profit, son responsable a essayé de la nommer à un poste « placard ». Elle a refusé.

Yasmine n'a jamais entendu parler de café contaminé chez Nestlé. Mais d'autres produits de la multinationale ont provoqué des scandales. Comme des biscuits pour nourrissons « étouffe-bébés », de la nourriture pour animaux et des pizzas empoisonnés, du lait infantile infecté.

\*\*\*

On peut tirer quelques leçons de tout cela. D'abord, les multinationales sont des arènes de combat où l'on intrigue sans merci, que ce soit pour qu'elles mettent au point le produit auquel on croit, ou pour obtenir du pouvoir et des salaires confortables. Il faut torpiller le jeune ambitieux, nouer des alliances, lustrer la paire de souliers de son supérieur. À l'extérieur, il s'agit de savoir couler le concurrent, au tribunal s'il le faut. Il faut aussi savoir réécrire le récit des réussites. « Si vous rencontrez, chez Nestlé, moins d'une dizaine d'inventeurs de Nespresso, c'est que vous êtes venu pendant une période de congé... », persifle Éric Favre.

« *Chicago-sur-Léman* »

Dans de tels univers, la préoccupation pour le petit paysan passe à mille lieues au-dessus des têtes. D'autant plus qu'il apparaît que ce sont les plus durs qui tendent à monter les échelons. Ceux qui seront donc les moins sensibles à la souffrance des laissés-pour-compte du café. Une anecdote en dit long sur leur considération envers les « petits ». Éric avait perfectionné sa capsule avec l'aide d'un mécanicien très doué. Il a tenu à écrire son nom auprès du sien sur le brevet plutôt que celui de son supérieur, qui lui faisait obstacle. Ce supérieur s'est offusqué. Il a reproché à Éric « de lui avoir préféré un simple ouvrier avec pour tout bagage la scolarité obligatoire ». Finalement, la direction de Nestlé a refusé de stipuler le nom de l'ouvrier.

Nespresso prétend qu'il soutient les petits producteurs de café. Cette déclaration est contestable. En 2003, la marque a lancé un programme d'approvisionnement durable pour son café, l'AAA. Un ancien de Nespresso m'affirme que ce programme est l'un des meilleurs au monde. Les caféiculteurs du programme que j'ai rencontrés à Quipile, en Colombie, me disaient, de fait, qu'ils en vivaient plutôt correctement. Ils vendaient leurs grains à AAA depuis huit ans. Ils appréciaient de bénéficier de l'aide technique des agronomes de Nestlé et d'un prix d'achat légèrement supérieur à celui du marché. Mais Nespresso n'est pas un bienfaiteur pour autant. En juin 2023, sur le tableau des prix de l'entrepôt de Quipile, la prime de Nestlé par rapport au prix du marché s'élève à 460 pesos par kilo, soit 10 centimes d'euros. Au total, chaque kilo est payé 3,10 euros par Nespresso. Le coût

## *La Jungle du café*

moyen de fabrication du kilo de café en Colombie est pourtant de 3,07 euros en 2023<sup>15</sup>.

Nestlé, lui, vend sa capsule colombienne 60 euros le kilo en Europe. Le caféiculteur de Quipile touche ainsi 5 à 6 % de la valeur du produit. Tandis que 57 % reviennent à Nespresso<sup>16</sup>. Un pourcentage considérable et d'une hauteur rarissime dans l'industrie. Sur un paquet moulu d'arabica, un caféiculteur reçoit généralement entre 5 et 25 % du prix<sup>17</sup>. Et ce paquet moulu coûte environ 12 euros le kilo. Cinq fois moins cher que la capsule.

Si Nespresso a longtemps pu se permettre de vendre sa capsule à un tel prix, c'est parce que sa machine, une fois achetée, rendait le consommateur « captif ». Le rêve de toute multinationale. Les concurrents de Nespresso l'ont vite compris. Ils se sont mis à produire leurs machines fonctionnant avec des portions maisons, comme la Senseo de Philips. Je demande à Éric Favre si ce caractère « captif » est une stratégie délibérée des industriels. « Bien sûr ! » me répond-il. La plupart vendent d'ailleurs leurs machines à perte. Ils comptent ensuite sur la vente de doses ou de dosettes pour dégager un profit.

Après son départ de Nespresso, Éric a inventé une capsule à café compatible avec toutes les machines, grâce à un porte-filtre adaptable universel. Son nom : Coffea. Peu après sa commercialisation, il a reçu une montagne de lettres recommandés d'une dizaine de fabricants. Ils lui enjoignaient de retirer au plus vite son invention du marché. Ce porte-filtre casserait leurs machines, arguaient-ils, et des poursuites judiciaires pourraient suivre. Éric Favre a dû s'exécuter. Il soupçonne son

## « Chicago-sur-Léman »

ancien employeur d'avoir mené la fronde. Les entreprises suisses savent s'unir pour défendre leurs intérêts quand il le faut. En l'occurrence, son porte-filtre « détruisait leur marché captif », analyse-t-il. Cette interdiction a provoqué, selon lui, un « désastre écologique ». Son invention aurait certainement évité ces millions de ventes de machines à moteur compatibles avec un unique type de doses.

La stratégie du café « captif » a payé pour les industriels. En 1995, les torréfacteurs et les distributeurs avaient gagné, en France, 1,15 milliard d'euros sur le marché du café consommé à domicile. En 2017, le montant a grimpé à 2,60 milliards d'euros. Plus du double. Dans le même temps, les négociants et les producteurs ont perdu de l'argent sur ce même marché. Ils avaient gagné 445 millions d'euros en 1995, et 442 en 2017<sup>18</sup>. Les revenus croissants du café sont donc bien captés par les industriels.

La capsule est l'une des plus éclatantes réussites financières du secteur agroalimentaire. Elle permet de vendre très peu de café – une capsule Nespresso contient entre 5 et 7 grammes – au prix très fort. Elle est si rentable que la Suisse est devenue le second plus grand exportateur de café du monde, derrière le Brésil, avec 3,6 milliards de dollars de café vendu en 2023<sup>19</sup>. En 2005, la Suisse n'en exportait que pour 183 millions de dollars<sup>20</sup>. Entretemps, les capsules, souvent fabriquées dans des usines suisses<sup>21</sup>, ont déferlé sur le marché.

Selon les dégustateurs avec qui j'ai parlé, la capsule Nespresso n'offre pas le feu d'artifice en bouche d'un expresso ou d'un café filtre bien préparé avec des grains d'exception. Ces derniers coûtent pourtant moins cher

## *La Jungle du café*

au kilo chez les meilleurs artisans torréfacteurs qu'une capsule Nespresso. Comment expliquer, dès lors, le succès de la capsule ? D'une part grâce à son image, forgée avec les codes du luxe. En confier la promotion à George Clooney a été un coup de maître. L'acteur toucherait 10 millions de dollars de la part de Nespresso chaque année<sup>22</sup>.

D'autre part grâce à la paresse. Celle du consommateur. La capsule reste imbattable sur le plan pratique. Une simple pression sur un bouton et votre café est prêt en un temps record. Pas besoin de moulin à café, de sortir vos ustensiles, de les laver.

La domination de Nestlé dans le café est aussi due à la cohorte de chercheurs qu'elle emploie, inégalée dans le secteur privé. Seuls des titans comme Nestlé peuvent se permettre d'attendre quinze à vingt ans pour tirer les bénéfices d'une invention, comme ç'a été le cas pour la capsule. La firme possède également des machines de pointe. Dans une de ses vidéos, le célèbre geek du café James Hoffmann, aux 2,3 millions d'abonnés sur YouTube, se montre stupéfait par la finesse inégalée du café d'une capsule Nespresso : « La technologie de broyage de Nestlé est potentiellement la meilleure du monde<sup>23</sup>. »

Anja Rahn, principale chimiste du café chez le géant industriel JDE Peet's de 2019 à 2023, me confirme que Nestlé n'a pas d'égal en recherche : « La réussite de Nespresso a donné à Nestlé un avantage financier sur les autres entreprises dans la recherche sur le café vert – il faut *beaucoup* d'argent pour réaliser ce genre de recherches. »

« *Chicago-sur-Léman* »

Nestlé garde jalousement ses trouvailles. « Leurs scientifiques publient des articles dans lesquels ils ne disent que la moitié de la vérité pour garder une longueur d'avance sur leurs rivaux, remarque Anja Rahn. Ils en dévoilent juste assez pour montrer ce qu'ils savent. Nous, on doit remplir les blancs. Si vous êtes mauvais, vous n'y comprendrez rien. » Nestlé finance peu la recherche extérieure. Rappelez-vous Didier Lesueur et des sols abîmés du Vietnam qui n'intéressaient pas Nestlé. La société ne fait non plus partie du World Coffee Research (WCR), un consortium de recherche financé par 170 grandes entreprises du café, dont JDE Peet's, Illy, Lavazza, Tchibo, Starbucks... « Nestlé est beaucoup plus gros que n'importe quelle entreprise du café. Ce sont probablement les seuls à pouvoir faire de tels investissements dans la recherche sans coûts prohibitifs », convient Hanna Neuschwander, responsable de communication du WCR.

Pierre Marraccini, le chercheur du Cirad au Brésil, a travaillé pour le centre de recherche de Nestlé de Tours de 1993 à 2001. Il reste reconnaissant à l'entreprise de lui avoir mis le pied à l'étrier : « Les conditions étaient formidables. Rien à voir avec l'université. J'avais un budget quasi illimité. » Il a été l'un des premiers biologistes moléculaires à cloner des gènes de caféiers, en 1995. Le revers de la médaille est vite apparu. « Des cadres en costard venaient de Suisse pour évaluer nos travaux. Ils n'y comprenaient rien. Un jour, j'ai suggéré de pousser les recherches dans une direction. L'un d'eux m'a dit : "La science ne nous intéresse pas. On veut déposer des brevets pour avoir une position dominante." » Pierre a longtemps fermé les yeux sur cette logique. Il a fini

## *La Jungle du café*

par démissionner pour rejoindre le Cirad : « J'avais des idéaux sur la science qui fait avancer le progrès. Je ne me voyais plus breveter sans fin des gènes de caféiers. Je ne cautionnais plus la démarche. »

\*\*\*

Penchons-nous sur le dernier exemple en date d'un industriel rêvant de devenir le Nespresso de demain. Celui de Migros, le géant helvétique de la grande distribution. Sa branche café, Delica, a dévoilé en 2022 une boule de café enrobée d'un film fabriqué à partir d'algues marines. Le groupe a inondé la France et la Suisse de publicités faisant la promotion de cette boule, CoffeeB, et de ses machines compatibles. Leur système combine la simplicité d'utilisation avec le zéro déchet, puisque ces boules sont compostables.

Un cadre de Delica m'explique que tout est parti de l'idée de réaliser une capsule sans emballage : « Le marché du portionné en Suisse commençait à baisser pour des raisons écologiques. Deux tiers des Suisses ont une machine portionnée pour le café. La quantité d'aluminium jetée devenait incroyable. » La capsule en aluminium de Nespresso est en effet l'un des plus grands désastres environnementaux du café. Nespresso donne rarement le pourcentage de recyclage de ses capsules, bien que le chiffre de 60 % apparaisse parfois<sup>24</sup>. Certains experts estiment que c'est infiniment moins<sup>25</sup>. En France, premier marché au monde de la capsule<sup>26</sup>, une enquête a estimé que seul 19 % de l'aluminium des capsules serait effectivement récupéré<sup>27</sup>. Seuls 27 centres de tri

« *Chicago-sur-Léman* »

français sur 177 sont équipés de machines qui peuvent repérer l'aluminium<sup>28</sup>. Et les capsules compactées grâce à ces machines doivent être envoyées en Allemagne en semi-remorque, dans les seules usines capables de le nettoyer.

Le cadre de Delica interrogé connaît bien Nespresso. Il y a travaillé plusieurs années. Selon lui, « seulement un tiers des capsules en aluminium Nespresso sont recyclées en France. C'est aussi pour cela que j'ai quitté Nespresso. Pour changer le monde. Des innovations comme CoffeeB, il n'y en a pas tant que ça. C'est une fois dans une vie ».

Une alternative à l'aluminium était pourtant possible. Éric Favre l'avait démontré dès 1991. « Quand un *business model* est en place, il est difficile pour une grosse entreprise d'en changer », tente d'expliquer Éric. « Les capsules en aluminium ont l'avantage d'avoir une date de péremption plus lointaine que les autres, complète le cadre de Delica. Les capsules en plastique se bloquaient aussi parfois dans certaines machines. Et le consommateur préférerait les capsules en aluminium. » L'esthétisme a son importance, dans le luxe.

Nespresso a fini, en 2023, par faire des capsules en papier compostable. Sans cesser pour autant les capsules en aluminium.

Il a fallu cinq ans et des millions d'euros à Delica pour mettre au point ses boules contre-nature. « Ce qui est dégradable laisse passer l'oxygène. Cela affecte donc la qualité du café », me dit le cadre de Delica. Leurs boules ont donc une date de péremption plus rapprochée que les capsules en aluminium.

## *La Jungle du café*

Migros compte sur ses 650 supermarchés pour obtenir un succès plus rapide que celui de Nespresso<sup>29</sup>. Ce cadre de Delica confesse qu'il est rare qu'un géant de la grande distribution investisse autant dans la recherche : « Ce sont souvent les pires dans ce domaine. » Mais le patron de Migros de l'époque savait que le marché du café était énorme. Sur le site de CoffeeB, les boules sont vendues 68,4 euros le kilo. « On est une entreprise, pas une œuvre de charité. On a investi des millions. Il faut rentabiliser », justifie le cadre.

Interrogé sur CoffeeB, Éric Favre soupire. Il ne comprend pas la promesse écologique d'un produit qui nécessite d'acheter une énième machine à moteur. Le cadre de Delica se défend en assurant que la feuille de route initiale était de faire une boule sans nouvelle machine. « Cela aurait été plus simple. Nespresso a déjà vendu des millions de machines. Mais notre membrane en algue était si délicate sous l'eau chaude qu'il a fallu créer notre propre système. » Pour compenser, CoffeeB ouvre sa boule à des marques, comme Illy. Le responsable ajoute que les fabricants seront libres de concevoir leurs boules quand le brevet aura expiré. « Je pense qu'on deviendra le nouveau standard. »

Il essaie, en passant, de torpiller les machines non captives à broyeur de grains, en plein essor. Celles-ci broient automatiquement le café et permettent donc d'acheter du café en grains, bien moins cher au kilo. « Elles sont plus lourdes, ont plus de pièces que la nôtre, donc ont une empreinte carbone plus élevée. » Et les capsules en papier de Nespresso ? « C'est du *greenwashing*. Il faut six mois à un an pour qu'elles se dégradent dans un

« *Chicago-sur-Léman* »

jardin, contre trois mois pour nos boules. Et leur capsule est trois fois plus lourde que notre couche d'algue. Votre jardin deviendra une déchetterie si vous buvez trois Nespresso par jour. »

En effet, ces entreprises ne sont pas des œuvres de charité.

À la fin de notre entretien, le cadre de Delica me demande de ne pas être nommé cité. « On ne sait jamais comment évolue une carrière... Je retravaillerai peut-être chez Nestlé un jour. » Le café, en Suisse, est un tout petit monde.



## Chapitre VIII

### Boniments du marketing

« Personne ne doit croire que les grandes entreprises, en particulier celles du secteur du café, sont vertueuses, ouvertes et totalement honnêtes dans leurs transactions. Il est dans la nature humaine que ceux “qui en savent plus”, en tant que vendeurs, profitent de ceux qui sont acheteurs, les consommateurs ignorants. »

Michael Sivetz, *Coffee Quality*

En vérité, la concurrence entre les titans du café se révèle parfois toute relative. Nestlé et Starbucks se sont ainsi alliés en 2019. Contre 7,15 milliards de dollars, Nestlé a obtenu les « droits perpétuels » de commercialisation du café en grains et des capsules Starbucks dans la grande distribution. Le partenariat a été juteux pour les deux parties. Cette simple activité a rapporté à Nestlé 1,6 milliard de dollars en 2022<sup>1</sup>.

Les agronomes des torréfacteurs importants et des gros négociants travaillent aussi parfois de concert pour améliorer le rendement des caféiculteurs, par exemple ceux d'Ecom et de Nespresso. Cette entente a certainement du bon pour le producteur dans ce cas précis. On ne peut en dire autant d'autres formes de rapprochements.

## *La Jungle du café*

Florian Blumer, le journaliste de Public Eye, a découvert des pratiques troublantes de la part de fournisseurs de Nescafé au Mexique. Les négociants qu'il a vus au Chiapas n'augmentaient pas leur prix d'achat lorsque les prix du café atteignaient des sommets en Bourse – ce qui était le cas à l'époque où il était sur place, en février 2024. Quant au prix proposé par ces négociants, généralement 26 pesos mexicains le kilo de café vert, soit 1,29 euro, il est plus bas que les coûts de production de ces caféiculteurs (30 pesos par kilos).

Ces négociants – Casemex, Egos et Merino – ont Nestlé pour acheteur principal, voire unique dans le cas d'Egos. Le 5 février, Florian a assisté à des manifestations de fermiers furieux à la porte de Casemex. Blême, le dirigeant de l'entreprise est venu leur dire qu'il n'exerçait aucune influence sur les prix et que ceux-ci étaient fixés directement par Nestlé<sup>2</sup>.

Les dés semblent ainsi pipés. Le libre marché, qui prétend donner le juste prix en fonction de la demande et de l'offre, est par endroits manipulé à leur avantage par les gros joueurs. Quand les prix du café en Bourse diminuent, ils ne manquent pas de les répercuter sur leur prix d'achat. L'inverse n'est pas toujours vrai.

Jean-Pierre Blanc, directeur général des cafés équitables Malongo, me dit qu'il est convaincu qu'il faut blâmer le modèle économique en place, pas uniquement des individus. « Il n'y a ni gentils ni méchants dans cette situation. Seulement des gens qui regardent leurs intérêts. Depuis la dérégulation financière, les prix du café montent puis baissent comme une chasse d'eau. Pendant ce temps, les actionnaires demandent 15 % de rentabilité

## *Boniments du marketing*

aux multinationales, ou le patron saute. Cela aboutit à une nouvelle forme de colonisation. Le système actuel, cette prétendue “mondialisation heureuse”, se mord la queue. » Dans les grandes entreprises, il y a des primes de fin d’année à se partager, des actionnaires à combler, des piscines à creuser.

Florian a retrouvé le petit planteur qui illustre l’étiquette du bocal Nescafé affirmant que ce café améliore la vie des paysans du Chiapas, Elmar Morales. « Aujourd’hui, il ne garde que colère et frustration<sup>3</sup> » devant ce qu’il qualifie de fausses promesses de Nestlé.

Pour la chimiste Yasmine Motarjemi, Nestlé, son ex-employeur, excelle dans le paraître pour mieux faire oublier ses faiblesses : « Les paquets et sachets sont ravissants, à l’image du siège en Suisse, les employés sont toujours bien habillés... Pendant ce temps, personne ne pense à la provenance du café. » Je songe à cette journée passée dans une coopérative équitable de cacao et de café au Pérou, Norandino. Un responsable, Santiago, mettait en garde les lycéens qui la visitaient : « Nestlé travaille avec de mauvais produits. Il fait croire qu’il en a de bons. C’est faux. » Il est vrai que Nestlé a poussé des fermiers du Chiapas à abandonner leurs excellents arabicas pour des robustas plus productifs mais plus amers. Et lorsque Nestlé achète de bons produits, pour sa branche Nespresso par exemple, ils ne sont pas toujours payés au juste prix.

Quant à l’autre colosse du café, JDE Peet’s, certaines de ses marques ont été sanctionnées par la Commission européenne pour infraction à la libre circulation des marchandises en Europe. En mai 2024, la Commission

## *La Jungle du café*

a infligé une amende de 337,5 millions d'euros au géant alimentaire Mondelez pour avoir empêché des négociants, entre 2006 et 2020, d'acheter ses produits moins cher dans un État membre pour les revendre à bas prix dans un autre<sup>4</sup>. En leur imposant ces restrictions illégales, Mondelez pouvait continuer à y vendre ses produits à des prix élevés. Parmi eux, on retrouvait du café. Mondelez possédait alors les marques Hag, Jacobs et Velours Noir<sup>5</sup>. Depuis 2015, elles appartiennent à JDE Peet's, dont Mondelez est devenu le deuxième plus gros actionnaire.

Parce qu'elles ont des objectifs financiers à atteindre, les multinationales du café ne jouent pas toujours selon les règles du jeu. Elles savent aussi user d'astuces légales, mais peu morales, pour vendre à bon prix des produits médiocres. Cela n'a rien de neuf. L'Américain Michael Sivetz a détaillé pourquoi le café de grande consommation est généralement imbuvable dans un livre, *Coffee quality*, actualisé jusqu'en 1995. Cet ancien ingénieur du café a travaillé pour des multinationales. L'une d'elles lui a par exemple demandé de bâtir une technologie de diffusion d'eau sur les grains de café tout juste torréfiés<sup>6</sup>. Cette méthode détruisait les arômes, développait un goût frelaté et ajoutait 8 % d'eau au café ; le consommateur payait ainsi le même prix pour un café qui en contenait moins que ses rivaux. « Une fraude pure et simple », dénonçait Michael Sivetz, légale à l'époque.

Il existe aujourd'hui encore quelques combines légales pour dégager une bonne marge.

Lorsque vous achetez du café à très bas prix, n'espérez pas de miracles. Il s'agit en général de rebuts des

## *Boniments du marketing*

entrepôts de café, des grains mal formés, attaqués par des maladies ou grignotés par des insectes. Une analyse en laboratoire a révélé la présence de 80 fragments d'insectes dans le café moulu Bellarom bio du Pérou vendu par Lidl, et de 83 dans le café bio en grains du Guatemala Alter Eco<sup>7</sup>. Visiblement, les insectes qui ont pondu dans les baies de café et les ont grignotés se trouvaient encore dans les grains quand ils ont été torréfiés. Ce n'est ni dangereux pour la santé, ni illégal. La qualité du café laisse toutefois à désirer.

Devant les entrepôts, on reconnaît tout de suite ces grains médiocres, posés sur des bâches. Au lieu d'être beiges, ils sont noircis, pourris de l'intérieur. « Les beiges partent à l'exportation, les autres seront bus par les Colombiens », ricanait un fermier à Quipile. Torréfiés, ces grains seront vendus dans des paquets à bas prix, les seuls que peuvent se payer certains habitants des pays producteurs. Comme le disait, avec une poésie involontaire, le guide de la plantation Starbucks sur les rebuts du café : « Chaque café trouve son chemin. »

On peut aussi retrouver ce médiocre café en Occident. Alexandre Bellangé, importateur de café de qualité chez Belco, s'en indignait dans un documentaire<sup>8</sup>. On le voyait, en Ethiopie, désigner des grains pourris placés à l'écart des fèves d'exception : « Le problème, c'est qu'ils pourront être étiquetés moka d'Éthiopie grand cru. Il n'y a aucune règle. Ces merdes-là auront le même nom que ce que l'on trouvera chez un artisan torréfacteur. » « Payer ça, même 3 euros, en supermarché, c'est très cher. C'est du vol », abondait, à ses côtés, l'importateur Christophe Servell.

## *La Jungle du café*

Pour dissimuler ces mauvaises saveurs, il existe un premier remède miracle. Torréfier longtemps, jusqu'à rendre le grain noirâtre. « La principale raison de ce type de torréfaction est de faire disparaître les défauts, même si ce n'est pas la seule », m'expliquait le directeur général de MaxiCoffee, Lionel Galut. Le problème, c'est qu'elle fait aussi disparaître des saveurs généralement appréciées, comme l'acidité ou la sucrosité. Celles qui font la singularité d'un café et permettent de distinguer les terroirs. Ne reste souvent, après une torréfaction trop longue, qu'un arrière-goût de pain grillé, parfois de charbon.

Une torréfaction poussée dissimule aussi les défauts qui apparaissent avec l'âge. Contrairement au vin, le café ne se bonifie pas dans le temps. Le grain se dégrade, ses arômes aussi. Pour rester bon, un grain de café vert ne doit, en général, pas être entreposé plus d'un an. Ce délai se réduit à un ou deux mois une fois le grain torréfié et le paquet ouvert. Il se dégradera encore plus vite s'il est moulu et non en grains. Lionel Galut a mené une expérience avec une société spécialisée dans la captation des odeurs. Elle a analysé le pourcentage de dégradation des arômes du café après le broyage des grains. Résultat : 50 % de ces arômes avaient disparu après vingt-quatre heures si le café moulu était laissé à l'air libre, 15 % s'il était enfermé dans un contenant<sup>9</sup>.

En France, les vendeurs de paquets de café ne sont pas tenus d'indiquer la date de torréfaction. Ni la date de péremption. Ils doivent simplement indiquer une « date de durabilité minimale ». Elle indique la date au-delà de laquelle le fabricant n'est plus tenu par une garantie

## *Boniments du marketing*

relative à la qualité. Cette date est fixée entre 12 et 36 mois après la date de torréfaction, à la discrétion des torréfacteurs<sup>10</sup>. Cela signifie que les industriels peuvent écouler de vieux stocks sans que le consommateur en ait connaissance. Le consommer au-delà de cette date ne pose presque jamais de problèmes de santé puisque le café torréfié est un produit sec. Mais le goût sera altéré. Si vous ne voyez pas de date de torréfaction sur un sachet, méfiez-vous.

L'autre astuce miracle pour faire payer du café médiocre au prix fort s'appelle le mélange. L'origine des grains n'apparaît que rarement sur les sachets de café de supermarché, en partie parce qu'il s'agit souvent de mélanges. C'est le cas, par exemple, des deux marques les plus vendues en France : L'Or, appartenant à JDE Peet's, et Carte Noire<sup>11</sup>. Un paquet L'Or peut contenir du café de cinq à six pays d'origine<sup>12</sup>. Les industriels soutiennent que les mélanges sont indispensables pour obtenir un goût unique, qui tirerait le meilleur de chaque origine. En réalité, c'est toujours plus économique de faire des mélanges, le café étant moins cher dans les pays où la récolte est abondante ; ceux-ci seront privilégiés, d'une année à l'autre, par les industriels. Certains cafés partageant des profils aromatiques assez semblables sont substituables les uns aux autres, comme les cafés du Guatemala et du Salvador. Ne pas inscrire d'origine sur le paquet permet aussi de ne pas devoir changer tous les trois mois ce qui est inscrit dessus. « Et puis beaucoup de consommateurs se fichent de savoir d'où vient leur café », me dit le cadre de Delica.

## *La Jungle du café*

Mélanger un peu de café de qualité dans du robusta très amer ou dans de l'arabica infect rend aussi le café buvable, expliquait l'ingénieur Michael Sivetz. C'est un autre moyen, en somme, de vendre du café de piètre qualité à bon prix. Le procédé a toujours cours. Après une analyse en laboratoire, le magazine *Que choisir* a découvert en 2022 que le paquet en grains « L'Or Absolu », vendu à bon prix, contenait 18 % de robusta. Le paquet promettait pourtant que son café était « né de l'assemblage unique de grands arabicas<sup>13</sup> ». Contacté par *Que choisir*, JDE Peet's s'est engagé à modifier les mentions sur le paquet.

Par ailleurs, sur les 22 paquets analysés par *Que choisir*, seuls sept indiquaient un pays d'origine. L'industrie n'est pas obligée de le faire et sait profiter pleinement de cette latitude.

Une employée de Simexco, une entreprise de café vietnamienne, n'a pas caché sa stupéfaction quand je lui ai appris que l'on ne trouvait presque jamais de paquet en France mentionnant l'origine vietnamienne du café. Elle ignorait que le robusta de son pays, moins cher que l'arabica, était surtout utilisé pour faire des mélanges, donc des économies. L'origine et le terroir sont souvent effacés d'un trait de plume par les gros torréfacteurs. Phan, le coresponsable de l'Institut agricole des hauts plateaux, l'a, lui, compris depuis longtemps : « Beaucoup de gros acheteurs de notre café ne veulent pas que nous l'améliorions. Ils ont besoin d'un café à bas prix. » L'économie robusta leur est d'autant plus précieux qu'il contient davantage de caféine que l'arabica.

## *Boniments du marketing*

Le robusta représente 38 % de la production mondiale de café, contre 62 % pour l'arabica<sup>14</sup>.

« Le pire ennemi du bon café, c'est le torréfacteur », tranchait, pour toutes ces raisons, l'agronome du café Massimo Battaglia, rencontré à Florence.

\*\*\*

Récapitulons. Certains distributeurs achètent parfois du café produit grâce à l'esclavage moderne au Brésil. Ils se sont fourni dans des plantations du Guatemala qui faisaient travailler des enfants. D'autres ont aussi été pris la main dans le sac sur ce sujet au Guatemala, ainsi qu'au Mexique. Ils parviennent à imposer des prix d'achat bas aux petits caféiculteurs mexicains, même lorsque les prix de revente explosent en Bourse, poursuivent leurs concurrents potentiels pour mieux les torpiller, et pollue inutilement la planète avec l'aluminium de leurs capsules. Le plus grand négociant du monde, Neumann, est mis en cause dans une affaire d'appropriation de terre en Ouganda. Selon le responsable de cette plantation, Lavazza leur achète du café sans s'en offusquer. Nestlé s'est aussi fourni auprès de cette plantation. Enfin, JDE Peet's n'aurait pas respecté les règles de libre circulation des marchandises de l'Union européenne, et aurait déjà vendu du robusta en prétendant qu'il s'agissait d'arabica.

Les sournoiseries des grands groupes pour extraire le plus de profit des grains de café sont ainsi nombreuses. Évoquons-en une dernière.

## *La Jungle du café*

Avant mon tour du monde, j'étais convaincu que le bon café avait un autre ennemi : le café instantané, souvent promesse d'une boisson infâme. Je m'étais trompé. Le café soluble peut être délicieux. À condition que les industriels le désirent. La médiocrité générale de ce produit ne vient pas de sa technique de fabrication, mais des choix des multinationales.

C'est un Brésilien, Celso Garcia Sgarbi, qui me le révèle. Cet ingénieur a dédié sa vie à faire sortir de terre des usines de café soluble, dans son pays et en Asie. « C'est ma première interview », s'enthousiasme cet homme affable à l'aéroport de São Paulo, où nous nous sommes donné rendez-vous.

Celso travaille dans le café instantané depuis 1977. Il a observé que la qualité de ce café n'a cessé de croître depuis. Le produit avait déjà connu une amélioration significative en 1963, quand Maxwell House avait lancé le premier café soluble lyophilisé. L'opération consiste à congeler le café qui a infusé dans de l'eau chaude puis à transformer l'eau de cette glace en vapeur, sans passer par un stade liquide. Les particules solides restantes constituent le café instantané.

Celso m'explique que pour obtenir le meilleur café possible, il faut extraire environ 18 % du grain. Pas davantage. « Car ce sont les bons arômes qui sont extraits les premiers. Si l'on continue, ces bons arômes sont dilués. » Les fabricants de café instantané poussent souvent jusqu'à 30 %. Grâce à de récents progrès technologiques, ils sont même capables d'extraire 55 % du grain. Beaucoup ne s'en privent pas. « Plus vous extrayez de matières des grains, plus vous gagnez de l'argent »,

## *Boniments du marketing*

me relève Celso. L'inconvénient, c'est que ce procédé extrait aussi les composants amers du café, en plus de diluer les bons arômes. Voilà pourquoi il est si souvent médiocre en tasse.

Si les industriels n'extraient que 18 % de leurs grains et si ceux-ci étaient de bonne qualité, leur café instantané serait délicieux, « aussi bon que l'expresso que je viens de commander », dit Celso. Il n'est pas le seul à le dire. Le passionné du café James Hoffmann s'est amusé à fabriquer son propre café instantané à partir d'excellents grains. Son verdict ? « C'est étonnamment bon<sup>15</sup>. »

Trouver du café instantané de grande qualité dans le commerce relève presque de l'impossible. Certains petits torréfacteurs ont essayé d'en produire. Ils ont vite abandonné. Les coûts de production, notamment énergétiques, restent élevés. Et trop peu de consommateurs prêts à payer cher un bon café savent que le café instantané peut être bon. Ils sont aussi trop peu nombreux pour qu'un petit torréfacteur amortisse l'investissement en machines. « Un de mes employeurs, Olam<sup>16</sup>, produisait deux tonnes de café soluble par heure. Tu ne peux pas être rentable si tu produis une tonne par an », développe Celso. Il est néanmoins convaincu qu'il existera un jour un marché pour le café instantané de luxe.

En Europe et en Amérique du Nord, le marché du café soluble régresse. Ce n'est pas le cas dans les pays émergents. L'Indonésie et ses 275 millions d'habitants est devenu, en 2019, le cinquième pays qui consomme le plus de café, dépassant la France, désormais sixième. En 2000, l'Indonésie ne pointait encore qu'à la 18<sup>e</sup> place.

## *La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

Sa consommation de café a quadruplé, en partie grâce au succès des produits trois en un, contenant crème, sucre et café instantané. Cette évolution était inimaginable il y a quelques décennies, dans un pays où le thé était roi. « Je n'ai jamais bu d'eau jusqu'à mes sept ans. Du matin au soir, je ne buvais que du thé », me racontait Ucu Sumirat, généticien indonésien du café. Et puis il a découvert le café au lycée. « J'aimais tellement ça que je réutiliais le marc de café usagé pour en refaire. Ça m'a flingué l'estomac », rit-il. Les habitudes culturelles changent vite. Partout dans le pays, de Jakarta à Surabaya, de Bandar Lampung à Muaradua, même au milieu de l'une des meilleures plantations de café de Java, la Frinsa Weninggalih, on voit des locaux consommer du café instantané, vendu sur les étals des échoppes dans de petits sachets rectangulaires.

Ce robusta bon marché est si amer qu'il faut ajouter du sucre et de la crème pour le rendre buvable. Mais il représente la réalité du café pour l'Indonésie. Le soluble représente 25 % du café consommé dans le monde<sup>17</sup>. La demande mondiale pour ce produit croît tous les ans. Nescafé continue d'ailleurs de rapporter gros à Nestlé. Son café soluble serait « au moins » aussi rentable que Nespresso, selon le Crédit suisse<sup>18</sup>. Nescafé représente la moitié du café instantané vendu dans le monde<sup>19</sup>.

## Chapitre IX

### Pourquoi des planteurs demeureront

« Le café, c'est comme la chanson "Hotel California" des Eagles : "You can check out any time you like, but you can never leave"<sup>1</sup>. »

Celso Garcia Sgarbi



## *La Jungle du café*

Par quelle magie un tel prodige était-il possible ? Le petit garçon voyait son père quitter la maison avec des sacs de café. Et revenir avec des sachets de sucre. Du sucre ! Après la récolte des dix caféiers de son père, le petit Baamu pouvait enfin, pour quelques jours, boire son thé avec du sucre. Une nouvelle saveur extraordinaire pour lui. « J'étais stupéfait. On pouvait donc acheter du sucre avec le café ? Le café est devenu mon rêve », se remémore Baamu Moses, 58 ans. Avec ses cheveux cotonneux et son sourire baigné de douceur, Baamu est le leader de la coopérative ougandaise Source of the Nile Shalom de Jinja. Jeune, il a tout fait pour acquérir des terres, plantant et cueillant du café sans relâche. Grâce à ses 5 hectares, ses onze enfants sont dans les meilleures écoles d'Ouganda. « Je viens d'une famille très pauvre. Je suis sorti de la pauvreté grâce au café. Avant, ma vie était misérable. Le café m'a rendu heureux. »

Ici, le café étire bien des sourires sur les visages. Qu'il ne rapporte plus autant que par le passé n'est pas une raison suffisante pour l'abandonner pour ceux qui ont appris à l'aimer.

L'idée d'une possible disparition des producteurs – Brésil excepté – est très répandue dans l'univers du café. J'étais moi-même enclin à le croire. Comme les chapitres précédents l'ont montré, la partie semble jouée d'avance quand les industriels entrent dans la danse.

Mes rencontres avec les producteurs m'ont amené à réviser ma position. Le raisonnement d'économiste, qui suppose que les caféiculteurs arrêteront nécessairement la culture si elle n'est plus rentable, que les choix humains

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

auraient pour unique but la maximisation rationnelle des profits, est parfaitement inexact. Un homme n'est pas réductible à un tiroir-caisse. Il est habité de rêves, de souvenirs qui l'attachent à la terre de ses ancêtres. J'ai souvent constaté que l'argent ne dicte pas toutes les décisions des caféiculteurs. Elles viennent aussi de leur passion du café, de leur amour de la nature, du sens qu'ils décident de donner à leur existence.

Ils sont, en outre, gouvernés par leurs souffrances. La pauvreté emporte généralement les considérations rationnelles que les gens bien nés élaborent patiemment dans leur fauteuil. La douleur n'est pas bonne conseillère. « Certains paysans n'ont pas conscience que les prix du café ne couvrent pas les coûts de production. Ils n'ont pas de livres de comptes », remarque Marcela Pino, la directrice de Food4Farmers. Il n'est pas rare qu'ils n'aient pas terminé l'école primaire. Certaines productrices nicaraguayennes de la Soppexcca sont dans ce cas. Parce que les banques n'aiment guère l'absence de comptabilité, elles refusent de leur octroyer les prêts nécessaires pour investir dans leur ferme. Ou proposent des taux exorbitants. « Les intérêts des microcrédits sont de 60 % à Matagalpa », s'insurgeait la caféicultrice Karen Nadezka.

Tarmidi et Sawilah, un couple indonésien rencontré à Sumatra, reçoivent un prix dérisoire pour leur café parce qu'ils le cueillent trop tôt, quand il n'est pas encore mûr. Ils en tireraient davantage s'ils attendaient quelques semaines. Ils n'ont pas quelques semaines. Il faut payer l'école des petits-enfants.

## *La Jungle du café*

Plus on est pauvre, plus il est difficile de ne plus l'être. Certains peuvent seulement survivre jusqu'au lendemain. C'est tout. C'est déjà bien.

Pourtant, pour les plus pauvres parmi les pauvres, le café demeure une bonne affaire. C'est le cas en Ouganda, où, contrairement au Vietnam, peu de caféiculteurs ont une mobylette, où l'on désherbe à la houe plutôt qu'à la débroussailleuse mécanique portative. Ces travailleurs partent de si loin que l'argent du café suffit à représenter un immense progrès. Le pays baigne dans des fumées malodorantes ; celles des feux de bois pour rendre l'eau potable ou des ordures carbonisées, en l'absence de ramassage des déchets. Les enfants jouent avec un bâton et un pneu de vélo qu'ils font rouler sur la terre poussiéreuse. Le linge est lavé à la rivière.

Autour de Jinja, la grand-mère de Lukia Mutesi, la fillette souffrant de la malaria, me dit que le café lui rapporte plus aujourd'hui que le maïs, le manioc et les bananes. Même s'il n'est pas suffisant pour se soigner, il lui a permis de payer l'école de ses trois petits-enfants orphelins. « Le café est ma seule source financière », me dit-elle.

Helen et son mari Sirajje, qui habitent autour de Masaka, au sud de l'Ouganda, font pousser des bananes, des haricots, du piment, de la pastèque, des citrouilles ou encore des cacahuètes sur leurs 2,8 hectares. Mais c'est leur café qui les enrichit le plus. Si leur vanille se vend aussi à bon prix, elle ne se récolte qu'en minuscule quantité. Helen et Sirajje ont deux maisons qui ont fière allure.

« Aimeriez-vous qu'un de vos enfants soit caféiculteur ? » Contrairement au Vietnam et à l'Indonésie,

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

tous les caféiculteurs ougandais rencontrés – une quinzaine – répondent oui sans hésiter. Ils sont convaincus que le café améliorera leur vie. C'est déjà le cas. Les parents caféiculteurs de Maureen Namugalu, agronome ougandaise, ont financé son université grâce au café. « C'est une magnifique plante qui apporte beaucoup d'espoir au pays », s'illumine-t-elle.

Leonard Kawesaa, qui vit près de Masaka, cultive du café sur près de 3 hectares. Le café paye l'école à ses douze enfants. Trois sont déjà à l'université. « Le café me permet aussi de recevoir des visites d'étrangers comme vous. Ça me rend fier. »

Huyha Edison, le caféiculteur qui connaît parfois la faim et la dépression, a pu s'acheter une vache laitière. Et payer l'école de ses enfants. Le système scolaire ougandais doit manifestement une fière chandelle au café. « Le café, c'est un bon revenu », confirme Juma Mukasa, caféiculteur sur 2,4 hectares autour de Jinja. Il possède une belle maison en dur, bariolée d'orange et de vert. Musulman, il a aussi quatre femmes. Le café lui a conféré un statut social important.

Pour économiser encore davantage, beaucoup font ramasser les baies par leur famille. C'est chose aisée en Ouganda. Les enfants sont nombreux. À Mbale, la caféicultrice Jafera Nagudi en a treize. Pour Juma Mukasa, c'est encore plus facile, avec ses dix enfants et ses quatre femmes. « Je n'ai pas besoin d'engager quelqu'un d'autre », précise-t-il.

Kajimu, qui possède un petit hectare, a pu se construire une maison en dur grâce au café. Avant, elle était en terre séchée. Radikal, caféiculteur indonésien, a pu faire de

## *La Jungle du café*

même près de Muaradua, à Sumatra. Il m'a hébergé dans sa maison de béton, me laissant sa meilleure chambre. Il l'a construite en 2021. Sa précédente habitation était en bois. Marino, caféiculteur péruvien près de Jaén, a, lui, construit sa *casita* de béton et de ciment en 2014 grâce à ses 3 hectares de café. Son ancienne maisonnette combinait des matériaux rustiques : bois, calamine, terre.

Les caféiculteurs les plus fragiles dorment dans des bicoques de boue, les intermédiaires, dans des logis de bois, tandis que les plus aisés vivent entre des murs de briques ou de béton. Comme les trois petits cochons du conte, qui recèle un sens plus profond qu'il ne le laisse paraître. Les maisons successives des cochons constituent des étapes de richesse. Le loup qui menace leur existence disparaît lorsque la misère s'éloigne.

« Certains extraient du pétrole ou de l'or pour se développer. Nous, c'est le café », relève Robert Kawuki, généticien ougandais du manioc, devenu généticien du café pour le WCR. Le café représente 15 à 20 % des exportations de l'Ouganda, qui repose sur une économie très agricole. Le café forge son identité profonde. Aucune autre contrée n'est plus dépendante de cette denrée pour obtenir ces devises, excepté le Burundi<sup>2</sup>. Le climat ougandais convient peu à l'arabica à cause de l'altitude limitée. Mais il est parfait pour le robusta. Certaines variétés de cette espèce, scientifiquement appelée *canephora*, sont originaires de ce pays. Une bonne partie des robustas cultivés dans le monde, y compris au Vietnam, viennent d'Ouganda<sup>3</sup>.

L'histoire a ainsi montré que certains pays désargentés seront toujours prêts à prendre la place d'autres

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

contrées, comme le Vietnam, où le café n'attire plus. Phan, le directeur adjoint de l'Institut agricole vietnamien des hauts plateaux, révèle que sa structure a reçu une délégation birmane quelques années plus tôt. « Ils nous ont dit qu'ils visaient 400 000 hectares de café. » Phan sourit. « Ce sera difficile. » La Birmanie n'a en effet planté du café que sur 20 000 hectares pour l'instant. Contre 710 000<sup>4</sup> pour le Vietnam. Mais qui sait ? Elle sera peut-être le Vietnam de demain. À moins que ce ne soit le Cambodge – des représentants du pays se sont aussi déplacés à l'Institut de Phan. « Le Vietnam a lui-même profité de l'effondrement africain après la fin de l'accord international du café en 1989 », remarque le géographe Frédéric Fortunel.

Et la Chine ? N'est-elle pas l'un des pays qui ont vu leur production de café s'accroître le plus en douze ans<sup>5</sup> ? Frédéric Fortunel, qui a passé du temps au Yunnan, la région frontalière du Vietnam qui produit le café chinois, n'y croit pas. L'État chinois regarde l'agriculture avec condescendance. « La Chine est dans le *XXII<sup>e</sup>* siècle aujourd'hui, analyse le chercheur. Elle est plus soucieuse de contrôler les puces électroniques que d'être un leader mondial du café. L'empire du milieu a éventuellement l'ambition de devenir une plaque tournante du trading de café. Elle sait qu'être producteur rapporte peu. »

\*\*\*

Le Nicaragua, pays le plus pauvre d'Amérique centrale, n'a pas le luxe de se poser ces questions. Le café y est vital. Les sols sont souvent nus dans les maisons.

## *La Jungle du café*

Sur les routes abîmées, certains habitants se déplacent en cariole tirée par un cheval, transportent des denrées sur des charrettes à bras. Les détritrus jonchent les rues, les marchés, les arrêts de bus. Devant ces derniers, des ados rabatteurs se battent pour obtenir le billet dont les gratifie parfois le chauffeur. On y voit des vendeurs à la sauvette dans des proportions inégalées en Amérique latine. Ils vendent tout. Même du papier toilette. Une enfant de 6 ans propose des fruits dans un bus.

Beaucoup de Nicaraguayens sont d'une gentillesse exquise. Ils m'expliquent spontanément les correspondances dans les bus. Une dame âgée veut se lever pour me laisser sa place. Un homme qui me voit marcher pour atteindre une cafetière me prend en voiture pour m'y déposer.

Le pays reste néanmoins dangereux. Surtout à Managua, la capitale qui ne semble pas s'être remise du tremblement de terre qui l'a détruite en 1972. Le soir, un jeune homme dissimulé derrière un casque de moto se jette sur moi pour me voler mon sac à dos. Je parviens à m'enfuir après une brève lutte et grâce à un chauffeur de taxi. Ce dernier me sermonne : « Il ne faut pas marcher dans la rue le soir. C'est dangereux. » Des jeunes font des rondes à moto pour trouver un type à dépouiller. À la nuit tombée, les rues se vident en un instant.

Dès lors, un témoignage passé a pris pour moi une signification plus profonde. Celui de Gladys Zurichaqui, présidente du conseil d'administration d'une coopérative du Pérou, La Florida, à Yurinaki : « Le café, c'est une passion, mais aussi une tranquillité. Je suis loin de la

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

délinquance, de la pollution, je bois de l'eau pure. Je me sens libre en étant productrice de café. » Yurinaki est un village paisible des Andes, traversé par la rivière Perené. Des vacanciers péruviens s'y promènent en bateau, cernés de montagnes et de cascades. « Je suis *socio* de La Florida depuis 1976 et je n'ai jamais pensé à arrêter le café, abonde Nicolas Diaz Rojas. Il n'y a pas beaucoup de cultures plus rentables que le café, ici. » Même lorsque les prix du café s'effondrent ou qu'un nuisible ravage la récolte, les caféiculteurs peuvent toujours semer des aliments de substitution pour leur consommation personnelle. « On a perdu 80 % de notre récolte en 2013 avec la maladie de la rouille, me dit une caféicultrice à Yurinaki. Pour survivre, on a planté du manioc et des bananes à la place. » Plus tard, ils les ont remplacés par de nouveaux caféiers.

Tout le monde ne trouve pas la terre promise en ville. Elle est impitoyable, la pauvreté partout, les poubelles souvent fouillées, les sans-abri nombreux, à Cali en Colombie, à San José au Costa Rica, à Addis-Abeba en Éthiopie...

Certains travailleurs du café sont revenus de la vie citadine. « J'ai bossé pour une usine à Bogota, dans la sécurité industrielle », me raconte Maicol Prieto, un Colombien costaud. Il travaille depuis cinq ans dans une entreprise familiale d'exportation de café à Quipile. Il râle, bière au poing, sur la dureté du job. « C'est quand même put\*\*\*\* de dur. » Les sacs d'une cinquantaine de kilos qu'il décharge à longueur de journée pèsent atrocement sur son dos. Mais il préfère vivre dans ce village multicolore qu'à Bogota, où le stress du travail

## *La Jungle du café*

le dévorait. « Ici, j'ai la tranquillité. » C'est sans prix ? « *Totalmente.* » Je demande à Alfredo, son patron, ce que représente le café pour lui. « C'est ma vie. » Il regarde le soleil décliner, accoudé à son entrepôt. « J'aime cette vie relaxante. » Quipile ressemble à un paradis de *telenovela*, une partition composée pour chanter les louanges du café. Des airs de trompette sortent des haut-parleurs devant les commerces et la bière coule à flots pour célébrer l'arrivée des premiers sacs de (l'excellent) café de la récolte 2023.

« Malheureusement, il y aura toujours des pauvres pour cultiver du café, considère Clément Rigal, le scientifique du Cirad. La ceinture caféière est grande. Il y a beaucoup d'endroits où le faire pousser. Et ce n'est pas la plante la plus technique. » Cette facilité relative ne doit pas être sous-estimée dans l'amour que les fermiers portent au café. Erpin et Darnia, un couple indonésien de Sumatra, assument de l'avoir choisi plutôt que le maïs ou le riz car il exige moins de travail : « Une fois le caféier planté, il faut juste le maintenir. » Le manioc ou le blé, eux, doivent être replantés chaque année. Le café reste aussi le produit le plus rentable à cultiver sur des reliefs accidentés, me fait remarquer Alfredo à Quipile : « L'avocatier ne peut se planter qu'en bas et en haut d'une pente. Le café, on en met partout. » « Quand tu te lances dans le café, il faut s'occuper trois mois des jeunes caféiers. Puis il n'y a presque plus rien à faire. Tu te rends compte ? C'est génial ! Ensuite, les employés gèrent et tu pars en vacances. Il me faudra cinq ans pour être rentable. Et puis je serai libre. » Ce témoignage euphorique m'a été livré par un Américain d'origine péruvienne rencontré dans une conférence sur le café à Addis-Abeba, en Éthiopie.

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Ayant fait fortune dans des hôtels à Las Vegas, ce retraité venait d'acheter une grande plantation au Pérou. Il croyait dur comme fer qu'elle deviendrait une rente en or, malgré son inexpérience.

« On recommande deux heures par jour de travail aux petits caféiculteurs. C'est suffisant », indique Dewi Septirita. Cette Indonésienne travaille pour la HRNS sur un projet d'aide aux petits producteurs de robusta autour de Muaradua<sup>6</sup>. Beaucoup travaillent bien davantage que ces deux heures. Par souci de bien faire et par manque de connaissances. Leurs tâches font parfois plus de mal que de bien. Par exemple quand ils désherbent l'intégralité du terrain pour que leur ferme fasse plus « propre ». Dans cette région, et contrairement aux Européens amoureux de leur gazon, une terre nue, sans herbe, est valorisée socialement. Le sol a pourtant besoin d'un manteau herbeux et de plantes qui se décomposent pour rester riche en nutriments. De surcroît, le désherbant utilisé, le glyphosate, est cher et parfois dangereux pour la santé.

Dewi a demandé aux paysans de lister leurs tâches quotidiennes à la ferme. Elle a constaté que beaucoup étaient inutiles. Des caféiculteurs mieux formés auraient davantage de temps libre pour des tâches plus rémunératrices. Mais rares sont ceux qui ont la chance d'avoir une fondation philanthropique comme la HRNS ou une ONG comme Food4Farmers pour les aider. Je demande à la directrice de cette dernière, Marcela Pino, quelle région du monde aurait le plus besoin de leur aide. « *Oh gosh*, il y a des petits caféiculteurs partout. S'ils sont petits, c'est qu'ils ont besoin de nous. »

## *La Jungle du café*

Il importe peu que le *business model* d'une petite plantation ne soit pas rentable. L'essentiel est que les fermiers le croient. Le café est davantage qu'une matière première, c'est un fantasme. Les gens y croient parce qu'ils voient qu'il se vend 4 ou 5 euros dans un *coffee shop* à la mode, parce qu'ils savent que le monde entier en boit.

Tant que des hommes rêveront de fortune, ils planteront du café.

Il ne faut pas non plus mésestimer l'attachement d'un caféiculteur à la terre de ses ancêtres. Pour cette unique raison, pléthore de planteurs préféreront sombrer avec le navire que d'abandonner le café. C'est par exemple le cas du Péruvien Cristhian Cossio.

Rencontré par hasard, en août 2023, ce quadragénaire aux faux airs de Pedro Pascal pesait son café à La Merced, ville du Junín, le département qui produit le plus du café au Pérou<sup>7</sup>. Il éclate de joie de voir un Français et m'invite à manger, puis me propose de visiter sa ferme. Parfait. Je suis là pour ça. « On accueille tout le monde ici. On est un peu fous. Il y a quelques mois, j'ai fait monter un autre Français qui aimait le café. Et un Chinois. »

Cristhian n'a jamais imaginé devenir fermier. Il a mené sa carrière d'informaticien à Lima jusqu'à ce que son père, caféiculteur, décède, en 2013. « Je suis d'abord rentré à la ferme pour m'occuper de ma mère. J'ai quitté mon travail. » L'idée fait alors son chemin de prendre soin des 4 hectares de caféiers que son paternel aimait tant. Cristhian franchit le pas. « Je suis resté à la *chacra* [ferme] par reconnaissance pour mon père. »

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Me voilà ballotté à l'arrière de son pick-up avec ses amis. La piste est correcte, bien que non asphaltée. « Ma mère a harcelé les autorités locales pour la refaire », dit Cristhian. Les lacets qu'il franchit paraissent de plus en plus périlleux.

Nous arrivons à sa ferme, dans le village de Villa Dorada. « Bienvenue à la *chacra* Nisida, chez nous. » Il empoigne des pierres emportées à l'arrière du pick-up et les laisse tomber au sol. Elles serviront pour le *pachamanca*, une coutume ancestrale des Andes péruviennes. « C'est un rituel de remerciement de la terre. On le fait avant et après chaque récolte. » Les pierres sont chauffées sur un feu de bois. Un trou est creusé. On y dépose les pierres ardentes et des aliments, enveloppés dans des feuilles de bananiers. Le tout est recouvert de terre. Cette cuisson à l'étouffée dure une heure.

Ce jour-là, Cristhian a organisé le *pachamanca* pour remercier Alex, un voisin qu'il emploie pour entretenir ses caféiers, et tous les villageois ; ils ont aidé son père lorsqu'il était alité. « C'est vraiment le moins que je puisse faire », dit Cristhian. Porc, poulet, fèves, patates, bière à volonté, *chapana* – une pâte de miel, de sucre et de patate douce râpée... Une vraie orgie ! Chacun repartira avec des sacs de patates douces et de côtes de porc. Ce sont aussi ces rituels de solidarité paysanne qui repoussent la misère.

Cristhian possède quelque chose de très rare chez un petit producteur : une installation de dépulpage et de lavage de baies de café. Il a investi ses économies pour la construire. Avec l'aide d'amis du coin. « Quand il est dans la merde, on l'aide », confirme l'un d'eux.

## *La Jungle du café*

Cristhian est un original. Il suit son instinct. « J'ai préféré cette station à mon confort. Pendant des années, mes toilettes, c'était ici, là-bas, là... » Il désigne la végétation environnante. « On a installé l'électricité en 2014. La télévision, un peu plus tard. Les toilettes, depuis 2018. » Son habitation est précaire. Des parpaings posés les uns sur les autres. De la tôle en guise de toit. « Je me suis obligé à vivre ici, pour m'habituer. Ça m'a pris un an. » Il a d'abord dormi dehors, sur un matelas gonflable, malgré les cafards et les chauves-souris, pour laisser sa mère dans la seule pièce habitable. Il a fini par se faire à l'idée de s'assoupir dans un lit faisant face à celui de sa mère.

2013 était la pire année pour reprendre une caféière au Pérou. La grande épidémie de rouille du café de 2012-2013 en Amérique latine les a foudroyés comme les autres. « On a perdu 80 % de notre café. Certains, dans la vallée, en ont perdu 95 %. » Il ne recouvrera l'équivalent de la cueillette passée que quatre ans plus tard. « Si tu utilises des produits chimiques, ton nouveau caféier peut donner des grains au bout de deux ans. Si tu fais du bio comme moi, il faut quatre ans. » Autant dire que sa mère et lui n'ont pas roulé sur l'or. Pourquoi n'ont-ils pas abdicqué ? « C'est sentimental. J'ai grandi ici de mes 6 à mes 10 ans. La plantation remonte à l'arrière-grand-père. Le café coule dans nos veines. »

Cristhian Cossio pose son visage contre l'écorce d'un grand chêne. Ses yeux se ferment. « C'est mon père qui l'a planté. Je ressens parfois sa présence en faisant ça. Cela m'apaise. »

Cristhian ne vend son café que sur les marchés du Pérou. Il rêve de se rendre dans une convention de café

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

en Allemagne et de convaincre des acheteurs fortunés. « Le nord de l'Europe aime les cafés acides et doux comme les nôtres. » Il projette d'aménager une chambre pour touristes dans sa ferme. Et même une piscine. Cela me paraît bien ambitieux, compte tenu de l'isolement du lieu. En attendant, il arrondit ses fins de mois en vendant aux montagnards des bonbonnes de gaz, des chaises en plastique ou des sodas qu'il a embarqués dans son pick-up. « Tu connais la série *Vikings* ? Tu vois le héros ? Ragnar ? Je me suis identifié à lui. Il ne cesse jamais de lutter, comme moi. »

Nous rentrons à La Merced la nuit. Cristhian conduit. Il est complètement soûl. Je n'en mène pas large. Mais nous arrivons tout de même sains et saufs. Mon bras est tacheté de points rouges. Les moustiques m'ont dévoré toute la journée. Les caféiculteurs ne laissent pas que leur sueur sur leur plantation. Ils y laissent aussi leur sang. Ainsi que leurs souvenirs, les fantômes du passé.

\*\*\*

Pour les producteurs de certains pays, le café représente bien plus qu'une marchandise. Il faut voir avec quelle fierté le Salvadorien Epe Alvarez m'a montré un de ses trésors : un *National Geographic* de 1944, merveilleusement conservé, qui détaillait le fonctionnement de sa ferme dans une enquête sur le café au Salvador<sup>8</sup>. Elle était titrée : « Le café est roi au Salvador. » La ferme d'Epe se trouve dans sa famille depuis 1888.

Carolina Gonçalves Dias, la femme de Joao, de la *fazenda* Pessegueiro au Brésil, m'a résumé en deux

## *La Jungle du café*

phrases le sentiment de toutes ces familles de planteurs de plus d'un siècle d'âge : « Quand on voit tout ce que nos ancêtres ont surmonté pour en arriver là, la ferme ne peut pas mourir entre nos mains. Il faut qu'elle soit florissante. »

L'empreinte historique et spirituelle du café n'est toutefois nulle part aussi profonde qu'en Éthiopie, où les caféiculteurs sont plus nombreux que dans tout autre pays<sup>9</sup>.

Si les marchands arabes ont été les premiers à le commercialiser, probablement à partir du XIV<sup>e</sup> siècle, ils avaient en réalité ramené des graines de caféiers du sud de l'Éthiopie pour les planter au Yémen actuel. D'où le nom scientifique de la plante, *Coffea Arabica*, donné par erreur en 1753 par le botaniste suédois Carl von Linné, qui le pensait originaire d'Arabie.

Aussi inouï que cela puisse paraître, des doutes subsistaient encore sur le pays d'origine du café arabica jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle<sup>10</sup>. D'abord parce que la géographie de l'Éthiopie l'a longtemps rendue difficile d'accès. Ensuite parce que les Occidentaux, aux vues souvent coloniales, n'y étaient pas bien reçus. Grâce au séquençage ADN, les généticiens ont pu déterminer que trois grands ensembles forestiers abritent des caféiers arabica indigènes. Ils peuvent, à ce titre, se disputer le titre de berceau de ce café. Le plus vraisemblable est celui qui se trouve au sud-ouest de l'Éthiopie, dans l'ancien royaume de Kaffa – ce nom n'est certainement pas une heureuse coïncidence. Il se peut aussi que ce soit celle de Harena, au sud de l'Éthiopie, ce Sud diapré de forêts humides, loin des terres arides du Nord, abondamment

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

montrées par les médias lorsqu'une famine éclate. Le dernier berceau possible, confirmé en 2021, est la forêt du plateau de Boma, au Soudan du Sud, non loin de la frontière éthiopienne<sup>11</sup>.

Il n'existe aucun écrit prouvant la consommation de café à Kaffa dans les siècles passés. La langue locale n'avait pas d'écriture avant les années 1990. Mais les traditions, histoires orales et légendes sacrées prouvent qu'il fait partie de la vie des habitants depuis longtemps, comme le raconte l'Américain Jeff Koehler dans un livre inestimable sur le café en Éthiopie<sup>12</sup>.

Les témoignages les plus anciens sur les habitants de Kaffa montrent qu'ils ont consommé le café pendant des siècles en mélangeant ses grains concassés à du miel et à des épices locales. Ils confectionnaient des boules gluantes à partir de ce mélange. Plongées dans de l'eau chaude, elles agissaient comme du café instantané, le premier au monde. On pouvait aussi les grignoter comme une barre énergétique.

Dans son livre, Jeff Koehler a narré sa rencontre avec le *gepetato* des forêts de Bonga, la capitale historique du royaume de Kaffa. Ce chef spirituel arbitre des conflits et assure la continuité des rituels sacrés animistes. Ceux-ci tournent beaucoup autour du café. Trois sacrifices sont pratiqués en son honneur dans l'année, alors que le maïs et le teff – la céréale nationale consommée à chaque repas sous la forme d'une galette nommée *injera* – n'ont droit qu'à un sacrifice par an. Le premier a lieu lors de la floraison des caféiers sauvages. Il se fait avec un animal blanc, pour évoquer les fleurs. Le second est organisé lorsque les baies vertes se forment, avec un

## *La Jungle du café*

animal sombre. Le troisième se déroule lorsque les baies rubis sont prêtes à être cueillies (l'animal est rougeâtre). Ces actes visent à remercier pour l'arrivée du café, à le protéger des maladies ou des intempéries, à rendre grâce pour la récolte.

Dans cette région, la plupart des locaux cueillent les baies de café à l'état sauvage dans les forêts. Ils détachent aussi, en passant, les fruits des cardamones, les baies des poivrier, des herbes médicinales. Les droits de cueillette sont régis par des coutumes locales. Les croyances animistes, ici comme ailleurs, véhiculent depuis longtemps l'idée qu'il faut protéger les forêts pour ne pas perdre ce qu'elles donnent à l'homme sans effort. « Le café est un don de Dieu parce que nous ne l'avons pas planté. Dieu l'a donné au peuple. C'est pour cela que nous faisons des offrandes », expliquait le *gepetato* à David Koehler.

À Bonga, il est interdit de pénétrer dans les parties les plus denses des forêts. Il ne faut pas déranger les esprits. « Ces règles du *gepetato* empêchent les croyants de couper les arbres, ou d'uriner dans ces forêts sacrées, m'éclaire, malicieux, Tilahun Tashome, mon guide à Bonga. Ils craignent que dans le cas contraire, les esprits de la forêt partent, ne les protègent plus des maladies ou viennent tuer leurs enfants. » Ces croyances tendent à se perdre autour de Bonga, précise-t-il. Mais elles existent encore. Chez un peuple d'une autre région d'Éthiopie, les Oromos, le café est une plante sacrée pour une autre raison : il serait né des larmes de leur dieu, Waaqa<sup>13</sup>.

Ne mythifions pas tout pour autant. La cérémonie du café éthiopienne, visible partout et à toute heure sur place, est souvent présentée comme une tradition immémoriale.

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Ce n'est pas le cas. Elle a vraisemblablement été créée au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>14</sup>.

J'ai souvent participé à cette cérémonie. Elle était organisée jusque dans l'un des plus luxueux bâtiments d'Addis-Abeba, celui d'un exportateur fortuné de café, l'entreprise Horra. De l'encens est brûlé. Les fumées s'élèvent jusqu'aux lustres chatoyants. Tout personne présente peut prendre un café servi dans une tasse en céramique par une femme. Chacun s'assoit en cercle pour le siroter et discuter. Une femme propose à l'occasion de la nourriture dans des bols, du pain ou du pop-corn. La boisson est traditionnellement préparée dans une *jebena*, un pot d'argile à long col. La modernité cavalcadant, la *jebena* est de plus en plus fréquemment remplacée par une Thermos en plastique. Elle garde mieux la chaleur du café. Une chose ne semble pas beaucoup changer : ce sont toujours des femmes qui préparent le café.

Cette cérémonie a une portée autant sociale que spirituelle. « Préparer du café, c'est comme une forme de prière », révélait le *gepetato* à David Koehler. Avant de le boire, il verse parfois une partie du contenant à l'entrée de la maison, en guise d'offrande à l'esprit de la terre, Showe Kollo.

Andarge, un petit caféiculteur près de Bonga, me raconte que la cérémonie du café régit presque toutes les relations sociales de son village. Elle se déroule tous les jours, et est organisée à tour de rôle par les fermiers. C'est autour du café et de la nourriture servie pendant la cérémonie que vont se régler les problèmes de voisinage, de cultivateurs qui ne se supportent plus, d'animaux étourdis qui osent outrepasser les frontières fictives des

## *La Jungle du café*

hommes. Gare aux paysans qui ne viennent pas. « Ça ne se fait pas, dit Andarge. Si on rate plusieurs cérémonies, cela peut créer des querelles. » Elles se résoudront... autour d'une cérémonie du café.

Comment savent-ils que cette formalité a lieu ? Andarge serre le poing et l'abaisse sur son autre paume : « Au bruit du pilon qui écrase le café. » Partir avant la fin de la cérémonie est considéré comme impoli. Cela briserait ce que les Éthiopiens appellent « l'esprit du café ».

Le respect des esprits, qu'ils soient du café, de la forêt ou des vies passées, l'emporte souvent sur la logique pécuniaire du commerce chez ceux qui le font pousser.

Parce qu'ils ont été un jour frappés par l'extraordinaire complexité gustative du café, bien des caféiculteurs ne renonceraient à sa culture pour rien au monde. Voilà une autre raison irrationnelle sur le plan économique, et parfaitement compréhensible pour les âmes contemplatives, de continuer le café, quand bien même il n'est plus rentable.

« Le café est la denrée la plus complexe en goût. On y trouve plus de 700 composants aromatiques. Davantage que dans le vin », m'informe le Néerlandais Menno Simons au salon des cafés africains de spécialité, à Addis-Abeba, en février 2024. Menno exporte certains des meilleurs grains d'Éthiopie. C'est parce qu'il aime la perfection en toute chose, dit-il, qu'il est devenu fou du café. « J'aime la qualité. Je suis le genre de type qui ne cuisine qu'avec des couteaux japonais. Il se trouve que je suis doué pour sentir les goûts et odeurs. C'est aussi un défaut. C'est désagréable d'arriver à tout sentir. »

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Cela devient une bénédiction lorsque l'on déguste un grand café. Parce qu'il chérit la perfection, il est tombé amoureux du fantastique café d'Éthiopie. « Je m'y suis rendu 85 fois. »

Un caféiculteur danois interrompt notre conversation pour proposer à Menno ses échantillons. Menno est connu des caféiculteurs d'Afrique. J'en profite pour interroger ce fermier. Il cultive du café en Tanzanie depuis trente ans. Au Danemark, il faisait pousser du tabac et de l'orge. « C'était ennuyeux. Le café, c'est bien mieux. » Le produit est suffisamment complexe et motivant pour qu'un agriculteur danois ait rebattu les cartes de sa vie sur un autre continent. Le magma bouillonnant du café est ainsi plein de gens baroques, piqués d'expériences loufoques.

On lit parfois qu'il y aurait 900 composés volatiles dans le café. Anja Rahn, l'ancienne chimiste de JDE Peet's, fait la moue quand je lui fais cette remarque. « On peut en trouver plus de 1 000 si l'on cherche bien. Cela ne veut pas dire qu'ils sont importants pour la perception du goût. Seule une petite partie fait une différence. » Anja a quitté son travail pour rédiger un livre sur les paramètres qui déterminent le goût du café, en lisant la littérature scientifique publiée sur le sujet depuis un siècle. Une quête d'une complexité inouïe, avoue-t-elle. « Cela dépend de tant de choses. C'est un gigantesque puzzle. Personne ne sait aujourd'hui avec exactitude d'où viennent les meilleurs saveurs. »

Elle me livre quelques facteurs. Comme la qualité de la chair du fruit qui entoure le grain de café. « Les recherches du torréfacteur Illy ont montré que cela jouait. » La qualité de la torréfaction. « La combustion

## *La Jungle du café*

d'un aliment crée plus de molécules en lui qu'il n'en avait initialement. C'est pour cela qu'un mauvais torréfacteur peut ruiner un excellent café. » La fermentation. « Elle peut transformer un café moyen en un bon café fruité. Mais tout le monde n'a pas la technique ou le temps de le faire. Le temps, c'est de l'argent. » La température de l'air. « Quand il fait frais, le caféier, pour survivre, stocke plus de lipides, de graisse, pour conserver de l'énergie. Ces graisses contiennent des arômes importants. C'est davantage lié aux basses températures proprement dites qu'à l'altitude. » Citons encore les variétés de caféier. Certaines ont des gènes qui produisent en plus grande quantité des composants clés. Anja était très enthousiasmée par une toute nouvelle étude, en partie menée par le Cirad, qui a trouvé la substance qui donne la note d'agrumes recherchée par les gourmets du café : la limonène<sup>15</sup>. Elle a aussi identifié l'enzyme qui la produit dans un caféier. Reste à déterminer comment se comporte cette enzyme sous certaines conditions pour produire plus régulièrement un café sensationnel. « Cette étude pourrait révolutionner l'industrie », espère Anja.

\*\*\*

À la différence du sommelier, qui n'a qu'à déboucher une bouteille pour faire déguster un vin, le barista doit préparer le café selon des règles complexes. S'il se trompe sur un paramètre – la pression, la finesse de la mouture, la qualité de l'eau qui ne doit pas manquer de magnésium ou de calcium<sup>16</sup> –, la boisson des dieux peut se transformer en un jus âcre, même en employant les

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

meilleurs grains du monde. Quand toutes les planètes s'alignent, l'explosion gustative vous emporte. Cette difficulté ajoute à la fascination. On aime davantage ce qui est ardu à obtenir. Un bon café, vous vous en souvenez. « On ne comprend pas toujours pourquoi on réussit sa préparation, remarque l'importateur Christophe Servell. C'est toute sa poésie. Parfois on obtient une tasse tellement vibrante, sublime... Et le café suivant est juste correct, avec les mêmes grains, les mêmes paramètres. » Peut-être parce que, sur une même ferme, des caféiers se portent mieux que d'autres, selon leur exposition au soleil ou leur altitude. J'y ai même déjà vu des passagers clandestins. Comme ce robusta égaré dans une plantation d'arabica chez un voisin de Cristhian Cossio, au Pérou. Cristhian haussait les épaules : « On ne sait pas comment il est arrivé là. On a dû vendre une mauvaise graine à mon ami. »

Les professionnels du café ont créé leur diplôme de goûteur en 2004. Son titulaire est appelé un Q-Grader, pour *quality grader*, évaluateur de qualité. Il se déroule sur six jours et inclut vingt épreuves. En moyenne, les deux tiers des participants échouent. « On était deux sur sept à l'avoir obtenu », me dit Martin Suard, un Q-Grader français. Il faut une concentration de tous les instants, prévient-il. « Le formateur va parfois ajouter un défaut. Si l'on n'est pas capable de le détecter parmi cinq tasses, c'est éliminatoire. »

J'ai assisté à un examen de Q-Grader à Bandung, sur l'île de Java, auprès de l'instructeur Adi Taroepratjeka. Il a été le premier Q-Grader du pays en 2009. « On a été indulgents avec moi à l'examen car on avait besoin de

## *La Jungle du café*

Q-Grader en Indonésie », minore-t-il. Il me demande de l'appeler Adi. « Mon nom est imprononçable. » Volubile, il explose d'un rire qui monte dans les aigus, comme le Mozart du film de Miloš Forman.

Ses treize élèves du jour arrivent de Hong Kong. Ils ont déjà leur diplôme. Ils doivent le revalider tous les trois ans lors d'une journée de « calibration ». Adi reçoit souvent des Hongkongais. Il jouit d'une bonne réputation parmi eux. Se rendre en Indonésie leur offre aussi l'opportunité de visiter des plantations.

Je tente quelques épreuves. C'est un fiasco. Je ne trouve que deux saveurs sur six. J'ai confondu les épices et la mélasse, la vanille et l'amande. Un Q-Grader doit pouvoir déceler 36 senteurs trouvables dans le café, comme le clou de girofle, l'abricot, le beurre ou le petit pois. Mais le néophyte ne doit pas s'attendre à percevoir sans effort les notes de pomme verte promises sur certains paquets. Le café est souvent plus décevant en bouche qu'au flair. La langue perçoit moins que le nez. Il faut donc les entraîner autant l'un que l'autre.

Les cafés sont évalués sur un barème de 100 points, sur le modèle du vin. De nombreux critères entrent en compte : l'uniformité d'une tasse à l'autre, l'équilibre, la clarté de la tasse, la douceur, l'arôme, le goût, l'arrière-goût, l'acidité, le corps, et l'expérience globale. « Le café qui dépasse 80/100, c'est celui que vous offrirez à un ami. Au-dessus de 90/100, vous devez vous le faire offrir parce qu'il sera trop cher », plaisante Adi.

Pour valider la calibration, les candidats ne peuvent s'écarter que de 0,5 point par rapport à la moyenne générale, sur au moins deux des trois séances de dégustation.

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Adi les rassure : « C'est rare d'échouer. Si vous vous écartez sur un critère, vous compensez généralement par un autre. » Pourquoi tant d'exigence ? « Nous jouons avec la vie des fermiers, rappelle Adi. Leurs revenus dépendent de nos notes. Elles leur permettent aussi d'identifier leurs failles. »

Lors des dégustations, chacun incline la tête vers le verre pour humer le café. On dirait qu'ils s'inclinent pour rendre leurs hommages à une divinité.

Adi admire les baristas de Hong Kong. « Ils sont dingues. À l'hôtel, le soir, ils retravaillent leur dégustation. Ils ont une combativité folle. Chez moi, la paresse l'emporte. » Il a découvert le café de spécialité lors d'une année d'échange aux États-Unis. Ses parents lui avaient interdit le café jusqu'à ses 18 ans. « Ils ne voulaient pas d'un enfant caféiné et hyperactif. Vous savez comment c'est : si on vous interdit quelque chose, vous finissez par le vouloir. » Décrocher le diplôme n'a pas été simple. Déceler l'amande et la noisette dans le café n'avait rien de naturel pour lui. « Ça ne pousse pas en Indonésie. C'est un goût bizarre, pour nous. »

Je converse avec un Hongkongais, Andy. À ma grande stupeur, il travaille dans les assurances, pas du tout dans le café. Des amis possesseurs d'un *coffee shop* l'ont embarqué dans leur démence. « Je les voyais s'illuminer quand ils en parlaient. Ça m'intriguait. Et le café est devenu l'essence de ma vie. » Il me glisse aussi qu'il s'agit d'un excellent sujet pour entamer une discussion d'affaires. « J'emène mes clients dans les bons cafés de Hong Kong. » Il a tenté ce diplôme de goûteur pour mieux discerner les saveurs. « C'était tellement dur, plus

## *La Jungle du café*

dur que mon boulot ! » Son sentiment d'accomplissement lorsqu'il l'a décroché était indescriptible. Il ne regrette pas une seconde d'avoir dépensé 3 000 euros pour le passer.

\*\*\*

J'ai souvent vu des caféiers en fleurs. Ces dernières ressemblent à des flocons de neige qui se seraient accrochés aux branches. L'odeur d'une fleur de caféier demeure l'un des raffinements les plus exquis qui soit. Elle exhale un parfum de jasmin. Le café est une source inépuisable de beauté. Bien des fermiers la perçoivent. On trouve ainsi des maniaques du café parmi eux, pour qui arrêter sa culture serait inenvisageable. Beaucoup consomment tous les jours leur propre café, en le torrifiant à la poêle, en le moulant au pilon. Afusa Mudwa, caféicultrice ougandaise de 75 ans, le boit ainsi, matin, midi et soir.

Au Nicaragua, j'interroge Karen. Pourquoi continue-t-elle alors que ses prix de production dépassent parfois le prix de vente ? « Je fais du café par amour. Je me définis comme une enamourée de nature. Le café n'est pas un travail, c'est ma vie. C'est ce que je suis. Je ne veux rien faire d'autre. C'est une addiction. » La ferme lui est revenue à elle et non à un de ses six frères parce qu'elle était la plus intéressée. Elle pousse un petit cri de joie en voyant un rapace rare dans ses arbres, une buse à gros bec. Karen chuchote pour ne pas l'effrayer. Elle prévoit de planter bientôt des essences locales. Pour

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

améliorer son café ? « Non. C'est juste que ces arbres attirent les oiseaux. J'adore en avoir dans ma ferme. »

Chez elle, il suffit d'ouvrir les yeux pour s'émerveiller. Ici, des heliconias, plante native du pays, qui ressemblent à de gigantesques épis de blé rouge et jaune. Là-bas, un jambosier. Je cueille son fruit rouge à chair blanche, une drupe. C'est sucré et rafraîchissant. Des fragments de feuille de caféier se déplacent sur le sol. En y regardant de plus près, ils sont transportés par des fourmis. Elles rapportent les feuilles dans leur antre pour se repaître des champignons qui les barbouillent. « Il faut être patient, dans le café, remarque Karen. La vie se développe à son propre rythme. Et nous, les agriculteurs, sommes là pour l'observer. Le capitalisme, lui, ne tient pas compte du cycle de la vie. »

Karen et son mari ne peuvent vivre de la seule culture du café. Ils sont donc aussi consultants, conseillant les caféiculteurs sur les certifications. Karen dit qu'ils s'en sortiraient s'ils étaient seuls. Mais elle doit subvenir aux besoins de son père et mettre de côté pour que ses deux fils fassent de bonnes études et bénéficient des meilleurs soins. « Les hôpitaux et universités publics ne sont pas bons, ici », regrette-t-elle. Elle-même a pu étudier et sait à quel point c'est essentiel.

\*\*\*

Son amour de la nature fait écho à ma rencontre en Colombie avec les frères Tovar. Je visite leur plantation avec eux. Un piaillage retentit. Leur visage se fige. Rafael et César le lèvent en une même fraction de seconde,

## *La Jungle du café*

dans une chorégraphie parfaite et comique. « Regarde, un aigle ! » s'exclame Rafael. Son frère César, vêtu d'une tenue de camouflage, empoigne l'interminable objectif de son appareil photo et l'immortalise. Rafael lève un index vers les ramures d'un goyavier. « Un colibri ! Écoutez. Ça fait vrrr, vrrr, vrrr. » En une heure, nous contemplons un gobemoucheron gris-bleu, un merle leucomèle, un dacnis de Hartlaub, un troglodyte de Sclater, un synallaxe à sourcils gris. « Dans la même journée, nous voyons 40 à 50 espèces. » La Colombie est le pays qui abrite le plus d'espèces d'oiseaux au monde<sup>17</sup>. « Nous sommes les meilleurs, écrivez bien ça », se marre César.

Rafael est aussi doux et discret que son frère César est exubérant. Mais c'est le même bonheur enfantin qui se lit sur leurs visages au premier frémissement de plume. Ils récoltent du café sur leur *finca* de 5 hectares, La Pedregoza, à 50 kilomètres de Bogota. Leur vraie passion se love dans les frondaisons de la plantation. Ils n'ont jamais voulu couper la quarantaine d'espèces rares d'arbres à l'abri desquels poussent leurs caféiers. Mieux, ils ont planté 1 000 arbres supplémentaires, transformant la ferme en paradis pour oiseaux. Ils font essentiellement pousser la variété Typica. Elle est peu productive, mais donne un café délicieux, « l'un de ceux qui restent le plus dans les mémoires », dit Rafael. Pour eux, la beauté doit l'emporter sur la quantité. Comme ils n'ont pas de licence d'exportation, ils ne vendent leur café qu'en Colombie, à un petit prix. Ils ne s'en soucient pas.

Rafael et César peuvent siffloter les chants de chaque volatile. Ils le font parfois machinalement en marchant. Ils savent les désigner par leurs noms latins, et accueillent

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

à l'occasion des touristes pour leur montrer les oiseaux. « On combine notre passion d'ornithologue avec le commerce », explique César.

L'émerveillement des deux frères me captive. Il vaut, pour eux, bien davantage que les pesos supplémentaires qu'ils pourraient empocher en rasant leur forêt pour y planter plus de caféiers. La saine passion des oiseaux en dit long sur le rapport au monde d'une personne. C'est niais, sans aucun doute. Cette goutte de joliesse dans l'océan de cynisme qu'est le commerce mondial du café fait aussi du bien. Les fêlés qui emplissent leur âme de beauté sont probablement les moins fêlés d'entre nous.

Il y a donc les pauvres qui continuent le café par nécessité, ou qui se bercent du doux(teux) rêve qu'il leur apportera la fortune, ceux que le café relie à leurs ancêtres et à leurs coutumes, ceux qui en sont devenus amoureux. Et ceux, comme Pierre Morère, à qui le café a donné un sens à leur vie.

Pierre aurait pu jaillir des pages d'un roman de Jules Verne. Il a quelque chose des explorateurs touche-à-tout des siècles passés. Il a été trapéziste de cirque, maître-nageur, apiculteur au jardin du Luxembourg, agent immobilier à Paris, pisteur de bisons. Et désormais caféiculteur à Dalat, au Vietnam, où ses ancêtres ont vécu. « Ma grande-cousine, Huguette Oggeri, dirigeait un bordel à Saïgon », ajoute Pierre. Elle est devenue Miss France en 1961, sous le titre de Miss Outre-Mer.

Le centre commercial où Pierre s'est installé ne dégage aucun charme. Sa boutique de café, en revanche, renferme une âme. Elle est décorée de photos des minorités

## *La Jungle du café*

montagnardes prises par son père en 1952, et enjolivée d'objets traditionnels. « C'est pour leur rendre hommage. Ils m'ont tout appris dans le café. »

Pierre prépare deux tasses à partir du bourbon pointu qu'il fait pousser, variété cotée mais peu productive. Il les tend à mon épouse et moi. Il y plonge une cuillère du miel de caféier qu'il produit aussi. La mixture est fantastique.

Au fil des discussions se dessine un parcours de vie tortueux, tout en grimpettes, dégringolades et bifurcations. Pierre tempère mon lyrisme. « Ce n'est pas si positif que ça. Cela montre surtout ma difficulté à trouver ma voie. »

L'histoire familiale a toujours tourmenté Pierre, né au Vietnam en 1963. La guérilla faisait alors rage sur les hauts plateaux. Son père dirigeait une plantation de caoutchouc. Quand un des employés a été enlevé, son père a payé la rançon. Un jour, sa voiture a été mitraillée. Il a été blessé, son chauffeur est décédé. Il a quitté le Vietnam pour la France en 1964, avec son fils.

Pierre n'est retourné au Vietnam qu'en 1999. Sur place, il a creusé l'histoire de ses ascendants, a retrouvé un proche de son père. Le Vietnam a pris possession de lui. En 2007, il y déménage avec sa femme et ses deux filles. « Je ne trouvais pas ma place en France. Mon oncle m'a demandé : "Pourquoi tu vas là-bas ? Ce n'est plus l'Indochine." J'ai répondu que c'était mon pays. Que j'étais né là-bas. »

En 2007, à Dalat, un Franco-Vietnamien apprend à Pierre qu'il connaissait sa tante. Il lui glisse qu'un parc national va se monter, avec des ambitions touristiques. Pierre s'entiche du projet. Il fait venir ingénieurs

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

et investisseurs. La crise financière éclate. Pierre perd tout. Et plus encore. Sa femme rentre en France avec ses filles. Elle lui apprend de là-bas qu'elle ne veut pas revenir au Vietnam. Divorce. Il s'étirera sur dix ans.

Criblé de dettes, Pierre ne paye pas la pension alimentaire de ses filles. De retour en France, il a est condamné à six mois de bracelet électronique. « J'ai remboursé tout ce que je devais depuis. Je voulais payer, mais je n'ai longtemps eu presque aucun salaire au Vietnam. »

Pendant qu'une famille s'effiloçait, une autre se retissait. En 2007, des Montagnards qui ont travaillé, des décennies plus tôt, pour la famille française Faraut, apprennent qu'un de ses descendant se trouve à Dalat. Il s'agit de Pierre. Il voit débouler quatre personnes à mobyette, poulet et miel sous le bras. « Nous avons appris que vous étiez le petit-fils Faraut. » Pierre reçoit ces aliments en guise de cadeaux. Le grand-père Faraut pratiquait l'élevage de moutons, de chevaux et de vaches à Dalat. Et il avait aussi un peu de café. Comment Pierre explique cette absence de ressentiment contre sa famille ? « Mes ancêtres étaient plutôt paternalistes. Les employés locaux étaient considérés comme faisant partie de la famille. »

En 2010, Pierre monte une société d'exportation de café. Ses nouvelles connaissances lui vendent leur production pour l'aider. Néanmoins, c'est la culture de ce fruit qui touche une corde sensible en lui. C'est ce qu'il veut faire. Ses amis vietnamiens l'initient au métier, ayant gardé dans leur jardin les caféiers bourbons plantés par les Français au début du xx<sup>e</sup> siècle.

## *La Jungle du café*

Pierre n'a pas le droit d'être propriétaire d'une plantation car il n'est pas vietnamien. Il loue donc la terre. Et ne demande pas la nationalité. « Je ne cherche pas à jouer au Vietnamien. Je veux juste m'intégrer, être avec eux plutôt qu'avec la diaspora française. » Il a d'ailleurs refait sa vie avec une Vietnamienne, Tuyet. « Et puis est-ce que j'ai envie de ne plus être français ? Je ne crois pas. »

Comme beaucoup d'entrepreneurs étrangers, il doit renouveler son visa tous les deux ans. Un risque d'expulsion plane toujours sur lui. Je lui demande si cela l'angoisse. « Est-ce que la vie, ce n'est pas toujours ça ? Ne jamais être sûr du lendemain ? Il faut faire avec, c'est la réponse la plus sincère que je puisse te donner. J'ai toujours eu la valise à la main. C'était déjà la mentalité de mes parents. » La mère de Pierre est retournée au Vietnam pour la première fois en 2023. « Elle a adoré. Elle parlait vietnamien avec les Montagnards. »

Je le suis à scooter jusqu'à sa plantation, à Da Sar. Il faut franchir un torrent avec le deux-roues, manœuvre imprudente – je me casse la figure. Je prie pour que le moteur ne soit pas noyé. Prière exaucée.

Sur place s'épanouissent des caféiers en fleur, des arabicas. C'est l'un des rares lieux du Vietnam où on peut les cultiver grâce à la haute altitude.

L'entreprise de Pierre commence enfin à marcher. « J'ai mis quinze ans à sortir la tête de l'eau. » Néanmoins, il ne souhaite pas agrandir sa plantation de 1,2 hectare. « J'ai 59 ans. Avoir cinq boutiques et huit plantations ne m'intéresse pas. La qualité de vie d'abord. La nature est faite pour être admirée, pas pour être pillée. »

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

Le ressentiment ne l'a pas emporté chez Pierre. Cela aurait pu. Auguste Morère, son autre grand-père, était gendarme. Il a été chargé de tracer une route sur un territoire insoumis des hauts plateaux. Il a appris la langue stieng, publié un dictionnaire, noué des liens avec les Montagnards locaux. En 1933, certains, parmi eux, l'ont massacré à coups de lance. Pourquoi ? « C'est la grande question », dit Pierre, qui a identifié trois mobiles possibles. Des troupes chinoises réfugiées sur place ont peut-être radicalisé ces Montagnards. Il est aussi plausible que le chef local n'ait pas voulu que la route traverse son village. « Ou bien le calendrier et la vision des locaux avait changé, avance Pierre. James Cook et Henri Maître étaient deux explorateurs qui s'intéressaient aux populations locales, parlaient leur langue. Ils ont fini assassinés par les peuples avec lesquels ils s'étaient liés d'amitié. Un jour, tu n'es plus le bienvenu. »

Pierre se perçoit-il comme un néocolon aujourd'hui ? Il répond qu'il a la conscience tranquille : « L'argent que je gagne est réutilisé au Vietnam, pas en France. » Quant à la colonisation, développe-t-il, elle a eu ses atrocités, mais pas uniquement. « Je suis un de ses enfants. Je dois faire avec... Mais dans mes recherches, j'ai aussi vu que beaucoup de Français venaient dans les colonies pour se trouver un chez soi, commencer leur vie d'homme. Pas pour exploiter les autres. » Trouve-t-il le commerce du café néocolonialiste ? « Peu importe. Le café est avant tout un mode de vie. Porter des sacs de 60 kilos, négocier les prix, sentir le jasmin des fleurs, déguster le café a formé l'homme que je suis devenu. Le café m'a construit en tant qu'homme. »

## *La Jungle du café*

Une Française de La Réunion pousse les portes du *coffee shop*. Pierre se lance avec elle dans une discussion ardente sur la vanille, qui fait la réputation de l'île. « J'aimerais en planter dans ma ferme. » Il y prévoit d'ailleurs des espaces de « ré-ensauvagement » pour les animaux. Il plantera des mimosas, des ananas, des poivriers, des armoises, mais aussi des pruniers et des cerisiers. « Les Français faisaient ça avant. On verra bien si ça pousse. »

À 50 ans passés, Pierre a passé et obtenu un master d'écotourisme en France, alors qu'il avait « planté » son bac quatre fois et ne l'avait décroché que par correspondance. C'est dans le cadre de ses études qu'il a été pisteur dans une réserve de bisons des Alpes-Maritimes. Puis il a décroché une bourse pour une thèse sur les forêts des Hauts Plateaux, dans le seul but d'explorer la forêt du parc de Yok Don, à la frontière cambodgienne. Ce n'était pas possible sans autorisation. La thèse lui permettait d'en obtenir une. Il espère identifier la faune locale en posant des pièges photographiques. « Je suis fasciné par le tigre. J'aimerais en voir un avant de mourir. C'est l'un des rêves de ma vie. » Son père lui racontait qu'il entendait feuler les tigres à Dalat. L'agitation des buffles indiquait qu'ils n'étaient pas loin. La percée humaine dans leur habitat les ont fait fuir depuis longtemps. Peut-être en reste-t-il dans le parc de Yok Don.

On peut ainsi s'accomplir grâce au café, même s'il ne rapporte pas ou peu. Pierre Morère le prouve. Le café l'a réconcilié avec son histoire familiale, lui a permis de forger des liens indéfectibles avec les Montagnards, de

## *Pourquoi des planteurs demeureront*

panser les amours qui se flétrissent. Le café a rejoint son amour de la nature, lui a apporté la sérénité.

\*\*\*

Aussi motivés et passionnés que soient les caféiculteurs décrits dans ce chapitre, aucun n'aura cependant le moindre avenir si rien n'est fait pour vaincre un péril majeur. Celui dont personne ne veut entendre parler : le réchauffement climatique.

Quand je l'ai rencontré en octobre 2023, le trader Walter Zwald croyait que les prix du café baisseraient. Comme presque tous ceux de son secteur, il s'est trompé. Les prix du robusta et de l'arabica ont grimpé. Inexorablement. Ils ont presque doublé entre septembre 2023 et septembre 2024. Les pronostics ont été renversés par les sécheresses extrêmes qu'ont connues les deux gros producteurs, le Brésil et le Vietnam. Le 19 novembre 2023, Araçuaí, une ville du Minas Gerais, a enregistré la plus haute température jamais relevée au Brésil : 44,8 °C. Début 2024, des records de chaleur sont tombés dans la plupart des stations météo du Vietnam<sup>18</sup>. Les récoltes en ont lourdement pâti. Clément Rigal, le spécialiste de la transpiration des caféiers, m'avait averti par courriel : « L'année 2024 s'annonce exceptionnellement sèche au Vietnam. Elle va peut-être montrer les limites de nos réductions d'irrigation. » Début 2025, l'ancien record de prix de l'arabica (3,39 dollars la livre en 1977) a été balayé. Il est monté jusqu'à 4,33 dollars la livre en février.

*La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

Le réchauffement n'est certes pas le seul responsable. Les limites du modèle vietnamien entrent aussi en ligne de compte. Tout comme les menaces sur les droits de douane agitées par Donald Trump. Reste que le réchauffement est une réalité qui n'épargne aucun pays producteur. Une tendance lourde qui s'aggravera, quand bien même les traders du café préféreraient ne pas l'inclure dans leurs anticipations. Il représente peut-être, tout bien considéré, la plus grande menace pour le café.

## **Partie II**

### **LES CAFÉIERS SOUS LA FOURNAISE**



## Chapitre X

### Consanguinité

« Le café était un parent pauvre de la recherche. Pas grand monde ne s'y intéressait. Ça a bougé avec le dérèglement climatique. Parce qu'il n'est pas sûr qu'on aura toujours notre petit noir au bar. »

Renaud de Kerchove

Une brise légère caresse une forêt assoupie des confins orientaux de l'Afrique. Elle s'engouffre dans ses sous-bois frémissants, peuplés d'arbustes au feuillage persistant. Ce sont des caféiers. Des espèces *coffea canephora* et *coffea eugenioides*. Elles ne s'appellent pas comme cela à l'époque. Elles ne s'appellent d'ailleurs rien du tout. La scène se déroule, peu ou prou, il y a 15 000 ans. Ce jour-là, un événement inouï se produit.

La brise emporte le pollen d'un eugenioides ou d'un canephora. Il se loge dans le pistil de l'autre espèce voisine. Et la reproduction interspèce réussit. Cette fleur devient un fruit, sa graine finit en terre, un nouveau caféier éclôt, semblable à aucun autre. L'*arabica* est né.

Seule une conjonction rare de facteurs a pu le permettre. Un choc thermique devait avoir lieu pour que des gamètes des deux espèces fusionnent. Et les systèmes

## *La Jungle du café*

d'auto-incompatibilité des deux espèces devaient être éteints pour que ce nouvel arabica puisse se reproduire<sup>1</sup>.

Il a fallu attendre une étude génétique de 2020 sur ce sujet<sup>2</sup> pour que les scientifiques comprennent qu'une seule plante a donné naissance à toute l'espèce. Un « super-individu », né d'un croisement unique entre un eugenioides et un canephora.

Cela en dit long sur l'ignorance dans laquelle nous sommes longtemps restés en matière de café. « On n'avait pas besoin d'en savoir plus parce que les besoins de l'industrie du café étaient comblés jusqu'à récemment, analyse le botaniste Aaron Davis. La demande mondiale n'était pas aussi élevée qu'aujourd'hui et il y avait beaucoup de terres où le faire pousser. » Aujourd'hui, tout le secteur sait que l'existence du café est menacée par le réchauffement climatique.

Les circonstances de la naissance de l'arabica livrent un début d'explication. Il s'agit d'une plante génétiquement très fragile. Cet accident de la nature s'est traduit par le fait que l'arabica se reproduit quasi exclusivement par autofécondation : ses fleurs sont fécondées par le pollen du même arbre. L'arabica est hermaphrodite. Le canephora, lui, n'a pas été surnommé « robusta » par hasard. Il doit recevoir du pollen d'un autre caféier pour se reproduire. Comme il emprunte peu à peu les meilleures caractéristiques des autres, il est bien plus robuste. À l'inverse, la consanguinité de l'arabica le rend vulnérable aux maladies, aux insectes et aux excès climatiques.

L'histoire de son commerce n'a fait qu'accroître sa fragilité. Les Arabes l'avaient rapporté de Kaffa, en Éthiopie. La zone étant difficile d'accès, ils n'avaient

## *Consanguinité*

donc pas choisi avec autant de soin qu'ils l'auraient voulu les meilleures graines. À mesure que le café a gagné en succès, des graines sont sorties en contrebande du Yémen. Des caféiers ont ensuite fait leur apparition en Inde, au XVII<sup>e</sup> siècle. Les marchands hollandais ne se sont pas fait prier. Ils en ont saisi quelques-uns pour les cultiver en Indonésie<sup>3</sup>. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Français sont entrés dans la danse. Recevant des caféiers du bourgmestre d'Amsterdam ainsi que des Yéménites, ils les ont emportés sur l'île de La Réunion puis dans les Caraïbes. L'arabica s'est répandu dans le monde entier.

Seules deux variétés d'arabica ont survécu à ces voyages : le typica et le bourbon. Elles ont constitué pendant des siècles les seuls arabicas cultivés. C'est peu. Trop peu. « Il y a eu trop d'entonnoirs génétiques dans l'histoire de l'arabica », synthétise Christophe Montagnon, généticien du café et ancien du Cirad.

L'essentiel des arabicas cultivés, encore aujourd'hui, sont outrageusement délicats. Ils ont des exigences de diva. L'arabica n'aime pas qu'il fasse trop froid. Ni trop chaud. Qu'il pleuve trop. Ou pas assez. Il a besoin d'ombre. Mais aussi de lumière. Avec ses caprices, il n'est économiquement viable de le cultiver qu'à partir de 800 mètres d'altitude, et entre deux latitudes, le 22<sup>e</sup> parallèle nord et le 26<sup>e</sup> parallèle sud. Entre le Yémen et le sud du Brésil. Il prospère et respandit entre 16 et 26 °C. Donne peu de fruits à des températures plus hautes ou plus basses. Et meurt s'il est exposé seulement quelques heures à une température de 0 °C<sup>4</sup>.

Aucune plante cultivée par l'homme n'a une aussi faible diversité génétique que le café arabica. La seule

## *La Jungle du café*

qui s'en rapproche est le blé utilisé pour le pain<sup>5</sup>. Nuzul Qudri, un scientifique du WCR, donne un autre exemple lors d'une présentation faite en mars 2023 devant moi et de petits caféiculteurs de Sumatra à Bandar Lampung : les fraises. 6 640 variétés de fraises sont enregistrées auprès de l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales. Contre 111 pour le café. Le message est clair : le café est à la traîne en matière de vigueur et de productivité. Son intervention produit un fort effet sur les petits producteurs. Elle est la plus applaudie. Un paysan se lève même pour proposer au scientifique d'expérimenter de nouvelles variétés dans sa ferme.

Il faut dire que ces caféiculteurs sont en première ligne, eux qui perçoivent plus finement que d'autres les variations climatiques. S'ils ne les relient pas toujours au réchauffement provoqué par l'homme, ils savent que quelque chose ne va pas. En 2023, la production de café a décliné dans leur région, au sud-ouest de Sumatra. « Cette saison est une anomalie sur les dix dernières années, me disait, sur place, l'Indonésienne Dewi Septirita. Les fleurs ont écloso trop vite. Parce que l'hiver n'était pas assez froid et parce qu'il y avait trop de pluie. Il y a deux ans, je n'aurais jamais pensé que le café pourrait disparaître de cette région. Maintenant, je le crains. » Ces fermiers produisent pourtant du robusta, plus solide que l'arabica. Ils n'hésitent pas à abattre leurs arbres s'ils ne produisent plus assez. Même le robusta n'est plus à l'abri.

Les études sur l'impact du réchauffement sur le café ont fleuri dans les années 2010. Elles ne sont pas optimistes. Le réchauffement devrait diminuer de moitié les terres propices à la culture du café d'ici à 2050<sup>6</sup>. Cette

## Consanguinité

prédiction n'est fondée que sur le scénario de température le plus probable. Il faudra pourtant produire deux à trois fois plus de café en 2050 pour répondre à la demande mondiale<sup>7</sup>.

Parmi les grands cultivateurs d'arabica, le Salvador devrait être le plus frappé. Si les techniques de production et les variétés n'évoluent pas, il perdra 76 % de sa production d'arabica en 2050 à cause du changement climatique<sup>8</sup>. Viennent ensuite le Nicaragua (- 74 %), le Brésil (- 64 %), le Honduras (- 63 %). Ces pays payent leur altitude limitée. Ils ne pourront pas indéfiniment repousser la culture de l'arabica à des altitudes plus élevées, où les températures sont plus clémentes. Ils souffrent aussi par endroits d'une saison sèche plus longue et plus chaude, suivie de pluies violentes. L'arabica exècre les variations extrêmes de température. « Un degré Celsius de plus en moyenne fait perdre 13 à 27 % de rendement par hectare, me précise Massimo Battaglia, un agronome du café. Le climat a une influence primordiale sur cette plante parce que le cycle du café est très long, environ 240 jours entre le moment où l'arbre fleurit et celui où le fruit est cueilli. »

Les producteurs de robusta sont moins menacés. Mais le péril demeure. Le Cameroun (- 47 %), l'Ouganda (- 33 %) et la Côte d'Ivoire (- 32 %) devraient être les grands perdants parmi les gros producteurs. Le Vietnam, un peu moins (- 26 %)<sup>9</sup>.

*A contrario*, des régions tropicales culminant à de hautes altitudes gagneront des terres cultivables. Cela concerne l'Éthiopie, le sud du Minas Gerais, l'Indonésie, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, le Guatemala, la Colombie

## *La Jungle du café*

ou encore le Pérou. Ces nouvelles terres ne représentent néanmoins que 10 à 20 % de celles qui seront perdues<sup>10</sup>. Et ces conversions, toutes théoriques, ne sont en rien assurées.

Plus la zone est difficile d'accès, plus la vie d'un paysan se complique. La plupart de ces terres sont aussi recouvertes de forêts denses, souvent protégées, abritant une biodiversité qui n'a pas de prix. Les insectes pollinisateurs, au premier chef les abeilles, jouent par exemple un rôle essentiel dans le café. « Leur impact sur les rendements est énorme », explique William Solano, spécialiste du café au Centre de recherche d'agronomie tropicale (Catie). Les abeilles peuvent augmenter le nombre de baies de café sur les arbres de 13 à 25 %<sup>11</sup>.

Le réchauffement est tel que même l'Italie fait aujourd'hui pousser du café, elle est le premier pays en Europe à le cultiver sous nos latitudes<sup>12</sup>. Quelques familles en produisent en Sicile<sup>13</sup>. Elles en tirent de petites récoltes, mais de plus en plus substantielles, grâce au climat qui se tropicalise.

Ailleurs, la situation devient déjà critique. « Le changement climatique est notre plus grand défi », estime Fatima Ismael Espinoza, directrice de la coopérative Soppexcca au Nicaragua. La sécheresse a un impact sur leur production, ainsi que les pluies désormais trop abondantes durant la saison humide. Des hectares sont perdus à cause de l'érosion des sols. Dans cette région, autour de Matagalpa, la caféicultrice Karen me montre la parcelle de caféiers d'un de ses voisins. Les branches ne portent aucun fruit. « Il n'aura pas de récolte car il a trop plu. Cela a empêché la photosynthèse. » Karen enregistre la pluviométrie

## Consanguinité

sur sa ferme. 2022 a été extraordinairement pluvieux : 3 895 millimètres d'eau tombée, contre 2 408 en 2015.

Carlos Armando Uribe, porte-parole de la Fédération du café colombienne, m'a écrit les quatre grands problèmes du café sur un tableau. La crise des vocations. Le prix des intrants. Le pitoyable état des routes. Mais le premier de tous, a-t-il insisté, est le changement climatique. Dans le village colombien de Quipile, la production de café a diminué ces trois dernières années à cause de fortes pluies.

La petite musique du réchauffement climatique retentit partout. « Dans le temps, il y avait toujours de l'air frais, ici », remarquent, songeurs, les Montagnards vivant près de la plantation de Pierre Morère, à 1 500 mètres d'altitude. « Avant, il n'y avait pas de fourmis, de moustiques et de mouches sur notre plantation », se souvient la mère de la caféicultrice Nabila Salsabila, sur les hauteurs de Bandung, à 1 400 mètres. On en trouve maintenant à foison. « En 2005, on nous disait que l'arabica pouvait pousser à partir de 750 mètres à Java, fait remarquer le dégustateur indonésien Adi. À présent, c'est 1 100 mètres. » À cause du réchauffement.

Comme un malheur n'arrive jamais seul, le réchauffement favorise également le développement de l'un des pires fléaux du café : la rouille. Les températures élevées sont en effet prisées par le minuscule champignon qui la provoque, tandis qu'elles affaiblissent la résistance du caféier<sup>14</sup>. Ce champignon, l'*hemileia vastatrix*, s'accroche et se développe dans les feuilles du caféier, indispensables à la photosynthèse. Sans les glucides produits

## *La Jungle du café*

par les feuilles, les baies de café disparaissent. Ou sont de médiocre qualité. Ce qui donne un café imbuvable.

Pour Christophe Montagnon, nous avons cultivé seulement deux variétés d'arabica pendant longtemps par chance : « Peu de maladies les ont frappés. » Cela a commencé à changer avec la première grande épidémie du café, au Sri Lanka. Personne ne se souvient aujourd'hui que ce pays a été le troisième plus gros producteur du café pendant une bonne partie du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>15</sup>. Jusqu'à ce qu'il essuie la première grande épidémie de rouille de café, dans les années 1870. Elle anéantit sa production, purement et simplement. Les planteurs du Sri Lanka ont alors remplacé le café par le thé, c'est encore le cas aujourd'hui.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la rouille a aussi ravagé une bonne partie de la production de café à La Réunion et à Java<sup>16</sup>. Un siècle plus tard, elle a détruit presque tout l'arabica du sud du Vietnam<sup>17</sup>. Elle est arrivée sur le sol sud-américain en 1970, dans une plantation brésilienne de Bahia, probablement d'Angola. Ses spores, qui peuvent survivre des mois, se sont bientôt répandus dans tous les pays producteurs du continent.

La dernière grande épidémie de rouille a frappé l'Amérique latine de 2011 à 2013. Elle a laissé des champs de ruines derrière elle, du Pérou au Mexique. Le Salvador, par exemple, a perdu 54 % de sa production de café à cause d'elle<sup>18</sup>.

Par nature, le champignon de la rouille parvient toujours, tôt ou tard, à contourner les barrières érigées par le vivant. « Ainsi fonctionne l'évolution. Les pathogènes doivent s'adapter. Et comme l'*hemileia vastatrix* ne se

## Consanguinité

développe que sur les feuilles de caféier, il n'a pas le choix s'il veut survivre », m'explique le pathologiste colombien Carlos Ariel Angel, un des meilleurs spécialistes de cette maladie. « La rouille a souvent une longueur d'avance sur le caféier parce que son champignon se reproduit toutes les deux semaines, et le caféier, tous les trois ans. L'*hemileia vastatrix* peut ainsi muter beaucoup plus vite. C'est une course permanente », complète Hanna Neuschwander, communicante du WCR.

Les scientifiques mènent le combat malgré tout. Il n'est pas sûr qu'ils le remportent. Ils n'ont pas le choix. Les enjeux sont trop grands pour se permettre de désertir le champ de bataille.

S'il n'est pas possible d'éradiquer la rouille, elle peut néanmoins être freinée et contrôlée. À condition d'avoir des connaissances et de l'argent. Tout ce que les producteurs, pour la plupart, n'ont pas. Il serait réducteur de considérer la dévastation de la rouille comme un fléau inévitable de dame nature. Elle résulte surtout de choix politiques, économiques et agronomiques. Le Salvador, l'un des pays les plus touchés en 2012, a en réalité payé la fragilité économique et les lacunes techniques de ses caféiculteurs. Elles les ont rendus vulnérables à la première épidémie venue.

Chez ceux qui possèdent des ressources et sont organisés, la rouille est bien moins grave. C'est le cas au Brésil. À Expocafé, j'ai eu une discussion édifiante avec Helon Neto, professeur en agriculture de précision à l'Epamig et spécialiste des maladies du café. Ses collègues et lui identifient de mieux en mieux le moment précis où les fongicides doivent être épanchés dans une plantation pour

## *La Jungle du café*

tuer le champignon de la rouille. Grâce à des capteurs, leurs modèles peuvent prédire le degré de risque de développement de la maladie, en particulier lorsqu'il y a trop de buée le matin. Ils calculent ensuite la date idéale d'épandage des fongicides. Dix jours après cet excès d'eau, en général. Cela permet de limiter la pollution et les coûts : nul besoin de les pulvériser en grande quantité.

Pierre Marraccini, chercheur du Cirad, confirme que les fongicides sont assez efficaces : « L'équivalent d'une bouillie bordelaise, utilisée dans l'agriculture bio, suffit contre certaines rouilles. » Encore faut-il pouvoir les payer. « Les fongicides, c'est trop cher », me lançait Isaiah, un caféiculteur péruvien de Villa Dorada. Il m'invite à mettre le doigt sur les feuilles de ses caféiers touchées par la rouille. Une fine pellicule cuivrée reste sur mon index. Le fameux champignon. La rouille a ressurgi l'année de ma visite sur place, en 2023. « On vient de perdre 20 % de notre récolte », me disait son voisin, Cristhian Cossio. Dans une conversation avec un paysan, Cristhian appelle la rouille par un nom parlant : « *la mierda* ».

La Florida, la grande coopérative péruvienne de café des environs, manque aussi de moyens pour contre-attaquer. Elle ne peut se payer que deux agronomes pour 610 caféiculteurs, se plaint Edwin Villacorta, son directeur général. L'épidémie de rouille de 2012 a endetté l'organisation.

Le meilleur moyen de la vaincre reste de cultiver des caféiers qui résistent à l'infection des champignons. « Comme ils mutent plus vite, nous devons faire énormément de croisements, créer des arbres qui résisteront à des

## *Consanguinité*

champignons qui n'existent pas encore », me dit Carlos Ariel Angel. Les généticiens du café ont cru trouver la solution miracle chez les hybrides de Timor, résistants à la rouille. Ces caféiers sont nés de croisements accidentels d'arabica et de canephora dans les années 1920, sur l'île de Timor<sup>19</sup>. À force de reproductions avec d'autres arabicas, les biologistes ont obtenu des arbres résistants, comme le catimor. La plupart d'entre eux ont cependant fini par être vaincus par les nouvelles mutations de la rouille.

Mais la rouille n'est pas le seul ennemi du café. Plus de 900 organismes sont susceptibles de l'attaquer<sup>20</sup> : insectes, champignons, virus, bactéries, nématodes, oiseaux... L'une des autres graves maladies du café est la trachéomycose du caféier. Elle est aussi provoquée par un champignon. Je l'ai beaucoup observé en Ouganda. Elle avait détruit un quart des récoltes autour de Jinja. C'est énorme, dans ce pays où chaque dollar compte pour envoyer son enfant à l'école. Des paysans devaient retirer les baies pourries une à une pour ne pas affaiblir davantage le caféier. Un travail long et fastidieux. « Tout le monde parle de la rouille. Mais l'Afrique connaît des maladies tout aussi graves, comme la trachéomycose », remarque Aaron Davis. Il déplore le désintérêt médiatique pour l'Afrique, lui qui a consacré sa vie à explorer ce continent pour trouver de nouvelles espèces de caféier.

Certains caféiculteurs d'Ouganda rencontrés ne connaissaient pas le nom des maladies qui accablaient leurs arbres. Impossible de combattre un mal qu'on ne peut nommer. La plupart des coopératives ne savent pas

## *La Jungle du café*

comment en venir à bout, par manque de connaissances et de moyens.

La trachéomycose du caféier reste moins étudiée que la rouille. Mais il semblerait que, comme la rouille, le réchauffement favorise sa prolifération<sup>21</sup>.

Ce constat posé, on peut maintenant couper court au pessimisme ambiant. Le monde du café a pris conscience de ce risque de disparition. L'argent coule à flots dans la recherche. Le symbole de ce virage a été la création en 2012 du consortium mondial de recherche WCR. Le Cirad, longtemps l'un des rares instituts à s'intéresser au café, a aussi été mis à contribution. « Il y a quinze ans, on tirait le diable par la queue pour avoir des projets de recherche. Aujourd'hui, on croule, on n'en peut plus », relève Pierre Marraccini.

Ce renversement ravit Christophe Montagnon qui va jusqu'à dire que le réchauffement est la meilleure nouvelle qui soit arrivée au café. « C'est cynique de penser ainsi, mais c'est ce qui a attiré des fonds pour la recherche. »

Il tranche : « Je ne crois pas une seconde à la disparition du café. » Pour lui, une kyrielle de solutions s'offrent aux chercheurs. Ils peuvent par exemple croiser nombre d'espèces entre elles pour créer un arbre plus vigoureux. L'homme n'a cultivé que deux espèces de caféiers dans son histoire, l'arabica et le canephora, trois si l'on veut inclure le très marginal liberica. Les possibilités sont vertigineuses. « Qui aurait cru un jour que le maïs, venu du Mexique, pourrait pousser dans le nord de la France ? On peut faire énormément avec l'innovation. » Il prédit des avancées majeures. « Au début de la

## *Consanguinité*

courbe d'innovation, on fait des progrès rapides, c'est la règle. Et nous sommes au début de la courbe dans le café. À partir du moment où on cherche, on finit par trouver. »



## Chapitre XI

### En quête du Graal

« Ne pas chercher, c'est renoncer.  
C'est se contenter d'attendre. »

Robert MacFarlane, *Underland*

Une baie de café velue, hérissée de petits poils. C'est l'un des traits distinctifs du *coffea namorokensis*. Des grains semblables à de petits cerveaux. Voilà ce que l'on trouve sur le *coffea ambongensis*. Un fruit orné d'ailes froissées rappelant l'artichaut. Il demeure sur un arbre répondant au doux nom de *coffea pterocarpa*<sup>1</sup>. « C'est le plus étrange que j'ai vu. Pendant des années, on ne pensait pas qu'il s'agissait d'un caféier. Puis vous ouvrez le fruit et vous tombez sur des grains de café », raconte Aaron Davis, chercheur britannique des jardins botaniques royaux de Kew.

Cet explorateur a découvert ou codécouvert 36 espèces de café. C'est la pointure mondiale du domaine. La moisson a été particulièrement miraculeuse à Madagascar. La moitié des 131 espèces reconnues en proviennent<sup>2</sup>. L'île abrite une richesse biologique incroyable. Les trois espèces décrites plus haut en sont originaires.

## *La Jungle du café*

Pour trouver ces caféiers, Aaron Davis et un botaniste malgache, Franck Rakotonasolo, ont prospecté des nombreuses étendues sauvages, plusieurs jours durant. Ils l'ont fait au pire moment, à la saison humide. C'était la seule période où ils pouvaient trouver des fruits sur les plantes. « On devait marcher des heures avec de l'eau jusqu'aux genoux. » Aaron Davis soupire. « C'était dur. Mais ce qu'on a trouvé là-bas, c'était du jamais-vu. »

Le nombre d'espèces du café pourrait monter à 140. « Il reste une dizaine d'espèces à décrire sur mon bureau », me dit-il.

Depuis 2018, Aaron Davis cherche des parades au changement climatique pour le café. En particulier parmi la poignée d'espèces qui ont bon goût. Car il faut trouver des alternatives de même qualité gustative à l'arabica si menacé mais si apprécié.

Aaron Davis les a peut-être déjà découverts.

Deux espèces postulent au titre de café du futur, selon lui. Non, ce n'est pas le robusta. Très peu pour lui. « C'est un café fantastique en matière de résistance et de productivité. Mais je n'aime pas son goût, même celui du meilleur robusta. »

Le premier candidat est l'excelsa. Un temps étiqueté comme espèce, il a été rétrogradé au rang inférieur, celui de variété, de l'espèce *liberica*<sup>3</sup>. L'excelsa tire son origine de plusieurs pays d'Afrique, dont l'Ouganda. Ce n'est pas un hasard si Aaron Davis m'a raconté tout cela en Ouganda, attablé dans un hôtel des bords du lac Victoria. Il se trouvait entre autres dans ce pays pour évaluer le potentiel de l'excelsa. En le goûtant en 2016, il avait découvert, ébaubi, un café doux, à faible acidité

## *En quête du Graal*

et faible amertume, à l'agréable gamme aromatique, avec une teneur en caféine similaire à l'arabica. Jamais il n'avait dégusté de bon liberica jusqu'alors.

L'excelsa possède bien d'autres atouts. Il présente des rendements élevés, entre 0,8 et 3,4 tonnes par hectare<sup>4</sup>. Il nécessite peu d'intrants et peu d'irrigation. Il ne semble pas touché par la trachéomycose du caféier. Il résisterait davantage à la chaleur que le robusta, grâce à son corps robuste et à ses racines étendues. Il produit des grains de même taille que l'arabica. Cela permettrait de ne pas modifier les infrastructures existantes de post-traitement du fruit.

« Je suis convaincu par ce caféier depuis huit ans », s'exalte Aaron Davis. Il le voit même, à terme, remplacer le robusta en Ouganda. « En 2023, une forte sécheresse y a fait décliner de 20 % la production du robusta. Mais elle n'a pas impacté l'excelsa. »

Des Ougandais cultivaient déjà cette plante depuis des décennies. Ils en avaient identifié les forces. Mais ses grains étaient mélangés au robusta. Les fermiers pensaient qu'il s'agissait de la même espèce. Cela explique peut-être pourquoi des dégustateurs m'ont assuré que certains robustas produisaient un excellent café, alors qu'Aaron Davis et bien d'autres trouvent le robusta sans intérêt gustatif. Il est possible qu'il existe une confusion majeure entre robusta et excelsa.

L'autre candidat de choix est le stenophylla. C'est le café le plus sidérant qu'Aaron Davis ait goûté. « Il brise toutes les règles. Il va à l'encontre de tout ce que l'on sait. » Son équipe et lui sont restés sans voix en le dégustant pour la première fois en 2020. Il présentait des notes

## *La Jungle du café*

de pêche, de cassis, de mandarine ou encore de miel. « C'était comme s'attendre à du vinaigre, et boire du champagne<sup>5</sup> », écrit Aaron. Un dégustateur lui a trouvé une ressemblance frappante avec le bourbon rouge arabica du Rwanda, un café fruité. Le stenophylla pousse pourtant sur des terres très chaudes, près de 7 °C de plus en moyenne que l'arabica<sup>6</sup>, à très basse altitude. Il est aussi originaire de l'ouest de l'Afrique. À l'autre extrémité du continent que l'arabica. Il porte des fruits noirs et non rouges, comme l'essentiel des arabicas. Aaron Davis est en train d'analyser la composition chimique du stenophylla pour percer ses secrets. « Ce café ouvre tellement de possibilités... »

Les chercheurs n'ont même pas eu besoin de puiser dans le vivier des caféiers récemment découverts à Madagascar pour trouver ces merveilles. L'excelsa et le stenophylla étaient connus des botanistes depuis plus d'un siècle. Presque personne ne s'y intéressait alors car ils ne répondaient pas aux besoins du moment. Surtout le stenophylla, moins productif que le robusta. « C'est comme les voitures électriques », éclaire Aaron Davis. Ces véhicules ont été inventés dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Mais la neutralité carbone ne tourmentait, alors, aucun esprit. Aussi ont-ils été mis de côté. Et progressivement oubliés.

Aaron Davis a redécouvert ces trésors grâce à d'anciens traités de botanique. De vrais mines d'or pour un scientifique. C'est dans un ouvrage publié en 1925 par un botaniste américain, Ralph Holt Cheney, qu'Aaron Davis a lu que des négociants français de Sierra Leone considéraient le stenophylla comme supérieur aux autres espèces. Il se vendait alors à bon prix en France. Il ne restait plus

## *En quête du Graal*

à Aaron Davis qu'à mettre la main sur du stenophylla sauvage. La tâche a été ardue. D'autres botanistes ont échoué pendant des années. Jusqu'à ce qu'une expédition de 2018 en Sierra Leone, entreprise par Aaron Davis, Jeremy Hagggar et Daniel Sarmu, soit couronnée de succès. Ils ont toutefois dû attendre 2020 pour trouver des stenophylla en fruits, et donc préparer un café à partir de ses grains. Des dégustateurs professionnels l'on goûté à l'aveugle dans un laboratoire du Cirad, mélangés à d'autres arabicas. Le stenophylla a été encensé.

Voilà donc un café aussi bon que l'arabica, cultivable sur davantage de terres car n'ayant pas besoin d'altitude, et résistant au réchauffement. C'est presque trop beau pour être vrai.

Au Paris café festival de 2021, Delphine Mieulet, généticienne du Cirad qui travaille avec Aaron Davis sur le stenophylla, affichait son optimisme : « On pensait être condamnés à boire du café de mauvaise qualité à cause du réchauffement. Sur ce point, le stenophylla est très réjouissant pour l'avenir. » En scientifique rigoureuse, elle a néanmoins tempéré les ardeurs des spectateurs. Il faudra, avertissait-elle, s'assurer que le stenophylla produise suffisamment de grains par hectare, qu'il tienne tête aux maladies, et trouver les terroirs auxquels il peut s'adapter. Seuls des tests agronomiques le détermineront.

L'opération prendra des années. Elle est indispensable. Presser un caféiculteur de planter un nouvel arbre sans en connaître les défauts peut laminer ses revenus, donc sa vie. Les chercheurs ne savent pas encore combien d'années il faut à un nouveau stenophylla pour donner des fruits<sup>7</sup>. Des pépinières ont été montées en Sierra

## *La Jungle du café*

Leone pour y cultiver des plants expérimentaux de stenophylla. Ils sont proposés à des caféiculteurs locaux grâce à une ONG allemande et au négociant Sucafina<sup>8</sup>. La première récolte des petits producteurs sierra-léonais engagés dans le projet est espérée pour 2025<sup>9</sup>.

Des plants d'expérimentation de stenophylla ont aussi été plantés au Nicaragua par le Cirad. En effet, la France possède des échantillons de stenophylla. Des botanistes de l'Institut de recherche pour le développement en ont collecté en Côte d'Ivoire dans les années 1970 et les ont transférés à La Réunion dans les années 1990<sup>10</sup>. En septembre 2024, Benoît Bertrand, généticien du Cirad, m'a toutefois un peu refroidi en m'envoyant cet avertissement : « Les premières observations sont très décevantes. Ne parlez pas trop de stenophylla à mon avis, c'est une baudruche. » Trop tard...

\*\*\*

Si l'une de ces expériences obtient, malgré tout, les résultats espérés, il n'est pas acquis que l'industrie généralise la production de ces espèces prometteuses. Aaron Davis relève que l'industrie peine parfois à distinguer le bon grain de l'ivraie dans le foisonnant maquis de la recherche sur le café. « Elle a beaucoup d'argent, mais ne le met pas toujours au bon endroit », juge-t-il.

Il faut dire que ces nouvelles espèces ne sont pas les seules solutions disponibles. Une autre est pratiquée depuis longtemps : les croisements. Il est aujourd'hui acquis que ce sont eux qui sauveront l'arabica.

## *En quête du Graal*

Croiser deux caféiers génétiquement éloignés produit, en général, un enfant doué d'une vigueur hybride. « Cela signifie que les enfants sont meilleurs que le meilleur des deux parents », éclaire Christophe Montagnon. Théoriquement, rien n'est plus efficace que de croiser des caféiers d'espèces différentes plutôt que de variétés différentes puisqu'ils sont encore plus éloignés l'un de l'autre. Il existe déjà des croisements à succès. Comme le *congusta*. Un mélange, créé au mitan du *xx<sup>e</sup>* siècle, entre les espèces *congensis* et *canephora*. Le *congensis* est la seule espèce de caféier ripicole. Comme le riz, elle aime vivre les pieds dans l'eau. Le *canephora*, au contraire, déteste ça. Puisque le *congusta* a gardé l'attribut de son ascendant *congensis*, il est adapté à des pays comme Madagascar ou l'Inde, qui essuient des moussons et donc des inondations. Le *congusta* est aujourd'hui commercialisé par Carte Noire. La firme avait contacté Christophe Montagnon pour un projet de commercialisation d'un café qui mettrait en lumière la diversité, afin d'atteindre ses objectifs de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Le généticien français leur avait, entre autres, recommandé le *congusta*. « Un bon moyen de préserver la diversité génétique du café est de lui donner une valeur commerciale. »

Introduisons un bémol. Il arrive fréquemment que le rejeton de deux espèces différentes ne puisse pas se reproduire. Comme le tigron mâle, issu du croisement entre une lionne et un tigre. « Il existe des barrières de plusieurs ordres entre espèces qui empêchent les croisements. Plus l'espèce est éloignée, plus les barrières sont hautes et parfois infranchissables », m'explique

## *La Jungle du café*

Benoît Bertrand. Dans le café, seules les espèces les plus proches, celles qui ont divergé récemment, peuvent être croisées. C'était le cas du *congensis* et du *canephora*.

Il est plus raisonnable pour le scientifique pressé de réaliser des croisements entre variétés d'une même espèce. C'est d'ailleurs l'un des critères de définition d'une espèce ; le fait qu'un de ses membres peut aisément se reproduire avec un autre. Il existe moult exemples de croisements réussis entre variétés. En particulier au Brésil, qui améliore ses cultivars génération après génération. La tâche reste toutefois ardue pour l'*arabica* à cause de son haut degré de consanguinité. Il faut se montrer créatif. C'est ce que fait Ucu Sumirat, un chercheur indonésien en sélection génétique. Je le rencontre à l'Institut de recherche indonésien du café et du cacao (Iccri), à l'est de Java, où il travaille. Ucu Sumirat me serre la main, tout sourire. « Pouvez-vous m'attendre ? Je dois aller prier. » De retour de la mosquée dix minutes plus tard, il insiste pour m'offrir le déjeuner.

Ucu est un pèlerin du café. Il voyage dans toute l'Indonésie pour dispenser ses conseils aux producteurs. Et surtout trouver des arbres prometteurs. L'Indonésie a la chance de cultiver du café depuis trois siècles. Beaucoup de variétés ont donc été débarquées sur son sol, à mesure que les Néerlandais expérimentaient de nouveaux arbres. Certaines sont retournées à l'état quasi sauvage dans des plantations abandonnées. La diversité génétique présente sur place peut donc être exploitée pour des croisements.

« Mon record, c'était en 2018. Soixante-quinze vols d'avion effectués », se remémore Ucu. Son téléphone l'interrompt. Un collègue lui demande s'il peut se rendre

## *En quête du Graal*

demain à Bornéo. Ucu récapitule ainsi son travail : « Si on pêche au même endroit, on attrapera tout le temps le même poisson. Si on pêche dans plusieurs lieux, on aura des poissons différents. »

\*\*\*

Une fois les cultivars créés, il faut les faire pousser dans des pépinières. Cela demande du savoir-faire. Je le comprends en visitant une pépinière du WCR à Kalisizo, en Ouganda, en compagnie de Maureen Namugalu, agronome du WCR. Les jeunes et fragiles boutures doivent être protégées des insectes et de l'humidité. Il faut fournir un ensoleillement à 70 % d'intensité, arroser, épandre des fongicides si des champignons les attaquent. Le responsable de la pépinière me présente le dernier cultivar de robusta créé par le gouvernement, le KR10. Il peut donner jusqu'à 4,8 tonnes par hectare<sup>11</sup> et résiste à la trachéomyose du caféier. Un caféiculteur peut emporter un plant dans sa ferme contre 0,48 euro. Ce n'est pas rien. Difficile de faire autrement. Une pépinière a des coûts de fonctionnement. L'investissement peut quand même se révéler gagnant : le KR10 donne des fruits au bout d'un an et est productif pour trente ans.

Le WCR a créé ses pépinières de café en Ouganda lorsqu'il a compris que la majorité de celles déjà présentes dans le pays étaient illégales. Elles n'avaient pas de permis du gouvernement. Une traçabilité est pourtant indispensable pour garantir la qualité des plants. « Beaucoup de ces pépinières proposent des cultivars génétiquement incorrectes », commente Hanna Neuschwander, la

## *La Jungle du café*

communicante du WCR. Le pollen emporté par le vent provoque des mélanges indésirables. « Des pépinières vendent des plants en disant qu'il s'agit de la variété KR5, ce qui est faux. Puis les fermiers mécontents du résultat disent que le gouvernement leur ment. On essaye de lutter contre cela », m'explique Maureen Namugalu.

Ce problème concerne toutes les variétés et tous les continents. Une étude génétique a montré que seuls 39 % des caféiers étiquetés comme des geshas – la Rolls des cafés arabica, très demandés pour leur goût – sont réellement des geshas. 24 % s'en rapprochaient génétiquement. Et 37 % des supposés geshas n'en étaient absolument pas. Il s'agissait souvent de typicas ou de bourbons<sup>12</sup>.

On comprend mieux, dès lors, la méfiance des caféiculteurs et leur réticence à adopter de nouveaux arbres. L'histoire de Baamu Moses, leader de la coopérative ougandaise Source of the Nile Shalom de Jinja, est à cet égard révélatrice. Baamu me montrait les jeunes robustas qu'il avait plantés dans sa ferme. Ils se portaient très bien. Baamu soupesait fièrement ses branches pleines de baies : « Et ce n'est que la première récolte. Imagine les prochaines ! » Il avait obtenu ces arbres en contactant l'Autorité gouvernementale de développement du café ougandais. Celle-ci propose un nouveau cultivar de robusta 60 % plus productif que les anciens. Et résistant aux scolytes du caféier.

Baamu les a plantés sur 4 de ses 5 hectares. Il a laissé les anciennes variétés sur un seul. « C'est la seule manière de persuader les membres de ma coopérative d'adopter ces nouveaux plants. En leur montrant la différence avec les anciens. Quand ils seront convaincus, je remplacerai

## *En quête du Graal*

les anciennes variétés. » Baamu a vu que les réunions d'information de la coopérative sur les nouvelles variétés restaient sans effets. Ce pasteur pentecôtiste a fini par comprendre : « Les caféiculteurs sont comme Thomas dans la Bible. Ils ne croient pas à la résurrection de Jésus tant qu'ils n'ont pas touché ses plaies. »

Les pépinières fiables en Ouganda restent en nombre insuffisant. Dans la montagne de Mbale, je rencontre une caféicultrice, Jafera Nagudi, dont les caféiers ont été plantés par son beau-père en... 1952. Il faut attraper leurs branches et les faire ployer au sol pour cueillir les baies les plus hautes. Elle en prend soin. Aussi donnent-ils encore des fruits. Mais on frissonne un peu en songeant à la perte de productivité par rapport aux nouveaux cultivars qu'elle pourrait adopter.

\*\*\*

Hanna reste très confiante en l'avenir : « Trop peu a été investi dans la génétique du café par rapport à l'argent qu'il génère. Il sera difficile d'échouer. » Clément Rigal, du Cirad, nuance aussi la terreur ambiante : « L'étude sur les 50 % de surfaces en moins à cause du réchauffement, c'est 50 % si on ne change aucune technique agricole et aucune variété. Or, ça évolue vite. »

Les généticiens du café m'ont assuré que l'utilisation récente des marqueurs génétiques représentait une révolution majeure. Ils ont commencé à se généraliser dans les années 2010. Ils permettent par exemple d'identifier en peu de temps si un jeune caféier va résister à la rouille, avant même d'attendre l'observation en plein champ.

## *La Jungle du café*

Pour l'instant, le temps demeure un frein majeur. Concevoir un nouveau caféier prend entre vingt et trente ans. Voire cinquante, me dit William Solano, spécialiste au Catie du Costa Rica. Car un caféier se reproduit tous les trois à cinq ans. Et il faut six à huit générations pour que ses caractéristiques se stabilisent, ne varient pas trop d'un descendant à un autre.

Quant aux espèces botaniques de caféier, inutile d'imaginer en créer de nouvelles. « Il faut des milliers d'années, parfois des millions pour qu'elles se forment », précise Aaron Davis. La force démiurgique de l'homme s'arrête là. Dans les années 1970, des Français ont créé des arabicas à partir d'eugenioides et de canephoras, à Madagascar<sup>13</sup>. Aaron Davis a goûté leurs fruits. « Ils sont bons, mais pas autant que ceux des arabicas naturels. » C'est l'une des raisons majeures du désintérêt des entreprises semencières pour le café. Il n'est pas rentable à moyen terme. Le riz, lui, peut par exemple se reproduire tous les trois ou quatre mois.

Hormis Nestlé, la génétique du café est donc surtout restée la chasse gardée d'organismes non lucratifs, comme le Catie au Costa Rica ou le Cirad. Ce dernier est une improbable relique de la France coloniale. Leurs équivalents n'ont pas survécu à la décolonisation dans des pays comme le Royaume-Uni ou la Belgique, ou n'ont pas la taille du Cirad<sup>14</sup>. Ce temple du savoir agronomique tropical est en partie rattaché au ministère des Affaires étrangères. En assistant les pays en développement, il est devenu pour la France un outil d'influence, admiré par beaucoup – « Je suis fan de leur travail », me disait Anja Rahn, l'ancienne chimiste du café chez JDE Peet's.

## *En quête du Graal*

Excepté le Brésil, et à une moindre échelle la Colombie, aucun pays producteur n'a les moyens de mener des recherches aussi poussées que le Cirad sur la génétique. Ucu Sumirat, le chercheur indonésien, avoue que son Institut, l'Iccri, manque de moyens pour analyser l'ADN des vieux caféiers les plus prometteurs trouvés lors de ses pérégrinations<sup>15</sup>. Il ne peut pas percer leur mystère. Les subventions du gouvernement indonésien à cet institut s'amenuisent année après année.

\*\*\*

Forts de leur savoir, les chercheurs du Cirad ont cherché une solution pour produire en un temps record de nouveaux caféiers à la fois savoureux, résistants et productifs. La Sainte Trinité. Le Graal de tout généticien.

Ils y sont parvenus grâce à la création de ce qu'ils appellent des « hybrides F1 ». Leur expérience est l'une des plus originales de l'histoire du café. Pour la voir, j'ai franchi les portes du Catie.

Le Catie a été cofondé au Costa Rica en 1943 par les États-Unis. L'idée était de prévenir, grâce à la science, les pénuries de nourriture, courantes durant la Seconde Guerre mondiale. Des chercheurs du monde entier y travaillent encore aujourd'hui pour assurer la sécurité alimentaire et préserver la biodiversité. Le Catie est une organisation à but non lucratif. Il est financé par les Nations unies, par l'Union européenne ou encore par la coopération internationale de plusieurs pays.

C'est au Catie que j'ai goûté le café préféré de mon voyage. Il baignait dans le grand percolateur métallique

## *La Jungle du café*

de la cantine des chercheurs. Je me pâmais devant ses saveurs de fruits rouge et de groseille. Il écœurait pourtant la spécialiste des bananes du Cirad qui a déjeuné avec moi et d'autres scientifiques. « Je n'en peux plus », se lamentait-elle. Luc Villain, le spécialiste en café du Cirad, se levait souvent, lui, pour se resservir.

Personne ne pouvait me dire de quelle variété venait ce café. Certainement parce que le jardin botanique du Catie comprend 2 000 variétés ou espèces différentes. L'expérience des hybrides F1 n'a pas été conduite au Catie par hasard. Pour obtenir une belle vigueur hybride, il faut puiser dans les variétés d'arabica les plus génétiquement éloignées du bourbon et du typica. Cela tombe bien, le Catie possède la quatrième plus grande collection de caféiers au monde. La première en dehors de l'Afrique. William Solano me la présente fièrement. Je pensais voir des graines séchées ou cryogénisées rangées dans des tiroirs. Pas du tout. Je suis ébahi. Devant moi se dressent de vrais arbres, en fibres et en feuilles, disséminés dans une végétation luxuriante. « La graine du café est récalcitrante. Il est difficile de la conserver à long terme », explique William. Il faut donc planter les caféiers pour les sauvegarder. Sur les 2 000 accessions de leur collection, 860 ont été collectées à l'état sauvage dans des pays d'Afrique.

Benoît Bertrand s'est emparé de ce vivier pour lancer certains des premiers hybrides F1. « Son intuition fut de croiser des variétés productives avec des variétés sauvages, prélevées dans des forêts, pour voir ce que cela donnait, raconte Christophe Montagnon. On a vu. C'était exceptionnel. » La variété productive apportait le

## *En quête du Graal*

rendement et la résistance à la rouille. La variété sauvage donnait un café délicieux. Leur descendant conservait les trois propriétés. « C'est presque une solution miracle. C'est le futur », s'enhardit Christophe.

L'expérience a été lancée au Catie en 1990 par le Cirad et Promecafé, le réseau de recherche sur le café des pays d'Amérique centrale. Les premiers hybrides sont sortis du laboratoire en 1996. A notamment été tenté un croisement entre un sarchimor, descendant d'un hybride de Timor, et un rume sudan, un arabica du Soudan du Sud présent dans le jardin botanique du Catie. Ces croisements ont donné deux superbes hybrides, le centroamericano et le milenio.

Commercialisés vers 2005, ils continuent à être proposés à la vente par le Catie. « On vend tous ceux que l'on fabrique. On n'arrive pas à satisfaire la demande », révèle William Solano. Ils ont fait leurs preuves : un producteur costa-ricien a décroché la 3<sup>e</sup> place de la Cup of Excellence 2022 avec un milenio. Son café a obtenu la note de 90/100.

Mais comment transférer aux caféiculteurs cet arbre miraculeux de première génération – abrégé F1, « *filial 1* » en anglais – sans attendre trente ans pour que ses propriétés soient fixées ? En le clonant, bien sûr. Il suffisait d'y penser.

Si le principe est simple, l'exécution s'avère complexe. Il faut recourir à une technique appelée l'embryogénèse somatique. « C'est une espèce de photocopieuse à grande échelle », m'explique Christophe Montagnon. On prélève d'abord un fragment de feuille de l'hybride le plus performant, qu'on appelle « l'arbre mère ». Ce tissu foliaire

## *La Jungle du café*

est nettoyé et cultivé de manière à générer des embryons. Pour qu'ils grandissent, ils sont ensuite plongés dans un liquide nutritif en laboratoire. William Solano m'y fait entrer. Me voici devant des centaines de pots reliés à un tuyaux, alignées sur des étagères. Le liquide nutritif est libéré dans le pot toutes les douze heures. Quand le concentré végétal a grandi, il est planté en serre, c'est l'étape la plus délicate. « On a eu besoin de plusieurs années pour trouver les conditions nécessaires à leur survie », me dit William Solano. Ces plantules seront ensuite cultivées en pépinières. Le procédé aura pris deux ans.

En 2015, une quarantaine de nouveaux hybrides ont été créés. Ils ont été plantés dans plusieurs pays. Quatre se sont distingués, tous issus de croisements entre des geshas productifs et des sarchimor<sup>16</sup>. Ces quatre arbres obtenaient une note de dégustation supérieure à 84 et offraient des rendements supérieurs à 25 % aux arabicas vendus en pépinière.

William Solano est convaincu que certaines variétés du jardin du Catie pourraient donner, à l'avenir, d'autres beaux résultats, voire être meilleures que les geshas. Elles seraient des diamants endormis qui ne demanderaient qu'à être polis. « Le pire scénario aurait été que nos nouveaux caféiers ne s'adaptent pas au changement climatique, remarque William Solano. Mais ce n'est pas ce que l'on observe. Si nous continuons sur cette voie, la production de café est assurée pour l'avenir. »

Ces hybrides clonés possèdent, malheureusement, un défaut majeur. Leurs descendants perdent leurs attributs positifs si un caféiculteur replante lui-même les graines données par ces clones. Car les caractéristiques de ces

## *En quête du Graal*

F2 (la deuxième génération) n'ont pas eu le temps de se stabiliser. Une fois que le clone décline, il faut le remplacer par un nouveau. Donc le fabriquer en laboratoire. Cela coûte cher. Chaque pousse clonée est vendue 0,90 dollar par le Catie. Trois fois plus qu'un plant issu d'une pépinière traditionnelle.

Une nouvelle méthode a permis de massifier la production : celle des mini-boutures enracinées. Des feuilles des plantules F1 sont prélevées pour être plantées en serres. En multipliant ainsi les plants, le Catie produit un million de semis par an. Avec cette méthode, un semi d'hybride n'aurait plus dû coûter, en théorie, que 0,40 dollar<sup>17</sup>. Dix centimes de plus que dans une pépinière traditionnelle. Cela n'a pas été le cas, dit Benoît Bertrand : « C'est une excellente innovation. Malheureusement, cela porte toujours les prix d'un plant autour de 1 dollar. J'en suis le premier embêté puisque la plupart des variétés que j'ai créées se multiplient ainsi. »

Les chercheurs du Cirad en ont conclu que la propagation de ces hybrides F1 ne pourra fonctionner que si des semenciers construisent des laboratoires pour les produire à une échelle industrielle<sup>18</sup>. « Le défi n'est plus génétique – les généticiens ont fait le boulot – mais technologique », estime Christophe Montagnon. Cela nécessite aussi une proximité physique entre ces laboratoires et les caféiculteurs. À telle enseigne que l'on ne retrouve les F1 presque qu'au Costa Rica et au Nicaragua. Près du Catie, donc.

J'ai vu des F1 chez Karen, la caféicultrice du Nicaragua si prolifique et si instructive. Son père les avait rapportés du Catie huit ans plus tôt. Elle en était très satisfaite.

## *La Jungle du café*

Pourquoi n'en a-t-elle pas davantage – elle possède une quinzaine d'autres variétés ? « Parce que les F1 restent très chers. » Elle m'apprend que le négociant Ecom en propose à la vente pour 60 centimes de dollars la plante. À ma connaissance, Ecom est la seule grande entreprise à s'être emparée de la technologie des hybrides F1. Ce n'est guère étonnant. Ecom s'est allié au Cirad sur beaucoup de projets.

Karen ajoute qu'Ecom n'avait d'abord accepté de les vendre qu'aux caféiculteurs qui s'engageaient à leur vendre toute leur production. « Grâce à Dieu, Promecafé a obligé Ecom à retirer cette clause de leurs contrats », soupire-t-elle.

Se dessine, ici, une nouvelle limite à ces F1. Ils risquent de créer un lien de dépendance entre les caféiculteurs et les entreprises qui maîtriseraient cette technologie. Renaud de Kerchove, négociant d'Ecom, défend sa société : « On investit beaucoup. Quand un caféiculteur bénéficie de notre aide, il est normal que l'on essaie de récupérer notre investissement, en lui demandant par exemple un prix plus bas que notre concurrent. »

Des géants de l'agroalimentaire ont parfois exploité à leur avantage leur monopole sur des variétés. Monsanto avait gagné 23 millions de dollars de dommages et intérêts en poursuivant des centaines de producteurs de soja qui utilisaient ses semences<sup>19</sup>. Il semble néanmoins que le café ne soit pas encore concerné. Starbucks tend à distribuer ses variétés, parfois gratuitement, sans réclamer de droit à la propriété intellectuelle<sup>20</sup>. Nestlé donne aussi ses plants de robusta, supposés plus productifs<sup>21</sup>.

## *En quête du Graal*

Le piège est plus subtil dans ce dernier cas. En présentant certains petits producteurs d'opter pour ses plants de robusta, Nestlé les a appauvris non pas en réclamant l'exclusivité sur le café qu'ils vendent, mais en ne respectant pas ses promesses de l'acheter ensuite à un bon prix<sup>22</sup>.

Benoît Bertrand, le « papa » de la plupart des F1, connaît par cœur leur obstacle technologique. Son équipe et lui ont donc cherché une autre solution. Ils en ont trouvé une. Avec le soutien financier d'Ecom, ils ont croisé un marselesa, un cultivar créé par Benoît, avec un cultivar qui ne produit naturellement pas de pollen, le CIR-SM01. Il suffit de les planter côte à côte pour que les plants de CIR-SM01 soient naturellement fécondés par le pollen des marselesas, donnant naissance à des arbres productifs, vigoureux et de haute qualité gustative. « Produire ainsi un cultivar par stérilité mâle, c'est une première mondiale », se félicite Benoît Bertrand. Ce nouveau cultivar arabica a été baptisée starmaya. « Ses semences coûtent seulement 0,10 dollar par plante de plus que les variétés actuelles », précise Benoît. Le starmaya a commencé à être planté chez des producteurs en 2017. Deux autres cultivars à stérilité mâle ont depuis émergé. Le mariana, aussi créé par Benoît Bertrand, et le star 4, produit par Nestlé. Pour ce dernier, « il n'existe pas encore de capacité de production », stipule Benoît Bertrand.

Voilà enfin une solution immédiate et fiable aux caféiculteurs de la planète. « Nos hybrides produisent entre 20 à 50 % de plus que les meilleures variétés actuelles », rappelle Benoît. Mais il ne faut plus les produire avec

## *La Jungle du café*

l'embryogenèse somatique, selon lui. « Ce serait une connerie. C'est un outil utile pour la recherche, pas pour la multiplication des variétés. Le futur des cultivars arábica est la semence, qu'ils soient issus de lignées pures ou d'hybrides F1 reproduits par stérilité mâle. »

Comment explique-t-il que ces hybrides ne se sont pas davantage répandus ? Benoît Bertrand avance qu'il n'est jamais bon « d'avoir raison trop tôt ». Il pointe aussi du doigt le conservatisme du secteur face aux innovations, la faible technicité des caféiculteurs ou les problèmes légaux et sanitaires pour faire voyager ces ressources génétiques. « C'est frustrant de voir l'inertie de la filière à les adopter alors que l'on sait que ces variétés sont une bien meilleure solution que les variétés actuelles », regrette-t-il. En septembre 2024, il relevait toutefois un premier frémissement : « Les hybrides F1 commencent à être adoptés par les plus visionnaires. »

Ces nouveaux cultivars peuvent renfermer un ultime petit défaut : certains ne sont plus aussi bons que leurs prédécesseurs. Au Pérou, j'avais été surpris de déguster tant d'excellents cafés floraux. Cela s'explique par le fait que ses caféiculteurs cultivent encore des variétés « pures », très délicates au palais, mais vulnérables aux maladies et peu productives. Ce n'est qu'une question de temps avant qu'elles ne soient remplacées, comme ailleurs, par des variétés plus vigoureuses.

Arrivée à sa ferme, Karen s'est empressée de me préparer un café à partir des grains de son hybride centroamericano. « C'est mon préféré, révélait Karen. Il a du caractère, du corps, des arômes et un peu d'acidité. »

## *En quête du Graal*

Elle disait vrai. Mais je ne pouvais m'empêcher de lui préférer les cafés du Pérou.

Heureusement, l'agronome italien Massimo Battaglia m'a un peu rasséréiné. Il me disait être persuadé que l'essor récent de la fermentation dans le café compensera la perte de goût des nouveaux cultivars. Le café d'exception devrait avoir encore de longues années devant lui.

C'est du moins ce que je pensais avant de découvrir l'ampleur de la déforestation dans les pays du café, particulièrement en Afrique.



## Chapitre XII

### Le planteur du bout du monde

« À Java non plus, les alouettes ne vous tombent pas dans le bec toutes rôties : il faut travailler ! Et si on ne veut pas, pauvre on est, pauvre on reste, c'est comme ça. »

Multatuli, *Max Havelaar*



## *La Jungle du café*

Les minutes s'égrènent dans le silence. On n'entend que le murmure clapoteux de la pluie tropicale. Perché dans la cabane qui surplombe sa petite plantation, le caféiculteur regarde par la fenêtre, ouverte sur ses rêves.

Ce contemplatif cultive du robusta et de la cannelle. Il adore le café car il trouve que sa culture rend libre. « C'est une activité paresseuse. Vous n'avez pas besoin d'être ponctuel. Vous vous réveillez quand vous le souhaitez. » Après avoir tenté sa chance comme électricien à Jakarta, Bandung et Bali, il ne regrette pas d'être revenu sur son île natale de Sumatra pour faire pousser du café.

La végétation luxuriante vibronne autour de ses caféiers. L'on a le sentiment d'être dans la jungle. Je m'étonne :

- Mais alors, on est dans le parc protégé, ici ?
- Non, c'est la limite.
- Il y a des caféiculteurs plus loin ?
- Non.

On me répond souvent non à cette question. Pourtant, il y en a. Cela a été prouvé. Mais puisque ce planteur m'assure que non, appelons-le le planteur du bout du monde.

Nous nous trouvons à quelques kilomètres du village de Pulau Beringin, au sud-ouest de Sumatra. Nous ne pouvons guère aller plus loin. Se rendre jusqu'à ce caféiculteur a été un parcours du combattant. Il a fallu cahoter à mobylette sur des sentes raides et boueuses, trouées de nids-de-poule. Abriyanto – c'est son prénom – reste parfois une semaine entière dans sa cabane, loin de ses deux fils et de sa femme. Il serait exténuant de parcourir ce chemin chaque jour.

## *Le planteur du bout du monde*

De sa fenêtre, la forêt et la brume accrochées aux pentes des monts Barisan sont suffocantes de beauté. Ce caféiculteur passe souvent la semaine sans dire un mot. Il aime cela. Je le comprends. Le prélude de ce voyage m'a un peu préparé à cette féerie. Sur le bateau parti de Java et approchant de Sumatra, des volcans fumants surgissaient des eaux, crachant des panaches que rosissait le crépuscule.

Trois parcs nationaux de Sumatra sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Dont le parc de la chaîne volcanique des monts Barisan – BBSNP en indonésien – créé en 1982. Longeant la côte ouest, il abrite une extraordinaire biodiversité. Les forêts de Sumatra représentent le seul endroit de la planète où cohabitent les tigres, les rhinocéros, les orangs-outans et les éléphants<sup>1</sup>. Ils sont tous en danger critique d'extinction.

Pour ma guide, Dewi Septirita, ce parc est le plus bel endroit d'Indonésie. « On ne trouve ce vert intense et cette tranquillité nulle part ailleurs. » A-t-elle déjà vu des tigres ? « Une fois. Ils traversaient la route. » Elle dit cela d'un ton détaché, comme si elle avait croisé des hérissons.

Selon toute vraisemblance, sa génération sera la dernière à voir leur pelage sur l'île. Ils ne se comptent plus que sur les doigts de quelques mains. Depuis 2011, les parcs nationaux de Sumatra sont classés comme patrimoine mondial « en danger ». Théoriquement protégés, ils sont peu à peu dévorés par l'homme.

Le café est loin d'être aussi dévastateur que l'huile de palme, l'élevage ou le soja en matière de déforestation. Mais il joue sa part. Depuis vingt ans, 130 000 hectares

## *La Jungle du café*

de forêts sont tronçonnés chaque année dans le monde pour faire pousser du café<sup>2</sup>. Par endroits, il est même le principal responsable de la déforestation. C'est le cas du parc des monts Barisan.

Dewi dit que la forêt protégée se situe à cinq kilomètres du planteur du bout du monde. Ce dernier soutient que sa terre est un héritage remontant à son grand-père : « Les Néerlandais cultivaient du café ici. » J'ai des doutes. Ce n'est pas le lieu idéal pour une plantation. La faune est importante. Les animaux, notamment les singes, ne cessent de briser les branches de caféier et de manger leurs fruits. C'est le plus grand souci du caféiculteur. Il aperçoit parfois des ours parmi les troncs. « Ils connaissent mon odeur. Ce sont mes amis. »

J'ai aussi des doutes parce que Nopriansyah, le caféiculteur que j'ai vu juste avant lui, situé moins profondément dans la jungle, disait qu'il avait acheté sa terre en 2011 et aménagé sa plantation après l'achat. Elle n'existait pas, avant. C'est pour cela qu'il a pu acquérir cet hectare difficile d'accès à petit prix. En 2017, un tigre a mangé trois de ses chèvres. Nopriansyah s'en est plaint aux autorités. On l'a orienté vers la Wildlife Conservation Society (WCS). Celle-ci lui a construit un enclos spécial. Il protège ses bêtes du gros félin. Elles n'ont plus été attaquées depuis.

J'ai fini par comprendre que les frontières du parc ne sont pas claires. Les chercher révèle des surprises. Selon une carte de 2018 du ministère de l'Environnement d'Indonésie, les coordonnées des plantations de ces deux caféiculteurs se trouvent bien, de peu, à l'extérieur du parc protégé. Mais si l'on prend une carte de l'Unesco

## *Le planteur du bout du monde*

datant de 2003, leurs plantations se dressent dans la partie protégée du parc. Il y a un problème.

Je trouve l'explication : des décrets ministériels ont réduit la superficie protégée du BBSNP<sup>3</sup>. Le dernier décret, de 2015, l'a rapetissé de plus de 40 000 hectares. L'Unesco s'en est rendu compte. Il a tapé du poing sur la table, demandant à l'Indonésie de prendre des « mesures correctives<sup>4</sup> ».

Une étude édifiante<sup>5</sup> a montré pourquoi les autorités locales n'arrivaient pas à endiguer ce déboisement. Ou ne souhaitent pas le faire. D'abord parce que l'endroit attire trop de migrants désargentés. Interrogés sur les raisons de leur installation, les squatteurs répondent souvent : « Mieux vaut empiéter sur le parc que de devenir un voleur. »

Ensuite parce que les politiciens locaux ont compris qu'ils pouvaient s'acheter un électorat en soutenant les activités dans le parc. Dans cette région sans métropole, l'agriculture est l'une des seules richesses.

S'y ajoutent des opportunistes qui s'approprient des terres illégales dans le parc et les revendent aux désespérés à prix cassé. Ces derniers ne savent parfois pas que la vente est illicite. L'étude identifie ainsi trois catégories de squatteurs : les fermiers pauvres, les opportunistes sournois et les manipulés. « Si rien n'est fait pour expulser les squatters, la tendance actuelle deviendra irréversible et le parc sera converti en plantations », conclut l'étude.

Tous les caféiculteurs que j'ai interrogés à Sumatra disent qu'il faut protéger le parc. Solihin insiste sur l'importance de conserver une muraille forestière le long de la côte contre les tsunamis. Erpin a appris à l'école

## *La Jungle du café*

que la destruction de la forêt accroît les inondations et les glissements de terrain. L'érosion ne doit pas être prise à la légère, ici. Elle représente un péril mortel dans ce pays montagneux.

Certains paysans savent aussi qu'il n'existe pas de meilleur capteur de dioxyde de carbone qu'un arbre. Il transforme en oxygène ce gaz à effet de serre qui, sinon, réchauffe la planète. Pourtant, la jungle continue d'être grignotée, inexorablement. Leurs propos écologiques ne sont souvent qu'une façade.

Non loin du parc, un couple, Eka et Fikri, m'avouent qu'ils se sont d'abord installés illégalement dans une forêt à la fin des années 1990. Ils ont abattu les arbres et planté des caféiers. Avec l'argent de la récolte, ils ont pu acheter le titre de propriété de la parcelle. Elle ne faisait pas partie de la zone protégée du parc. Mais leur histoire illustre bien la logique à l'œuvre dans la région. Pour beaucoup, la forêt n'appartient à personne. La convertir en terre agricole, donc en revenus, leur donne le droit de la posséder.

Devenir caféiculteur est un choix par défaut pour Fikri. Son dernier choix, même. Ses parents n'ont pas voulu qu'il aille à l'université. Sans argent ni diplôme, il n'a pas trouvé d'autre voie.

Les squatteurs ont été, à l'occasion, expulsés avec violence. Cela ne sert à rien. Ils finissent par revenir<sup>6</sup>. Ils y sont d'autant plus incités que des multinationales du café leur achètent leur récolte sans y regarder de trop près.

Embauchés par la WCS, l'Anglais Matt Leggett et son équipe ont enquêté sur les raisons du rétrécissement

## *Le planteur du bout du monde*

du parc. Ils ont découvert les responsables : des petits producteurs de robusta. Ils occupent 10 % du parc, représentent 11 000 familles et produisent 5 % du robusta d'Indonésie<sup>7</sup>. Ce n'est pas négligeable. L'Indonésie est le quatrième producteur mondial de café.

En 2016, Matt Leggett et son équipe ont filé les camions transportant ce café pour découvrir leur destinataire. Ils en ont conclu que Nestlé et deux gros négociants – Olam et Louis Dreyfus Company – ont « très probablement » acheté ce café illégal aux squatteurs du parc. Olam et Louis Dreyfus n'ont pas contesté ces découvertes. Nestlé n'a pas fait de commentaires<sup>8</sup>.

Que faire, dès lors, pour sauver la forêt ? Pointer la responsabilité des acheteurs ne suffit pas. Il existe trop d'intermédiaires dans le café. Les squatteurs seront presque toujours certains de trouver un acquéreur. Matt Leggett a alors eu une idée. Si l'on forme les petits producteurs autour du parc à de meilleures techniques, ils produiront davantage sur moins d'hectares. Ils n'auront plus besoin de défricher la forêt. En effet, beaucoup de squatteurs ont déjà des terres licites, et plantent souvent dans le parc par appât du gain. Les initier à l'agroforesterie permettrait aussi de préserver l'écosystème. En échange de cette formation gratuite, les caféiculteurs s'engageraient à abandonner les plantations illégales.

Le projet a été lancé. En 2023, il semblait au mieux à l'arrêt, au pire abandonné. Personne, au sein de la WCS, ne peut me renseigner sur ses modalités. Pas même un de ses membres qui est intervenu sur le sujet lors d'une conférence sur le café en mars 2023, dans un hôtel de

## *La Jungle du café*

Bandar Lampung. Elle avait été imaginée par la HRNS pour que de petits caféiculteurs de Sumatra y rencontrent des négociants et des agronomes. L'organisateur, le Néerlandais Harm Van Oudenhoven, ne savait pas non plus si le projet de la WCS fonctionnait toujours. Il m'avait demandé de l'informer si j'obtenais des nouvelles. Il dirige déjà un projet quasi similaire dans la région pour la HRNS, puisqu'il promeut des techniques d'agroforesterie autour du parc, vers Muaradua, pour de petits caféiculteurs. Je lui dois beaucoup. C'est lui qui a demandé à Dewi, sa collègue, de me guider et de traduire les entretiens avec les planteurs.

La plupart des paysans installés autour du parc menacé de Sumatra sont originaires de Java. Dès les années 1950, le gouvernement a encouragé les Javanais et les Balinais à s'installer à Sumatra pour soulager leurs îles surpeuplées. Sumatra représentait aussi un refuge pour les persécutés. Des communistes s'y sont enfuis lors d'une purge à leur encontre en 1965-1966<sup>9</sup>, qui a tué un million de personnes. Dans le roman *Max Havelaar*, paru en 1860, une famille de Java se sauvait déjà à Sumatra après s'être fait dérober ses buffles par un chef de district tyrannique.

La population de Sumatra a bondi de 16 millions d'âmes en 1961 à 60 millions en 2024. L'île gagne environ 780 000 habitants par an. Cette pression démographique menace sa faune et sa flore. Mais que pèsent-elles face à la pauvreté contre laquelle se débattent ces personnes ? Je me retrouve assis sur un tapis devant des hommes et des femmes poussés dans ce métier par nécessité. Deux buts les animent : payer l'école de leurs enfants pour

## *Le planteur du bout du monde*

qu'ils n'aient pas à devenir fermiers, et se construire une maisonnette. Guère davantage. « *Al hamdoulillah*, j'ai appris à apprécier ce que je reçois », me dit l'un d'eux, Nopriansyah. De sa cabane suspendue, où il nous a servi un café, il désigne le panorama. « Regardez la belle vue que j'ai. »

Tarmidi, un autre caféiculteur, rêve de s'offrir le pèlerinage à La Mecque grâce au café. À 57 ans, il n'a jamais quitté son pays. Il nous sert son café et nous fend une noix de coco. De sa bouche édentée, il tire sur sa cigarette, l'air fourbu, la chemise déchirée.

« Êtes-vous heureux ? »

Tarmidi élude astucieusement la question.

« Aujourd'hui, je suis heureux que vous soyez là. Jamais nous ne pourrions nous permettre d'aller en France. Mais vous avez apporté la France avec vous. »

« Il faut travailler ! Et si on ne veut pas, pauvre on est, pauvre on reste ». La remarque introductive de ce chapitre, du Néerlandais Multatuli, est ironique. Son livre tout entier baigne dans le second degré, raillant le discours colonial en Indonésie.

Non : travailler dur ne suffisait pas. L'Indonésien avait toutes les chances de rester pauvre. Le système était conçu ainsi. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les colons obligeaient parfois les paysans à cultiver du café au détriment d'aliments comme le riz, provoquant ainsi des famines<sup>10</sup>. Si la pauvreté n'est plus aussi rude aujourd'hui, elle étreint toujours une partie d'entre eux. Le système continue de broyer ceux qui, pour survivre, broient la biodiversité en retour.

## *La Jungle du café*

\*\*\*

Une autre déforestation est à l'œuvre dans presque tous les pays d'Afrique, peut-être plus grave encore qu'à Sumatra. Plus grave car elle menace directement l'existence du café.

Comme un symbole : la dernière des 131 espèces de café officiellement reconnue, en 2021, *coffea rizetiana*, originaire du Cameroun, n'existe plus à l'état sauvage. Elle a survécu parce que des semences avaient été emportées dans des collections botaniques sur l'île de La Réunion et au jardin botanique de Meise, en Belgique<sup>11</sup>. Selon l'Union internationale pour la conservation de la nature, 75 espèces de caféier sont en voie d'extinction<sup>12</sup>. Dont l'excelsa sauvage d'Ouganda<sup>13</sup>. Quant au stenophylla, sa redécouverte en 2018 en Sierra Leone aurait pu échouer, à quelques années près. « La forêt où nous l'avons trouvé n'existera probablement plus dans dix ans », soupire Aaron Davis. Elle rétrécit chaque année.

Les demeures sylvestres de l'arabica sauvage s'ameunissent aussi à un rythme effréné. Cette plante aura pourtant besoin d'être croisée avec des variétés très différentes pour survivre au réchauffement. La forêt du plateau de Boma au Soudan du Sud, l'un des foyers d'origine de l'arabica, a déjà presque entièrement disparu. En 1941, un botaniste britannique y avait découvert des arabicas de 15 mètres, d'une grande disparité dans la couleur et la taille de leurs feuilles. Les botanistes qui s'y sont rendus en 2012 n'ont rien trouvé de tel. Ils ont en revanche découvert que les habitants pratiquaient l'agriculture sur brûlis et que les incendies qu'ils allumaient se propageaient parfois aux arbres<sup>14</sup>.

## *Le planteur du bout du monde*

C'est en Éthiopie que l'on trouve les variétés d'arabica les plus diverses et les plus prometteuses, comme le grandiose gesha. Consciente de cela, l'Éthiopie essaie de les sauvegarder. Son Centre de recherche agricole de Jimma (Jarc) abrite la collection d'arabica la plus diversifiée au monde, avec 7 000 génotypes différents<sup>15</sup>.

L'Éthiopie refuse toutefois de l'ouvrir à d'autres pays. « Les restrictions sur leurs ressources génétiques, même à des fins purement scientifiques, sont si drastiques que ça en devient un frein majeur », affirme Benoît Bertrand. Les chercheurs du Jimma réservent les variétés qu'ils créent aux caféiculteurs éthiopiens.

S'esquisse ici le délicat enjeu de la propriété intellectuelle : à qui appartiennent ces plantes ? Certains arguent, comme Aaron Davis, qu'il est juste que l'Éthiopie en tire un profit. Si le pays recevait un centime pour chaque grain de café d'arabica vendu dans le monde, ses habitants ne vivraient pas dans une telle misère. Quand les sous-sols d'une nation regorgent de pétrole, personne ne prétend qu'il appartient à l'humanité.

D'autres rejettent cette logique. Soit par idéal de partage et d'entraide entre les hommes. Soit par appât du gain. Des caféiculteurs m'avouent avoir sorti en contrebande des graines d'Éthiopie. Il existe un terme consacré pour définir cette pratique : la biopiraterie.

Un chercheur du Jarc rencontré à Addis-Abeba me dit qu'il travaille sur le clonage de caféiers. Il adorait collaborer avec Benoît Bertrand, la sommité de cette spécialité. « Dites-le-lui. » Je relaie sa demande. Benoît Bertrand me répond que le Cirad a déjà aidé des scientifiques en Éthiopie. Seulement un temps. « Travailler

## *La Jungle du café*

avec les Éthiopiens, c'est difficile, dit Benoît. On a été échaudés. » Il est compliqué de mettre en œuvre des projets dans ce pays. Et les étudiants éthiopiens que Benoît a formés ont tendance à immigrer aux États-Unis dès qu'ils le peuvent.

La stratégie éthiopienne du coffre-fort présente des risques. Une collection botanique est fragile. Si un incendie la ravage, si une guerre fait fuir ceux qui l'entretiennent, les ressources sont perdues à jamais, comme les livres de la bibliothèque d'Alexandrie. La collection de la station de recherche de Harar, en Éthiopie, a été détruite en 1998, probablement à cause d'un conflit foncier<sup>16</sup>. Une collection perd aussi des spécimens chaque année à cause d'événements imprévisibles, du manque de diversité génétique, de l'échec d'adaptation au nouveau milieu. Le Catie, par exemple, est situé à trop basse altitude (600 mètres) pour l'arabica. L'humidité y est plus marquée qu'en Éthiopie. Les arabicas n'aiment pas cela. Les prouesses des généticiens du Catie ne seront peut-être bientôt plus reproductibles. Tout compte fait, le café d'exception pourrait bien disparaître.

Le choix éthiopien de la fermeture est d'autant plus dangereux que ses forêts se dégarnissent. « Ce n'est pas du réchauffement que nous avons peur. Mais de la déforestation », me confiait un chercheur du Jarc. Pour le généticien Christophe Montagnon, cette perte de diversité représente aussi le plus grand péril du café.

Tilahun, un guide éthiopien, m'emmène dans une forêt autour de Bonga, berceau probable de l'arabica. Des roches enjambent une rivière, forment un pont naturel. Elles sont tapissées d'étoiles blanches ; des fleurs de

## *Le planteur du bout du monde*

caféiers sauvages emportées par les vents. J'ouvre un altimètre sur mon téléphone. Nous sommes à 1 614 mètres. L'altitude idéale pour l'arabica cultivé. Ce n'est pas un hasard.

Parmi les frondaisons des forêts de Bonga, on aperçoit des babouins olive et des colobes noirs et blancs. Pour combien de temps ? Des personnes sortent des sous-bois avec des fagots sur le dos. Elles taillent les arbres pour vendre le bois ou le calcinent pour faire chauffer leur eau et leur nourriture – l'électricité arrive rarement jusqu'aux villages. « Tant qu'on n'offrira pas une vie alternative à ces gens, cela restera comme ça, observe Tilahun. L'Occident nous dit de protéger nos forêts pendant qu'il pollue avec ses industries. C'est facile, pour lui. » Tilahun salue un chauffeur d'un tuk-tuk à trois roues. C'est le professeur d'anglais d'un lycée local. Il travaille à mi-temps comme chauffeur de taxi pour survivre.

Le visage de Tilahun s'assombrit. Il a vu la région changer. Il y a vingt ans, il entendait encore le cri du lion de Bonga. « Aujourd'hui, il faut aller très loin dans la forêt pour l'entendre. » Il me désigne une colline arborée : « Tu penses que c'est une forêt dense parce que tu n'es pas habitué. Pour moi, c'est un désert. C'était dense quand j'étais jeune. » Si on y regarde de plus près, elle est en effet clairsemée. « Dans dix ans, ce sera une petite ville. Tu verras. » Avec Tilahun, pas besoin d'images satellites pour mesurer la déforestation.

La population grimpe dans le sud-ouest du pays à cause de la douceur du climat et de la fertilité des terres. Des Éthiopiens d'autres régions se réfugient dans ce paradis vert. Soit parce que le Nord – l'un des endroits

## *La Jungle du café*

les plus chauds sur terre – devient invivable. Soit parce que l'une des nombreuses guerres civiles les a poussés à fuir<sup>17</sup>. « Là, ce sont des Amharas, là, des Oromos... », me dit Tilahun en passant dans un hameau. Il existe 81 groupes ethniques dans les districts de Bonga. « Il n'y a aucune tension entre nous. » Ceux qui discutent avec nous insistent pour nous offrir un café. Un Éthiopien m'invite à mâcher du khat, plante nationale aux effets proches des amphétamines. C'est euphorisant. Sans être, heureusement, l'explosion que j'appréhendais.

Dans un village, Tilahun salue un ami à lui, un vieux paysan. « Il est brillant, me dit Tilahun. Il a même tué un lion un jour. » Ils conversent. Tilahun prend un air pensif après avoir pris congé de lui : « Cela fait deux nuits que je rêve que nous devenons des réfugiés ensemble. C'est étrange. »

La destruction forestière a été un peu freinée par un habile système de protection mis en place par les ONG Farm Africa, GEO Rainforest Conservation et NABU. Elles partent du principe que classer comme « protégé » chaque arbre de la forêt n'aura aucun effet si les habitants ne sont pas convaincus qu'il faut la protéger. Les organisations préfèrent mettre en place une gestion forestière participative. Celle-ci existe à Bonga depuis 1996. La majorité des forêts où se trouve l'arabica sauvage sont concernées par ce système<sup>18</sup>. Les habitants ont des droits sur les ressources qui poussent dans ces forêts. Ils se mettent d'accord sur les jours de cueillette autorisés. Ils ont intérêt à ce que personne ne vienne réduire ces forêts qui génèrent des revenus et préservent le futur de l'arabica.

## *Le planteur du bout du monde*

La gestion forestière participative divise la forêt en trois zones. La zone de transition – où se trouvent les villages –, la zone tampon et la zone centrale. Il est interdit d'exploiter cette dernière. En théorie. Tilahun s'arrête à l'orée d'une zone centrale ; des clairières ont remplacé les arbres. « La forêt vient d'être coupée. Cela me rend très triste. » Quelques arbres de 20 mètres de haut subsistent encore. Ils sont rares. Des ruchers ont été installés à leur place. Parfois mêmes des caféiers, cultivés en monoculture, à rebours des pratiques habituelles. Beaucoup de locaux enfreignent les règles pour quelques sous.

Il y a quarante ans, 40 % de l'Éthiopie était recouverte de forêt. Contre moins de 3 % aujourd'hui<sup>19</sup>.

\*\*\*

Pour enrayer cette destruction, l'Union européenne a décidé, en 2023, que le café issu de la déforestation ne sera plus vendu sur son sol à partir de 2025. Fin 2024, les institutions européennes ont retardé d'un an la mesure. Le texte est très critiqué par le secteur. Notamment par l'International Coffee Partners, la structure fondée par le négociant Neumann et qui comprend Lavazza. Les exportateurs déplorent des règles floues. Beaucoup craignent surtout pour leurs profits.

Que le règlement soit mis en œuvre en 2026 ou 2027 ne change rien au fond du problème : quelles seront les modalités d'application ? Le diable se cache toujours dans les détails. Il y aura des conciliabules sans fin entre émissaires des pays producteurs et consommateurs. Des

## *La Jungle du café*

fortunes seront faites dans des cabinets d'avocats, dans des boîtes de lobbyistes, dans des entreprises de certification employant la cartographie par satellite – chaque exportateur devra avoir, en théorie, les coordonnées GPS des producteurs auxquels ils achètent du café. Renaud de Kerchove, responsable d'achat du robusta à Ecom, m'assure que sa maison de négoce les a déjà, grâce aux données GPS enregistrées par leurs agronomes. « D'autres négociants ne font pas cela. Elles auront beaucoup plus de mal à survivre », considère-t-il.

Les fermiers qui auront abattu des forêts avant décembre 2020, date limite fixée par le règlement, seront, eux, dans les clous. Les mauvais acteurs du passé seront récompensés d'avoir déboisé plus tôt que les autres. « Cette loi fait gagner les grands planteurs brésiliens. Ce n'est pas juste », critique l'exportateur de café éthiopien Menno Simons.

Quant aux fermiers qui seront inscrits sur liste noire par les certificateurs grâce au croisement du cadastre et des images satellites prouvant la déforestation, ils pourront toujours faire croire que leur café vient d'une autre ferme. Rien de plus simple que de demander à un producteur complice de vendre du café déforesté comme s'il était le sien. Ou de le vendre à un intermédiaire qui en trafiquera l'origine. Cela se fait déjà. Quel inspecteur européen viendra éplucher les livres de comptes des villages reculés d'Indonésie ?

Pendant ce temps, les forêts de Bonga et de Sumatra continueront de rétrécir, inexorablement. Les rêves sont plus puissants que les règlements. Des caféiculteurs perdus dans leurs songes écouteront la pluie tomber à la

*Le planteur du bout du monde*

lisière des forêts primaires depuis leur cabane suspendue, lisière qu'ils ont eux-mêmes repoussée, jusqu'à ce qu'un nouvel homme, des chimères plein la tête, prenne sa place un peu plus avant.



## Chapitre XIII

### Renaissance

« Il est possible de faire pousser du café sans aucun pesticide. Les solutions existent. C'est surtout une question de formation des producteurs. »

Luc Villain, chercheur du Cirad

Si seulement pouvait surgir une solution miracle qui concilie la culture du café et la préservation des forêts, une méthode pour faire pousser du café tout en luttant contre le réchauffement climatique, l'avenir s'éclaircirait. Et le café serait (presque) sauvé.

Cette méthode existe. Elle a même déjà fait ses preuves. Elle s'appelle l'agroforesterie. Pour comprendre pourquoi elle est si prodigieuse, je me suis rendu dans une plantation expérimentale de l'ouest du Salvador, à Apaneca, où se trouve une école de culture du café lancée en 2019 et déjà réputée dans toute l'Amérique centrale. Cette école s'appelle Renacer. « Renaître ».

Sur place, les caféiers resplendissent. Ils arborent des feuilles d'un vert éclatant, des rameaux solides, une abondance de fruits, des racines plongées dans une terre d'un noir anthracite. Indice que le sol regorge de richesses nutritives. « Ici, on fait pousser le café du XXI<sup>e</sup> siècle »,

## *La Jungle du café*

me lance l'agronome Paul Hicks, qui cogère Renacer. Paul Hicks est employé par le Catholic Relief Services (CRS), le service caritatif des diocèses des États-Unis. C'est grâce à cette organisation et à un financement de la fondation Howard-G.-Buffett que cette école a vu le jour.

Renacer a formé des centaines de caféiculteurs à la rénovation des plantations abandonnées du Salvador. Presque aucun n'a les moyens d'abattre les vieux arbres pour en planter de nouveaux, plus productifs et plus vigoureux. Cela coûte 5 000 dollars par hectare. L'école leur a donc montré comment élaguer les arbres qui ont encore du potentiel pour obtenir de beaux fruits et dégager des revenus. Cet argent finance, peu à peu, la plantation des nouveaux arbres. Ce projet habile a germé dans le cerveau d'un agronome salvadorien à la retraite, Sigfredo Corado. Il a entrepris des rénovations de ce type au Salvador. Constatant sa réussite, Daniel Torres et Paul Hicks ont créé Renacer avec lui.

L'école enseigne aux caféiculteurs la recette d'une plantation florissante : la santé des sols. De cette nécessité découlent toutes les pratiques. « On essaye de rester le plus simple possible et de donner des idées qui ne coûtent presque rien », dit Paul. « Car on veut que les petits producteurs adoptent nos techniques », complète Daniel Torres, son collègue du CRS. Pour avoir des sols riches à bas prix, il faut par exemple semer, entre les caféiers, des plantes de couverture astucieusement choisies selon les besoins du terroir. « Elles produisent des microorganismes qui nourrissent les plantes, rendent le sol vivant », m'indique Paul.

## *Renaissance*

Sur la plantation modèle de Renacer, intercalées entre les caféiers, s'épanouissent aussi des plantes qui fixent l'azote dans le sol et épargnent l'emploi d'engrais azotés. Comme le pois sabre blanc. Cette plante miracle grossit à toute vitesse et enrichit vite les sols. Des arbres ombragent également les caféiers. Lorsque leurs feuilles tombent, elles fournissent des matières organiques à la terre. Ces essences font aussi chuter la température ambiante. Cette pratique, l'agroforesterie, est une arme peu coûteuse et efficace contre le réchauffement. Elle permet aux caféiculteurs salvadoriens de conserver leurs variétés anciennes et « pures », sensibles à la chaleur, que sont le pacamara ou le bourbon.

Cette organisation est aussi cruciale pour leur assurer un revenu décent. Ces grains donnent un meilleur café et se vendent donc plus chers qu'au prix standard du marché. Après l'épidémie de rouille, le gouvernement a proposé aux Salvadoriens de remplacer leurs arbres par des catimors résistants à la rouille. Beaucoup n'en voulaient pas. Ces grains se seraient vendus à un faible prix.

À Renacer, les caféiers exhibent une santé insolente. La rouille ne les touche pas. Ce sont pourtant des variétés pures. Parce qu'elles poussent dans des sols en pleine santé, elles ont assez de forces pour vaincre la rouille. « Je dis toujours aux fermiers confrontés à la rouille : “Réparez vos sols” », me raconte Paul. C'est peut-être la réponse à l'un des grands mystères de cette maladie : les caféiers des forêts éthiopiennes repoussent facilement la rouille alors que le champignon qui la provoque y est omniprésent – il est originaire d'Afrique de l'Est. La

## *La Jungle du café*

rouille est si insignifiante pour les caféiculteurs de Kaffa qu'il n'existe même pas de nom local pour la désigner<sup>1</sup>.

J'ai noté la même absence de rouille sur la plantation couverte d'arbres et d'oiseaux des frères Tovar en Colombie. « On a d'excellents sols et nos caféiers sont à bonne distance les uns des autres, avançait Rafael Tovar. Les arbres sont comme les humains. Ils se sentent moins bien s'ils sont collés les uns aux autres. » Il joint le geste à la parole en se collant à son frère, levant les bras pour mimer les branches.

Renacer utilise le principe des quatre R, connu des nutritionnistes des sols : épandre, sur un terroir donné, les bons (*right* en anglais) engrais, avec le bon dosage, au bon moment et de la bonne manière. « Tout part de là, insiste Paul. Peu importe, au fond, le nom que tu donnes à ta pratique agricole – permaculture, agriculture régénérative, ou bio. Ce sont surtout les 4 R qui fonctionnent. Renacer n'a rien inventé. On pioche dans cent ans de connaissance agronomiques. Il suffit d'amener les fermiers une journée ici pour leur donner envie de changer leurs pratiques. Même les plus sceptiques demandent les noms de nos plantes de couverture au bout d'une heure. » Paul préfère parler d'agroécologie pour qualifier ces techniques. Pourquoi n'existe-t-elle pas partout si elle est si miraculeuse ? « Toute une industrie vit de la vente d'intrants. Elle n'a pas intérêt à promouvoir ce modèle », réplique-t-il. Il peste contre une plantation voisine qui a conservé une agriculture intensive. « C'est la pire que j'ai vue au Salvador. Ils ont coupé tous les arbres pour planter des caféiers. Ça a provoqué un glissement de terrain. » Pour Paul, ces mauvaises pratiques sont l'œuvre

## *Renaissance*

de gens ignorants, têtus ou paresseux. Ou les trois à la fois.

Selon Renacer, la productivité moyenne des convertis à leurs pratiques a triplé. Elle atteint 2,1 tonnes de café récolté par hectare<sup>2</sup>. Le tout sans pesticide. « Juste avec nos engrains naturels », affirme Paul. Le Vietnam, lui, produit 2,4 tonnes par hectare en moyenne, probablement moins en réalité, avec des méthodes intensives et destructives. Un écart aussi réduit paraît sidérant.

On a encore plus de mal à croire que la plantation modèle de Renacer était abandonnée en 2018. Ses sols étaient épuisés par des épandages intensifs. Rachetée par Renacer, elle a vite prospéré. Il est donc possible de parcourir un chemin aussi grand en si peu de temps.

Nombre de plantations salvadoriennes ont été abandonnées à cause de la rouille. Ou en raison des faibles prix du café. « Ou à cause des racketteurs », fulmine un caféiculteur salvadorien. Les gangs braquaient les camions et ne les laissaient repartir qu'en échange d'une rançon. « On se faisait tuer parce qu'on avait une dette de 10 dollars ou parce qu'on n'était pas polis », soupire Epe Alvarez. Jusqu'à ce que le gouvernement du président Nayib Bukele emprisonne massivement ces truands à partir de mars 2022. Il n'a pas fait dans la nuance. Un flot d'innocents ont fini derrière les barreaux. Peu de Salvadoriens s'en offusquent. Bukele a été réélu en 2024 avec 84 % des voix. « La sécurité s'est améliorée. On peut de nouveau investir », se félicite un caféiculteur. Paul Hicks remarque que depuis que Bukele a vaincu les deux partis qui se partageaient le pouvoir, les gros caféiculteurs et les petits producteurs

## *La Jungle du café*

échangent enfin. Ils se faisaient pourtant la guerre auparavant – littéralement. La guerre civile qui a fait rage au Salvador de 1979 à 1992 entre les grands propriétaires et les marxistes a tué 75 000 personnes. « La raison d’être de la gauche et de la droite dans ce pays était de se battre entre eux. L’autre camp était toujours un ennemi », critique Paul.

Plus de 500 hectares de café ont été restaurés grâce à Renacer. « La crise de production au Salvador est une opportunité formidable de révolutionner la culture du café du pays », considère Paul. À Renacer, je rencontre des caféiculteurs du Guatemala, attirés par la renommée de l’école. Le CRS envisage d’ouvrir une école Renacer au Guatemala et au Honduras.

Il met aussi ses élèves en contact avec des torréfacteurs prêts à payer un bon prix pour du bon café. Le café de la plantation de Renacer s’est déjà taillé une petite réputation. Toute la production part à un bon prix, sous le label Blue Harvest.

Paul Hicks n’était pas destiné à travailler dans le café. Il était chargé d’un projet de conservation de l’eau. Le Salvador est l’un des pays les plus touchés par le réchauffement à cause de sa saison sèche qui s’allonge. Paul s’est aperçu, en travaillant avec le spécialiste du café Daniel Torres, que presque rien n’égalait la culture du café en agroforesterie pour sauvegarder l’eau. Une végétation abondante et des sols meubles et fertiles absorbent davantage d’eau qu’une terre nue et pauvre. Cela remplit les nappes phréatiques. Le café est en outre cultivé dans les montagnes, qui sont les châteaux d’eau de la plupart

## *Renaissance*

des pays. Sur leurs versants, les bonnes pratiques font une différence.

La mécanisation et la massification des intrants ont constitué les grandes révolutions agricoles du xx<sup>e</sup> siècle. L'agroforesterie sera peut-être la révolution du xxi<sup>e</sup> siècle. Ce système semble être le seul qui concilie les enjeux de notre temps. Il résout trois des principaux problèmes du café : la sécheresse, la rouille et la chaleur. Il peut de surcroît assurer une bonne productivité, moindre qu'en plein soleil, mais suffisante pour dégager des revenus. D'autant lorsqu'il n'y a plus besoin d'acheter de coûteux engrais. Cela pourrait enfin dissuader les petits producteurs de migrer. Derrière le Mexique, le Salvador est le pays d'Amérique centrale qui compte le plus d'immigrés aux États-Unis<sup>3</sup>.

Lorsqu'il reçoit des paysans catholiques, Paul leur rappelle parfois une phrase prononcée par les prêtres avant la communion. Elle concerne le pain que Jésus a partagé avec ses disciples lors de leur dernier repas : « Fruit de la terre et du travail des hommes ; il deviendra pour nous le pain de la vie. » « Le "fruit de la terre" peut aussi désigner le café, croit Paul. Il peut être sacramentel si on veut qu'il le soit. Le café est un cadeau de la création. Si l'on en prend soin, si on le travaille de la bonne manière, il enrichit la terre, l'eau et les hommes. Quand nous partageons ensuite une tasse de café, nous communions. Il y a quelque chose d'intrinsèquement bon à le cultiver. Même si l'écosystème économique autour de cette plante est injuste. »

\*\*\*

## *La Jungle du café*

L'agroforesterie multiplie les sources de revenus comme Jésus multipliait les pains. Car en agroforesterie, d'autres plantes côtoient les caféiers. Au Nicaragua, en Ouganda, au Salvador, dans d'autres pays encore, j'ai vu, chez des caféiculteurs bien conseillés, des avocatiers, des bananiers, des vanilliers... Sur la ferme expérimentale du Vietnam où Clément Rigal menait ses expériences, on trouvait des arbres à macadamia, des arbres à durians, des poivriers. En Indonésie, la HRNS apprenait aux petits caféiculteurs à faire pousser des arbres à cacahuètes, à jengkols, à aubergines, à piments... Soit autant de rentrées d'argent bienvenues. Quand le cours d'un des produits explose, c'est le jackpot. L'organisation Food4Farmers forme même les caféiculteurs à la production de miel, parfaitement adapté à l'agroforesterie.

La listes des avantages du café en agroforesterie se déroule sans fin. Il fournit du bois de chauffage et de construction au paysan. Il attire les oiseaux qui dévorent les insectes ravageurs du café, tels que les scolytes du caféier<sup>4</sup>. Il reforeste des hectares et guérit en quelques années une terre défrichée que les locaux jugeaient perdue pour la culture. Parce qu'il s'agit d'un arbre, de surcroît ombrophile (il aime l'ombre d'autres arbres), le café peut être l'ami de la biodiversité et non son ennemi. Pour peu qu'on le cultive de la bonne manière.

Cerise (de café) sur le gâteau, l'agroforesterie améliore le goût du café. Car elle diminue la température sous le couvert forestier quand il fait trop chaud. Et l'élève lorsqu'il fait trop froid – les arbres agissent comme une barrière contre les vents frais. Elle enrichit aussi les sols. « Des sols bios apportent des minéraux qui se reflètent

## *Renaissance*

positivement dans la tasse », me disait Rigoberto Herrera, producteur du meilleur café de Colombie.

En somme, l'espoir renaît avec l'agroforesterie. Même si les scientifiques vont devoir travailler pour cerner ce domaine d'une complexité infinie. Il faut mesurer les interactions entre les sols, les arbres, l'humidité, les insectes et les oiseaux... La rouille dépend de facteurs aussi variés que les précipitations, la température, la quantité de fruits sur les caféiers, ou encore le degré d'ombrage<sup>5</sup>. S'il est trop élevé, ce dernier fait aussi chuter la productivité. En particulier dans les zones pluvieuses. Quand je demande à Christophe Montagnon le plus grand mystère restant à élucider dans le café, il me répond : « Ce qui fait qu'un caféier est adapté ou non à l'ombrage. »

Il faut prendre garde à ne pas non plus planter des arbres qui attireraient des ravageurs. Batuma Ackran, manager d'une pépinière de robusta en Ouganda, me certifie que l'avocatier attire le scolyte du caféier. Il est vrai que j'ai rencontré beaucoup de caféiculteurs ougandais possédant des avocatiers qui se plaignaient du scolyte. « Le meilleur arbre d'ombrage, ici, est l'albizia. Il n'attire pas les scolytes et ses feuilles donnent des nutriments utiles au sols », dit le manager. Les arbres à recommander dépendent donc des pays et de leurs menaces.

Sortir de l'agriculture intensive également exige du savoir-faire. « Mes voisins ont fait du bio sans être spécialistes. Ils ont perdu 80 % de leur production », remarque Karen Nadezka, l'hyperactive caféicultrice du Nicaragua. Elle a compris depuis longtemps que la science sera l'une des clés pour faire des économies et offrir une meilleure

## *La Jungle du café*

vie aux caféiculteurs. Ses lectures l'ont convaincu de fabriquer son propre engrais à partir de ses baies de café déulpées et de lombrics de Californie, placés dans de grands bacs. Elle a aussi remplacé ses herbicides par des moutons.

\*\*\*

Mais parfois, la science ne peut rien contre le poids des croyances paysannes. Tarmidi, le caféiculteur de Sumatra qui m'a fendu une noix de coco, ne croit pas à l'agroforesterie. Pour lui, cela nuirait à la quantité de café récolté. Lui et les caféiculteurs du coin ne produisent pourtant que 0,8 tonne de café par hectare en moyenne<sup>6</sup>. C'est peu. Il est difficile de changer les traditions. À plus forte raison dans un pays qui en compte autant que l'Indonésie.

Dewi Septirita, l'une des chefs de projet de la fondation Neumann, est particulièrement remontée contre une coutume locale, appelée *tonjokan*. Lorsque la famille d'un futur marié envoie ses invitations, elle l'accompagne d'un quart de poulet cuit, d'une moitié de poulet ou d'un poulet entier. Plus il est gros, plus l'invité doit verser une somme élevée aux mariés. Un poulet entier équivaut à un million de roupies. Presque 11 000 euros. Une somme considérable pour un petit paysan. Pour Dewi, cela l'appauvrit inutilement. « J'ai essayé de leur faire abandonner cette pratique car elle ne vient même pas de nos religions, s'agace-t-elle. Ma religion, l'islam, nous apprend d'abord à agir avec sagesse, à utiliser notre cerveau. »

## *Renaissance*

\*\*\*

Dewi, Paul, Daniel, Sigfredo appartiennent à ce groupe d'êtres humains ingénieux et empathiques, jamais à court d'idées pour aider les petits producteurs, tout comme les généticiens et botanistes des chapitres précédents.

Il existe d'autres remèdes, aux niveaux d'efficacité variables. Examinons-les. Et commençons par celui qui a suscité un immense espoir chez les producteurs, les cafés dit « de spécialité » que s'arrachent les amoureux du grain. La mode a enflé au début des années 2000 et a depuis submergé le milieu. Une fois n'est pas coutume, elle a été en partie portée par les industriels. Beaucoup de spécialistes trouvent en général une grande vertu à Nestlé et Starbucks : ils ont habitué le consommateur à payer cher un bon café. « Nespresso et Starbucks ont montré qu'il y avait des différences dans le café, que l'on pouvait préférer une origine à une autre, remarque ainsi l'agronome Clément Rigad. C'est important car bien des aliments ne sont pas payés à leur juste prix aux paysans. Les sortir de la misère passe aussi par là. Bon, et par le fait que les entreprises ne doivent pas garder toute la marge... »

Cette vague du bon café payé à prix d'or est-elle la solution aux tourments des caféiculteurs ? Peut-elle court-circuiter l'emprise des multinationales ?

Ce n'est pas si simple.



## **Partie III**

### **PEUT-ON CHANGER LE SYSTÈME ?**



## Chapitre XIV

### Ascension

« Piero Bambi a connu la Seconde Guerre mondiale. Pour survivre, il ramassait du bois et sculptait des jouets pour les vendre. L'innovation, pour lui et d'autres Italiens, était une question de survie. C'est ce qu'ils avaient trouvé pour sortir de la pauvreté. »

Silvia Bartoloni, chargée de relations à La Marzocco

Rien ne symbolise mieux le triomphe du café de spécialité que l'histoire de La Marzocco, un fabricant italien de machines à expresso.

Au bord de la faillite en 2006, l'entreprise a entamé un redressement spectaculaire, passant de 14 à 670 employés entre 2000 et 2024. « En 2013, on a produit 7 000 machines. C'était fou ! Un record. On était euphoriques », se souvient Silvia Bartoloni, chargée de relations de La Marzocco. Elle n'avait pourtant encore rien vu. En 2023, l'entreprise en a fabriqué 40 000. Presque six fois plus.

La société doit une fière chandelle à la vague du café de spécialité. Sans cet amour croissant du consommateur pour les grands crus, elle ne serait probablement plus de ce monde. Aujourd'hui florissante, elle fabrique certaines des machines à expresso les plus chères du monde. La

## *La Jungle du café*

plus coûteuse, la Strada X à trois porte-filtres, se vend 34 000 euros<sup>1</sup>.

La Marzocco m'a ouvert ses portes à Scarperia, commune des hauteurs embrumées de Florence.

\*\*\*

Que cette entreprise soit italienne n'a rien d'un hasard. Jamais le café de spécialité n'aurait vu le jour sans l'inescitable travail préparatoire de ce pays, qui a libéré ses saveurs. Le bon café est une institution italienne. Les marchands vénitiens ont été les premiers à introduire le café en Europe, au XVI<sup>e</sup> siècle. Cette boisson est ainsi entrée dans les mœurs italiennes plus vivement qu'ailleurs. L'idylle s'est aussi consolidée grâce aux liens avec le Brésil. Le Brésil, au début du XX<sup>e</sup> siècle, était la destination la plus prisée des immigrants italiens<sup>2</sup>. Les bateaux partis d'Italie déversaient de la main-d'œuvre au Brésil et revenaient dans la péninsule chargés de sacs de café. L'Italie compte, aujourd'hui encore, des torréfacteurs industriels de renom : le Bolonais Segafredo, le Turinois Lavazza, le Triestin Illy.

Le pays s'est surtout fait connaître des amateurs de café en devenant maître d'un art qu'elle a exporté dans le monde entier : celui de l'expresso. Les responsables du succès de Starbucks et Nespresso revendiquent d'avoir tiré leur inspiration d'un voyage séminal en Italie, où la culture de l'expresso les avait envoûtés.

Le premier brevet de ce qui se rapproche le plus d'une machine à expresso a été déposé en 1901 par un Italien, Luigi Bezzera. Un autre ingénieur, le Milanais Achille

## *Ascension*

Gaggia, a fabriqué, en 1948, une machine qui a accéléré la préparation<sup>3</sup>. Ce nouveau procédé générait une crème aux reflets fauves appréciés sur le dessus de la boisson. Elle a aidé l'expresso à obtenir un succès fulgurant en Italie. Ça, et son prix modique – moins cher que l'alcool.

La pression appliquée lors du processus d'infusion permet de préparer le café en un temps record. Ce qui est toujours bon pour les affaires. L'expresso présente aussi l'avantage de révéler les meilleures saveurs du café, le tout dans une petite quantité de liquide, que l'on peut boire en une gorgée. D'où le nom d'expresso, apparu dans les dictionnaires italiens dans les années 1920. Il est de coutume de le consommer au comptoir car une loi italienne de 1911 prévoyait un prix de vente moins élevé pour un café avalé « sans service ». Aujourd'hui encore, l'expresso sera moins cher si vous le buvez ainsi en Italie.

Les saveurs exacerbées de l'expresso ont permis aux baristas d'ajouter du robusta aux grains d'arabica, sans trop altérer son goût. Ils peuvent ainsi faire des économies. C'est le secret inavouable de l'expresso italien. C'est aussi ce qui le rend abordable. Le robusta produit de surcroît une crème plus épaisse et ainsi plus attrayante. Un tel mélange est d'ailleurs indispensable, a tranché l'Institut national italien de l'expresso. Pour cet organisme né en 1998, l'expresso italien est bien une « symphonie », qui associe plusieurs origines, et non un « solo<sup>4</sup> ». La qualité de l'expresso italien tient davantage à son procédé d'extraction qu'aux grains eux-mêmes, pas toujours de première qualité. Il faut contrôler avec soin la force de la pression de l'eau, la durée d'extraction... L'Institut de l'expresso définit le goût de l'expresso italien comme

## *La Jungle du café*

« rond, substantiel et velouté, où les saveurs aigres et amères sont bien équilibrées<sup>5</sup> ».

Si l'Italie a perdu de sa superbe dans certains domaines du café – les célèbres cafetières italiennes Bialetti sont désormais fabriquées en Roumanie, par exemple –, le pays continue de dominer le marché mondial des machines à expresso haut de gamme. 70 % d'entre elles sont fabriquées par des sociétés transalpines, réputées pour leur fiabilité<sup>6</sup>. Citons Nuova Simonelli, Faema, Gaggia. Et, bien sûr, La Marzocco.

\*\*\*

De façon insolite, La Marzocco doit à la fois son salut et sa quasi-disparition à Starbucks.

Starbucks a longtemps été le principal client de La Marzocco. Grâce à un Américain, Kent Bakke, venu en Italie en 1978 pour exporter des machines à expresso à Seattle. Son choix s'est porté sur La Marzocco et ses dix employés. Kent Bakke a commencé à vendre des machines La Marzocco à Starbucks en 1988<sup>7</sup>. En 1993, il a prévenu Piero Bambi, le patron de La Marzocco, que Starbucks voulait lui acheter des centaines de machines. Piero Bambi a accepté, à condition que les machines soient toujours construites en Italie et les postes de ses ouvriers, conservés. Bambi n'avait pas d'enfants, son entreprise était sa seule famille. Starbucks a ainsi placé La Marzocco sur les rails, tout en diffusant massivement, à l'époque, la culture du café de qualité.

Jusqu'à ce qu'en 2004, Starbucks se tourne vers des engins automatiques, pour gagner de précieuses

secondes à chaque préparation. « Ils ouvraient tellement de boutiques qu'ils n'avaient plus le temps de former leurs nouveaux employés », ajoute Giada Biondi, communicante de La Marzocco. Cette dernière a alors perdu 70 % de sa production. « C'était une période sombre, confie Silvia Bartoloni. Piero Bambi occupait les employés en leur faisant rénover les locaux pour qu'ils ne se rendent pas compte qu'ils n'avaient plus de machines à construire. » Piero Bambi est mort en 2020, à 86 ans. Silvia Bartoloni évoque son souvenir avec une irrépressible nostalgie. Elle le décrit comme un homme exigeant, trouvant des défauts à tout, mais les faisant toujours remarquer avec gentillesse. Et capable de suivre les idées qu'on lui soumettait. « À la fin de sa vie, il était ravi que l'entreprise vende enfin des machines dans le monde entier. "Il nous a fallu 90 ans pour devenir célèbres du jour au lendemain", plaisantait-il souvent », se souvient Silvia.

Piero Bambi a toujours refusé de délocaliser dans un pays à plus bas salaire. « Il faut deux semaines pour remplacer un salarié mais six mois pour obtenir un travailleur », disait-il. Bien des choses reposaient sur la qualification de ses ouvriers. Ils formaient longuement les nouveaux. Et leurs remarques techniques faisaient la différence pour obtenir des produits fiables et réalisables. « Dans ce business, les ingénieurs et les designers ne peuvent pas se passer d'eux », assure Silvia Bartoloni.

La Marzocco ne garde aucune rancune contre Starbucks. Au contraire. « Starbucks a fait connaître notre marque », considère Roberto Bianchi, ingénieur en charge de la production. L'entreprise a finalement vite rebondi. « Une

## *La Jungle du café*

expression italienne dit : quand une porte se ferme, un portail s'ouvre<sup>8</sup> », me glisse une employée. La société a investi le marché naissant du café de spécialité. Elle a un temps financé le Championnat du monde de barista et sponsorise toujours la plupart des salons mondiaux de café. « Notre but est de répandre la culture du café de spécialité, de célébrer le rituel du café », dit Giada Biondi. 95 % de leurs machines partent à l'étranger. « Vous en trouverez davantage à Melbourne ou à Londres qu'à Florence », remarque Massimo Battaglia, l'agronome du café de la marque.

En 2019, La Marzocco a inauguré une « *accademia* ». Ce lieu ouvert aux visites abrite un musée et un centre de recherche. Pour promouvoir, là encore, la culture du bon café. Et convaincre le visiteur que déboursier 5 300 euros (la Linea Mini) ou 7 740 euros (la Gs3) pour une de leur machine à espresso est une dépense parfaitement lucide, qui tombe sous le sens.

L'*accademia* a été aménagée dans leur ancienne usine, devenue trop petite lorsque les ventes ont décollé. Elle a été rénovée avec goût. On y flâne parmi des panneaux didactiques consacrés à l'histoire de l'entreprise. On y parcourt une exposition sur les liens entre l'Italie et le Brésil dans le café. On y contemple une œuvre d'art cliquetante, montée sur ressorts, rails et poulies, construite avec des tasses et des porte-filtres, et parsemée de colifichets ésotériques. On peut même pénétrer dans une serre tropicale remplie de caféiers aux baies colorées.

L'*accademia* héberge un atelier qui fabrique des machines sur mesure pour les plus fanatiques du café. Il faut verser un supplément d'au moins 20 % pour avoir

droit à un design unique. L'entreprise a fait revenir ses retraités pour qu'ils transmettent ce savoir aux jeunes. L'un d'eux, Lorenzo Santoni, 29 ans, travaille depuis dix ans pour La Marzocco. Son père y était aussi mécanicien. Il lui donnait des pièces de machine à expresso quand il était enfant pour jouer. « C'était mes legos. Je te jure que c'est vrai, je n'invente pas ça pour les journalistes », s'esclaffe Lorenzo.

Un autre ouvrier se précipite pour me demander d'effacer la photo que je viens de prendre. J'ai capturé, par inadvertance, le design d'une future machine. Il doit rester secret.

L'entreprise a été lancée en 1927, quand des ferronniers de Florence, la famille Bambi, ont reçu commande, par un entrepreneur de Rome, de dix machines à café pour des bars. Le nom choisi, Marzocco, vient du dieu de la guerre, Mars. Son logo représente la statue d'un lion sculptée par Donatello, symbole de la puissance de la cité florentine.

Pour rester le roi de la jungle, La Marzocco a dû apprendre à innover rapidement. L'entreprise se targue d'avoir breveté la première machine à expresso horizontale, en 1939. Cela permettait au barista de voir le client qu'il servait.

Plutôt designer à l'origine, Piero Bambi, fils d'un des cofondateurs, s'est lui aussi mis à la mécanique. Sa plus grande trouvaille a été la double chaudière. Une pour l'expresso, une pour monter la mousse du lait. Il l'a fait breveter en 1970. Avec elle, les baristas pouvaient préparer plus de boissons dans un court laps de temps. Les machines d'alors, à une seule chaudière, surchauffaient

## *La Jungle du café*

vite, car la chaudière devait atteindre une température de 115 °C pour obtenir la vapeur d'eau nécessaire à la mousse. Le café de l'expresso, lui, est extrait autour de 90 °C.

Cette innovation décisive n'aurait jamais existé sans l'échec de leur précédente machine. Cette dernière surchauffait et ses composants lâchaient souvent. Piero Bambi a dû tout reprendre. C'est alors que l'idée des deux chaudières lui vint, en 1963. Piero citait cet exemple à ses employés pour leur rappeler que l'on n'avance qu'en commettant des erreurs.

« La double chaudière apparaît logique aujourd'hui, mais arriver à la conclusion la plus simple est parfois très difficile, analyse Silvia Bartoloni. Piero Bambi expliquait que pour innover, il fallait oublier tout ce que l'on savait. C'est le plus dur. Les ingénieurs ont tendance à ajouter des composants pour régler un problème. Alors qu'il faut parfois en retirer. Piero disait : "Le cerveau est paresseux. Il a toujours tendance à revenir au chemin qu'il connaît". Si on vous demande de créer une chaise, vous mettez du temps à imaginer que trois pieds puissent suffire. »

La double chaudière fut décisive dans le choix de Starbucks d'opter pour La Marzocco. La firme mondiale avait besoin d'une buse à vapeur fiable pour servir à la chaîne ses cafés *latte* ou ses cappuccinos.

En 2007, La Marzocco a commercialisé sa première machine à expresso pour la maison : la Gs3. En 2015, elle a lancé la Linea Mini, autre machine de cette nature. Une nouvelle version est sortie en 2022, la Linea Micra. Le grand défi technique a été de faire rentrer les deux chaudières dans leur petite machine, conçue comme un cube.

## *Ascension*

Roberto Bianchi avait pour consigne qu'elle donne un café de même qualité que celle des *coffee shops*. Chose ardue, pour un engin si petit. « On a passé des nuits sans sommeil pour arriver au design final », frémit Roberto Bianchi. Le pari de la qualité a été tenu, estime-t-il. La seule différence est que cette Micra ne peut pas produire mille cafés par jour, comme leurs machines professionnelles. Plutôt 20 à 50. Cela devrait suffire à un usage domestique.

Ce virage a été un coup de maître. La moitié des machines vendues par La Marzocco sont aujourd'hui destinées aux particuliers. Les ventes ont décollé après le Covid. Les gens se sont mis à préparer du bon café chez eux.

Deux choses ne sont pas négociables à La Marzocco. En premier lieu, la qualité des matériaux. « Pour réaliser le meilleur produit, il ne faut pas faire de compromis. Nous investissons autant qu'il le faut », dit Roberto Bianchi. L'entreprise privilégie ainsi l'acier inoxydable. Un héritage de l'excellence florentine en matière de travail des métaux. Mais pas seulement. « L'acier inoxydable ne libère pas d'éléments métalliques au contact de l'eau, contrairement à d'autres métaux », m'explique Roberto. Le plastique, trop fragile, a été écarté. Leurs machines sont volontairement conçues pour être facilement réparées et durer une vie. Elles perdent peu en valeur dans le temps. Ce que l'acheteur fortuné ne peut qu'apprécier.

En second lieu, il est attendu de chaque employé qu'il soit bien renseigné sur le café. « On ne peut parler de nos machines sans cela », tranche Giada Biondi. L'accademia a aménagé un large espace semé des meilleures machines

*La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

de La Marzocco, destiné aux employés. Ils sont encouragés à se préparer autant d'expressos qu'ils désirent, à jouer au barista avec les moulins et grains dont ils disposent.

\*\*\*

Le succès de La Marzocco a été remarqué. L'entreprise a été acquise, il y a peu, par le groupe industriel italien De'Longhi, spécialiste des machines à broyeur de grains. Sa réussite prouve, s'il le fallait, que l'explosion du marché du café de spécialité, et donc du café payé à très bon prix, repose sur une réalité indiscutable.

Aussi éclatante qu'elle soit, elle ne suffira pourtant pas à sauver les producteurs.

## Chapitre XV

### Les cafés qui parlaient au ciel

« Entre être un idiot ou un idéaliste,  
il y a une ligne fine. Si vous gagnez de l'argent,  
vous êtes un idéaliste. Sinon vous êtes un idiot. »

Adi Taroepatjeka



## *La Jungle du café*

Au-delà des crêtes embrumées qui frangent l'horizon, l'Atlantique. En se retournant, aussi loin que le regard se porte, le Pacifique. « Vous pouvez le voir aujourd'hui malgré les nuages », observe Rachel Peterson. Elle se tient à mes côtés sur la plantation de sa famille, l'*hacienda* La Esmeralda.

Aucune autre terre que l'isthme du Panama n'offre de point de vue aussi dégagé sur ces deux océans. Ils polissent un microclimat qui n'est pas étranger au fait que cette contrée produit les meilleurs cafés du monde. *Coffee Review*, média à l'origine du système d'évaluation des cafés sur 100 points<sup>1</sup>, publie chaque année un classement des meilleurs cafés dégustés. Un café du Panama est arrivé en tête cinq fois entre 2014 et 2021<sup>2</sup>.

Le café de La Esmeralda est le plus célèbre du pays. Il fait tomber en pâmoison quiconque a la chance de le goûter. « C'est le meilleur café que j'ai bu, me disait le dégustateur indonésien Adi Taroepkratjeka. Ça m'a retourné. Après la dégustation, j'y suis retourné pour boire toute la tasse. Froid, on aurait dit un excellent scotch. » « J'en ai goûté beaucoup et je continue à penser que le café Esmeralda est le meilleur du monde », abondait le botaniste du café Aaron Davis. « Lorsque je l'ai avalé, j'ai vu le visage de Dieu apparaître dans la tasse et je suis la personne la moins religieuse qui soit<sup>3</sup> », s'est enhardi le dégustateur Don Holly en le découvrant.

Les prix du café La Esmeralda n'ont cessé de décoller. Dans son bureau, Rachel Peterson soulève une boîte contenant 10 kilos de café. « Elle vaut 25 000 dollars. » Je pense avoir mal compris. Non. C'est le bon prix. Il s'agit de son meilleur lot de 2023. Elle l'a vendu pour

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

2 504 dollars le kilo. L'ensemble de leur café vert s'est vendu 445 dollars le kilo en moyenne en 2023. Torréfié, il sera vendu trois à quatre fois plus cher. Leur café obtient souvent une note de 95/100 dans des jurys. Des jurés seuls leur attribuent parfois 100/100.

Le temps est loin où les Peterson vendaient leur café 2,91 dollars le kilo à Starbucks, dans les années 2000. C'était moins que leurs coûts de production ; les cueilleurs coûtent plutôt cher au Panama. Et les Peterson devaient payer le transport. « J'essayais de négocier, mais Starbucks restait inflexible », raconte Rachel. Sa famille perdait alors de l'argent avec le café. Sans leur production de lait, qui représente toujours la moitié de leurs revenus, elle aurait probablement mis la clé sous la porte.

Rachel me montre ses emballages ornés de délicats motifs végétaux. En tirant sur de fins tiroirs, on tombe sur un sac d'échantillons, envoyées aux acheteurs pour qu'ils vérifient la qualité du produit. « On les a conçus comme une boîte à bijou », me dit Rachel. Le luxe se reconnaît à l'attention portée aux détails. Plusieurs boîtes ont pour adresse « Taïwan ». L'Asie du Sud-Est est férue de grands cafés. « 80 % de nos clients sont asiatiques », me confirme Rachel. En 2023, la Chine a été son meilleur acheteur. D'autres années, c'est le Japon. Chargée des ventes, Rachel voyage souvent dans les conventions pour chanter les louanges de son café.

Il existe donc des producteurs qui se sont extraits de la dépendance aux industriels. Essayons de comprendre comment ils y sont parvenus, et si cet exemple peut être reproduit.

## *La Jungle du café*

\*\*\*

Je suis arrivé à Palmira, où se situe La Esmeralda, dans un vieux bus scolaire américain. Longtemps sous contrôle des États-Unis, le Panama a conservé cette patine nord-américaine unique en Amérique latine. On m'indique où se trouve la patronne. Je gravis l'escalier d'un élégant édifice qui fait office de bureau et d'entrepôt. Rachel est assise sur un canapé chic installé à la terrasse du deuxième étage. Elle m'attendait.

Comment devient-on les planteurs de café les plus connus du monde ? Grâce à beaucoup de chance, tempère Rachel. Je me réjouis qu'elle ne me serve pas le récit de la réussite due au seul talent.

En 1967, l'ancien P.-D.G. de la Bank of America, Rudolph Peterson, achète une ferme au Panama pour couler une paisible retraite. Rudolph est le grand-père américano-suédois de Rachel. Ses parents s'y installent définitivement six ans plus tard, en quittant les États-Unis, et se spécialisent dans l'élevage laitier. Dans les années 1980, ils sèment un peu de café. Principalement des variétés productives. « À l'époque, le goût n'avait pas d'importance sur le marché », précise Rachel. En 1996, la famille Peterson rachète une plantation voisine, vendue aux enchères par une banque. Les prix du café touchent alors le plancher et les liquidations sont courantes. Sur la propriété, les Peterson découvrent une variété en pleine forme, résistante à un champignon local. Ils misent sur elle. Mauvaise surprise, quelques années plus tard ; elle est peu productive. « Si on l'avait su avant, on ne l'aurait jamais plantée », remarque Rachel.

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

La déception s'évanouit à la dégustation. Le café les éblouit. Ils le présentent au concours national du Panama en 2004. Ses inédites saveurs de jasmin, de citronnelle, de chèvrefeuille et de pêche blanche subjuguent les dégustateurs. Les enchères s'envolent. À 15 dollars la livre, l'enchère est, un temps, suspendue. Les organisateurs pensent être victimes d'un piratage. Ce n'est pas le cas. Le café s'arrachera à 21 dollars la livre. « Nous en espérions 6 dollars. C'était déjà un excellent prix. Tout le monde perdait de l'argent avec le café, à l'époque », raconte Rachel. La fièvre pour leur café commence à se propager. La Esmeralda devient célèbre du jour au lendemain. « Ça a changé notre vie », reconnaît Rachel.

La ferme possède désormais un centre de séchage de pointe. Une pièce équipée de climatiseurs permet d'obtenir l'humidité idéale. Des machines de triage retirent automatiquement les grains noirâtres défectueux. « Imaginez un seul de ces grains dans 10 petits kilos de grand café. Ce serait terrible », frissonne la patronne.

Mais le climat du Panama n'explique pas tout. Le secret du café La Esmeralda réside aussi – surtout – dans le caféier choisi. 30 à 40 % de la qualité de la tasse dépend de la variété, selon Delphine Mieulet, généticienne au Cirad<sup>4</sup>. Le dégustateur américain Kenneth Davids, l'homme chargé de la *Coffee Review*, a constaté que ses cafés préférés viennent d'un tout petit nombre de variétés. « Nous sommes souvent gênés par la constance avec laquelle elles dominent nos classements<sup>5</sup> », confesse-t-il.

L'une de ces variétés se trouvait dans la plantation abandonnée et rachetée par les Peterson. Ce n'est qu'après

## *La Jungle du café*

la première dégustation qu'ils ont cherché à l'identifier. Ils y sont parvenus. Elle s'appelle le gesha. Son nom vient de son lieu d'origine, une région et une montagne du sud-ouest de l'Éthiopie. En 1931, un botaniste en a rapporté des graines pour une pépinière du Kenya. En 1936, cette pépinière a envoyé de nouvelles graines de cet arbre dans une station de recherche de Tanzanie. Des graines de cette station ont à leur tour été expédiées en 1953 au Catie car la variété semblait résistante à la rouille du café<sup>6</sup>. Un cultivateur panaméen a fini par rapporter des graines dans son pays, en 1963. Il les a plantées dans sa ferme, à l'ouest du Panama, et les a partagées avec ses voisins. Non loin de La Esmeralda.

Voilà comment la ferme panaméenne est à l'origine de la plus grande révolution du café du XXI<sup>e</sup> siècle. Par hasard. Elle a eu la chance que le gesha, parti d'Éthiopie et passé par le Kenya, la Tanzanie et le Costa Rica, n'ait pas été entretemps victime d'une pollinisation croisée avec une autre variété moins savoureuse. Ou tout bonnement oublié.

Rachel affirme que sa famille ne sait pas précisément pourquoi leur gesha est si bon. « Il y a toujours une part de mystère. » C'est possible. Il n'est pas exclu non plus que la famille conserve ses secrets pour garder une longueur d'avance sur la concurrence.

Les Peterson ont acquis 400 graines de variétés éthiopiennes différentes. En ont planté plusieurs sur leurs 200 hectares de café. Ils en ont gardé trois qu'ils aiment au goût. Essaient-ils de trouver le nouveau gesha ? « Que pouvons-nous faire d'autre ? me répond Rachel. Le café est un jeu qui se gagne à long terme. Il est fatigant de

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

se remettre tout le temps en question mais c'est la seule manière de continuer à prospérer. Si tu n'es plus à la page, les gens n'achètent plus ton café. » Elle me montre une des variétés qu'ils font pousser, le pacamara. Elle ne l'aime pas beaucoup. Mais les clients la demandent. Et les clients sont rois.

La Esmeralda est si connue qu'elle peut organiser sa propre vente aux enchères sur son site depuis des années. Plus besoin de concours pour se faire connaître. Mais Rachel n'oublie pas l'aide cruciale apportée par l'Association de café de spécialité du Panama. C'est elle qui a organisé le concours national de 2004. « Tout cela est arrivé grâce à eux. Ils ont amené le gesha où il est aujourd'hui. »

Seule une ferme voisine des Peterson produit un café généralement plus cher. Celle de la famille Lamastus, elle aussi accrochée aux versants du volcan Baru, le plus haut sommet du Panama. Elle a vite imité les Peterson après 2004 en plantant du gesha. En 2024, les Lamastus ont vendu leur meilleur micro-lot, de seulement trois kilos, pour 13 518 dollars le kilo<sup>7</sup>. À ma connaissance, c'est le café vert le plus cher jamais vendu.

\*\*\*

De tels prix attisent les convoitises. Et les fraudes. L'association de cafés de spécialité du Panama a détecté, en juin 2024, la présence de quatre cafés altérés par des additifs lors de leur concours<sup>8</sup>. Prisées des caféiculteurs, ces compétitions peuvent bouleverser leur vie. La première édition du concours le plus

## *La Jungle du café*

reconnu, la Cup of Excellence, a eu lieu au Brésil en 1999. L'Éthiopie a depuis organisé sa première Cup of excellence en 2020, l'Équateur et l'Indonésie, en 2021. Portée par les associations nationales de café de spécialité, la Cup of Excellence aide les producteurs à obtenir de meilleurs prix en vendant aux enchères les cafés primés sur Internet. Le Salvadorien Epe Alvarez me raconte qu'il a failli abandonner le café dans les années 1990. En 2003, il a soumis un lot à la Cup of Excellence. Il a fini second, avec une note de 90,73/100. Son café s'est arraché à 19 dollars le kilo. Il le vendait jusqu'alors 1,37 dollars. « À ce moment-là, j'ai compris que je pouvais dédier ma vie au café », me dit-il.

En Indonésie, un café de la ferme Frinsa Weninggalih, près de Bandung, a obtenu 89,59/100 à la Cup of Excellence 2022. La meilleure note de l'île de Java. Yasmin Salsabila, jeune gérante de cette plantation, me dit qu'elle l'a vendu 59 dollars le kilo. Sa famille en possédait 275 kilos. Ils ont ainsi touché 16 000 dollars, juste pour ce lot. « C'est beaucoup », admet Yasmin.

Les prix atteignent des sommets encore plus hauts en Éthiopie et en Colombie, les pays qui reviennent le plus, avec le Panama, dans les classements de *Coffee Review*. Et chaque année ou presque, la propriété colombienne des frères Herrera, Granja La Esperanza, apparaît dans ce classement. Il convenait donc de rendre visite à cet autre diamant du café.

\*\*\*

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

Disons-le d'emblée, les frères Herrera sont les Merlin l'Enchanteur du café. Une journée en leur compagnie m'a fait comprendre l'importance du marketing pour vendre du bon café. Les deux frères excellent dans cet art.

Rigoberto et Luis Herrera ont longtemps tenté de gagner leur vie en vendant du café certifié bio. Le résultat a été mitigé. La rouille du café et le scolyte avaient décimé la moitié de leur production. Au milieu des années 2000, ils ont le flair de tout miser sur le café de spécialité. Leur nouveau pari est le bon. Ils font fortune.

À l'aube, les frères Herrera viennent me chercher en 4 × 4 à Cali. Avant de gagner La Esperanza, ils font un crochet dans leur « maison d'été », où se trouve leur famille. Une sublime villa avec piscine. Deux torréfacteurs de Californie y débarqueront ce soir. Ce sont des acheteurs réguliers. Les Herrera vendent leur café dans le monde entier.

Comme La Esmeralda, Granja La Esperanza organise sa propre vente aux enchères sur Internet, tant sa marque est puissante. C'est la seule entreprise privée à le faire en Colombie, selon les frères. En octobre 2023, ils ont vendu un de leurs cafés pour 1 151 dollars le kilo à un torréfacteur sud-coréen. Un record pour eux et pour la Colombie. Le café était un gesha fermenté en anaérobie « naturel par rotation ». Les frères fermentent de quatorze manières différentes. Ces apprentis sorciers adorent expérimenter. Ils ont été parmi les premiers à planter du gesha en Colombie. Ils ont aussi du bourbon pointu, du caturra, du typica... Et des espèces rares, comme le liberica ou l'eugenioides. Ils créent parfois de nouveaux cultivars. Ils ont nommé celui dont ils sont le plus fiers

## *La Jungle du café*

la « mandela ». Parce que son « papa » est une variété d’Afrique, d’Éthiopie, dit Rigoberto. Et sa « maman » une variété colombienne. Lesquelles ? « C’est un secret industriel. Comme la recette du Coca », s’amuse-t-il.

Les raidillons franchis, nous arrivons à La Esperanza, la plus spectaculaire des cinq plantations que les frères possèdent en Colombie. Ils en ont acquis plusieurs pour tester leur microclimat. Certaines sont plus adaptées à certaines variétés. Les cinq fermes s’étendent sur 220 hectares. Une exception en Colombie, où le caféiculteur moyen possède 1,3 hectare. Les grands-parents des Herrera sont arrivés dans la vallée de Cauca dans les années 1930. Ils étaient de cette vague de Colombiens qui avaient décidé d’investir le sud du pays, alors peu peuplé, pour cultiver des terres. Ces grands-parents plantèrent du café sur 120 hectares. Avec succès. « La caféine coule dans notre sang », me dit Rigoberto en ouvrant la portière.

Ses chiens lui font la fête au pied de sa ferme, une somptueuse *bareque*, un édifice traditionnel qui résiste aux séismes. Les poutres sont peintes de jaune et de bleu, et décorées de motifs colombiens. Les couloirs des deux étages sont ouverts sur l’extérieur ; les hivers de l’hémisphère nord n’existent pas ici. On pourrait passer la journée dans un des hamacs accrochés à l’étage en regardant les montagnes. La responsable marketing, Alejandra, précise qu’ils emmènent souvent leurs clients ici. Certains y restent pour dormir. Je me doute que les frères les y invitent pour leur en mettre plein la vue. Il faut l’avouer : ça fonctionne.

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

Dans la cuisine, une employée nous tend un petit déjeuner de roi : mangue, papaye, fromage, galettes, pains... Le festin avalé, Alejandra me prépare une tasse de leur café. Un gesha X.O. qui se vend 408 euros le kilo. « Depuis que je travaille ici, je ne suis plus capable de boire du café ordinaire », me glisse-t-elle. Elle mouline. Je m'amuse à imaginer qu'elle broie des billets de banque plutôt que des grains.

La maison est garnie de meubles en bois de caféier. Trois statuette des archanges, Gabriel, Michel et Raphaël, trônent sur une commode. Rigoberto les saisit et les embrasse. « Je fais toujours ça quand je viens ici. Pour les remercier. » Ce catholique établit un lien entre ces trois archanges et ses trois filles. Ou avec ses trois frères et sœurs qui ne sont plus de ce monde. À quelques pas de là, un vieil arbre à pluie en forme de parasol déploie ses ramures. Des fleurs et des bancs raffinés sont disposés autour de lui. « C'est ici que j'ai dispersé les cendres de ma mère, de mon père et de mon épouse, il y a quelques années », dit Rigoberto. Il reste silencieux.

Vingt ans plus tôt, lors de la construction de la villa, une excavatrice a déterré le squelette d'un enfant indigène. De l'or se trouvait à ses côtés. Les tombes de ce type ont souvent plusieurs siècles. Les Herrera ont jeté une tuile en l'air. Ils ont inhumé le garçon et l'or là où la tuile était tombée. Je demande à Luis la signification de cette histoire. « À une époque, des gens venaient piller ces tombes pour trouver de l'or, dit-il. Ils savaient qu'il était dans la tradition locale d'être enterrées avec des objets de valeur. » Le mythe de l'Eldorado, terre imaginaire qui déborderait d'or, n'est pas né à Bogota par

## *La Jungle du café*

hasard. « Notre conviction, c'est que nous ne sommes pas sur Terre pour trouver la richesse ou la meilleure position sociale possible, mais pour trouver la paix, juge Luis. Quand nous l'avons réenterré, nous lui avons dit que nous ne voulions pas son or. Seulement la paix. »

Je me permets d'ajouter qu'il est plus facile de penser cela lorsqu'on est déjà riche. « Oui, on a trouvé la richesse. Mais notre but a toujours été de la partager pour rendre le monde meilleur », répond Rigoberto. Les deux frères financent trois écoles et emploient environ 300 personnes sur leurs fermes. Ils assurent qu'ils les considèrent comme des membres de leur famille. « Beaucoup de gens dépendent de nous. » Les Herrera connaissent le prénom de chaque employé, leur distribuent des chocolats, n'oublent jamais de les saluer. Les repas servis aux cueilleurs dans la cuisine communautaire, riches en viande, sont d'une rare qualité pour une plantation.

Je leur demande si la guerre ou le trafic de drogue les a déjà contraints à fuir, comme je l'ai entendu d'autres Colombiens. « Non », affirme Rigoberto. Pourquoi ? « On a toujours bien traité les gens, ici. Ils disaient aux combattants que nous étions de bons patrons et qu'il fallait nous laisser tranquilles. Si tu traites bien les gens autour de toi, tu seras bien traité d'eux en retour. »

Rigoberto et Luis donnent l'impression de manier avec un profond respect la matière vivante qui permet de faire pousser un caféier, de la qualité des sols aux personnes qui travaillent sur le domaine. « Le plus important dans la vie est de chercher la tranquillité, insiste Rigoberto. Quand tu as la paix dans ton cœur, quand ton âme est

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

en harmonie avec la lumière, le climat qui t'entoure, tu peux accomplir des choses extraordinaires. »

Il me propose de planter un jeune caféier. Il le surmontera d'une pancarte à mon nom. Rigoberto offre souvent cette expérience à ses visiteurs. Il m'invite à penser aux rêves que je souhaite accomplir lorsque je le recouvre de terre. « Le café en terre peut parler au ciel et le ciel peut parler à la terre de mille façons différentes, dit-il. Sens ce que te dit la terre, les éléments, pour savoir ce que te dit le ciel. »

Je me sens suprêmement flatté que l'on donne mon nom à un caféier. Et je me dis que les Herrera sont très malins.

Ils savent sortir le grand jeu aux acheteurs ou aux journalistes de mon acabit. Expédition dans une ferme sortie d'un rêve de Gabriel García Márquez, petit déjeuner royal relevé d'un café gesha, caféier à mon nom, discours sur le ciel et l'âme. Que ces marabouts du café soient ou non d'authentiques spirituels, ils sont, à n'en point douter, des communicants de génie.

\*\*\*

Bien des caféiculteurs rêveraient de toucher du doigt l'Eldorado des frères Herrera. Lorsque je donnais les prix de La Esmeralda et de Granja La Esperanza à certains paysans, ils étaient stupéfaits. Beaucoup ne sont pas au courant que des cafés peuvent se vendre à de tels tarifs.

Quant à ceux qui détiennent l'information, ils ont souvent été emportés par la folie du gesha. Partout, des caféiculteurs en plantent pour essayer de reproduire le

## *La Jungle du café*

miracle. Sait-on jamais, se disent-ils. J'ai vu du gesha au Pérou, au Brésil, au Venezuela.

Les limites de cette stratégie sont pourtant nombreuses.

La première est que le marché du café de spécialité est une niche.

J'en ai eu la démonstration sur la *fazenda* Semente, la plantation brésilienne aux 230 hectares, à Patrocinio. Depuis 2016, José et Vitória Aguiar produisent et vendent du café de spécialité – dépassant 80/100. Ils ont embrassé le mouvement, bâtissant par exemple des lits africains, qui ralentissent le séchage des cerises. « Cela donne une meilleure sucrosité et donc un meilleur goût », dit Vitória. Ils sont néanmoins souvent obligés de vendre leur café de spécialité au prix du marché ordinaire, par manque de demande. Ils ne ménagent pourtant pas leurs efforts et voyagent sur tous les continents pour promouvoir leurs grains dans les grandes messes du café de spécialité. Une irréaliste collection de certifications s'affiche sur leurs murs : Illy, AAA Nespresso, Starbucks... Seule une partie de leur café le mieux noté part chez ces entreprises, à bon prix, « après beaucoup de travail ».

Si même une fratrie aussi dynamique, cultivée – ils ont mené de brillantes études –, polyglotte – José a vécu à Bruxelles –, aisée, dotée en terres, adossée à une coopérative puissante (Expocaccer), et installée dans une ville qui ne vit que pour le café n'arrive pas à vendre une bonne partie de son café de spécialité, c'est bien la preuve que le bon café ne sera pas le remède miracle pour les producteurs.

Même au Panama, la fièvre est un peu retombée. Le café des Peterson s'est vendu 24 % moins cher en 2023

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

qu'en 2022. « On a atteint un niveau où le marché de spécialité sature, juge Rachel Peterson. Il y a trop de prétendants. Si tu n'es pas célèbre, tu obtiendras rarement un bon prix. »

Cultiver un grand café ne suffit donc pas à en vivre. Il faut aussi être un as du marketing, raconter une histoire, comme les frères Herrera. Ou comme le Français Pierre Morère, avec sa boutique du Vietnam en hommage aux Montagnards si chers à son cœur. « Je ne vends pas que des grains de café mais aussi de l'imaginaire », me disait ce diplômé en écotourisme.

\*\*\*

Deuxième limite : le gesha est capricieux. Il rechigne à dévoiler ses plus belles saveurs. Il ne le fait que s'il est bichonné, dans des conditions bien particulières.

Vers 2016, Ben, un caféiculteur québécois que j'ai rencontré au Salvador, s'est mis au gesha. Il pense avoir percé ses secrets. Au premier chef, une haute altitude. Les geshas qui gagnent les concours nationaux poussent généralement à 1 800 mètres, constate-t-il. En ralentissant la maturation des cerises de café, la fraîcheur de l'altitude développe en effet des composants chimiques qui confèrent plus d'arôme aux grains. Le frère de Rachel, Daniel Peterson, estime que l'altitude minimale pour que son gesha soit bon est de 1 400 mètres. Les Peterson diminuent même encore davantage la température ambiante en plantant leurs geshas sous des arbres d'ombrage. « Le gesha ne grandit pas bien sans eux », affirme Rachel. L'altitude idéale pour le gesha se situe

## *La Jungle du café*

entre 1 600 et 1 900 mètres, selon les frères Herrera. Delphine Mieulet, généticienne au Cirad, confirme que le gesha ainsi que d'autres variétés perdent leur profil floral à trop basse altitude.

Autre paramètre identifié par Ben : des sols riches en nutriments et aérés. C'est le cas autour du volcan panaméen de Baru. « Le Panama a des forêts quasi vierges, donc d'excellents sols, estime Ben. Si les sols sont trop durs, le gesha ne donnera pas de bons fruits. Car sa racine principale est très courte ; il ne sera pas bien fixé. »

L'arbre déteste aussi le stress hydrique, l'absence d'eau. Cela tombe bien, le Panama est souvent traversé par des *bajareques*, me dit Ben. Des bruines forgées par les vents des deux océans. Il n'y a qu'un mois et demi de saison sèche au Panama, contre six mois pour d'autres pays d'Amérique centrale, comme le Salvador.

C'est ce qui manque le plus sur la ferme de Ben. Il a néanmoins une altitude élevée et d'excellents sols. « J'y arriverai. À très haute altitude, l'eau se condense et mes geshas sont mouillés par la rosée du matin », veut-il croire. Sa stratégie reste donc risquée à plus d'un titre. Plus l'altitude est élevée, plus le risque de gel croît, et le gel n'a besoin que de quelques heures pour tuer un caféier. Sans oublier que ces variétés sont peu résistantes aux insectes. Un petit caféiculteur qui prend le risque du gesha peut donc tout perdre.

Rachel et les Herrera me révèlent aussi que le café est meilleur si les caféiers reçoivent la lumière du soleil le matin et non l'après-midi. Un petit paysan qui a une ferme mal orientée ne l'emportera pas dans les compétitions nationales. S'il a planté du gesha, il se retrouvera

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

avec une variété peu productive et difficile à vendre à bon prix.

\*\*\*

Troisième limite : le transport. Produit d'exportation, le café est souvent destiné à finir dans la cale d'un bateau. Cela a un coût. Il explose si le producteur n'a qu'une petite quantité à vendre. Plus un navire marchand sera rempli, plus son trajet sera rentable. Il pourra donc facturer le transport à un prix raisonnable. Un torréfacteur n'accepte généralement d'acheter un café que si l'exportateur parvient à remplir un conteneur standard, de 20 pieds. Celui-ci peut contenir jusqu'à 20 tonnes de café. Il est impossible de le remplir avec la récolte d'un seul petit producteur. C'est une des raisons pour lesquelles il est si difficile de trouver un paquet de café qui indique la variété cultivée, l'altitude, la région du pays ou même le nom du fermier. Les cafés sont souvent mélangés pour rentabiliser le transport. Peu d'importateurs sont prêts à payer à prix d'or le coût de transport d'un petit lot. Il faut vraiment que le café en vaille la chandelle. Les gros producteurs et leur récolte abondante sont ainsi privilégiés.

Le transport par avion existe également. Mais il est encore plus cher. C'est l'option qu'a choisie Rachel Peterson pour expédier son café le plus vite possible. Cela ajoute 15 dollars par kilo au prix que paye le torréfacteur<sup>9</sup>. Cette option n'a de sens que pour les cafés les plus chers du monde. Rachel insiste, là encore, sur la chance qu'elle a de vivre au Panama, pays dans lequel

## *La Jungle du café*

le fret aérien est possible. « Notre pays est une plaque tournante logistique. On a des ports sur le Pacifique et les Caraïbes, et des compagnies aériennes qui envoient des marchandises partout dans le monde. » *A contrario*, le café de pays enclavés, comme le Burundi, met parfois deux mois pour atteindre un port<sup>10</sup>.

\*\*\*

Quatrième limite : les complexes opérations de fermentation. Elles sont à la mode depuis dix ans dans le café de spécialité. Mal exécutées, elles peuvent détruire une récolte. Les parents de Yasmin, en Indonésie, avaient repéré que les cafés vainqueurs de la Cup of Excellence étaient souvent fermentés en anaérobie « naturelle ». Ils s'y sont donc mis. Choix judicieux. Leur café a décroché la meilleure note des cafés de Java. Les parents de Yasmin se sont adaptés aux attentes des jurés. Ils ont néanmoins pu prendre le risque de la fermentation parce qu'ils possédaient 100 hectares. Rater la fermentation d'une petite partie de leur récolte ne risquait pas de les ruiner. L'argent achète la tranquillité. Elle favorise en retour l'innovation et la prise de risques.

Les caféiculteurs javanais moyens ne peuvent pas se permettre cela. 99 % d'entre eux sont des petits paysans. Ils possèdent, en moyenne, 1 hectare de café<sup>11</sup>. La concurrence est rude ; avec 156 millions d'âmes, Java est l'île la plus peuplée au monde. « Ses sols sont tellement fertiles que personne ne veut la quitter », notait, espiègle, Adi Taroepratjeka. Les dizaines de volcans actifs de l'île

## *Les cafés qui parlaient au ciel*

recrachent des panaches de minéraux dont les plantes raffolent.

La famille de Yasmin s'appuie aussi sur son haut niveau d'éducation. Yasmin a soutenu une thèse en économie. Sur le café, bien sûr. « On a choisi la méthode scientifique quand on a commencé le café en 2011, m'éclaire Yasmin. On a lu des livres, interrogé des chercheurs, croisé toutes les sources pour faire le meilleur produit. Mon père dit toujours que l'expérience est le meilleur professeur, mais que cela prend trop de temps et d'argent de l'accumuler par nous-mêmes. Il suffit de la prendre chez les autres. » Ces nouveaux venus dans le café ont été méthodiques. Et innovants. Ils ont par exemple distribué aux cueilleurs des bracelets aux couleurs de la maturation optimale des baies de café, pour qu'ils ne cueillent que celles qui seront impeccables au goût.

Parfois, le petit producteur ne veut pas vendre son excellent café à un exportateur étranger pour une raison simple : « Dans le café, l'exportateur paye après envoi », me dit Karen, la caféicultrice du Nicaragua. Alors que l'intermédiaire, lui, paye cash. Même si c'est à très bas prix. Beaucoup de petits fermiers ont besoin d'argent tout de suite.

Pour réussir, il est donc préférable d'avoir de l'argent. Des hectares. Une bonne éducation. Tout le monde ne peut pas gagner au jeu du grand café.



## Chapitre XVI

### État dans l'État

« Aucune autre organisation ne redistribue autant la manne du café aux producteurs que la Fédération du café. La Colombie a conservé un secteur stable grâce à elle. C'est un excellent système, une *success-story*. »

Carlos Ariel Angel, pathologiste du café

Ce mardi 15 novembre 2022 devait être un jour de travail comme un autre. Quand il s'est levé, suivant son habitude, à 4 h 30 du matin, il s'est préparé une galette de maïs, s'est servi du fromage, une orange et un café. Carlos Ariel Angel a regardé l'aube se lever. Il se sentait encore épuisé par des semaines de dur labeur. Mais il était heureux. Il venait d'achever son rapport. Chaque année, les chercheurs de Cenicafé, le centre de recherche de la Fédération nationale des caféiculteurs de Colombie, résument leur travail dans un rapport. Ils présentent ensuite un exposé. En sa qualité de pathologiste, Carlos avait prononcé le sien le jeudi précédent, devant un auditorium de 300 personnes de la *Federación*. Il en était fier. Il avait éprouvé une petite satisfaction en exposant ses conclusions un peu controversées. Il avait prouvé que l'efficacité des variétés antirouille créées par

## *La Jungle du café*

Cenicafé variaient selon le terrain sur lequel elles étaient plantées. Ce qui signifiait que ces variétés n'étaient pas une solution miracle. C'était de la bonne science. Avec des données objectives.

Le lendemain, un mail était apparu sur son ordinateur. Son directeur l'invitait à passer dans son bureau le mardi, à 9 heures. Carlos l'avait croisé sur le parking en partant. Il lui avait poliment demandé de quoi il s'agissait. Rien d'important, avait éludé le directeur. Des questions de travail. L'affaire de quinze minutes.

Le petit déjeuner avalé, Carlos monte dans sa voiture. À 6 h 30, le voici au quartier général de Cenicafé, à Manizales. Il entame son travail. Vers 9 heures, il gagne le bureau du directeur. Il est en avance. Il patiente dans le couloir. Deux voix inhabituelles sortent du bureau. Celles du directeur technique en chef de la Fédération et de la responsable des ressources humaines. La porte est entrouverte. Carlos se penche pour écouter. Il les entend débattre sur la meilleure façon de le licencier.

Carlos se fige. Il est submergé par une immense tristesse.

On l'invite enfin à entrer. Son supérieur et le directeur technique ont quitté la pièce pour un bureau mitoyen. Ne restent que la responsable des ressources humaines et deux avocats, un homme et une femme. Ils sont venus de Bogota en avion. La responsable lui demande de restituer ses badges d'accès et de préparer ses cartons. Il est renvoyé. Pour quelles raisons ? Il n'y en a pas, répond-elle. Il proteste. « Je ne suis pas un criminel. Présentez-moi des preuves de mon mauvais comportement. » On ne lui montre rien. Il désigne la porte du bureau d'à côté. « Ces

## *État dans l'État*

deux personnes étaient mes amis depuis plus de vingt ans. Dites-leur de venir me le dire en face. » L'avocat se montre cassant.

Pendant qu'il range ses affaires à son bureau, un homme le surveille. Il est chargé de l'empêcher de récupérer des données sur son ordinateur.

Ainsi s'achève le rêve d'une existence. Dix minutes ont suffi à faire voler en éclats le but que Carlos avait poursuivi dès son enfance : travailler pour la *Federación*.

Sa mère, caféicultrice, avait profité de l'aide de cette organisation. Et son père avait travaillé pour la Fédération en tant qu'agronome. Cela lui a coûté la vie. Il a été assassiné dans le cadre de ses fonctions. La Fédération est alors devenue la famille de substitution de Carlos Angel. Et Cenicafé, sa deuxième maison. Il y a travaillé dès les années 1990, pendant quelque temps, avant de partir étudier et travailler aux États-Unis pendant neuf ans. Il a renoncé à une carrière sur place pour retourner chez Cenicafé. « Je suis né dans la Fédération. J'ai grandi dans la Fédération. C'est une grande partie de mon ADN. »

Submergé de honte, il lui a fallu deux jours pour annoncer son licenciement à sa femme. Carlos a touché trois mois de salaire lors de son licenciement. Il n'a pas retrouvé de travail. Il a vendu sa voiture et emprunté de l'argent pour payer le prêt de sa maison.

Les motivations de son licenciement restent un mystère. J'ai contacté Cenicafé. Aucune réponse. J'ai aussi questionné Carlos Uribe, porte-parole de la Fédération, sur ce cas. Il ne le connaît pas. Mais il ajoute que la Fédération a toujours de bonnes raisons de renvoyer

## *La Jungle du café*

quelqu'un. Il n'y a donc jamais de cas d'injustice ? « Non, non, jamais », jure-t-il. C'est un bon communicant.

Carlos a-t-il été licencié parce que ses expériences fragilisaient le discours officiel de la Fédération sur ses variétés antirouilles ? Ou parce que la Fédération considérait que le travail de Carlos n'était plus utile ? Carlos aurait-il fait quelque chose de répréhensible qu'il m'a tu – mais dans ce cas, pourquoi la Fédération resterait silencieuse ?

Carlos se demande s'il n'a pas éveillé des jalousies. « Dans la science, il y a beaucoup d'égo. » Responsable des pathologies, il supervisait quatre scientifiques et avait des moyens. Il aurait pu prétendre à un poste de direction. Il m'assure qu'il n'a jamais postulé. « Je suis un scientifique, pas un politicien. » Certains l'ont peut-être vu comme un rival. Des élections se profilaient pour choisir le nouveau président de la Fédération. Elles devaient avoir lieu en avril 2023. Le président est choisi par des représentants, eux-mêmes élus par les quelque 548 000 caféiculteurs colombiens. Peut-être que quelqu'un de la Fédération avait intérêt à libérer le poste de Carlos Angel, prestigieux et bien payé, pour le proposer en gage à une des équipes candidates. C'est une belle monnaie d'échange et l'opportunité d'y placer une personne loyale. Carlos a été lui-même embauché à Cenicafé en 2016, à la suite de l'élection d'un nouveau président. Un chef différent induit souvent l'arrivée d'autres dirigeants – et le départ de l'ancienne équipe.

J'étais venu à Manizales pour mieux comprendre la rouille. J'en suis reparti avec une illustration du bon et du mauvais côté d'une structure aussi puissante que la

## *État dans l'État*

Fédération du café. Elle est suffisamment forte pour investir et trouver des solutions pour que les producteurs vivent de leur travail. Mais aussi suffisamment riche pour être vérolée par le clientélisme, les luttes de pouvoir et de prébendes.

La Fédération est un État dans l'État. En Colombie, chaque livre de café vert et chaque paquet de café torréfié ou soluble qui sont exportés sont taxés. Ces prélèvements finissent dans un Fonds national du café administré par la Fédération<sup>1</sup>. C'est son trésor de guerre. Il s'élève à 850 millions de dollars chaque année<sup>2</sup>. Légalement, il s'agit d'argent public. Mais la Fédération conserve une certaine autonomie dans la gestion du fonds.

La Fédération rend une multitude de services aux producteurs. Elle leur garantit, d'abord, des prix d'achat minimum. Tout caféiculteur peut lui vendre des grains à un prix presque toujours supérieur à celui du marché mondial<sup>3</sup>. Un filet de sécurité rare. Les agronomes de la Fédération fournissent ensuite une aide technique à ceux qui la demandent.

Fondée dès 1927, elle a aussi su « marketer » son produit. En 2005, elle a réussi à faire du café de Colombie une appellation d'origine contrôlée. Et, en 2007, une indication géographique protégée. Cela lui permet de le vendre plus cher sur le marché mondial.

Pour aspirer encore davantage l'argent du café, la Fédération a développé sa propre chaîne de *coffee shops*, Juan Valdez Café. Elle compte 600 points de vente à l'étranger<sup>4</sup>. Le nouveau patron de la Fédération a pour objectif d'en ouvrir davantage, « notamment en Chine

## *La Jungle du café*

ou au Mexique », précise Carlos Uribe. La Fédération fabrique même son propre café instantané, Buencafé.

Grâce à tout cela, les caféiculteurs colombiens captent en moyenne 16 % du prix final du café payé par le consommateur, contre 10 % pour ceux du Pérou ou d'Éthiopie<sup>5</sup>.

La Fédération a aussi investi dans la science. Dès les années 1960, elle a créé des variétés résistantes à la rouille, avant même que la maladie ne touche l'Amérique latine. Cette prévoyance a payé. Les variétés étaient prêtes pour les planteurs dès 1982. Un an avant que la rouille ne frappe de plein fouet la Colombie.

En 2008, la Fédération a lancé un plan de remplacement des anciennes variétés par ces variétés antirouilles. Elle a eu le nez creux. La rouille a de nouveau saccagé le continent dès 2010. À cause d'elle, la Colombie a perdu le tiers de sa production<sup>6</sup>. Ses caféiculteurs se sont vite laissé convaincre par les nouvelles variétés, appelées castillos, en hommage à l'un de ses pères, le scientifique Jaime Castillo Zapata. Et la production de café en Colombie est aussitôt repartie. En 2015, elle a presque doublé par rapport à 2012<sup>7</sup>. Les castillos représentent aujourd'hui plus de la moitié du café colombien<sup>8</sup>. « C'est un succès massif, unique au monde, me disait Carlos Angel. Cela fait aussi économiser 200 millions de dollars par an de fongicides à nos producteurs. Et c'est meilleur pour l'environnement. Voilà comment la science peut payer. »

Certes, Carlos a prouvé que ces variétés ne fonctionnent pas tout le temps. Mais elles ont quand même

## *État dans l'État*

atténué les risques d'épidémies d'ampleur – il n'y en a plus eu depuis 2012.

La relation entre la Colombie et sa Fédération du café est une histoire d'amour. Comme toute passion, elle peut tourner à l'orage. Mais aucun Colombien interrogé ne souhaite sa disparition. Ils louent son utilité. Ceux qui la critiquent ne veulent pas la détruire mais la réformer. En exigeant par exemple que l'argent aille davantage dans la recherche et l'aide agronomique, et moins dans des emplois de bureau inutiles et des salaires élevés pour les dirigeants<sup>9</sup>. Même Carlos Angel, renvoyé par la Fédération, la considère toujours comme sa famille. Il est intarissable sur ses bienfaits. Après son licenciement, il n'avait pas de ressentiment contre elle. Au contraire. Il y travaillerait dans l'heure si on lui redonnait sa chance. Sa fidélité est touchante. « J'aurais vraiment voulu qu'ils me disent ce que j'ai fait de mal. »

\*\*\*

La Fédération montre que l'intervention de l'État peut être décisive pour assurer aux caféiculteurs un revenu digne. Cela n'a pas empêché des économistes de critiquer l'intervention publique dans le café. Particulièrement dans les années 1980, quand triomphait l'idée que l'État était une machine inefficace, « prédatrice et clientéliste<sup>10</sup> ». On trouve, encore aujourd'hui, des reproches de cette nature, comme dans un récent rapport d'économistes colombiens désapprouvant le fonctionnement de la Fédération du café. « Nos résultats permettent d'exclure, avec une marge de confiance d'au moins 95 %, que le succès de

## *La Jungle du café*

la caféiculture dépende de l'intervention publique<sup>11</sup> », y lit-on.

Mon enquête m'a au contraire appris qu'aucun géant du café ne s'est développé sans un fort soutien public. Le grand vainqueur, le Brésil, a massivement investi dans la recherche grâce à des subsides gouvernementaux. Et il protège ses caféiculteurs. L'État n'hésite pas à acheter des produits brésiliens à un prix élevé pour couvrir les coûts des fermiers lorsque les cours mondiaux sont trop bas. « L'agronégoce est important au Brésil. L'État ne le laisse pas tomber facilement », confirme Pierre Marraccini, chercheur du Cirad au Brésil.

Au Brésil, en Colombie ou encore en Ouganda, la puissance publique apparaît indispensable pour soutenir une production aussi soumise aux aléas de la nature et aux cours mondiaux que le café.

\*\*\*

Le Pérou, qui a libéralisé son agriculture, est un bon exemple de ce qu'il se passe quand les caféiculteurs ne reçoivent presque aucune aide. La production péruvienne de café a chuté de 31 % entre 2011 et 2022<sup>12</sup>. Pire : le rendement moyen par hectare a diminué de 23 % dans les plantations. Il est passé de 780 à 600 kilos de café récolté par hectare. En 2017, un caféiculteur péruvien touchait un revenu moyen 20 % plus faible qu'en 2005<sup>13</sup>.

La débrouille règne au Pérou. Pour vendre son café sur les marchés et sur Internet, le Péruvien Cristhian Cossio a demandé à un ami de lui apprendre des rudiments de marketing. Et à un autre de coder son site. « En Colombie,

## *État dans l'État*

le café est une affaire sérieuse. Au Pérou, c'est la maternelle. C'est vrai ! » s'exclame Cristhian. Les institutions du café existantes au Pérou, sous-financées, ont perdu la confiance des caféiculteurs. Par exemple lorsqu'elles leur ont proposé des catimors après la crise de la rouille. Ces plants se sont révélés inefficaces. « Même nos vieux catuais sont plus robustes », me disaient des paysans. Cela explique en partie pourquoi un producteur comme Cristhian refuse d'abandonner ses variétés anciennes, du *typica*, du *caturra* et du *bourbon*. Quitte à subir de temps à autre la rouille, qu'il regarde comme une fatalité. Je lui demande pourquoi il ne plante pas des variétés plus résistantes. Il balaie la question d'un revers de main. « J'ai tout appris de ma mère et du village. » Cela lui suffit. Il aurait mauvaise conscience d'arracher à la terre les variétés plantées par son père. C'est aussi dans son caractère de faire comme il l'entend.

Quand le gouvernement péruvien se décide à aider ses caféiculteurs, ce n'est pas de la meilleure manière. En marchant dans les rues de La Merced en août 2023, je tombe sur un petit atelier qui fleure bon le café. Trois employés s'affairent autour d'un appareil de triage, d'une machine de torréfaction et d'un grand moulin à café. Ils offrent leurs services aux petits caféiculteurs.

Les producteurs peuvent y récupérer leur café torréfié et empaqueté. Charge à eux, ensuite, de le vendre dans leur pays. « C'est difficile car peu de Péruviens boivent du café », reconnaît Roly Carbajal, responsable local du projet, rencontré dans son bureau de la Merced. Le projet est financé à 70 % par l'État et à 30 % par la municipalité. Lancé quelques mois plus tôt, il devait

## *La Jungle du café*

encore durer un an et demi. Et après ? Mystère. Cette minuscule initiative donne l'impression d'écoper à la petite cuillère un navire qui prend l'eau. Elle ne s'attaque pas aux racines des difficultés des petits producteurs. Ne construit pas d'infrastructures durables. Ne les dote pas des compétences indispensables pour vivre du café.

La déliquescence financière du café au Pérou m'est apparue au siège de l'Office national du café, à Lima. Je suis venu rencontrer Luis Suarez, directeur exécutif du syndicat du commerce équitable du Pérou, et Lorenzo Castillo, manager général de l'Office national du café. Je me retrouve devant deux octogénaires, le visage moucheté de taches de vieillesse. Des liasses de papier s'empilent sur leurs bureaux poussiéreux. L'édifice ne respire pas l'argent, au contraire des luxueux sièges de la Fédération du café en Colombie ou de la coopérative géante Expocaccer au Brésil. Nous sommes ici dans une petite maison coloniale, avec cheminée surannée, balustrade ouvragée et un vitrail représentant un soldat espagnol coiffé d'un morion. Luis et Lorenzo sont seuls à l'étage. Le reste de l'équipe est souvent en télétravail depuis la pandémie. L'ambiance est crépusculaire, au diapason du café péruvien périclitant. Lorenzo déplore l'absence d'un institut de recherche sur le café, le manque d'investissement de l'État, le manque de formations accessibles aux caféiculteurs, le manque de beaucoup de choses. Les caféiers péruviens, eux aussi, sont trop vieux : 75 % d'entre eux ont entre 15 et 40 ans, selon Lorenzo.

En discutant, il me prépare un café péruvien. Il offre une extraordinaire douceur en bouche, sans aucune amertume. Il n'a rien à envier aux meilleurs cafés colombiens.

## *État dans l'État*

\*\*\*

Certains pays interventionnistes obtiennent toutefois des résultats mitigés. Le premier est l'Éthiopie. Son gouvernement a fait de l'exportation du café sa chasse gardée, ce dernier étant l'une de ses seules sources de devises étrangères. Le pays en a absolument besoin pour acheter des engrais, des médicaments, peut-être aussi – et surtout – des armes. De 2020 à 2022, le pouvoir a mené une guerre effroyable contre des rebelles du Tigré. Elle aurait tué entre 700 000 et 800 000 personnes<sup>14</sup>.

À l'occasion, les nouvelles règles du gouvernement sur le café sèment le chaos. En 2022, l'État a décidé que les exportateurs éthiopiens devaient convertir en monnaie nationale, auprès de la banque d'Éthiopie, 70 % des dollars qu'ils recevaient, et non plus 50 %<sup>15</sup>. L'État avait besoin de dollars, et vite. En décembre 2023, le pays s'est même déclaré en défaut de paiement<sup>16</sup>.

Cette règle des 70 % eut un effet inattendu. Beaucoup d'exportateurs soudainement à court de dollars pour poursuivre leurs activités se sont découvert une vocation dans le café. Ils ont pratiqué l'activité à perte, achetant cher et vendant à bas prix afin d'obtenir les dollars nécessaires à la poursuite d'activités plus rentables, comme la construction. Au grand dam des exportateurs historiques. « On est passé d'une centaine d'exportateurs fiables à plus d'un millier. Ça risque de mal finir », pestait Wubit Bukele, une exportatrice éthiopienne, au salon des cafés africains de spécialité à Addis-Abeba. « Ces nouveaux venus n'ont aucune idée de ce qu'est le café. C'est dangereux de

## *La Jungle du café*

leur en acheter », avertit Menno Simons, l'exportateur néerlandais de café éthiopien.

Les règles complexes et mouvantes d'exportation du café éthiopien sont édictées par l'Autorité éthiopienne du café et du thé. Rihana Mohammed, une autre exportatrice éthiopienne, ne porte pas cette Autorité dans son cœur. En 2022, un employé de l'Autorité a saisi les sacs de café issus des 200 hectares de sa famille. Il prétendait que ce café allait être illégalement expédié vers le Kenya, comme cela se fait parfois pour éviter de payer les taxes. « Tous nos documents étaient en règle, s'étonne encore Rihana. On est allés se plaindre jusqu'au bureau du Premier ministre. » Sa famille a obtenu gain de cause. Entretemps, la moitié de la cargaison, saisie par la police et mal entreposée, avait pourri. C'était la saison des pluies. Les grains étaient couverts de champignons et avaient un arrière-goût d'essence. La famille de Rihana a perdu plus de 15 000 tonnes de café dans l'histoire. « Il suffit d'un incompetent pour tout perdre. Ça vous donne envie de tout arrêter », se rembrunit Rihana.

Les nombreux revirements du gouvernement déstabilisent les producteurs et les exportateurs. Chaque nouvelle mesure semble créer un nouveau problème. En 2016, le gouvernement a décidé d'interdire les sacs standards de 60 kilos au profit de sacs de 20 tonnes, conçus pour mieux rentrer dans les conteneurs. « Mais on ne pouvait pas stocker et transporter ces sacs dans nos entrepôts, s'irrite Menno Simons. Pendant deux mois, personne n'a pu exporter de café. Quand j'ai protesté, on m'a répondu

## *État dans l'État*

que c'était à moi de changer mes infrastructures. » Cette règle absurde a fini par être abandonnée.

Avant de revenir en France, j'achète du café chez un torréfacteur d'Addis-Abeba. Je demande d'où vient son café. Il m'explique que le gouvernement interdit d'indiquer l'origine du café vendu dans leur pays. Les grains doivent être mélangés, ce qui diminue la valeur du paquet. Une énième manœuvre trouvée par le pouvoir en place pour pousser les Éthiopiens à vendre leur café à l'étranger plutôt que dans leur propre pays.

En 2021, le gouvernement a décidé de fixer un prix minimal d'achat élevé pour le café. Il espérait empêcher davantage d'argent. « Il a finalement gagné moins. Car les acheteurs internationaux se sont reportés sur la Colombie. Le café y était moins cher », soupire Menno Simons.

Il existe un autre contre-exemple d'État interventionniste dans le café qui n'obtient pas de bons résultats. Le Venezuela. Ce cas est si ubuesque qu'il mérite un chapitre à lui seul.



## Chapitre XVII

### L'excrément du diable

« Une vieille blague dit que le capitalisme est l'exploitation de l'homme par l'homme, et que le socialisme est exactement le contraire. »

William Neuman, *Au cœur de l'effondrement du Venezuela*

Le président vénézuélien, l'air pénétré, se penche sur sa tasse pour y humer le café. Puis Nicolas Maduro approche la tasse de la caméra. « Grâce à l'intelligence artificielle, les téléspectateurs pourront bientôt sentir son odeur », badine-t-il. Ce 18 juillet 2023, comme chaque semaine, le président assure le spectacle dans son émission de quatre heures, « Con Maduro + », où il égrène sa litanie propagandiste sur une chaîne publique. Le café du Venezuela est l'un des sujets du jour.

Quatre dégustateurs ont été invités sur le plateau. Parmi eux se trouve un Français, Jérémie Vergne. Il vient de noter les cafés du concours 2023 du Venezuela avec 24 autres dégustateurs du monde entier. Maduro serre la main de Jérémie. « Tu préfères que je parle en français ? » le tance Maduro. « Bien sûr », répond Jérémie en français. Maduro éclate de rire. Les dégustateurs détaillent les particularités aromatiques des cafés

## *La Jungle du café*

vénézuéliens sur la table. « Et quand est-ce qu'on va les goûter, hein ? », s'impatiente le dirigeant. Jérémie lui montre comment faire, en aspirant à grand bruit le café. « C'est mal élevé ! », s'amuse Maduro. Le président se plie à l'exercice en se tordant de rire. Il n'oublie pas de clamer, tonitruant, que le café du Venezuela est le meilleur du monde et que la production de son pays se porte à merveille.

Le reste de l'émission a sidéré Jérémie. « C'étaient des diatribes contre l'impérialisme et les traîtres à la patrie qui ont quitté le pays. »

Une fois les projecteurs éteints et les rideaux retombés sur ce spectacle de pantomime, la réalité reprend ses droits. Celle d'une situation du café désastreuse dans le pays de la révolution bolivarienne. Ses producteurs peinent à en vivre.

La réalité est bien symbolisée par ce jeune producteur de Calderas que je croise lors du concours national. Il me dit qu'il possède 1 hectare de café. Que cette plante le passionne. « Ma famille en cultive depuis un siècle. » Il présente bien, avec son polo. Nul besoin de creuser longtemps pour comprendre néanmoins que sa situation n'est pas reluisante. « Mon polo est mon seul vêtement de qualité. Sans lui, les acheteurs ne me regarderaient pas. Tout est dans l'apparence. » Il est venu en bus. Il sort fièrement ses échantillons de café. Il les fait goûter à des acheteurs étrangers.

Six mois plus tard, il m'envoie un message. Il a quitté le pays et part tenter sa chance aux États-Unis « à la recherche d'une meilleure vie ». Comme tant d'autres. Depuis dix ans, 7,7 millions de Vénézuéliens ont fui le

## *L'excrément du diable*

pays<sup>1</sup>. La deuxième plus grande population de réfugiés après les Syriens.

\*\*\*

J'ai bien failli ne pas assister à ce concours national. Quelques jours plus tôt, trois militaires armés ont arrêté mon bus à destination de Caracas, la capitale du Venezuela. Ils se sont engouffrés à l'intérieur, ont aboyé à chaque passager de présenter sa carte d'identité. Un soldat s'est figé en voyant mon passeport. Il m'a regardé durement. M'a ordonné de sortir. Le soleil m'a ébloui. Cela faisait douze heures que j'étais dans ce bus.

Les soldats ont vidé mon sac. Inspecté mon appareil photo. Demandé ce que je faisais là.

— Je vais à un concours de café.

— Vous avez une invitation ?

— Non. Mais j'ai une invitation de l'organisateur sur Instagram.

— Vous ne pouvez pas repartir si vous ne l'avez pas.

Ils m'ont toisé pour me mettre la pression. L'un d'eux m'a poussé dans une guérite. Il a fermé la porte. La pièce était plongée dans l'obscurité. J'ai compris qu'il allait falloir payer. J'aurais pu protester. Mais j'aurais alors eu peu de chance d'arriver à la Rencontre internationale des cafés de spécialité vénézuéliens qui commençait le lendemain, le 13 juillet 2023. « Combien ? », j'ai demandé. « 100 dollars. » Que faire ? Il avait fouillé mon portefeuille, il avait vu l'argent. Je n'avais pas eu la présence d'esprit de le planquer. J'ai obtempéré.

## *La Jungle du café*

J'ai été victime de ce que les Vénézuéliens appellent le *matraquero*. Le détroissage pratiqué par leurs forces de l'ordre. Parce que les militaires dirigent ce pays, ils bénéficient d'une impunité totale. Le pouvoir leur a distribué des postes clés dans ce qui reste de l'économie vénézuélienne.

Je n'imaginai tout de même pas que des militaires de la Garde nationale contrôlaient les bus pour Caracas toutes les trois heures. Parfois avec des chiens renifleurs. Je pensais que cela n'arrivait que dans les pays en guerre.

En revenant dans le bus, on me presse de questions. Je raconte. Les passagers poussent des cris indignés : « C'est illégal. Ils font toujours le coup des cartons d'invitation ! » Une femme me dit que le tarif de la corruption s'élève en général à 20 dollars. Les passagers mettent au point une histoire afin que je ne me fasse pas dépouiller à chaque contrôle. Ils décident qu'un délinquant m'a volé tout mon argent. Ils soutiendront que je me rends à l'ambassade de France. Un Vénézuélien me montre où planquer l'argent, sous les languettes des chaussures. Un autre m'offre un gâteau et un sachet de café pour me consoler.

La deuxième fois qu'un militaire m'extrait du bus, le plan est mis à exécution. Je prétends ne pas parler espagnol. Je laisse des passagers défendre ma cause. Le soldat abandonne. Je reviens dans le bus sans avoir payé, sous les applaudissements des voyageurs, heureux pour moi, et heureux de leur réussite. Un bref instant, le pays a cessé de dysfonctionner. Ces moments doivent être savourés.

## *L'excrément du diable*

L'homme qui m'a offert du café est accompagné de son fils. Ils sont en route pour l'aéroport. Ils migrent en Uruguay. Ils ont fait une croix sur le Venezuela. L'enfant est content ; il apprend le français et peut donc s'entraîner avec moi.

Le bus met vingt-quatre heures pour arriver à Caracas. Rien n'est aisé dans ce pays, à commencer par trouver de l'essence. « Hors service », indiquent des panneaux devant les stations. Terrible paradoxe, pour un pays qui a les plus grandes réserves de pétrole au monde. Terrible paradoxe, aussi, pour un pays qui a souvent vitupéré contre « l'ennemi » états-unien mais qui n'accepte désormais plus que les dollars. La monnaie locale ne vaut plus rien. Quand j'achète un petit pain, on me rend, en guise de centimes, 5 millions de bolivars vénézuéliens.

J'étais parti de Colombie, à Cúcuta, en traversant le pont qui délimite la frontière. Beaucoup d'écoliers vénézuéliens en uniforme y trottaient. L'école achevée en Colombie, ils retournent au Venezuela. Là-bas, l'école s'est effondrée à cause des salaires versés en bolivars. Les professeurs sont payés l'équivalent de 20 euros par mois<sup>2</sup>.

L'employée du poste-frontière m'oblige à imprimer une réservation d'hôtel à Caracas. Sinon, pas de visa. « Elle veut de l'argent », estime mon chauffeur de taxi vénézuélien. Je perds du temps à faire la photocopie dans un cybercafé, côté vénézuélien. Nous mangeons dans la gargote mitoyenne. Il n'y a pas d'eau courante dans les toilettes. Impossible de se laver les mains ou de tirer la chasse d'eau. Je retourne à la douane. J'obtiens le précieux tampon en jouant l'idiot béat, rôle de composition

## *La Jungle du café*

que j'affectionne. Le chauffeur de taxi pousse un cri de joie quand je reviens vers lui en levant le pouce. Il avait parié 5 dollars avec un acolyte que je l'aurais. L'autre n'y croyait pas.

La voiture de mon chauffeur tombe en panne précisément devant le terminal de bus vénézuélien qui me permettra d'aller à Caracas en bus. Il ne parvient plus à démarrer. Appelons cela la veine. Il me réclame 10 dollars de supplément. Il se ravise : 20 dollars. Je cède. Appelons cela la déveine. Dans ce pays où tout se désagrège, tout le monde essaie de gratter un billet comme il le peut.

Pourquoi aller au Venezuela ? Parce qu'il a été un bastion du café. Le deuxième producteur mondial au début du xx<sup>e</sup> siècle. Malgré cette glorieuse histoire, il doit aujourd'hui importer du café pour satisfaire la demande intérieure<sup>3</sup>. L'État a joué un rôle crucial dans cette évolution. Depuis peu, il a décidé de miser sur le café de spécialité. Il pense que cela lui rapportera l'argent dont il a désespérément besoin. Deux récits peuvent ainsi être racontés. Celui d'un effondrement. Mais aussi celui d'une résurrection.

La fêria du café à laquelle j'assiste se déroule autour d'un plan d'eau de Caracas entouré de palmiers et survolé de perroquets. Des caféiculteurs de tout le pays y sont rassemblés. Darveris Ribas, le coorganisateur qui m'a fait connaître l'événement *via* Instagram, se réjouit de voir un journaliste français pour cette deuxième édition. C'est une chance pour promouvoir le café de son pays. « On a doublé le nombre de participants cette année ! »

## *L'excrément du diable*

Conscient que la filière café de son pays accuse un retard considérable sur la Colombie ou le Brésil, il pense que le Venezuela peut se distinguer en se spécialisant dans les grands crus. En devenant, en somme, le nouveau Panama du café.

Le Venezuela est un des rares pays du café sans terre volcanique. Il a donc un terroir unique et très divers. « Certains de leurs cafés pourraient gagner des concours mondiaux », estime Jérémie Vergne.

En 1919, le cacao et surtout le café représentaient 75 % des exportations du pays<sup>4</sup>. La boisson ambrée a bientôt été remplacée par un liquide autrement plus visqueux, quand le premier grand puit de pétrole du Venezuela a été foré en 1914. Le café, et l'économie nationale, sont alors aspirés dans ce puits sans fond, ce piège de l'argent facile que constitue le pétrole. L'ancien ministre du Pétrole du Venezuela, Juan Pablo Pérez Alfonzo, l'appelait, dans les années 1970, « l'excrément du diable ». Il prédisait, avec une lucidité troublante, que ce produit ruinerait son pays.

Pour comprendre pourquoi, on peut lire le remarquable ouvrage du journaliste américain William Neuman, *Things Are Never So Bad That They Can't Get Worse: Inside the Collapse of Venezuela*. Cet ancien correspondant du *New York Times* à Caracas<sup>5</sup> y examine longuement l'hypothèse selon laquelle la ruine du pays serait due au boycott économique des États-Unis. Sa conclusion : cela n'a joué qu'à la marge. Tout, ou presque, est la faute du pétrole, puis des politiques chavistes.

Le Venezuela n'a pas attendu l'arrivée au pouvoir du lieutenant-colonel marxiste Hugo Chavez en 1999 pour connaître des crises. Il avait déjà contracté depuis

## *La Jungle du café*

longtemps ce que les économistes appellent la « maladie hollandaise ». Les Pays-Bas avaient connu semblable phénomène dans les années 1960 après la découverte d'un gisement de gaz.

Quand un pays voit affluer de l'argent grâce à la vente d'une seule ressource naturelle, la monnaie locale prend de la valeur. Les produits manufacturés et agricoles (dont le café) du pays deviennent plus chers et donc moins compétitifs sur le marché mondial. Dans le même temps, les biens importés sont moins chers, car on les achète avec une monnaie forte. Ils inondent bientôt le pays et achèvent de fracasser l'industrie et l'agriculture locales. Le pétrole, au Venezuela, a fini par représenter 90 % de ses exportations<sup>6</sup> et jusqu'aux deux tiers des recettes de l'État<sup>7</sup>. Quand le pays n'arrive plus à extraire assez de pétrole et à le vendre, tout le système s'écroule.

L'État vénézuélien, détenteur de la rente pétrolière, a ainsi acquis un pouvoir démesuré. Entre les mains de Chavez (1999-2013) et de son successeur Nicolas Maduro le gaspillage a été homérique. Aidé par les cours élevés du pétrole, le pouvoir a utilisé la manne pour des programmes sociaux qui ont fait baisser la pauvreté dans les années 2000, et pour des infrastructures inachevées – on voit des squelettes d'hôpitaux, de chemins de fer et de ponts dans bien des villes du pays.

Pendant ce temps, le gouvernement n'a pas entretenu ses infrastructures pétrolières. En 2002, Chavez a réformé la compagnie pétrolière nationale, PDVSA, en y plaçant des proches<sup>8</sup>. Pour protester, des travailleurs ont lancé une grève. Chavez a répondu en licenciant près de 20 000 travailleurs qualifiés<sup>9</sup>. Plus tard, Maduro a installé

## *L'excrément du diable*

à la tête de PDVSA un général sans expérience dans le pétrole, et confié les finances de l'entreprise au neveu de sa femme<sup>10</sup>. Renvoyer des techniciens compétents est rarement une bonne idée. Aujourd'hui, le Venezuela n'arrive presque plus à raffiner son pétrole. En 2008, le pays pouvait exporter 3,2 millions de barils par jour. Ce n'était plus que 359 000 en 2020<sup>11</sup>. Remettre en état les infrastructures coûterait des milliards de dollars<sup>12</sup>. Le pays n'en a plus. « La population a toujours vécu avec le sentiment qu'il fallait gagner de l'argent tout de suite plutôt que d'attendre des années les fruits d'un investissement. Il fallait tout prendre avant que ça disparaisse », me résume le responsable financier d'une ferme vénézuélienne.

Avec ce fonctionnement et la baisse des prix du pétrole en 2012, les produits, presque tous importés, se raréfient dans les magasins. Et les prix grimpent. Paniqué, le pouvoir imprime davantage de bolivars. Il le peut car Chavez a autorisé la banque centrale à financer le gouvernement. L'hyperinflation est en marche. Vers 2015, elle devient incontrôlable.

Les résultats du meilleur café vénézuélien de 2023 sont proclamés dans une salle pleine à craquer. Le nom du vainqueur tombe : Victor Montilla. Il hurle de joie, éclate en sanglots, tombe dans les bras de sa femme. Victor décroche une belle note (90,11/100), de surcroît avec une variété typiquement vénézuélienne, le MonteClaro, créée quand le pays fonctionnait encore. L'événement tourne à la catharsis. L'annonce des mieux classés déchaîne les

## *La Jungle du café*

applaudissements et les pleurs. Ces producteurs trouvent enfin de la reconnaissance pour leur labeur.

Cette fêria est à moitié financée par le gouvernement. Hormis ce geste, presque tous les producteurs de café me disent qu'ils sont abandonnés, sans subventions ni formations. Un caféiculteur maugrée même qu'ils sont parfois rackettés par les militaires lorsqu'ils apportent leur café vert aux stations de traitement, que contrôle souvent l'armée. Le manque d'essence ou son prix démentiel est un autre obstacle majeur. Apporter le café aux stations coûte une fortune.

Victor, le vainqueur du concours, me dit aussi que sa famille s'est débrouillée seule. Il a appris la fermentation en regardant des vidéos. Sa femme, Luz, raconte qu'ils sèchent leur café comme ils le peuvent, sur des bâches en plastique. « On va pouvoir construire une aire de séchage en béton avec la prime », savoure-t-elle.

Le café vénézuélien a commencé à décliner à cause de l'exode rural du au pétrole. Mais sa chute a été particulièrement brutale sous le régime chaviste. Le pays est passé de 479 000 sacs de café exportés en 1993 à 19 000 en 2010<sup>13</sup>.

À partir de 2003, le gouvernement chaviste a attribué un prix d'achat fixe pour le café<sup>14</sup>. L'idée était de protéger les pauvres de l'inflation<sup>15</sup>. Mais ce faible prix était inférieur aux coûts de production. La culture n'était plus rentable. Ceux qui produisaient du café de qualité devaient le vendre au même prix que le café médiocre. Bien des producteurs ont décidé d'arrêter. Le père de Victor Montilla a abandonné le café en 2006. « C'était la débâcle », résume-t-il. Il a finalement redonné une

## *L'excrément du diable*

chance à cette culture en 2015, à Boconó, dans les Andes vénézuéliennes. « Le pays manquait de tout, dont de café. Ça devenait enfin rentable d'en produire. » Après huit ans de travail sur ses 4 hectares – « j'ai fait du mauvais café pendant sept ans » –, il a obtenu sa récompense : 20 000 dollars, et l'assurance que son café se vendrait désormais à un excellent prix.

Quand les prix ont de nouveau été libres, en 2019, les Vénézuéliens ont replanté du café. « Son tarif a explosé au Venezuela », m'indique Henrique Vollmer, un gros agriculteur du pays. Il vendait son café torréfié 6 à 8 dollars le kilo vers 2021. En 2023, c'était 18 dollars. Il n'a donc pas besoin d'exporter. Comme l'écrit le journaliste Dave Eggers : « Le café est une marchandise qui reste à l'abri de la récession. Il s'agit peut-être, avec l'essence, de l'un des produits les plus résistants aux crises économiques. Le carburant pour les machines, et le carburant pour les gens<sup>16</sup>. »

Henrique Vollmer possède 3 000 hectares à El Consejo, à 60 kilomètres de la capitale. Il m'y invite. Ses yeux bleus trahissent ses origines allemandes. Un de ses ancêtres est arrivé d'Hambourg en 1826. Henrique est fier de dire que cet ancêtre a épousé la cousine germaine de Simon Bolivar, héros de l'indépendance de plusieurs pays d'Amérique latine et ancien président du Venezuela. Sur son domaine, Henrique me désigne une maison croulante où Bolivar a, « de manière probable », établi son quartier général.

L'*hacienda* d'Henrique, Santa Teresa, produit un rhum d'exception depuis cinq générations. Du café y pousse aussi depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Autrefois dominant, le café

## *La Jungle du café*

y est aujourd'hui secondaire. Henrique en cultive sur 60 hectares. Il va en semer sur 40 autres, maintenant qu'il est rentable.

Le café n'a jamais préoccupé Chavez. Il le considérait comme une plante « coloniale », au même titre que la canne à sucre, le tabac et le cacao. Il préférait la culture d'aliments de base, au nom de la sécurité alimentaire du pays. C'est ce qui l'a décidé à exproprier les grands propriétaires. Dans les années 2000, le pouvoir a progressivement saisi les terres des Vollmer. Le frère d'Henrique est allé plaider leur cause auprès de Chavez. Henrique se souvient de ce qu'il lui a dit : « Monsieur le président, vous prenez une terre qui est à ma famille depuis des générations. Par respect pour mes descendants, je suis dans l'obligation de poursuivre la nation en justice. »

En gage de bonne volonté, les Vollmer ont promis à Chavez de planter ce qu'il voudrait à la place de la canne à sucre. Chavez souhaitait du maïs. Les Vollmer ont donc planté du maïs. « Ça n'a pas donné grand-chose sur cette terre », me dit Henrique. Ils sont progressivement revenus à la canne à sucre. La famille a finalement récupéré 80 % de ses parcelles après une bataille judiciaire achevée en 2023. « Façon de parler. On en a récupéré la moitié », affirme Henrique. Les autres parcelles sont occupées depuis par 300 personnes. « “Saisissez cette terre esclavagiste”, leur disaient les autorités locales », se remémore Henrique. Ces nouveaux venus ont planté du manioc et des haricots, avec une faible rentabilité par hectare. « Ils ne savent pas vraiment comment les cultiver », soupire Henrique.

## *L'excrément du diable*

Les expropriations marxistes ont eu le même impact qu'au Salvador et au Nicaragua : une chute brutale de la productivité. L'agriculture nécessite des connaissances que ces nouveaux venus n'ont pas. L'agriculture du Venezuela a fini par sombrer. En 2020, le pays a connu ses pires carences nutritionnelles depuis que ces chiffres sont mesurés<sup>17</sup>.

13 000 logements, une route et une station de pompage ont aussi été construits sur certaines terres des Vollmer. « Aujourd'hui, il n'y a plus d'eau et d'électricité dans ce quartier, se scandalise Henrique. Chavez se fichait de ce qui était *vraiment* fait. Seul le spectacle comptait. C'était tout pour le show. Et personne n'osait rien dire. »

Henrique débouche une bouteille de son rhum. Il remplit deux verres, m'en tend un et saisit l'autre. Il ajoute de l'eau et des glaçons, à la manière vénézuélienne. Il s'assoit sur une chaise de la cour intérieure de sa maison. « Quand mon frère et moi avons succédé à mon père en 1999, on nous a dit qu'il fallait tout grillager, embaucher des gardiens. Mais on ne voulait pas se calfeutrer. Ça n'aurait pas marché. » Ses ancêtres lui ont appris à prendre soin de la communauté. Son père était ambassadeur du Venezuela au Vatican. À Noël, sa grand-mère apportait des cadeaux à chaque enfant des 400 employés agricoles. La famille en scolarisait certains. « C'était normal », déclare Henrique.

Il m'a suffi de parler à des locaux au hasard dans la ville pour avoir la certitude que les Vollmer étaient appréciés. La famille ne correspond pas vraiment aux portraits des grands propriétaires esclavagistes esquissés par certains marxistes du pays. Leur domaine est ouvert.

## *La Jungle du café*

Le jour de ma visite, une fête d'anniversaire est organisée sur leur terrain de rugby pour une famille du coin.

Dernièrement, la fondation Vollmer a rénové le quartier défavorisé (*barrio*) jouxtant l'*hacienda*. Elle a planté des fleurs, nettoyé et peint les maisons. Il a fallu négocier avec le pouvoir. « L'État voulait les peindre en rouge, jaune et bleu, les couleurs du drapeau, raconte Henrique. Il voulait faire quelque chose de politique. Nous, on a insisté pour le blanc. C'est plus joli. Et ça repousse la chaleur. » Il les a convaincus.

A-t-il pensé à fuir le pays ? Henrique empoigne fermement son verre de rhum : « Jamais. C'est notre pays. Beaucoup de gens dépendent de nous. On ne s'est jamais sentis intimidés par les politiques. J'ai vécu à l'étranger, pour mes études, pour les affaires. Mais jamais je ne couperai les liens avec le Venezuela. Notre famille durera plus longtemps qu'un dictateur. L'essentiel est de ne pas vendre son âme au diable. Certains le font pour s'enrichir rapidement. Pas nous. » Leur responsable financier estime que l'honnêteté des Vollmer avec le pouvoir les a paradoxalement protégés. Leurs projets sociaux y ont aussi contribué. Même Chavez a fait l'éloge d'un de leurs programmes, qui réinsère des anciens membres de gangs grâce au rugby. Certains de ces anciens délinquants travaillent aujourd'hui sur la ferme des Vollmer.

\*\*\*

Les derniers jours de la feria sont marqués par un épisode étrange. Si l'impartialité des juges du concours

## *L'excrément du diable*

est indéniable, les choses se gâtent lors de la vente aux enchères. Quelque chose ne va pas. Les cafés partent à des prix excessivement élevés. Un café noté 86/100 est adjugé pour 40 dollars le kilo. Loin de la valeur réelle du marché du café de spécialité. Le troisième meilleur café (89,05/100) est vendu 230 dollars le kilo. Le second (90,09/100), pour 400 dollars. Et le vainqueur, le café de Victor (90,11/100), pour 600 dollars.

Le lendemain, je croise un enchérisseur. Sourire en coin, il affirme, en demandant l'anonymat, que le gouvernement a poussé les acheteurs à gonfler les prix. La plupart des acquéreurs étaient les grandes entreprises de torréfaction du Venezuela, souvent contrôlées par des militaires<sup>18</sup>. Le restaurant chic situé au bord du lac où se déroule la fêria est souvent rempli de hauts gradés, arborant uniformes et médailles ostentatoires. Pour savoir qui dirige un pays, il faut observer les clients de ses restaurants de luxe.

Les autres gros torréfacteurs sont des *enchufados* : des industriels non chavistes qui ont conclu un pacte avec le pouvoir. C'est le cas du Grupo Botalón, plus grande entreprise de café du pays. Elle a acheté le lot vainqueur pour 600 dollars<sup>19</sup>.

Le régime a peut-être mis en place cette filouterie pour inciter ses caféiculteurs à produire un café de qualité, promesse de devises étrangères. Peut-être aussi pour faire la publicité du café de son pays. Qu'il parte à de tels prix peut intriguer des acheteurs étrangers. Cela stimule enfin la fierté nationale. Le pays a besoin d'unité et le café fédère. La preuve : Nicolas Maduro, « écoutant la voix du peuple<sup>20</sup> », décide de prolonger la fêria de trois

## *La Jungle du café*

jours. Cela n'arrange pas grand monde. Mais quand le *presidente* parle, on s'incline.

Pour faire venir les dégustateurs dans l'émission de Maduro, le gouvernement a échangé leur billet d'avion prévu dimanche pour un vol le mardi. En attendant, il les a logés dans une résidence de luxe située sur l'île paradisiaque de Margarita, au large de Caracas. « C'était pour faire passer la pilule », plaisante Jérémie Vergne.

Ce gouvernement aux petits soins éprouve toutefois de grandes difficultés à expliquer clairement aux acheteurs étrangers la façon d'exporter le café vénézuélien. Jérémie Vergne n'a pas compris comment les choses fonctionnaient. Il aimerait pourtant acheter des cafés pour son entreprise en France. « C'est très opaque », nous confirment des Vénézuéliens. Un spécialiste me confesse qu'il faut verser des pots-de-vin. Et l'un des caféiculteurs primés finit par confier à Jérémie Vergne qu'il lui expédiera son café de Colombie car il est plus simple et moins risqué de traverser la frontière de ce pays, parfois illégalement, que de trouver un exportateur vénézuélien.

La splendeur du café vénézuélien en tasse importe peu, au fond. Tant que le pays sera aussi corrompu, les planteurs ne pourront prospérer.

À Caracas, j'ai rencontré un « bourgeois » qui déjoue aussi les stéréotypes. Enrique Egaña Wallis. Rendez-vous est pris chez lui, dans un quartier cossu de la ville, cerné de barrières et surveillé par un gardien.

Comme je traverse les rues de Caracas, mon regard est attiré par des panneaux du gouvernement incitant

## *L'excrément du diable*

les familles victimes de kidnapping à ne pas payer de rançons. Ce crime est devenu courant. À la sortie des supermarchés, des employés inspectent les sacs pour vérifier que leur contenu figure sur le ticket de caisse. Des Caracassiens s'accrochent à l'arrière des camions-poubelles pour se déplacer. L'équivalent de leurs bus publics, devenus rares.

Enrique Egaña Wallis est un bon exemple de la proverbiale ingéniosité des Vénézuéliens pour survivre. Ce sexagénaire fantasque a longtemps bien gagné sa vie en gérant les terres familiales ; son grand-père a été plusieurs fois ministre. Il a aussi ouvert des commerces. Il a un temps vécu dans une station balnéaire, il organisait de grandes fêtes sur son bateau. Et puis les affaires ont décliné. Alors que le pays s'affaisse en 2015, Enrique, ruiné, s'initie au café de spécialité grâce à des amis implantés dans ce milieu. Il devient un fanatique du café, un savant fou de la plante. Il commence à cultiver des semis des meilleures variétés dans le jardin de ses parents nonagénaires, très malades, dont il doit s'occuper – il n'y a guère d'Ehpad fonctionnel dans le pays. Il obtient des graines de gesha grâce à un ami qui a voyagé au Panama, les plante dans son jardin, cueille ses premiers grains, les soumet à un concours au Costa Rica. Et remporte la compétition avec une note de 86,58/100 et un café naturel, sans fermentation.

Enrique m'emmène dans son jardin. Ses semis de caféiers et de cacaoyers poussent à l'entrée de la maison, sur ce qui devrait être la place de parking. Il montre son plus vieux gesha, « le premier arbre à avoir donné un café de spécialité certifié dans l'histoire du Venezuela ».

## *La Jungle du café*

Il a d'abord vendu ses graines dans le pays, gagnant ainsi un peu d'argent. Et puis il s'est mis en tête d'en faire profiter l'un des quartiers les plus dangereux au monde : Petare. Ce bidonville de la capitale est contrôlé par des criminels d'une extrême violence. Même pour Caracas, l'une des villes les plus meurtrières de la planète<sup>21</sup>. Enrique a distribué des centaines de semis de café aux habitants de Petare pour qu'ils les cultivent dans leur jardin, sur leur toit, et puissent ainsi en tirer un petit revenu. Il est convaincu que Caracas pourrait devenir la plus grande *finca* urbaine de café au monde. « C'est la ville parfaite pour cela : températures, sols, altitude de 900 mètres... » La maison de ses parents est d'ailleurs située sur une ancienne plantation de café, engloutie par l'urbanisation. Enrique a dû négocier avec les caïds pour pénétrer dans ce quartier et former les habitants, essentiellement des femmes seules. Il travaille sur ce projet avec une ONG de Petare, Zona de diseño. Leur marque de café s'appelle Petare Blue.

« Je veux que Caracas retrouve sa fierté d'autrefois, redécouvre son lien avec le café et le cacao, qui ont fait sa richesse avant le pétrole, affirme Enrique. Pourquoi chaque jardin n'aurait pas dix caféiers et deux cacaoyers ? Imagine la richesse pour la ville ! Un baril de café de spécialité vaut plus qu'un baril de pétrole. Les gens n'auraient plus besoin de fuir le Venezuela. » Dans son jardin, il détache une cabosse de cacaoyer criollo et l'ouvre avec un hachoir. Les fèves sont enveloppées d'une pulpe rosée, presque violette. Je la goûte. La sucrosité acidulée est délicieuse.

## *L'excrément du diable*

Enrique projette aussi de combiner caféier et cacaoyer à Petare. « Historiquement, les Vénézuéliens n'aiment pas les planter ensemble. Mon jardin prouve que ça marche. » Enrique aime réconcilier l'irréconciliable. Il veut démontrer, avec ce projet, que les nantis et les pauvres peuvent travailler main dans la main. Il me montre une photo d'une habitante de Petare qui collabore avec lui. « Regarde. Je suis blanc. Elle est noire. Je suis de la haute société. Elle vit dans un *barrio*. Je suis anti-communiste. Elle est communiste. Mais ensemble, on peut faire des grandes choses. Le café n'a pas de race, de religion, de parti politique. » Je le titille un peu.

— Tu agis comme un communiste en donnant tes semis de café aux pauvres !

— Je ne crois pas... Les communistes ne donnent que ce qu'ils ont volé aux autres. Moi, je donne ce que j'ai conçu. Et je le fais par humanisme.

Enrique ne me cache pas qu'il aurait aimé gagner de l'argent en vendant ses semis. Mais ce n'est pas sa seule motivation. Pourquoi aime-t-il tant le café ? « Parce que c'est un délice, la *salud*, et le *saludo*. » La santé et le salut.

Il veut se convaincre qu'un autre Venezuela peut exister. Peut-être s'est-il aussi mis au café, sans en avoir conscience, pour s'évader des souffrances qui affligent son pays et ses parents, dans cette grande maison où il vit quasi reclus. Le café de son jardin ouvre son âme sur une réalité plus belle. « Le café est très délicat », observe-t-il en en sirotant une tasse, les yeux dans le vague.



## Chapitre XVIII

### La jungle des labels

« Le client ne veut pas se sentir coupable quand il achète son café. Le label rachète sa mauvaise conscience. »

Un ancien employé de Nespresso

Puisque l'État demeure une solution trop aléatoire aux problèmes des caféiculteurs, il a bien fallu en chercher d'autres. Le monde du café a cru trouver la solution dans les années 1990 : les labels. Leurs petits logos, qui ornent nos paquets, rassurent le consommateur désireux de bien faire, mais pressé par le temps. Les labels sont d'autant plus foisonnants dans le café que ce secteur a été pionnier des certifications dites « durables<sup>1</sup> ». Un florissant marché des normes s'est ainsi développé.

Beaucoup sont, en réalité, de « faux » labels. Des enfants cueilleurs ont été retrouvés dans des fermes 4C de Nestlé. Et certaines plantations du Brésil certifiées Rainforest Alliance ou Starbucks sont gangrenées par le travail forcé. Est-il besoin d'en rajouter ?

Sans surprise, les certifications inventées ou employées par les grandes entreprises font partie des moins fiables et des moins efficaces. Les programmes AAA de Nespresso,

## *La Jungle du café*

C.A.F.E. Practices de Starbucks et 4C – né d'une initiative entre plusieurs entreprises, dont Nestlé – étaient, de loin, les moins bien classés d'une étude qui a évalué le degré d'exigence de quatorze certifications<sup>2</sup>. D'abord parce que la plupart des normes de ces programmes ne sont pas obligatoires – mais seulement conseillées<sup>3</sup> – pour obtenir la certification. Les certificateurs de Starbucks ne communiquent pas non plus sur les critères éliminatoires s'ils ne sont pas respectés par les producteurs<sup>4</sup>. En bref, l'arbitraire règne. Par ailleurs, la liste des fermes certifiées n'est pas publique. Ce qui rend impossible de vérifier les allégations des entreprises.

Les labels C.A.F.E. et 4C présentent également un autre défaut majeur : leurs audits sont annoncés au moins vingt-quatre heures à l'avance<sup>5</sup>. Cela met à mal leur crédibilité. Des policiers qui alerteraient des suspects d'une perquisition chez eux auraient du mal à trouver les preuves d'un délit. C'est pourtant la méthode pratiquée dans le café.

En réalité, moins un label est strict, moins il est coûteux. C'est bien sûr ce que privilégient les multinationales. Nestlé, par exemple, s'est surtout reposé sur le 4C pour remplir sa promesse de vendre 100 % de café « responsable » d'ici à 2025<sup>6</sup>. Conçu par l'Agence de développement allemande, le 4C a été pensé comme peu exigeant pour inciter les grands groupes à poser un premier pas dans le café durable. Elle espérait qu'ils adopteraient des critères plus solides par la suite. Cela ne s'est pas produit.

Quant à la prime de qualité, agitée au nez des caféiculteurs pour les inciter à adhérer à un programme de

## *La jungle des labels*

certification, elle est si basse qu'elle en est insultante. Au Brésil, Nestlé verse un centime d'euro de plus par kilo aux caféiculteurs certifiés 4C<sup>7</sup>. Dans le Chiapas, Nestlé leur propose 1,20 peso mexicains supplémentaires. Soit 0,06 euro<sup>8</sup>. Difficile de mieux illustrer la réticence des multinationales à partager les bénéfices du café.

Renaud de Kerchove, le négociant d'Ecom, m'affirme qu'il vaut mieux que les multinationales aident les paysans à doubler leur production par hectare plutôt que verser une prime de qualité. Peut-être. Cela arrange évidemment les entreprises. Renaud égratigne au passage la vision « occidentale » du travail infantile : « Je suis désolé, mais au Guatemala, une famille a besoin de toutes les mains disponibles pour cueillir le café pendant quelques semaines. Ce qui importe, c'est que cela n'empêche pas les enfants d'aller à l'école. En Europe aussi, des fils d'agriculteur accompagnent leur père sur le tracteur. C'est le côté bien-pensant de l'Occident, qui ne prend pas en compte la réalité des choses. »

À Addis-Abeba, j'ai rencontré un homme qui a évalué les programmes de durabilité des multinationales du café. Il s'appelle Sjoerd Panhuysen. Sjoerd s'est attelé à cette tâche pour l'édition 2023 d'un rapport bien connu : le Baromètre du café. Sa mission s'est révélée quasi impossible. Les entreprises ne lui ont pas fourni de données détaillées, comme la somme qu'elles investissent annuellement dans la durabilité. De même, elles sont restées évasives sur leurs procédures de contrôle ou leur liste exacte de fournisseurs.

Les responsables en matière de durabilité de ces multinationales répondent parfois à Sjoerd qu'ils ne

## *La Jungle du café*

détiennent pas les informations demandées. Sjoerd pense qu'ils disent la vérité : « Tu sais, les chargés de durabilité ne sont pas les gros poissons de leur entreprise. Ils ne prennent pas les grandes décisions, ont du mal à savoir tout ce qu'il se passe. »

Parfois, ces entreprises font d'ailleurs appel à des sociétés extérieures pour façonner leur programme.

C'est par exemple le cas de l'ONG Enveritas. J'ai découvert son existence lors de la conférence pour les producteurs de Sumatra. Un de ses contrôleurs y présentait l'organisation. Fondée en 2016, elle ambitionne de devenir le meilleur évaluateur de la durabilité de la chaîne du café. Elle inspecte des plantations quand des acheteurs le lui demandent, identifiant les points faibles : utilisation abusive de pesticides, non-respect du salaire minimum... Enveritas clame qu'elle veut éradiquer la grande pauvreté dans le café d'ici 2030. L'objectif est trop ambitieux pour être crédible. En réalité, l'organisation a été fondée par David Browning, un ancien cadre de l'ONG Technoserve, avec laquelle il a travaillé pour des multinationales telles que Coca-Cola, Kelloggs' ou Nestlé<sup>9</sup>. Selon son profil LinkedIn, David est aujourd'hui, entre autres, consultant pour Nespresso. Enveritas est employé par Nespresso pour surveiller son programme AAA<sup>10</sup>. L'ONG compte aussi pour client le géant JDE Peet's<sup>11</sup>.

Je demande au contrôleur d'Enveritas quel intérêt ont les entreprises à se payer ses services. En priorité, confesse-t-il, pour que des scandales n'ébrèchent pas leur réputation. « Ce n'est pas bon pour elles qu'un journaliste révèle que des enfants ont cueilli le café qu'elles

## *La jungle des labels*

ont acheté. » Il faut identifier les plantations à risque et éviter les scandales. Mais il ne faut pas trop en faire non plus : les recommandations d'Enveritas ne sont pas contraignantes.

L'industrie en fait ensuite ce qu'elle veut.

Enveritas constitue une énième façon pour l'industrie de clamer qu'elle fait quelque chose pour la durabilité du café, sans résultats concrets. Un exportateur qui travaille avec Enveritas me confie en off : « Les salariés d'Enveritas sont très sympathiques. Mais je pense qu'ils sont complètement *fakes*. »

Ces pratiques des industriels semblent surtout destinées à répondre aux critiques des militants en leur rétorquant qu'ils ont mis en place des politiques « durables ». Les apparences comptent ici davantage que les résultats.

Quoi que plus complexe, le cas du label Rainforest Alliance n'en est pas moins préoccupant. Fondée par un écologiste américain, cette ONG s'est donnée pour mission de protéger certains écosystèmes tropicaux. Rainforest Alliance a certifié sa première plantation de café en 1996<sup>12</sup>, bien avant la naissance du programme AAA de Nespresso (2003), de celui de Starbucks (2004) ou du 4C (2007).

Les critères de Rainforest Alliance étaient alors plus rigoureux que ceux de l'industrie. Ils se sont affaiblis avec le temps. Ceux de 2016 avaient déjà baissé en exigence par rapport à ceux de 2010<sup>13</sup>. Ceux de 2018, puis de 2020, ont suivi ce mouvement. La définition d'une forêt, par exemple, n'est plus aussi claire qu'auparavant. « Précédemment, Rainforest utilisait l'approche "stock de carbone élevé" pour définir les zones forestières, reconnue

## *La Jungle du café*

au niveau international. Elle confond désormais “forêts” et “autres écosystèmes naturels” dans plusieurs des nouveaux critères. C’est d’une imprécision inquiétante<sup>14</sup>», relevait l’organisation britannique Ethical Consumer.

Peut-être est-ce pour cette raison que j’ai vu des plantations de café brésiliennes en monoculture qui bénéficiaient du label Rainforest Alliance. La chose est absurde. Quel rapport avec la préservation des forêts tropicales ? On peinera à trouver une petite grenouille verte, le logo officiel du label, sur de telles exploitations.

En 2018, Rainforest Alliance a absorbé UTZ, l’une des certifications les plus exigeantes du café<sup>15</sup>. Surprise : les nouvelles normes fusionnées ont été tirées vers le bas<sup>16</sup>. Le lien de subordination de Rainforest Alliance à l’industrie agroalimentaire y est peut-être pour quelque chose. En effet, 56 % des revenus de Rainforest proviennent des royalties que lui payent des entreprises, comme McDonald’s, pour avoir le droit d’afficher son logo<sup>17</sup>. Rainforest doit ainsi ménager l’industrie si il veut continuer à fonctionner.

Le label a tout de même progressé dans certains domaines. Désormais, il attribue une prime aux bons élèves qui respectent ses critères. Karen Nadezka, au Nicaragua, est certifiée Rainforest et reçoit une prime de qualité de 0,40 dollar par kilo de café Rainforest. Ce n’est pas si mal.

Le système d’inspection du label semble néanmoins inefficace. Les scandales de travail forcé dans des fermes certifiées Rainforest se sont multipliés, et pas seulement dans les plantations du Minas Gerais<sup>18</sup>. Pourquoi de tels trous dans la raquette ? Dans une interview<sup>19</sup>, Yuri Feres,

## *La jungle des labels*

directeur de Rainforest Alliance au Brésil, reconnaissait que lors du contrôle d'une coopérative certifiée Rainforest (qui peut d'ailleurs faire profiter tous ses membres du label !), les fermes inspectées sont prévenues la veille de l'audit. Cela offre assez de temps aux contrevenants pour donner un jour de congé aux travailleurs non déclarés. Cela s'est vu dans une plantation du Brésil<sup>20</sup>.

Yuri Feres raconte aussi qu'il est rare que les contrevenants soient exclus du label. En cas d'infraction, ils reçoivent un avertissement. L'éviction n'intervient qu'en cas d'infractions répétées. Yuri Feres le justifie ainsi : « La perte automatique de la certification a souvent un effet pervers, elle pousse les producteurs à s'éloigner des meilleures pratiques. »

Il existe un label du café plus exigeant que Rainforest en matière d'environnement : le Bird Friendly Coffee. Fondé en 1997 par un des centres de recherche de la Smithsonian Institution, aux États-Unis, il a pour but de préserver la biodiversité, en particulier les oiseaux. Ses critères prévoient que la canopée de la plantation doit excéder 12 mètres. Que la ferme doit compter une dizaine d'espèces d'arbres différentes. Qu'il faut aménager des zones tampons le long des cours d'eau, ou encore obtenir une certification d'agriculture biologique<sup>21</sup>.

Ce label a toutefois un défaut majeur. Il ne garantit pas aux producteurs que leur café sera acheté à meilleur prix. Au sein de la coopérative La Florida au Pérou, la centaine de producteurs certifiés Bird Friendly Coffee ne touchait qu'un centime d'euro en plus par kilo. En revanche, La Florida n'a aucun mal à trouver des acheteurs. C'est déjà ça.

## *La Jungle du café*

Aussi beau et idéaliste qu'il soit, Bird Friendly Coffee reste cependant marginal. Il ne concerne que 5 100 fermiers dans le monde<sup>22</sup>.

Parmi tous les labels, celui du commerce équitable, *fair trade* en anglais, est celui qui a le plus d'arguments à faire valoir. Premier label de durabilité du café, il partait d'une idée simple : acheter le café des producteurs à un prix plus élevé pour couvrir leurs coûts de production et les aider à vivre dignement. Le premier label du commerce équitable, appelé Max Havelaar, a été lancé en 1988 par deux Néerlandais, Nico Roozen et le père Francisco Van der Hoff. Ce prêtre ouvrier cherchait des débouchés pour le café des petits paysans du sud du Mexique, payés une misère et en situation de « semi-esclavage<sup>23</sup> ». Lui-même vivait modestement au milieu d'eux, élevant ses poules dans une maison de terre et de bois<sup>24</sup>.

Sympathisant de la théologie de la libération et très critique du capitalisme, Frans Van der Hoff a joué avec le système en créant un marché du commerce équitable pour améliorer le sort de ces réprouvés. Quelques mois avant sa mort, en février 2024, et alors que le gouverneur de l'État de l'Oaxaca lui remettait un prix d'honneur, le *padre*, toujours franc du collier, en profitait pour presser le gouverneur de bâtir des routes dans les montagnes pour ses caféiculteurs : « Les routes n'ont jamais été terminées. Ce qui a été fait a été mal fait et tout est détruit maintenant<sup>25</sup>. »

J'ai entendu beaucoup de critiques du commerce équitable. Disons-le tout de suite, je les trouve exagérées. Pour ne pas dire inexactes. Renaud de Kerchove

## *La jungle des labels*

prétend par exemple que ce label est inéquitable parce ses producteurs seraient contraints de vendre leur café à leur coopérative. « Si vous produisiez quelque chose, auriez-vous envie qu'on vous oblige à ne vendre qu'à une seule personne ? »

Ce n'est pas ce que j'ai vu à la coopérative *fair trade* Sol & Café de Jaén, au Pérou. Là-bas, comme dans d'autres coopératives équitables, les membres doivent, selon le règlement interne, vendre la majorité de leur café à leur organisation. Mais ils peuvent écouler le reste auprès d'autres acheteurs, précise Veny Chuquihiñca, la responsable des finances. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à enfreindre la règle en vendant la totalité de leur café à un intermédiaire lorsque ce dernier paye davantage que la coopérative. Cela se produit lorsque les prix du café explosent en Bourse et dépassent, un temps, le prix minimum garanti du commerce équitable. Comme en 2022. « On ne pouvait pas rivaliser », soupire Veny Chuquihiñca. À cause de ces comportements, que la coopérative est impuissante à sanctionner et qui menacent son existence, Sol & Café a perdu 1 000 tonnes de café. Elle risque de ne plus pouvoir honorer ses commandes et de payer des pénalités. Heureusement pour la coopérative, elle avait des sacs en réserve cette année-là.

On lit aussi parfois que le prix minimum du commerce équitable n'inciterait pas les caféiculteurs à produire de la qualité<sup>26</sup>. À nouveau, j'observe le contraire chez Sol & Café. Meilleur est le café des *socios*, plus il est acheté cher par la coopérative. Des contrôleurs percent les sacs pour en tirer des échantillons et évaluer leur qualité, pendant que les paysans patientent sur des chaises en

## *La Jungle du café*

plastique, assommés par la chaleur. Des dégustateurs les goûtent ensuite dans un laboratoire. Le producteur reçoit sa prime de qualité au service de paie. 5 % du café de la coopérative est torréfié par Sol & Café et vendue au Pérou. Il existe cinq paquets différents. Chacun est plus ou moins cher selon sa qualité.

Sol & Café m'a été présenté comme l'une des meilleures coopératives par le mouvement *fair trade* du Pérou. Je comprends pourquoi en y passant quelques jours. Les producteurs encensent sa transparence, son efficacité, les avantages qu'elle offre. Citons un de ses *socios*, qui vient de livrer son café à l'entrepôt. Il voue une reconnaissance éternelle à la coopérative parce qu'elle a payé à ses deux filles un cursus scolaire exigeant. L'une d'elles a réussi à entrer à l'université. « Le commerce équitable a amélioré beaucoup de choses dans ma vie. Ma famille vit mieux. On se sent soutenus, ici. »

Toutes les coopératives *fair trade* ne rencontrent pas le même succès. Celle de La Florida, plus au sud du Pérou, est surendettée. Il n'empêche que ses producteurs ne tarissent jamais d'éloges sur le commerce équitable. Son prix minimum garanti, proche du salaire décent, a un impact considérable. L'argent est le nerf de la guerre. Les producteurs péruviens captent une part plus importante du prix final du café lorsque ce dernier est labellisé commerce équitable en France<sup>27</sup>.

Les coopératives *fair trade* regrettent surtout d'être souvent obligées d'écouler leurs grains sur le marché standard – donc à un prix moindre – faute de demande de la part des consommateurs. Le café du commerce équitable serait-il trop cher ? C'est contestable. Son prix

## *La jungle des labels*

est certes un peu plus élevé que celui du café standard. Mais pas tant que ça. Le délicieux café *fair trade* de Sol & Café, que je bois souvent, est vendu en France par Ethiquable 18 euros le kilo. Un kilo donne 16,6 litres de café<sup>28</sup>. Ce café coûte donc 1,08 euro le litre. Une bouteille de Coca-Cola coûte 1,10 euro le litre.

Un excellent café issu du commerce équitable est donc aussi cher que du Coca en France. Inutile de préciser lequel des deux est meilleur pour la santé.

Le hic du commerce équitable réside ailleurs. Tout ne se vaut pas, dans ce label, depuis un schisme de 2012. À cette date, Fair Trade USA a quitté Fair Trade International, qui fédère les organisations du commerce équitable. Fair Trade USA a souhaité étendre le label aux grandes exploitations et aux usines, et non plus seulement le réserver aux petits agriculteurs organisés démocratiquement, comme l'exige Fair Trade International<sup>29</sup>. Autant dire que Fair Trade USA a quelque peu tourné le dos au petit paysan peinant à joindre les deux bouts. Il met aussi ses distances avec l'idéal chrétien des origines, qui était de redonner le pouvoir aux « petits », en les poussant à mettre en place des structures démocratiques et transparentes.

Le plus problématique, chez Fair Trade USA, reste sa politique de prix. En 2023, Fair Trade International a augmenté son prix minimum de 1,40 dollar par livre (3,09 dollars le kilo) à 1,80 dollar par livre (3,97 euros le kilo) pour l'arabica lavé à cause de l'explosion des coûts de production<sup>30</sup>. Fair Trade USA, lui, a refusé de le faire. Il est resté à 1,40 dollar pour l'année 2025, alors

## *La Jungle du café*

même que les cours mondiaux du café avaient explosé<sup>31</sup>. L'esprit du commerce équitable vole ici en éclats.

Fair Trade USA a justifié son immobilisme en arguant que « les représentants de l'industrie et les producteurs » – lesquels ? – craignent qu'un paquet plus cher ne détruise la demande de café équitable aux États-Unis. Les petits producteurs que j'ai croisés n'étaient pas de cet avis. « C'est une honte de ne pas avoir augmenté les prix », fulminait Fatima Ismael Espinoza, directrice de la coopérative Soppexcca, au Nicaragua.

Le dirigeant de Fair Trade USA, Paul Rice, considère que les grandes entreprises, telles que Nestlé, peuvent être des alliés du commerce équitable<sup>32</sup>. En 2022, il se félicitait, sur son compte LinkedIn, que Fair Trade USA travaille en partenariat avec Nespresso pour les aider à remplir leurs objectifs de durabilité de 2030. Paul Rice venait de rencontrer les dirigeants de Nespresso à Washington DC. Il n'a pas manqué de poser fièrement avec George Clooney et de publier sa photo avec l'acteur.

En 2023, Nespresso s'est enorgueilli d'acheter 98 % de son café à « un prix égal ou supérieur au seuil fixé par l'ONG du commerce équitable Fair Trade<sup>33</sup> ». La chose est impossible à vérifier puisque les contrats d'achats de Nespresso ne sont pas publics. On peut aussi se demander si Nespresso parle des prix de Fair Trade USA ou des prix de Fair Trade International. L'entreprise se garde bien de le préciser. S'il s'agit de Fair Trade USA, leurs prix n'ont rien à voir avec les montants d'un salaire décent. Questionné à ce sujet par courriel, Nespresso n'a pas souhaité me répondre.

## *La jungle des labels*

Jean-Pierre Blanc, patron des cafés équitables Malongo, n'a cessé de voir l'industrie pénétrer le système pour mieux le contrôler. « Elle a aussi essayé de le tuer en créant des labels moins exigeants, comme Rainforest, peste-t-il. Le marché ne supporte pas le commerce équitable. »

Outre le dollar quatre-vingts qu'il verse par livre, Fair Trade ajoute 0,40 dollar si le café est certifié biologique. Et il verse un « faitrade premium », une prime pour des projets communautaires choisis par les coopératives selon leurs besoins. Cela finit par représenter une somme non négligeable.

Le commerce équitable ne résout certes pas tout, mais il est certainement l'un des moins mauvais labels du café.

Les labels Rainforest, Bird Friendly<sup>34</sup> et Bio renferment un dernier défaut : leur coût repose sur les épaules des producteurs. Le café d'Henrique Vollmer, le caféiculteur du Venezuela, était un temps certifié bio. Il a arrêté. C'était trop cher. La certification lui avait coûté entre 3 000 et 5 000 dollars. Et il fallait aussi payer une somme annuelle pour le renouveler. Cristhian Cossio, le caféiculteur péruvien, y avait également renoncé devant la somme à payer : 1 500 à 3 000 dollars. Dans les faits, son café est déjà bio, comme presque tous les cafés du Pérou car les petits caféiculteurs n'y ont pas les moyens de s'offrir des pesticides.

Vous l'avez compris, les labels sont faillibles. Ils coûtent cher aux fermiers, les primes versées sont souvent risibles, les règles peuvent être changées à la discrétion des labellisateurs, les contrôles sont parfois inexistantes,

## *La Jungle du café*

et les contrevenants reçoivent la plupart du temps une simple réprimande.

Il est difficile d'évaluer l'impact des labels sur les paysans. La plupart des études trouvent des résultats positifs. Mais pas aussi importants que ceux imaginés. Le Center for Global Development a passé en revue une centaine de ces publications. Il conclut qu'il est presque impossible de valider leurs effets<sup>35</sup>. Pour obtenir des résultats solides, il aurait fallu, par exemple, mesurer la santé des travailleurs avant la mise en place du label. Cela n'a presque jamais été fait.

La Colombienne Luisa Mejia, fondatrice de la marque premium Café del Cielo, a bien résumé la situation au média *Coffee Intelligence* : « La certification n'est pas une assurance de pratiques éthiques ou de qualité. Elle signifie simplement que quelqu'un a payé pour obtenir une certification, Pourquoi les entreprises vertueuses devraient-elles payer davantage pour l'obtenir ? C'est comme si elles étaient taxées pour leurs bonnes pratiques. Ce sont celles qui ont de mauvaises pratiques qui devraient payer une amende<sup>36</sup>. »

Paul Hicks, l'agronome américain au Salvador, pense, comme beaucoup d'autres, que les labels n'ont plus d'avenir. « C'est du flan. C'était une bonne idée au siècle dernier. Aujourd'hui, les consommateurs et les fermiers payent cher des certificateurs pour un résultat qui n'est plus garanti. Il arrive qu'une plantation triplement certifiée pollue les rivières. Car les critères qui font une différence pour la conservation de l'eau sont devenus optionnels. »

## *La jungle des labels*

Renaud de Kerchove le rejoint sur ce sujet : « Il y a vingt ans, les labels étaient nécessaires. Mais bientôt, leurs critères deviendront des normes par défaut. » En effet, les fermes qui produiront sans critère de durabilité finiront par ne plus pouvoir produire de café, développe-t-il. J'ai pu le voir au Vietnam.

Bien des cafés sans label aident déjà les producteurs et réparent la planète avec plus d'efficacité que des cafés certifiés. Dans un salon du café à Paris<sup>37</sup>, un membre d'Esperanza Coffee, un torréfacteur haut de gamme, m'explique que son entreprise reverse 5 centimes d'euros à un fonds d'aide aux producteurs à chaque kilo acheté par le consommateur. Elle a par exemple pu aider un de ses partenaires, la coopérative Taramesa, en Éthiopie. Celle-ci devait reconstruire chaque année ses lits de séchage à cause de la saison des pluies qui faisait pourrir le bois. C'était long et coûteux. Esperanza Coffee a employé l'argent du fonds pour bâtir des lits permanents, reposant sur des piliers en métal.

À Addis-Abeba, j'ai échangé avec une Sud-Coréenne, Chang Sung Un, qui exporte certains des meilleurs cafés d'Éthiopie, vainqueurs de la Cup of Excellence, en échange d'un bon prix, mais aussi de l'installation dans les écoles d'une station à panneaux solaires<sup>38</sup>. Les enfants peuvent y recharger une lampe de poche qu'elle leur a donnée. La lampe fait aussi office de batterie. Elle permet à leur famille de recharger leur téléphone gratuitement et d'avoir de la lumière le soir. Pour Chang Sung Un, il est de la responsabilité des exportateurs de proposer autre chose que de l'argent en échange du café.

## *La Jungle du café*

Cela permet de tisser des liens de confiance durables. Et d'obtenir d'excellents cafés.

Pour trouver un café équitable mais non certifié à presque tous les coups, faites confiance à votre esprit critique. Plus il est aisé de trouver des informations sur le producteur et son partenariat avec le torréfacteur, plus c'est bon signe. Et plus ces informations sont récentes, mieux c'est. Si vous sentez qu'on ne vous dit pas tout, si ça semble trop idyllique, méfiez-vous. Tout repose, *in fine*, sur le degré de transparence.

« La traçabilité est la seule garante du café durable, tranche Christophe Servell, fondateur de Terres de café. La durabilité implique de connaître le pays, la région, la ferme, le producteur, la méthode de fermentation du café que tu achètes. Et de connaître le torréfacteur et la date de torréfaction. On peut même pousser jusqu'à l'altitude de la ferme. » Pour Christophe, seul le café de spécialité peut offrir tout cela : « Tant que le marché sera contrôlé par des gens qui cherchent le café le moins cher possible et le volume le plus important, il n'y aura pas de durabilité. »

Si votre bourse vous le permet, il serait dommage de passer à côté du café de spécialité. Ne serait-ce que pour découvrir les raffinements insoupçonnés de cette boisson, quand l'industrie nous a souvent habitués à boire du jus de chaussettes. Mais aussi pour acheter un café plus juste. Vous maximiserez vos chances de le faire en évitant le café des grands industriels. Les producteurs ne sont pas leur priorité, l'environnement non plus. Ce sont eux, en bonne partie, qui nous ont menés vers cette apocalypse du café.

## Chapitre XIX

### Coopération

« La coopérative crée de la dignité.  
Elle permet aux producteurs de parler  
d'égal à égal avec les acheteurs. »

Jean-Pierre Blanc,  
patron des cafés équitables Malongo

Le monde du café se divise en deux catégories sur le sujet des coopératives. Ceux qui, comme Jean-Pierre Blanc, dirigeant des cafés Malongo, sont convaincus que le salut des petits paysans passe par la coopérative. Et ceux qui se méfient de ces nids de pouvoir et de corruption. C'est le cas de Christophe Servell, l'importateur de cafés d'excellence, qui préfère le contact direct avec le producteur.

Au fond, les deux partis ont raison. Certaines coopératives coulent des jours heureux. D'autres coulent leurs producteurs. Voire les deux à la fois. J'ai pu voir tous les cas de figure. Commençons par celui d'une coopérative qui a connu à la fois le succès et la chute. Son histoire est celle dont rêvent tous les services marketing de la planète. Celle de juifs, de musulmans et de chrétiens qui se sont unis pour cultiver du café. Vingt ans plus

## *La Jungle du café*

tôt, ils ont formé une coopérative en Ouganda, autour de Mbale. Ils voulaient prouver, dans le contexte tendu de l'après 11-Septembre, que les religions pouvaient travailler ensemble et favoriser la concorde. Cette coopérative, aujourd'hui appelée Namanyonyi Community of Shalom Coffee, est probablement la seule au monde à associer des caféiculteurs de ces trois confessions.

J'ai vécu trois jours avec ses 320 caféiculteurs, accompagné d'un guide juif et d'un chauffeur musulman. Il ne fait aucun doute qu'ils vivent en parfaite harmonie. Kippas<sup>1</sup>, chechias et croix se saluent. Les hommes des trois confessions s'invitent les uns les autres lors de leurs fêtes religieuses.

Quand l'Américain Paul Katzeff a découvert cette coopérative, il a été immanquablement séduit. Qui ne l'aurait pas été ? Il l'aime tant qu'il achète, depuis 2004, presque toute leur production d'arabica pour son entreprise de torréfaction, Thanksgiving Coffee. À un prix quatre fois supérieur au tarif local<sup>2</sup>. Ancien travailleur social à Harlem et ancien président de la Specialty Coffee Association, Paul est doué d'une conscience sociale élevée. Mais pour lui, verser un bon prix dépasse la question morale. C'est aussi un prérequis pour obtenir du bon café : « Il est essentiel que les revenus reçus par les agriculteurs soit assez élevés pour qu'ils *veillent* continuer à cultiver du café. Nous voulons que l'agriculteur aime ses arbres parce qu'ils fournissent de la nourriture, des vêtements, un abri, des soins et une éducation à sa famille. Les arbres que l'on aime produisent un meilleur café. La qualité de vie et la qualité du café vont de pair<sup>3</sup>. »

## *Coopération*

Paul s'est toutefois rendu compte que la moitié de l'argent qu'il versait disparaissait dans les frais de santé des caféiculteurs. Le coupable a été identifié : l'absence d'eau potable. Avec sa coopérative, il a donc fourni aux membres des filtres à eau en céramique qui débarrassent l'eau de ses impuretés et n'ont pas besoin d'électricité pour fonctionner.

Cette opération a sauvé des vies<sup>4</sup>. Et amélioré le pouvoir d'achat des caféiculteurs. « Comme je ne peux pas payer plus cher leur café sans mettre la clé sous la porte, j'ai dû trouver une autre approche pour augmenter leurs revenus », m'explique Paul au téléphone, vibrant d'énergie – impossible de deviner, à l'entendre, qu'il a 86 ans.

La coopérative organise également des ateliers qui apprennent à leurs membres comment économiser de l'argent. Elle a même installé des panneaux solaires chez quelques caféiculteurs. Afusa Mudwa me dit les avoir reçus en décembre 2023. Pour la première fois de sa vie, à 75 ans, elle a l'électricité chez elle. Plus besoin de s'éclairer avec une lampe à pétrole dont la fumée empoisonnait l'air de sa maison. « Je respire beaucoup mieux depuis », remarque-t-elle.

Voilà quelques-uns des avantages que peut apporter une coopérative de café. À l'occasion, elle incarne parfaitement l'adage « l'union fait la force ».

À l'occasion. Car cela ne marche pas à tous les coups. Il suffit d'une brebis galeuse pour que tout se gâte. Cela s'est par exemple produit dans cette coopérative inter-religieuse. Les membres ont un jour découvert que leur directeur avait vendu le café destiné à Thanksgiving

## *La Jungle du café*

Coffee à un autre torréfacteur, et gardé l'argent. Ce directeur avait aussi mis à son nom les titres de propriété de l'entrepôt et du siège de la coopérative, construits par l'agence de développement américaine. « Personne ne l'avait remarqué », me dit un membre.

Paul Katzeff et les autres ont voulu régler l'affaire à l'amiable. Le directeur n'a accepté les conditions proposées que s'il restait directeur. Résignés, Paul Katzeff et les caféiculteurs ont créé une nouvelle coopérative. Ils sont donc repartis de zéro, perdant leurs certifications et leurs infrastructures, désormais aux mains de l'ancien directeur.

Une autre affaire ubuesque s'est greffée à cet incident. En 2014, la coopérative a prévenu Paul qu'elle ne pourrait lui envoyer que la moitié de la récolte prévue dans le contrat. Il s'est rendu à Mbale pour comprendre ce qui se tramait. En découvrant la malversation de l'ancien directeur, qui a vendu le café en douce à un autre acheteur, Paul a pris conscience qu'il connaissait cet acheteur. Il s'agissait de Coexist, une fondation caritative basée à Washington DC. Chargée de promouvoir des initiatives interreligieuses, elle avait contacté Thanksgiving Coffee pour leur proposer de vendre leur production ougandaise dans un emballage Coexist. Mais Coexist est allé beaucoup plus loin. Certains de ses membres ont directement acheté à Mbale le café destiné à Paul dans son dos. Et à un prix moindre que Thanksgiving Coffee. Paul a aussi découvert que Coexist avait tourné sur place un documentaire pour présenter la fondation comme le grand promoteur de cette coopérative, effaçant Thanksgiving Coffee du récit. Thanksgiving Coffee avait pourtant

## Coopération

jusque-là investi des centaines de milliers de dollars pour faire connaître la coopérative. Bref, il semble que Coexist ait voulu voler l'investissement de Paul et son histoire. Le *story-telling* d'une fraternité interreligieuse était si parfait qu'il a attiré les convoitises de gens peu scrupuleux.

Cela a mis Paul hors de lui. Il s'est rendu à Washington DC pour obtenir des explications de Coexist. La fondation a tout nié. Elle a été dissoute depuis<sup>5</sup>.

\*\*\*

Le succès des coopératives dépend ainsi beaucoup de la nature des hommes qui les portent. Jean-Pierre Blanc, des cafés Malongo, le sait bien, lui qui ne travaille qu'avec elles : « Un homme reste un homme. Certains essayent de tirer profit du système. » Il a déjà rompu des liens avec des coopératives non démocratiques, par exemple en RDC. « L'équilibre est fragile, dans ce milieu. On n'y trouve plein d'emmerdes. Si vous n'y croyez pas, il y a de quoi baisser les bras toutes les cinq minutes. »

Pourquoi y croit-il, dans ce cas ? « Parce que la coopérative favorise l'autonomie et l'intérêt collectif. Ses producteurs passent d'une vision individualiste et court-termiste, celle de la survie – “Que vais-je manger ce soir ?” – à une vision collective de long terme – “Faut-il construire un dispensaire ou une école l'an prochain ?” » Jean-Pierre Blanc a été à jamais marqué par sa rencontre avec le *padre* Van der Hoff au Mexique en 1992. Et surtout avec les caféiculteurs amérindiens sur place, « d'une

## *La Jungle du café*

humanité extraordinaire, alors qu'ils étaient considérés comme des animaux par les habitants des plaines ».

Jean-Pierre est convaincu que le modèle économique des coopératives équitables est bien plus efficace que la charité pour faire reculer la pauvreté. « Je ne leur paye pas le double du prix du marché pour leur café parce qu'ils sont sympathiques. Mais parce qu'ils me fournissent un café de qualité. L'élément clé, c'est l'autonomie des membres de la coopérative. C'est à eux de gérer. » On déploie toujours plus d'énergie pour notre bébé que pour celui d'un autre.

\*\*\*

Il arrive que des coopératives excellemment dirigées élèvent leurs producteurs à tous les niveaux. C'est le cas de Sol & Café, au Pérou. Je franchis la porte de leur quartier général à Jaén sans avoir pris rendez-vous. Je demande à la vendeuse de leur boutique si quelqu'un peut me renseigner. Elle hèle un homme qui passe. C'est Victor Hugo Sabogal, le chargé des certifications. Il s'illumine en apprenant que je viens d'Europe. Il passera la journée avec moi, me présentant chaque responsable, puis m'invitera chez lui, comme si c'était la chose la plus naturelle du monde.

La coopérative a été fondée dans les années 2000 avec l'aide de l'Église catholique et de l'Agence de développement américaine. Elle a vite prospéré. Comment ? Victor pointe son cerveau avec son index : « La solution est dans la tête. C'est l'éducation. La *matière grise*. » Il prononce cette dernière expression en français. « On

## Coopération

pense tout à une échelle de vingt à cinquante ans, poursuit Victor. Notre obsession est de former la génération suivante. Nous sommes une grande famille. » Avec la prime du commerce équitable versée pour des projets sociaux, Sol & Café a bâti une école. Victor m'y conduit. Les gamins y portent de pittoresques uniformes « Sol & Café ». Les droits d'inscription sont gratuits pour les enfants des *socios*. Cent quarante enfants peuvent y être accueillis. Seule limite à cette école : la progéniture des caféiculteurs qui vit très loin ne peut en profiter.

« On pèse chaque investissement pour s'assurer qu'il bénéficie au producteur, raconte Veny Chuquihianca, la responsable des finances. Nous préférons engager des fonds dans l'éducation et la santé de nos *socios* plutôt que de construire des bâtiments. » Dans les locaux, une dentiste propose des consultations gratuites aux enfants des *socios*. Ce jour-là, elle s'occupe d'Andy, 8 ans. « C'est ta tasse de café commerce équitable qui la paye », me dit Victor. Un autre professionnel de santé pratique des analyses de sang, elles aussi gratuites. « Si on veut que nos fermiers améliorent leur productivité et la qualité de leur café, il faut qu'ils soient en bonne santé », remarque Javier Dominguez, le responsable de la commercialisation.

Sol & Café a développé sa propre pépinière pour avoir de meilleurs plants. On y trouve même des semences de gesha. La coopérative fabrique aussi ses engrais. Et expérimente des techniques d'agroforesterie en replantant des arbres sur des terres épuisées. « Nos investissements se font toujours avec un capital propre d'au moins 50 %, précise Veny. Cela fait baisser les taux d'intérêts des

## *La Jungle du café*

prêts bancaires. » « On cherche toujours à prendre des décisions de long terme », enchérit Javier Dominguez.

Le soir, je mange chez Victor. Ses deux filles, Noemie et Sophie, préparent un exposé sur l'importance de prendre soin de la terre pour y faire pousser de la bonne nourriture. Elles peignent des maquettes représentant des exploitations modèles. « On prépare les prochaines générations », répète Victor.

Ce dernier me pose de nombreuses questions sur mon voyage. Notamment sur la forte productivité brésilienne, qui le fascine. Je lui montre le livre sur le sujet que les agronomes Santinato m'ont offert. Victor se précipite sur son téléphone pour prendre en photo chaque page. C'est un amoureux des données, un avocat du progrès. Qu'un Péruvien insiste autant sur l'importance de la connaissance tout en s'appelant Victor Hugo m'enchante intérieurement.

\*\*\*

Le Pérou est le pays qui produit le plus de café équitable dans le monde<sup>6</sup>. 27 % des coopératives de café Fairtrade sont péruviennes<sup>7</sup>. Le Pérou s'y est jeté à corps perdu parce qu'il sait qu'il ne pourra pas rivaliser sur bien des plans avec d'autres pays mieux organisés. Et parce qu'il compte surtout des petits producteurs. Si ces derniers veulent exporter du café à un prix raisonnable, il leur faut mélanger leurs grains pour remplir au maximum les conteneurs des navires de commerce.

Mais cette union ne garantit pas le succès. Autour de La Merced au Pérou, la coopérative équitable La Florida

## *Coopération*

est en mauvaise posture. Sa dette s'élève à 2 millions d'euros. Elle doit la rembourser à un taux d'intérêt de 20 %. Une partie de la prime du commerce équitable de La Florida sert ainsi à payer cette dette<sup>8</sup> liée à l'épidémie de rouille de 2012.

Privée de grains de café, La Florida a dû payer une pénalité de 250 000 euros à Starbucks. Elle ne pouvait pas lui livrer la quantité prévue dans leur contrat<sup>9</sup>. Mais cette dette résulte aussi de mauvais choix. La coopérative avait vu trop grand. Elle avait construit des infrastructures au pire moment, juste avant la crise de la rouille. Deux centres de séchage de la coopérative, dans deux autres villes, ont été depuis fermés, faute de besoins – beaucoup de paysans ont arrêté le café. Et parce que l'acheminer dans ces lieux éloignés coûte de plus en plus cher. La Florida paye l'éclatement géographique de ses membres. Dans le village, la coopérative a encore une station de lavage et de séchage. Elle est surdimensionnée par rapport à ses besoins actuels.

Il y a peu de temps, la coopérative payait encore des gardiens pour surveiller ses sites vides. Cet argent dépensé en vain ne profite pas aux producteurs. La Florida n'a ainsi pas pu investir autant dans l'éducation que Sol & Café. Certains de ses membres ne sont même pas au courant que la coopérative reçoit une prime destinée à des actions sociales. Ou bien ne comprennent pas les questions débattues à la coopérative, en raison de leur faible niveau d'éducation<sup>10</sup>. C'est pourtant essentiel. Les caféiculteurs de Sol & Café, eux, ont été moins touchés par la rouille en 2012 grâce à de meilleures connaissances agronomiques.

## *La Jungle du café*

Le commerce équitable a malgré tout permis aux enfants des caféiculteurs de La Florida d'aller bien plus loin dans leurs études que leurs parents, parfois jusqu'à l'université. Une étude l'a souligné<sup>11</sup> et les caféiculteurs sur place me l'ont confirmé. Ce n'est pas un mince accomplissement dans cette région pauvre. On y voit encore beaucoup d'enfants servir le petit déjeuner dans les restaurants ou ratisser le café au bord des routes. Certains manquent l'école pour nourrir leur famille.

\*\*\*

À Sumatra aussi, j'ai pu observer les aspects tantôt lumineux, tantôt obscurs des coopératives de café. Radikal, trésorier de la coopérative KPB Serasan, me raconte que depuis la fondation de cette coopérative en 2017, ses membres vendent leur café à un meilleur prix. S'unir leur a donné les moyens de louer un camion pour transporter leurs récoltes jusqu'aux meilleurs acheteurs. Ces derniers leur versent 3 000 roupies supplémentaires (0,20 euro) par kilo par rapport aux fameux « coyotes », ces petits intermédiaires locaux qui payent le café cash à bas prix pour le revendre aux industriels. Cela monte jusqu'à 14 000 roupies supplémentaires (0,85 euro) par kilo lorsque le camion roule jusqu'à la grande ville du Sud, Bandar Lampung, où les grands négociants ont leurs entrepôts.

Harm Van Oudenhoven, responsable de la fondation Neumann à Sumatra, n'a pas organisé la rencontre de mars 2023 à Bandar Lampung par hasard. Il voulait que

## *Coopération*

les membres de coopératives échangent avec des grands négociants, conviés à l'événement. Après la conférence, un représentant de la Louis Dreyfus Company les a invités à visiter leur entrepôt. Rien que pour cette proposition inattendue, l'événement est une réussite.

Harm et son équipe ont vivement encouragé les caféiculteurs de Muaradua à s'organiser en coopératives. « Il n'y en avait aucune il y a six ans. Il y en a 16 aujourd'hui », apprécie Harm.

La coopérative permet, entre autres avantages, d'obtenir des réductions lors d'achats groupés, notamment pour les intrants ou les animaux d'élevage. C'est aussi un bon moyen de s'extirper de la toile des coyotes. Erpin et Darnia, un couple de caféiculteurs que j'ai rencontré, ont été obligés de contracter un prêt à un taux exorbitant auprès d'un coyote pour payer l'école de leurs enfants. Ils remboursaient en remettant au coyote une partie de leur récolte. Posko Siregar, chargé des statistiques pour la fondation Neumann à Sumatra, m'expliquait que ce type de dettes à l'égard des coyotes était la principale raison – et de loin –, qui empêchait les petits producteurs d'adhérer à une coopérative.

Si certains coyotes peuvent être honnêtes – ils ont parfois des liens familiaux avec les producteurs –, d'autres ne s'embarrassent pas de scrupules. Dewi a par exemple découvert que le directeur d'une coopérative locale qui peinait à décoller empêchait les caféiculteurs intéressés d'y entrer. Il était, en réalité, un coyote. Infiltrer la coopérative n'avait été pour lui qu'un moyen de l'affaiblir, pour mieux faire prospérer son business.

## *La Jungle du café*

\*\*\*

Même si elles n'ont pas d'équivalent dans d'autres pays, n'oublions pas d'évoquer les coopératives brésiliennes de café, les plus grandes du monde. Elles sont les piliers sur lesquelles le pays a édifié son succès. Beaucoup sont suffisamment grandes pour réaliser de belles économies d'échelle. À Cocatrel, qui réunit 7 000 fermiers du Minas Gerais, les membres peuvent louer les récolteuses et les machines agricoles de la coopérative à presque tout moment. L'organisation a aussi investi dans des drones qui épandent engrais et pesticides. Ou dans une gigantesque machine qui torréfie, moule et empaquète une partie du café des producteurs. « Elle fait le travail de trois employés », m'explique un superviseur lors de ma visite. Ce café empaqueté est vendu au Brésil en trois déclinaisons. Du café d'entrée de gamme, du moyen de gamme et du café de spécialité.

Cocatrel teste aussi, chaque année, 4 000 échantillons envoyés par ses producteurs. Elle sélectionne les douze meilleures récoltes pour les vendre comme « café du mois ». Les gagnants reçoivent 25 % du prix final. C'est rare pour un caféiculteur – il en touche généralement moins de 10 %. Un moyen habile, pour la coopérative, de pousser les fermiers à améliorer la qualité. Elle a d'ailleurs les moyens de les y aider. Cocatrel travaille avec 50 agronomes.

En 2022, Cocatrel a dégagé 32 millions de réaux de profits. 5,24 millions d'euros. Son record. Une partie des bénéfices est reversée aux fermiers. L'autre sert à investir. « Nous sommes la région caféicole la plus

## Coopération

riche du Brésil, observe un responsable. Si tu cultives du café ici, tu gagnes beaucoup d'argent. » Il ouvre de grands yeux quand je lui dis que j'ai vu des caféiculteurs lutter pour survivre dans le reste du monde.

Plus au nord de l'État, à Patrocinio, la coopérative Expocacer a connu le même succès. José Aguiar, de la *fazenda* Semente, détaille les avantages de l'adhésion. Il peut gratuitement stocker son café dans l'un des immenses entrepôts de la coopérative. Plus besoin de laisser ses sacs sur sa ferme et de se préoccuper des voleurs. Une fois par mois, des représentants d'Expocacer viennent chez lui. Ils l'aident avec sa paperasse, répondent à ses questions, lui apprennent à déguster le café... « Ils viennent même quand ils n'ont rien à faire. Juste pour voir de quoi on a besoin. C'est une bonne coopérative. » José peut employer leurs trieurs automatiques de grains. Et leur demander de torréfier son café, à un prix bien inférieur à celui du marché. La somme qu'il faut payer pour adhérer à la coopérative, 500 réaux (80 euros), se révèle dérisoire au regard des services qu'elle propose.

Expocacer trouve aussi des débouchés aux cafés de ses membres sur le marché mondial en employant une armée de commerciaux et même de traders. Les coopératives qui ont leurs propres traders ont tout compris au système. Elles absorbent ainsi une part supplémentaire de la manne du café.

\*\*\*

Le début de ce chapitre décrivait un leader félon d'Ouganda. Dépeignons maintenant son pendant radieux,

## *La Jungle du café*

dans ce même pays, un homme dont j'ai déjà parlé : Baamu Moses, l'ancien petit garçon fasciné par le sucre. Ce chef d'une coopérative installée non loin de la source du Nil Blanc, à Jinja, dégage un puissant charisme. Également pasteur et élu local, il semble être authentiquement porté à aider les autres. Chez lui, Baamu nous offre de petites bananes et des fruits du jacquier de son jardin. Une personne présente l'encense : « Je l'ai rencontré en 2020, pour l'aider durant sa campagne électorale. Il est comme un père, maintenant. »

Il est toujours risqué de laisser une personne charismatique porter une coopérative. Si elle est malintentionnée, l'organisation s'écroule. Si elle est efficace, son départ laisse un vide difficile à combler. En attendant, Baamu obtient des résultats. Il a montré, sur sa ferme, qu'opter pour des robustas plus productifs était une stratégie gagnante. Il a persuadé les autorités d'installer l'électricité et de refaire la route autour de la coopérative. Comment ? « Je revenais toujours à la charge auprès d'eux sans jamais réclamer d'argent. Je disais : je veux juste le développement, pas d'argent. Car l'argent peut être facilement détourné. Ça a fini par les convaincre. »

Avant de nous quitter, le leader m'invite à prier. Il remercie Dieu et me remercie d'être venu. La prière arrive facilement, en Ouganda. Dans le bus qui m'avait transporté à Mbale, un passager s'est levé juste avant l'arrivée pour réciter un *Notre Père* à haute voix. Et pour rendre grâce à Dieu que les freins aient tenu.

Je demande à Baamu comment faire pour ne pas succomber à la cupidité et à l'ivresse du pouvoir quand on est chef. « Ne pas oublier d'où l'on vient. Et être

## *Coopération*

toujours transparent. Hier, je ne pouvais pas te voir. J'ai donc demandé à quelqu'un de venir t'aider. Je lui ai dit : "Peu importe la question qu'il te pose, réponds-lui sans rien cacher." Un Français qui vient jusqu'ici, dans cet endroit où l'on meurt de la malaria, ça m'a touché. La transparence est la clé pour travailler en confiance. »

La transparence. On y revient toujours. « Il faut être le plus transparent possible pour que les producteurs fassent confiance à la coopérative, s'y sentent impliqués, ne la trahissent pas, voient leurs avantages à la faire prospérer », m'a aussi dit Javier Dominguez à Sol & Café. Cette même transparence qu'appelait de ses vœux Christophe Servell, adepte de la traçabilité, et dont a fait preuve Paul Katzeff quand il a raconté, sur le site de son entreprise, les déboires de la coopérative interreligieuse<sup>12</sup>. Par rectitude morale. Et parce qu'il ne considère pas ses clients sous le seul prisme de leur portefeuille.



## Chapitre XX

### Reprendre le contrôle

« Le secret pour gagner un peu d'argent dans le café, c'est de commencer avec beaucoup d'argent. »

Epe Alvarez, caféiculteur du Salvador

« Ma plantation de café m'a fait perdre 200 000 dollars. » Benoît Gravel ricane après avoir prononcé cette phrase, comme un comique qui lâcherait le micro après un mot d'esprit bien senti. Si « Ben » se permet d'en rire, c'est parce qu'il a fait fortune ailleurs. Comment ? En ouvrant, avant même de devenir planteur, sa propre chaîne de *coffee shop* au Salvador, Ben's Coffee. La première du pays.

La plantation de ce Québécois, acquise une douzaine d'années plus tôt au Salvador, a été un gouffre sans fond. Le Covid-19 l'a particulièrement affectée. Quand le Salvador s'est confiné, Ben n'a plus trouvé de cueilleurs. La rouille du café, qui a fauché les caféiers de Ben au même moment, a achevé de le mettre à terre.

Heureusement pour lui, Ben sait comment gagner de l'argent dans le commerce des matières premières : en les transformant lui-même. Cette prise de conscience lui

## *La Jungle du café*

est venue en tant qu'étudiant, lors d'un cours sur le commerce international assuré par un Belge qui avait vécu au Congo. « Mon pays, le Canada, est aussi devenu riche en arrêtant de vendre uniquement des matières premières », remarque Ben. La transformation est, pour lui, la recette que devraient appliquer les pays du Sud pour échapper à la misère. Si Ben possède tout de même une plantation de café, c'est parce qu'elle représente une passion. Un hobby très coûteux.

\*\*\*

Torréfier son café, le vendre par ses propres moyens, en sachets ou dans des tasses servies dans son propre *coffee shop* est difficile, lourd en investissement et en tracas. Il n'existe toutefois pas de solution plus efficace pour vivre du café en contournant les grands groupes, en mettant fin à leur « commerce de domination » – expression que l'importateur Christophe Servell emploie volontiers pour dénoncer leurs pratiques –, en prenant le contrôle des maillons de la chaîne.

Le Péruvien Cristhian Cossio m'apprend qu'il vend son café vert 2,6 euros par kilo. Lorsqu'il arrive à le torréfier lui-même, il l'écoule... 20 euros le kilo. Une différence prodigieuse. Mais pourquoi tous les producteurs ne torréfient pas leur café ? La réponse ne surprendra personne : le coût. « Une bonne machine à torréfier coûte 12 400 euros au Pérou », affirme Cristhian qui fait torréfier son café par un ami qui en possède une. Tout le monde n'a pas d'aussi bons amis.

## *Reprendre le contrôle*

N'oublions pas que la plupart des producteurs ne gagnent que quelques euros par jour. Ils n'ont donc pas les moyens de torréfier leur café. Et encore moins d'ouvrir un *coffee shop*.

Le commerce des *coffee shop* peut se métamorphoser en machine à cash. La Fédération des producteurs colombiens de café n'a pas lancé ses propres enseignes Juan Valdez sur un coup de tête. Les coopératives ont suivi le mouvement. Sol & Café, au Pérou, a inauguré son premier *coffee shop* en 2019, dans la ville de Jaén. Le lieu est confortable et fréquenté. « On rêve d'en ouvrir dans d'autres villes », me disait Victor Hugo, le chargé des certifications. Les coopératives brésiliennes Cocatrel et Expocaccer ont également fait fleurir de semblables commerces.

Ce n'est pas un hasard si les *coffee shops* éclosent un peu partout dans le monde. En France, leur nombre a augmenté de 20 % entre 2019 et 2023<sup>1</sup>. Cette concurrence commence même à fragiliser Starbucks, dont le chiffre d'affaires diminue<sup>2</sup>.

Pierre Morère, le Français revenu dans son Vietnam natal, s'est aussi décidé à ouvrir son *coffee shop* à Dalat. Non sans réticences au début. « J'étais dans le guide du *Routard*. Mais voir du monde, ce n'était pas trop mon truc. Travailler seul, c'est ma nature. » Il a eu un déclic lorsqu'il a découvert qu'un vendeur de son café, la Grande Épicerie de Paris, prenait une commission démesurée sur le prix final : 40 %. Un exportateur japonais, qui lui achetait très cher ses quelques kilos de bourbon pointu,

## *La Jungle du café*

l'a un jour averti : « Pierre, tu as une Lamborghini. Il faut que tu apprennes à la conduire. »

\*\*\*

À Bali, j'ai fait la connaissance d'un caféiculteur, Wayan Wijaya, qui a aussi pris en main le volant de sa propre entreprise. Wayan est l'un des producteurs les plus intelligents que je connaisse. En me faisant faire le tour de sa ferme familiale, baptisée Belantih, Wayan me montre qu'il maîtrise toutes les étapes de la chaîne du café à seulement 29 ans. Depuis une dizaine d'années, sa famille et lui, qui font pousser du café depuis quatre générations, torréfient leurs grains sur la ferme grâce à leur machine. Puis Wayan les écoule dans le *coffee shop* qu'il a ouvert en 2017 et que sa sœur gère. Il se souvient de sa sidération lorsqu'il a découvert, en plein essor du café de spécialité, que de nombreuses personnes étaient prêtes à payer 4 euros pour une tasse ne contenant que de l'eau et quelques grammes de café. « Je me suis dit : *what the fuck ?* » Wayan a su négocier ce virage au bon moment.

Il fait parfois visiter sa ferme aux touristes. Sur place, il achève la construction d'une petite boutique en bambou. Bientôt, les visiteurs venus goûter la proverbiale quiétude balinaise pourront acheter son café torréfié sur place. Si la nature lui accorde sa bénédiction. « Une tempête a emporté notre boutique en construction il y a quelques mois, grimace Wayan. Depuis 2021, le climat se dérègle à Bali. Il pleut tout le temps. Nous n'avons plus de saison sèche. »

## *Reprendre le contrôle*

Wayan mise de plus en plus sur la qualité. Il s'est formé à la dégustation, s'est converti à l'agroforesterie – et y a converti ses voisins planteurs. Il s'est entouré d'ouvriers agricoles et de cueilleurs fidèles, bien formés, bien payés. C'est le prix de l'excellence. Wayan a même acheté une plantation de café dans l'est de Java avec des amis. Pour expérimenter.

Wayan appartient à cette nouvelle génération impétueuse des pays du Sud qui prend sa revanche sur le Nord. Elle n'entend plus laisser la richesse du café aux mains des Occidentaux. Cette génération s'est déjà levée au Vietnam. Des industriels locaux parviennent à mordre, peu à peu, dans la manne du café. C'est le cas, par exemple, du groupe vietnamien Olympic Coffee, qui a ouvert une usine de café instantané à l'est d'Hô Chi Minh-Ville en 2018 – j'ai pu y rencontrer ses responsables lors de mon séjour au Vietnam. Ces usines poussent partout au Vietnam pour grignoter les marges du leader du domaine, Nescafé. Le vietnamien Intimix et l'indien Tata Coffee ont inauguré la leur en 2019, par exemple.

« Chaque année, une usine de café instantané ouvre au Vietnam », relève Mai Nguyen qui, à 30 ans, est déjà vice-présidente d'Olympic Coffee. Le groupe vend son café instantané – 2 000 tonnes chaque année – essentiellement en Asie, où la consommation ne cesse de croître, et un peu en Angleterre et en Allemagne, *via* le négociant Ecom. Olympic Coffee ne sait pas sous quelle marque européenne finit son café instantané. Probablement sous celle d'une enseigne de la grande distribution.

## *La Jungle du café*

Le conglomérat vietnamien qui possède Olympic Coffee, Tin Nghia Group, vend aussi du pétrole et du gaz. Avant la construction de son usine, il n'était impliqué, en matière de café, que dans la vente de grains verts. Il possède 500 hectares de café sur le plateau des Bolovens au Laos. Mais il n'était pas satisfait du bénéfice qu'il en tirait. « Le conglomérat a construit l'usine pour ajouter de la valeur à ses grains », souligne Mai Nguyen. Avec succès. L'usine est en train d'être agrandie.

Olympic Coffee produit du café lyophilisé. « Nous sommes les seuls à le faire au Vietnam avec Tata et Olam », plastronne Le Minh Tan, commercial d'Olympic Coffee. Ce jeune Vietnamien étudie pour devenir trader de matières premières. Il a lui aussi compris que la richesse du café se cache davantage dans les courbes des marchés financiers et les usines que dans les houppiers des caféiers.

Savez-vous qui d'autre produit du café instantané ? Les petits paysans du Chiapas du *padre* Van der Hoff<sup>3</sup>. Au sein de leur association de petits producteurs, l'UCIRI, ils ne commercialisent leur café que déjà transformé. Et ne le vendent presque que dans leur pays – le Mexique – pour des raisons logistiques et économiques. « Nous avons créé une clientèle captive de consommateurs, de magasins, de cafétérias et de petits marchés qui sont solidaires de notre travail<sup>4</sup> », écrivait le père Van der Hoff. Grâce à cette stratégie avisée, l'association a engrangé les bénéfices. Et le père Van der Hoff a vu peu à peu disparaître les préjugés à l'égard des producteurs, souvent issus de peuples autochtones de la Sierra. « Auparavant, les citadins regardaient avec mépris les camarades qui

## *Reprendre le contrôle*

descendaient en ville pour faire leurs courses. Cela a complètement changé. » Brillant retournement de situation pour une communauté qui jadis, peinait à manger, et qui possède à présent ses outils de production. Le *padre* a composé avec les règles capitalistiques qu'il exérait pour améliorer la vie d'une communauté.

Pourquoi les pays producteurs ne torréfient pas eux-mêmes le café qu'ils exportent en Europe ou aux États-Unis ? Ne serait-ce pas une autre façon d'accroître leurs revenus, plutôt que d'envoyer du café vert à bas prix ? Sur le papier, c'est en effet idéal. La chose est difficile dans les faits.

D'abord parce que les grains torréfiés perdent en qualité gustative au bout d'un mois. Un mois, soit le temps minimum nécessaire au transport du café d'un pays comme le Brésil ou le Pérou vers le supermarché d'un pays européen. Cela laisse donc peu de temps pour le vendre. Cette solution est encore plus risquée pour un pays qui n'a pas de ports, comme l'Ouganda, où les temps de transport s'allongent. La seule solution pour exporter du café transformé dans le pays producteur sans trop perdre en qualité est de le changer en café instantané.

Ensuite parce que les goûts diffèrent en fonction des pays. Certains clients préfèrent leur café très noir. D'autres non. Le torréfier dans le pays des consommateurs permet de mieux correspondre à leurs exigences – parfois fluctuantes. Torréfier en Europe favorise aussi les mélanges, que les vendeurs affectionnent pour des raisons aussi gustatives qu'économiques. Si les grains arrivaient déjà torréfiés, les vendeurs manqueraient de

## *La Jungle du café*

temps pour trouver les bons mélanges. Ils préfèrent donc recevoir des grains verts, qui peuvent être stockés longtemps.

\*\*\*

Il existe néanmoins une autre raison. L'Union européenne a choisi de protéger ses torréfacteurs en instaurant des droits de douane de 7,5 %<sup>5</sup> sur le café torréfié, alors qu'elle exonère le café vert de ces droits. C'est du moins ce que j'ai souvent lu. Mais un rapide passage sur un site de la Commission européenne montre que presque tous les pays de café – tels que la Colombie, le Pérou, le Vietnam, l'Éthiopie, l'Ouganda ou encore le Salvador<sup>6</sup> – sont aujourd'hui exemptés de ces droits pour le café torréfié. Le Brésil est l'un des seuls pays où cette taxe européenne de 7,5 % s'applique toujours. Il semblerait donc que le président ougandais, Yoweri Museveni, ait été mal informé sur le sujet, lui qui déclare souvent que ce sont les taxes de l'Union européenne qui empêcheraient les pays d'Afrique de gagner assez d'argent avec le café<sup>7</sup>.

Cette absence de droits de douane prouve une chose : la domination occidentale n'a rien d'une fatalité. Et quand bien même ces pays du Sud seraient toujours taxés sur le café torréfié, rien ne les empêcherait d'ouvrir une entreprise de torréfaction en Europe pour transformer leur café sur place, et ainsi gagner davantage d'argent.

J'ai interrogé Karl Wienhold, un économiste du café, sur ce sujet. Il s'étonnait, lui aussi, que la mainmise occidentale ne soit pas davantage attaquée. « Il y a la

## *Reprendre le contrôle*

place pour torréfier du café dans les pays producteurs, et je suis surpris que cela ne se soit pas encore produit à grande échelle. Je pense que c'est parce qu'un petit nombre de grandes entreprises contrôlent l'accès aux consommateurs grâce à la puissance de leurs marques et à leurs infrastructures de distribution brassant des volumes gigantesques. Un torréfacteur kenyan produisant 1 tonne de café par semaine aura bien du mal à vendre quelques centaines ou milliers de sacs à Lidl. »

Pessimiste, Karl ne pense toutefois pas que la torréfaction dans le pays d'origine réglerait l'injuste distribution des revenus. Il ne doute pas que les multinationales déploieraient alors tous leurs moyens pour posséder les usines de torréfaction des pays producteurs, et « rapatrier les bénéfices dans leur pays d'origine ».

En somme, les producteurs qui le peuvent doivent essayer de posséder les moyens de production, de ne pas céder aux offres de rachats des multinationales et de parvenir à distribuer leur café à des coûts non prohibitifs. Un Everest à gravir, sans aucun doute. Mais qui reste le meilleur moyen, sûrement le seul, de « décoloniser » le café.



## Épilogue

Lorsque j'ai posé le pied à Bali, je me suis retrouvé, par un heureux hasard, au milieu du Nyepi, le nouvel an balinais. Le soir, des démons gigantesques en papier mâché sont exhibés dans les rues par les habitants avant d'être embrasés. Puis chacun se retire chez soi et fait silence durant vingt-quatre heures. Gare aux contrevenants. La police patrouille pour s'assurer que l'on reste calfeutrés. Ce temps de silence, croient les Balinais, est nécessaire pour que les esprits malins et les mauvaises actions de l'année écoulée se volatilisent, pour que le monde retrouve la paix et l'harmonie. C'est un temps de réflexion que chacun s'impose pour repartir sur de bonnes bases.

Au terme de mon odysée sur les routes du café, j'ai aussi dû prendre du temps pour digérer les précieuses informations que l'on m'a confiées, sans toujours comprendre leur valeur sur le moment. Une évidence s'est imposée : les solutions pour sortir les caféiculteurs de la misère, et donc sauver le café, existent déjà. On peut aider les producteurs à transformer le café. À former des

## *La Jungle du café*

coopératives. À se convertir à l'agroforesterie. À diversifier leurs cultures. À planter de nouvelles variétés ou espèces miracles. On peut aussi élaborer des fédérations nationales pour leur garantir un salaire décent, imposer un prix minimum d'achat, ou encore créer un fonds mondial pour les caféiculteurs, comme Walter Zwald l'avait autrefois suggéré. Plus important encore, les multinationales devraient être responsables devant la justice si leur café exploite des hommes.

On peut imaginer mille moyens de changer le système. Des primes d'incitation pour le café produit en agroforesterie, des malus pour le café issu de l'agriculture intensive. On pourrait mettre fin à la spéculation financière, ne plus laisser le marché déterminer le prix, mais le corrélérer aux coûts de production et à la somme qui se rapprocherait du salaire décent. Ou encore taxer les fabricants de capsules ou de dosettes non dégradables, au nom du principe pollueur-payeur, etc. Le pire serait de ne rien faire, de ne rien réguler, alors que le système déraile et que la nature agonise.

Citons une autre solution, peu connue : n'acheter du café qu'aux torréfacteurs qui communiquent sur les prix offerts aux producteurs, parfois même sur leurs marges. Certains publient déjà leurs contrats d'achats en toute transparence. Ce qui permet de voir si le producteur est lésé. Ces entreprises font souvent partie d'un petit groupe ayant signé la charte « The Pledge » (la Promesse) imaginée à l'issue d'un colloque à Hambourg en 2018. Ces torréfacteurs transmettent aussi leurs contrats à un guide de transaction du café de spécialité<sup>1</sup>. Celui-ci peut ainsi publier des données complètes sur les prix versés aux

## *Épilogue*

producteurs afin de leur donner du poids lors des négociations.

En attendant que les décideurs agissent, le consommateur peut donc jouer un rôle. Nous avons le pouvoir, quand nous achetons notre café, de récompenser les vertueux et de punir les exploités. Ce pouvoir ne résoudra rien à lui seul, c'est entendu. Mais ce n'est pas rien. Ne le sous-estimons pas.

\*\*\*

Bien des périls guettent la filière mondiale du café. Mais cette denrée ne disparaîtra pas au cours des prochaines décennies. L'ingénieuse espèce humaine trouvera toujours les solutions techniques pour s'assurer que le café survive, tant qu'elle aura besoin de ce stimulant pour assouvir ses ambitions. À condition qu'elle prenne conscience de ses limites.

Il ne fait aucun doute qu'une révolution écologique sera nécessaire si nous voulons continuer à savourer notre café. Une planète calcinée et une agriculture productiviste à l'extrême finiront par anéantir la biodiversité, l'habitabilité de notre terre, ainsi que sa beauté. Ceux qui s'en émeuvent peu, mais restent attachés à leur boisson chaude matinale, doivent comprendre que cette pente dangereuse finira par faire exploser les coûts du café. Si rien ne change, le bon café, devenu rare, ne sera bu que par une élite. Tandis que les masses auront droit à un produit de plus en plus infect.

En attendant que les décideurs décident, qu'ils se réveillent de leur hibernation, la chose la plus utile

## *La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

à faire, en tant que consommateur privilégié, est de nous préserver d'un mode de vie frénétique. C'est la mortifère urgence du quotidien qui nous pousse, par exemple, à privilégier les capsules plutôt que le café en grains, afin de gagner ce qui nous semble être d'indispensables secondes. Le sont-elles vraiment ? Ce même manque de temps nous pousse aussi à jeter du café dans nos Caddies de supermarché sans nous interroger sur les certifications que nous voyons dessus. Ce même stress dévorant qui nous conduit à ne pas nous informer davantage, à ne pas interroger nos dépenses, à ne pas distinguer ce qui est réellement utile de ce qui ne l'est pas.

Nous n'avons, prétendument, « jamais le temps ». Notre hyperactivité pousse pourtant la planète vers l'abîme. Pire : cette frénésie nous rend rarement heureux. Transformer son système de production ne suffira pas à sauver le café. Il faut aussi se réformer soi-même, dans les fibres de notre être.

Doit-on boire du café dans le seul but d'accroître notre productivité, de courir après ces chimères que sont la gloire et l'argent, au risque d'écourter notre vie, comme ce fut le cas pour Balzac ? Je ne le crois pas.

Je crois que le café doit avant tout servir à mieux nous unir à nos semblables, à entrer en empathie avec eux, à prendre soin des autres.

## Remerciements

J'ai croisé nombre de journalistes formidables qui ont rempli la fonction de mentors. Citons-en deux. Benoît Fidelin, mon ancien rédacteur en chef au *Pèlerin*, qui m'a donné le goût du reportage en m'envoyant sans relâche dans le moindre bourg de France. Il a fait émerger en moi la confiance qui me faisait défaut. Benoît disait souvent : « Je ne veux pas vous voir derrière votre bureau. L'information se trouve dehors ! »

Je veux aussi évoquer Jean-Baptiste Malet, qui accepta de me rencontrer après un courriel que je lui avais envoyé. J'y requérais ses conseils, admiratif que j'étais de ses brillantes enquêtes, dont un livre fantastique sur la tomate d'industrie. Il m'a patiemment écouté, excellemment conseillé. Entre mille autres choses, il m'a exhorté à lire le moindre livre, rapport, revue botanique sur le café. « Ne pars pas sans connaître ton sujet sur le bout des doigts. Pour gagner du temps et par respect pour tes interlocuteurs. Ne sacralise pas trop le terrain comme le font certains dans la profession. » Je ne le remercierai jamais assez.

## *La Jungle du café*

Je remercie également mon éditeur, Jean-Luc Barré, pour son soutien, sa compréhension, et sa curiosité intellectuelle à l'égard de mon travail, qui m'a rasséréiné. Merci aussi à Pierre Chardot pour sa relecture pointilleuse. Merci à mon journal, le magazine *Le Pèlerin*, et au groupe Bayard, pour m'avoir m'octroyé une pause d'un an afin de voyager et d'enquêter.

Merci à mes excellents interprètes, parfois embauchés au débotté. Particulièrement John Elijah en Ouganda, Dewi Septirita en Indonésie, Tilahun Tashome en Éthiopie, et Ricardo au Brésil. Ce dernier a refusé que je le rémunère. Lui qui devait cueillir du café, enfant, pour aider sa famille désargentée, était ravi que son travail puisse contribuer à dénoncer les patrons exploités qu'il tient en horreur. « Tout ne se monnaie pas dans ce monde », m'a-t-il dit.

Merci à tous ceux qui m'ont confié leur histoire. J'espère les avoir bien compris, malgré les barrières de la langue et de la fatigue.

Merci à mes sœurs, Élise et Aurélie, et à mon frère, Jean, pour leur soutien. Merci à mes parents, Françoise et Philippe, pour avoir toujours fortifié mon envie de devenir journaliste, pour m'avoir donné la quantité d'amour nécessaire à chacun pour vivre heureux et en harmonie avec les autres. Je dois aussi à ma mère ma passion pour le café. Longtemps, seule cette boisson pouvait arrêter cinq minutes l'ouragan qu'elle avait en elle. Le moment du café nous permettait de discuter sans fin des sottises du monde. Elle avait appris à aimer le café car c'était le moment de son enfance, après déjeuner, où elle pouvait enfin bavarder avec son père – pendant le repas, les

## *Remerciements*

enfants n'avaient pas le droit de parler. « Avant d'aimer le café, j'ai aimé le moment du café. C'était l'instant où mon père était calme, tranquille. Où il ne se disputait avec personne. On ne voyait pas le temps passer. » Je m'appelle Pierre en hommage à mon grand-père Pierre, mort juste avant ma naissance – la cigarette qu'il prenait toujours avec son café l'a sans doute emporté. Ma mère répète souvent que mon grand-père aurait rêvé d'être journaliste. Le message astucieusement semé s'est frayé son chemin souterrain en moi.

À feu ma grand-mère Marie-Ange, « Mouné ». Je dois beaucoup à sa curiosité et à son intelligence, elle qui à toujours été une lectrice passionnée, en particulier de la presse.

Merci à ma petite Amélia, venue au monde quand j'ai mis le point final à cette enquête et qui nous comble de bonheur. Merci, enfin, à ma sagace épouse Keti, qui m'encourageait de cette pénétrante remarque lorsque je lui partageais mes réflexions sur l'enquête : « C'est bon, là. On ne peut pas tout ramener au café non plus. »



## Notes

### Prologue

1. Jean-François Nebel, *Les Secrets du café mythique d'Honoré de Balzac*, Historia, 2019.

2. *Ibid.*

3. Le café contient des molécules vertueuses, tels que des antioxydants. Son caractère bénéfique – baisse du risque de maladies neurodégénératives ou cardiovasculaires, par exemple – fait globalement consensus parmi les spécialistes.

4. Le café reste faiblement addictif. Il est plus juste de le considérer comme un stimulant plutôt que comme une drogue. Quelques jours de sevrage suffisent pour ne plus ressentir de manque... Sauf s'il est bu à des quantités balzaciennes.

5. Jean-François Nebel, *Les Secrets du café mythique d'Honoré de Balzac*, *op. cit.*

6. Thierry Appelboom, *Balzac. Témoin de la médecine du XIX<sup>e</sup> siècle*, Mode Est-Ouest, 2013.

7. Gustave Desnoiresterres, « Études contemporaines. M. H. de Balzac [3<sup>e</sup> article] », *L'Ordre*, 13 septembre 1850.

# *La Jungle du café*

## **Partie I . MAINMISE DES MULTINATIONALES**

### **Chapitre I. Exploitation**

1. Cela peut varier selon les années. Par exemple, les quantités sont passées de 33 % en 2020 à 29 % en 2022. Voir Foastat, « Which Country Produces the Most Coffee », Helgilibrary, 17 août 2023. Et Foastat, « Coffee Production (Green) », Helgilibrary, 17 décembre 2023.

2. Voir l'étude sur la chaîne de valeur du café du Centre du commerce international (CCI), *Le Guide du café*, CCI, 1<sup>er</sup> octobre 2021.

3. Le Brésil est passé de 8 sacs de café produits par hectare en 1997 à 32 sacs en 2018. Voir Jamilsen Santos, « Cafés do Brasil têm produtividade media superior a 32 sacs por hectare em 2018 », *Embrapa*, 28 septembre 2018. Et Lucas Tadeu Ferreira, « Exportacoes brasileiras de café atingem mais de 18 milhoes de sacs de 60 kg de janeiro a julot de 2016 », *Embrapa*, 11 août 2016.

4. Observation visuelle confirmée par une étude provisoire du Centre de lutte contre l'esclavage moderne de l'université du Minas Gerais, sur des cas d'esclavage moderne entre 2017 et 2022. Ils ont recensé des centaines de cas et compilé la couleur de peaux des exploités, très largement noirs ou métis.

5. Leonardo Augusto, « MG : Numero de resgatados em travelo analogue ao escravo sobre 37,8 % em 2022 », *Estado de Minas Gerais*, 15 mars 2023.

6. Global Slavery Index, Walk Free, 2023.

7. Vidéo YouTube de Noticias Telemundo, « Cosecha de Miseria », 19 décembre 2016.

8. The Common Code for the Coffee Community (4C) est un label garantissant de bonnes pratiques sociales, économiques et environnementales.

9. Jamie Doward, « Children Work for Pittance to Pick Coffee Beans Used by Starbucks and Nespresso », *The Guardian*, 1<sup>er</sup> mars 2020.

## Notes

10. Diana Garvin, « The Italian Coffee Triangle : From Brazilian Colonos to Ethiopian Colonialists », *Modern Italy*, vol. 6, n° 3, 2021.
11. David Aliano, « Brazil through Italian Eyes : The Debate Over Emigration to Sao Paulo During the 1920s », *Altreitalia*, n° 31, 2005.
12. Daniel Camargos, « Labour Inspectors Fine Leader of Cooperative that Supplies Coffee to Nespresso and Starbucks », *Reporter Brasil*, 9 septembre 2021.
13. *Farmworker Protections and Labor Conditions in Brazil's Coffee Sector*, CRS, 2016.
14. Le baromètre du café 2020. Il est difficile d'établir un classement précis des plus grosses entreprises de café, m'a expliqué Sjoerd Panhuysen, auteur du Baromètre : « Ces entreprises ont souvent des activités rentables autres que le café. Starbucks a une part "boissons" dans ses profits, mais ils n'ont pas voulu me dire combien ils gagnent juste en café. » Starbucks perçoit aussi de l'argent en vendant de la nourriture, des droits de franchise, etc.
15. Site internet de Starbucks, « Financial Releases ».
16. *Behind Starbucks Coffee*, Reporter Brasil, 2023.
17. Site Internet Nespresso, « Plus de 150 000 caféiculteurs ont déjà rejoint le programme AAA pour une qualité durable ».
18. Voir « Relatorios de Fiscalizações de Combate ao Trabalho Analogo ao de Escravo », gov.br, 14 octobre 2020.
19. André Campos, « Café certificado, trabalhador sem direitos », *Reporter Brasil*, 2021.
20. « Coffee Products Netted Nestlé \$ 25 bn in 2021 – More than a Quarter of Sales », *World Coffee Portal*, 11 mars 2022.
21. Baromètre du café 2020.
22. « Festive Hot Drinks Loaded with Sugar & Calories Reveals Lack of Progress in Achieving Sugar Reduction Targets », *Action on Sugar*, 3 décembre 2019.
23. Daniel Haidar, « Justiça condena Cargill por trabalho escravo e infantil de fornecedores de canaú », BdF, 25 septembre 2023.
24. Mail de David Rennie du 4 mai 2020, responsable des marques de café de Nestlé.

## *La Jungle du café*

### **Chapitre II. Spoliation**

1. Site internet Neumann Gruppe USA, « Meet the Neumann Kaffee Gruppe USA Compagnies ».
2. « Uganda : Coffee Plantation and the Bitter Taste of Eviction », *DW*, 11 août 2017.
3. *Uganda Participatory Poverty Assessment Process (UPPAP)*, Republic of Uganda, Ministry of Finance, Planning and Economic Development, 2003.
4. L'organisation se bat pour les droits de l'homme et l'accès à la nourriture.
5. Mail envoyé en 2021 à Walter Zwald par l'entreprise Gropper, interrogeant Neumann sur cette affaire.
6. Neumann Gruppe, « Kaweri Coffee Plantation Q&A », 2022.
7. Rick de Satgé, « Uganda : Context and Land Governance », Landportal, 15 mai 2023.
8. « Ceci a été confirmé par une lettre des avocats du propriétaire, Urban Tibamany », précise la décision du juge Choudry.
9. Selon la décision judiciaire de 2013.
10. Neumann Gruppe, « Chronology of Events, Kaweri Coffee : Plantation – 2000 to 2020 », 2021.
11. *Ibid.*
12. Selon le rapport de 2003.
13. « Culture of Respect : The Singh Family », News BBC, 13 février 2006.
14. En 2000, Anup Singh Choudry s'est vu retirer sa licence d'avocat au Royaume-Uni pour avoir présenté de faux justificatifs afin qu'un journal britannique, qu'il avait fait condamner, lui verse des indemnités élevées. Dans sa décision, le tribunal disciplinaire a souligné que la carrière de Choudry n'avait jusque-là jamais souffert de la moindre tache mais que ce comportement méritait sanction.
15. « Judiciary to Probe on Alleged Missing Court File », *New Vision*, 5 juillet 2014.
16. Selon la décision du juge Choudry.
17. Neumann Gruppe, « Chronology of Events, Kaweri Coffee : Plantation – 2000 to 2020 », *op. cit.*

## Notes

18. Neumann Gruppe, « Chronology of Events, Kaweri Coffee : Plantation – 2000 to 2025 », 2023.
19. Selon son directeur, Étienne Steyn.
20. NKG a vendu 840 000 000 kilos de café vert en 2021, voir Neumann Kaffee Gruppe, « Short Profile – Facts and Figures », 2022.
21. Site internet North Data, « Neumann Gruppe GMBH, Hamburg, Germany ».
22. Neumann Gruppe, « Chronology of Events, Kaweri Coffee : Plantation – 2000 to 2025 », *op. cit.*
23. « Museveni Launches Giant Coffee Farm », *New Vision*, 24 août 2001.
24. Tweet du gouvernement ougandais du 25 mai 2022.
25. Site internet Kaweri Coffee Plantation, « About Us ».
26. *Coffee : Growing, Processing, Sustainable Production*, Wiley-VCH Verlag GmbH, 2004.
27. Selon Étienne Steyn, entretien avec l’auteur.
28. Dominique Chapuis, « Dans les rouges de l’usine L’Or, nouveau café le plus vendu en France », *Les Échos*, 18 avril 2023.
29. Site internet International Coffee Partners, « 20 Years of ICP ».
30. L’Uganda NKG Kaweri Colobus est en vente sur le site internet Lalicoffee.

### Chapitre III. Abandon

1. Étude sur chaîne de valeur du café du CCI, *Le Guide sur le café*, *op. cit.* Et l’étude de David Browning, *How Many Coffee Farms Are there in the World ?*, 2018.
2. Sam Fujisaka, *Coffee Farmer Welfare in Nicaragua, Mexico, and Guatemala*, International Center for Tropical Agriculture – Green Mountain Coffee Roasters, 2007.
3. « GMCR’s Rick Peyser on the Making of the Documentary “After the Harvest” », *Global Coffee Report*, 7 mai 2011.
4. Rick Peyser, « Year End Reflections from our Co-Founder Rick Peyser », Food4farmer, 3 janvier 2023.

## La Jungle du café

5. Lire Martha Caswell, V. Ernesto Mendez et Christopher M. Bacon, « Food Security and Smallholder Coffee Production : Current Issues and Futures Directions », University of Vermont, 2012.
6. Martha Caswell, Ernesto Méndez et Christopher M. Bacon, « *Food security and smallholder coffee production : current issues and futures directions* », University of Vermont, Burlington, 2012.
7. *Ibid.*
8. *Food Security and Coffee : Ending Seasonal Hunger*, Specialty Coffee Association.
9. Estimations de Sebastián Muñoz Duque, *¿Es rentable la producción de café en Colombia?*, 22 février 2023.
10. Voir « International Prices of Imported Raw Materials – Arabica Coffee Contract C – 1<sup>st</sup> Expiration Neary Futures – ICE (InterContinental Exchange) – Price in US Cents per Pound », Insee, 22 août 2025. Le prix du café vert a très peu augmenté entre 2010 (3,11 euros le kilo) et 2023 (3,54 euros le kilo).
11. *Coffee Prices (1973-2025)*, Macrotrends.
12. Roman anticolonial inspiré de l'expérience de l'auteur comme haut fonctionnaire en Indonésie.
13. Rapport annuel 2019, Food4Farmers. Tout dépend du kilo de café produit par hectare et du prix du café vert sur le marché mondial. Une tonne par hectare rapportait 2 500 dollars (2 345 euros) en janvier 2024 (1,81 dollar le kilo), selon un calcul du Baromètre du café 2023. Ce sera 1 375 dollars si le prix du café s'établit un jour à 1 dollar le kilo. Ce qui était un prix courant en 2019 et 2020.
14. Baromètre du café 2023.
15. Instituto Nacional de Estadística Guatemala, 2018, cité par Food4farmers.
16. Jamie Santiago, « Why Colombia's Coffee Piquers Aren't Colombian », *Coffee Intelligence*, 1<sup>er</sup> septembre 2022.
17. Florian Blumer, Carla Hoinkes et Mariana Morales, « De grandes promesses à petits prix », *Public Eye*, mars 2024. Et échanges avec Florian Blumer. Lui et Public Eye m'ont été précieux pour comprendre le commerce des matières premières.
18. 112 636 tonnes de café vert en 2010, 35 000 en 2020, selon Faostat.

## Notes

19. Selon le producteur et exportateur salvadorien Carlos Borgonovo, ancien directeur de la Chambre d'agriculture du pays, interrogé par Fred de Sam Lazaro, « The Race to Develop Coffee than Can't Survive Climate Change », *PBS*, 2 mars 2018.

20. Kevin Sieff, « The Migration Problem Is a Coffee Problem », *The Washington Post*, 11 juin 2019.

21. Marcela Pino, « Reflections on the Effects of Emigration on Rural Guatemalan Coffee Farming Communities », *Food4farmers*, 18 mai 2023.

22. [www.land-links.org/wp-content/uploads/2016/09/USAID\\_Land\\_Tenure\\_Nicaragua\\_Profile.pdf](http://www.land-links.org/wp-content/uploads/2016/09/USAID_Land_Tenure_Nicaragua_Profile.pdf)

23. 1 % des plus grands propriétaires terriens du pays occupent 81 % des terres colombiennes. Voir Arantxa Guereña, « Radiografía de la desigualdad », OXFAM International, 2017.

24. « Conflit en Colombie : plus de 260 000 morts en 60 ans, dont 82 % de civils », *France 24*, 2 août 2018. Et sur les disparus, « En Colombie, la quête sans fin des proches des milliers de disparus », *Courrier international*, 5 janvier 2023.

25. « Liberados los 34 militares retenidos en Colombia », RFI, 21 avril 2024.

### Chapitre IV. Le colosse aux racines d'argile

1. Rapport Basic, 2018.

2. Stefano Ponte et Benoit Daviron, *Le Paradoxe du café*, Quae, 2007.

3. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. 15,68 % en 2020 et 18,12 % en 2022, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et Faostat, « Which Country Produces the Most Coffee », art. cit.

4. Thèse de Frédéric Fortunel, *L'État, les Paysanneries et les Cultures commerciales pérennes dans les plateaux centraux du Centre Viêt-Nam*, Université Toulouse-le-Mirail – Toulouse, 2003.

5. Tran Cong Thang et Vu Huy Phuc, *Vietnam's Coffee Policy Review*, FFTC Agricultural Policy Platform, 2016.

6. Rapport Basic, 2018.

## *La Jungle du café*

7. En 2023, les Brésiliens ont produit en moyenne 2,66 tonnes de robusta par hectare, contre 2,4 pour les Vietnamiens, Thiago Farah Cavaton, « Productividade média dos Cafés do Brasil equivale a 289 sacas por hectares em 2023 », *Embrapa*, 2023.

8. 0,81 tonne par hectare pour l'Indonésie et 2,4 tonnes pour le Vietnam, selon Accelerating Coffee Proctuctivity through Farm, Farmer and Agribusiness Developments in Indonésia, FFTC Agricultural Policy Platform, 2023.

9. Frédéric Fortunel, *Le Café au Vietnam, de la colonisation à l'essor d'un grand producteur mondial*, L'Harmattan, 2000.

10. Rapport de la Banque mondiale, *Vietnam : Coffee Sector report*, 2004.

11. Phan Viet Ha, *La Déforestation et son impact sur le changement de température. Une étude de cas dans la province vietnamienne du Dak Lak*, Université Laval, 2000.

12. Frédéric Fortunel, *L'État, les Paysanneries et les Cultures commerciales pérennes dans les plateaux centraux du Centre Viêt-Nam*, *op. cit.*

13. « Repression Of Montagnards : Conflicts over Land and Religion in Vietnam's Central Highlands », Human Rights Watch, 2002.

14. *Ibid.*

15. Terme à l'origine colonial et dépréciatif pour désigner ces minorités, repris aujourd'hui par certains membres pour revendiquer leur identité.

16. Brice Pedroletti, « Au Vietnam, une attaque fait ressurgir le spectre des conflits ethniques », *Le Monde*, 21 juin 2023.

17. Plus précisément, 37 000 hectares de café. Elle est aussi la municipalité du Brésil qui gagne le plus d'argent grâce au café. Voir « Ranking do café patrocínio a freinte pore desempenho cai », *POL*, 29 octobre. 2023.

## **Chapitre V. Domination**

1. Hanqin Tian *et al.*, « Global Nitrous Oxide Budget (1980-2020) », *Earth System Sciences Data*, 11 juin 2024.

## Notes

2. Pedro Grigori, « Esquizofrenia, epilepsia, depressao : ha 23 anos agriculteur lida com foetus tragicos do agrototoxicos », *Publica*, 2 avril 2020.

3. Musée du Café de Santos.

4. 84 %, selon « Santos Is Responsible for 84 % of Brasil's Coffee Export », DC logistics Brasil.

5. Une étude qui décompose la valeur du café par paquets d'origine colombienne, éthiopienne et péruvienne vendus en France, montre que 16 à 26 % de cette valeur revient au torréfacteur, 40 à 65 %, au distributeur et 1,4 à 10 %, au fermier qui vend du café vert (Rapport Basic, 2018).

6. 39,4 % en 2022 et 2023, voir « Artigo – Consumo inteno dos cafés do Brasil atinge 217 milhoes de sacas no periodo acumulado de dose meses », *Embrapa*, 8 février 2024.

7. *Le Guide du café*, *op. cit.*

8. Un sac pèse environ 60 kilos.

9. Jean Paul Metzger *et al.*, « Why Brazil Needs its Legal Reserves », ABEC, 22 août 2019.

10. Les caféiers fleurissent lors d'un choc de température ou hydrique, quand les pluies ou les tuyaux d'arrosage les trempent soudainement. Voir Jean-Nicolas Wintgens, *Coffee : Growing, Processing, Sustainable Production*, *op. cit.*

11. Djalma Martinhão Gomes de Sousa et Edson Lobato, « Les latosols », *Embrapa*, 8 décembre 2021. Cela m'a également été confirmé par Heitor Ribeiro, agronome travaillant pour Heringer, un géant des engrais au Brésil : « Le sol du Minas Gerais est plutôt pauvre pour le café. » Cela va à l'encontre de ce que l'on lit parfois sur les sols de cet État.

12. Article d'Emma Bladyka, agronome du SCAA.

13. Lucas Tadeu Ferreira, « Exportacoes brasileiras de café atingem mais de 18 milhoes de sacs de 60 kg de janeiro a julot de 2016 », *Embrapa*, art. cit. Et voir « Artigo – Safra dos Cafés do Brasil foi estimada em 58,08 milhoes de sacas para este ano de 2024 », *Embrapa*, 22 janvier 2024.

14. C'est la légende racontée par le site internet de sa fondation, Fundacao Shunji Nishimura de Tecnologia.

15. Selon Felipe Santinato, entretien avec l'auteur.

## *La Jungle du café*

16. Enquête réalisée par la Confédération brésilienne de l'agriculture et de l'élevage et CaféPoint, « Pesquisa Safra Cafeeira 2019 », 2019, auprès de 296 caféiculteurs de six États du Brésil.

17. Selon Daniel Mesquita, vendeur de ces récolteuses portatives pour l'entreprise Nakashi, entretien à Expocafé.

18. Trente selon Anderson, 25 selon un vendeur du fabricant des récolteuses Matão, interrogé à Expocafé.

19. Selon le recensement agricole de 2017 de l'Institut brésilien de géographie et de statistique (IBGE), tableau 6966. En 2006, 79 % de caféiculteurs brésiliens avaient moins de 10 hectares. La tendance semble donc à l'agrandissement des plantations, voir Cristian Favaro, « Pequeno e médio produtor podem impulsar café no Brasil, diz especialista », *Estadao 150*, 5 septembre 2017.

### **Chapitre VI . Le réacteur suisse**

1. Richard Étienne, « La Suisse, roi du café », *Le Temps*, 21 novembre 2022. Et Nicolas A. Tamari, « Letter from the President », SCTA.

2. Sébastien Dubas et Sylvain Besson, « Ces gâteries fiscales qui ont attiré les traders en Suisse », *Le Temps*, 26 janvier 2017.

3. *Ibid.*

4. Margot Desmas et Serge Worreth, « Genève enregistre un excédent budgétaire de plus de 200 millions d'euros mais ne baissera pas ses impôts », France 3, 22 avril 2024.

5. Fabrice Breithaupt, « Genève ne peut clairement pas se passer des frontaliers », TdG, 23 février 2023.

6. « Ecom Agroindustrial Corporation LTD », FMO, 26 octobre 2017.

7. « The Other Certified Coffee : Understanding Recent Rule Changes to the Intercontinental Exchange », Specialty Coffee Association, 4 avril 2024.

8. *Le Guide du café, op. cit.*

9. *Ibid.*

10. *Ibid.*

## Notes

11. *Ibid.*
12. Entre 2011 et 2019, le nombre de contrats à terme sur le café a plus que doublé, de 8 à 19,5 millions, voir *ibid.*
13. Il s'agit du salaire qui permet de subvenir aux besoins essentiels : repas, eau, logement, éducation, santé, transport.
14. Olga Cuellar, « Why a Mandatory Minimum Price for Green Coffee Won't Work », *Coffee Intelligence*, 13 mars 2024.
15. Mark Pendergrast, *Uncommon Grounds : The History of Coffee and How it Transformed our World*, Basic Books, 2010.
16. *Ibid.*
17. Ram Etwareea, « Un Suisse lance l'idée d'un fonds mondial pour venir en aide aux producteurs de café », *Le Temps*, 19 février 2003.

## Chapitre VII. « Chicago-sur-Léman »

1. Rapport Basic, 2018.
2. Pauline Houédé, « Les propriétaires de Calgon et Bourjois confrontés au passé nazi de leur famille », *Les Échos*, 25 mars 2019.
3. « Café : la success story qui cache la crise », Basic, 1<sup>er</sup> octobre 2018.
4. Éric Favre, *La créativité entrepreneuriale expliquée aux nouveaux talents*, Favre, 2013.
5. Selon Éric Favre.
6. « Plus de 10 milliards de capsules Nespresso "Swiss made" produites en 2020 », RTS, 3 avril 2021.
7. Pierre Hamonou, « La capsule Nespresso : un café nommé désir », *Le Revenu*, 23 juin 2023.
8. En 2022, le bénéfice de Nestlé était de 9,4 milliards d'euros, « Malgré les hausses de prix, les résultats 2022 de Nestlé sont inférieurs aux prévisions », *La Tribune*, 16 février 2023.
9. Joyce Miller et Kamran Kashani, *Innovation and Renovation : The Nespresso Story*, Harvard Business Publishing, 2000. Un mémoire sur la réussite marketing de Nespresso.
10. *Ibid.*

## *La Jungle du café*

11. Adrien Cahuzac, « Un Suisse fort de café », *L'Usine nouvelle*, 23 mai 2013.
12. Selon sa page LinkedIn.
13. Laura Raim, « Les dessous de la guerre Nespresso », *L'Express*, 29 juin 2010.
14. Les ventes de ces trois secteurs pèsent 50 % du chiffre d'affaires de Nestlé, contre 30 % il y a dix ans, voir Marie-Josée Cougard, « Nestlé : ce qui se cache derrière le brusque départ du PDG », *Les Échos*, 29 août 2024.
15. Estimations de Sebastián Muñoz Duque, « ¿Es rentable la producción de café en Colombia? », LinkedIn, 22 février 2023.
16. En 2011, Nespresso se dégagait 20 centimes de marge brute par capsule, selon « Nespresso : les secrets d'une machine à cash », *Capital*, 29 septembre 2011.
17. Rapport Basic, 2018.
18. *Ibid.*
19. M. Ridder, « Leading Coffee Exporting Countries Worldwide in 2024 », Statista, 13 mars 2025.
20. Richard Étienne, « La Suisse, pays roi du café », art. cit.
21. C'est le cas pour Nespresso, ou encore pour les capsules Bellarom de Lidl, voir « Lidl lance des capsules compatibles avec la machine Delizio », Zonebourse, 7 juillet 2020.
22. Jean-François Arnaud, « Pourquoi Nespresso se passe de George Clooney aux États-Unis », *Challenges*, 1<sup>er</sup> septembre 2014.
23. Vidéo YouTube de James Hoffmann, « The Secrets of Nespresso Pods », 23 décembre 2023.
24. Selon Fanny Grad, « Nespresso, à la pointe du recyclage », *Le Temps*, 16 novembre 2021 et Olivier Guichardar, « Capsules de café : Nespresso vantard sur la valorisation », *Déchets Infos*, 3 avril 2019.
25. Davis Burrows, « Have we Solved the Problem of Coffee Pods that Harm the Planet? », *Caffeine Magazine*, 2017.
26. 20 %, selon le responsable de Delica et ancien de Nespresso.
27. Olivier Guichardar, « Capsules de café : Nespresso vantard sur la valorisation », art. cit.
28. Damien Brunon, « Capsules de café : vous reprendrez bien un peu d'aluminium ! », Tout compte fait, France 2, 2019.

## Notes

29. Andreas Güntert, « Chef von coffee B : “wir müssen schneller erfolgreich sein als Nespresso” », *Handelszeitung*, 5 octobre 2023.

### Chapitre VIII. Boniments du marketing

1. Site internet Starbucks, « Nestlé and Starbucks Celebrate Five Years of their Global Coffee Alliance », 6 septembre 2023.

2. « Au Mexique, la colère gronde contre Nestlé », *Public Eye*, n° 48, juin 2024.

3. *Ibid.*

4. « Violation of UE Competition Law : Commission Fines Mondelez eur 337,5 m for Cross-Border Trace Restrictions », *CNS Law Now*, 31 mai 2024.

5. « Commission Fines Mondelez €337,5 Million for Cross-Bordure Trace Restrictions », Commission européenne, 23 mai 2024.

6. « Ode to Michael Sivetz : World Coffee Expert and Great American Whistleblower », *Merchants of Green Coffee*, 13 novembre 2020.

7. Patricia Chairopoulos, « 51 cafés analysés : il n’y a pas que du bon », *60 millions de consommateurs*, 3 février 2023.

8. *Café, le nouvel or noir ?*, France 5, 29 septembre 2019.

9. « Case Study : Coffee Aroma », Aryballe, 2022.

10. Site internet Espresso international, « Notre garantie fraîcheur ».

11. Dominique Chapuis, « Dans les rouages de l’usine L’Or, nouveau café le plus vendu en France », *Les Échos*, 18 avril 2023.

12. *Ibid.*

13. *Que choisir*, n° 617, octobre 2022.

14. 84,68 millions de sacs de café d’arabica produits entre septembre 2023 et septembre 2024, 52,60 millions de sacs de café de robusta sur la même période, voir OIC.

15. Vidéo YouTube de James Hoffmann, « Making my Own Fancy Instant Coffee : Can it Taste Good? », 24 avril 2024.

## *La Jungle du café*

16. Olam est un géant singapourien du négoce de matières premières.
17. Selon l'Association brésilienne de l'industrie du café soluble (Abics), voir Hayley Ralph, « Brazilian Instant Coffee Industry Association Releases Protocol to Rectify Instant Coffee Quality Misconceptions », *Global Coffee Report*, 24 mars 2023.
18. Rapport Basic, 2018.
19. *Ibid.*

### **Chapitre IX. Pourquoi des planteurs demeureront**

1. « Tu peux régler la note et partir à tout instant mais tu ne peux jamais le quitter. »
2. 40 % pour le Burundi, voir « ICC-121-4 : Development of Coffee Trade Flows », ICO, 2018.
3. Aaron Davis *et al.*, « A Review of the Indigenous Coffee Resources of Uganda and their Potential for Coffee Sector Sustainability and Development », *Frontiers in Plant Science*, vol. 13, 17 février 2023. L'Ouganda est le seul pays à l'est de la vallée du Grand Rift à avoir des variétés indigènes, poussant à l'état sauvage, de canephora. Cette dernière espèce se retrouve aussi à l'état sauvage dans certains pays d'Afrique de l'Ouest : Guinée, Côte d'Ivoire, Congo...
4. Myanmar Coffee Association dans « Myanmar to Expand Coffee Cultivation acres in 5 Years from 2023-2024FY », *The Global New light of Myanmar*, 3 octobre 2022. Et le ministère vietnamien de l'Agriculture et du Développement rural dans « Pour que le café vietnamien s'affirme sur le marché mondial », *Le Courrier du Vietnam*, 28 avril 2023.
5. + 119 % : 49 600 tonnes de café vert produites par la Chine en 2010, 109 000 tonnes en 2022. Voir l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Et l'étude de David Browning, *How Many Coffee Farms Are there in the World?*, *op. cit.*
6. Une responsable de communication de NKG m'a écrit que la fondation Neumann est indépendante de NKG. Mais elle ajoute

## Notes

que NKG « soutient directement » des projets de la fondation. Neumann a été créée en 2005 par Michael R. Neumann et sa famille, le même Michael que l'on retrouva à l'inauguration de la plantation Kaweri en Ouganda.

7. [www.midagri.gob.pe/portal/download/2017/pncafe/sector-cafe-peru.pdf](http://www.midagri.gob.pe/portal/download/2017/pncafe/sector-cafe-peru.pdf)

8. Enquête de Luis Marden, « Coffee Is King in El Salvador », *National Geographic Magazine*, 1944.

9. L'Éthiopie est le pays qui compte le plus de fermes de café au monde (2,2 millions), devant l'Ouganda (1,8 million) et l'Indonésie (1,3 million). Très peu font plus de 2 hectares. Voir David Browning, *How Many Coffee Farms are there in the World?*, *op. cit.*

10. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, Bloomsbury USA, 2017.

11. Christophe Montagnon *et al.*, « Deciphering Early Movements and Domestication of *Coffea Arabica* through a Comprehensive Genetic Diversity Study Covering Ethiopia and Yemen », *Agronomy*, 16 décembre 2022. Et Sarada Krishnan *et al.*, « Validating South Sudan as a Center of Origin for *Coffea arabica* : Implications for Conservation and Coffee Crop Improvement », *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 11 novembre 2021.

12. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

13. Lambert Bartels, *Oromo Religion : Myths and Rites of the Western Oromo of Ethiopia, an Attempt to Understand*, Cambridge University Press, [1983] 2009.

14. Rita Pankhurst, « The Coffee Ceremony and the History of Coffee Consumption in Ethiopia », *Ethiopia in Broader Perspective*, vol. 2, 1997.

15. Lison Marie *et al.*, « Combined Sensory, Volatilome and Transcriptome Analyses Identify a Limonene Terpene Synthase as a Major Contributor to the Characteristic Aroma of a *Coffea Arabica* L. Specialty Coffee », *BMC Plant Biology*, vol. 24, 3 avril 2024.

16. Le magnésium de l'eau se lie à certaines molécules du café, faisant apparaître des saveurs comme la caryophyllène, responsable de l'odeur de rose, voir « Le café : comment le choisir et le préparer », *La Nutrition*, 13 avril 2011.

## *La Jungle du café*

17. 18,3 % de la diversité existante, voir Rhett A. Butler, « Total Number of Bird Species by Country », World Rain Forest, 26 décembre 2023.

18. « Climate Change Intensifies Vietnam's Extreme Weather Events in 2024 », *Asian News Network*, 13 mai 2024.

### **Partie II. LES CAFÉIERS SOUS LA FOURNAISE**

#### **Chapitre X. Consanguinité**

1. « Le caféier Arabica est né d'une seule superplante, il y a 10 à 20 000 ans », Cirad, 2020.

2. Financée par le World Coffee Research et deux torréfacteurs italiens, Lavazza et Illy, voir Simone Scalabrin *et al.*, *A Single Polyploidization Event at the Origin of the Tetraploid Genome of Coffea Arabica Is Responsible for the Extremely Low Genetic Variation in Wild and Cultivated Germplasm*, www.nature.com, 2020.

3. Jonathan Morris, *Coffee : A Global History*, Reaktion Books, 2018.

4. Jean-Nicolas Wintgens, *Coffee : Growing, Processing, Sustainable production*, *op. cit.*

5. Simone Scalabrin *et al.*, *A Single Polyploidization Event at the Origin of the Tetraploid Genome of Coffea Arabica Is Responsible for the Extremely Low Genetic Variation in Wild and Cultivated Germplasm*, *op. cit.*

6. Christian Bunn *et al.*, *A Bitter Cup : Climate Change Profile of Global Production of Arabica and Robusta coffee*, Springer, vol. 129, 2014.

7. *Ibid.*

8. Rapport SEI, *Climate Change, Trade, and Global Food Security : A Global Assessment of Transboundary Climate Risks in Agricultural Commodity Flows*, Stockholm Environment Institute, 2021. Les chercheurs ont utilisé le modèle de Christian Bunn pour obtenir ces chiffres.

9. *Ibid.*

## Notes

10. Jeffrey Sachs *et al.*, *The Impacts of Climate Change on Coffee : Trouble Brewing*, The Earth Institute, Columbia University, 2015.
11. « ¿Cuál es el efecto de la polinización con abejas en las fincas cafeteras? », *Perfect Daily Grind*, 1<sup>er</sup> novembre 2023.
12. Si on excepte de petites plantations des îles Canaries (Espagne), situées bien plus au Sud que l'Italie, ou encore des territoires d'outre-mer français, comme La Réunion ou la Nouvelle-Calédonie.
13. Angela Sciortino, « Caffè, coltivarlo in Sicilia non è più una chimera », *Terra é Vita*, 27 septembre 2023.
14. Benoit Bertrand *et al.*, « De nouvelles variétés pour des systèmes caféiers agroforestiers innovants », *La Transition agro-écologique des agricultures du Sud*, Quae, coll. « Agricultures et défis du monde », 2019.
15. Stuart McCook, *Coffee Is not Forever*, Ohio University Press, 2019.
16. *Ibid.*
17. Frédéric Fortunel, *Le Café au Vietnam, de la colonisation à l'essor d'un grand producteur mondial*, *op. cit.*
18. Jacques Avelino, « The Coffee Rust Crises in Colombia and Central America (2008-2013) : Impacts, Plausible Causes and Proposed Solutions », *Springer*, vol. 7, 2015.
19. « High-Yielding Variety, Resistant to Rust, and Adapted to Warmest Zones and Acidic Soils », World Coffee Research.
20. *Le Guide du café*, *op. cit.*
21. Xihuan Zhang *et al.*, « Temperature Contributes to Host Specialization of Coffee Wilt Disease (*Fusarium xylarioides*) on Arabica and Robusta Coffee Crops », *Scientific Reports*, vol. 13, 2023.

## Chapitre XI. En quête du Graal

1. Ils sont décrits dans cet article scientifique de Aaron Davis et Franck Rakotonasolo, « A Taxonomic Revision of the Baracoffea alliance : Nine Remarkable Coffea Species from Western Madagascar », *Botanical Journal of the Linnean Society*, vol. 158, 2008.

## *La Jungle du café*

2. La liste est disponible sur le site internet des jardins royaux de Kew.
3. Le nom scientifique de la variété excelsa est « dewevrei ». Aaron Davis *et al.*, « The Re-emergence of Liberica Coffee as a Major Crop Plant », *Nature Plants*, vol. 8, 2022.
4. Aaron Davis *et al.*, « A Review of the Indigenous Coffee Resources of Uganda and their Potential for Coffee Sector Sustainability and Development », art. cit.
5. Aaron Davis et Delphine Mieulet, « Café et changement climatique : la redécouverte d'une espèce sauvage prometteuse », *The Conversation*, 28 avril 2021.
6. *Ibid.*
7. « What Can We Learn from Stenophylla? », Sucafina, 13 février 2023.
8. *Ibid.*
9. « Coffea Stenophylla Is Ready For A Closer Look », Sprudge Special Projects Desk.
10. Selon Thierry Joët, responsable de la collection de La Réunion (CRB Coffea), échange par mail.
11. « Resistant to Coffee Wilt Disease (CWD) », World Coffee Research.
12. Solène Pruvot-Woehl *et al.*, « Authentication of *Coffea Arabica* Varieties through DNA Fingerprinting and its Significance for the Coffee Sector », *Journal of Aoac International*, vol. 103, mars-avril 2020.
13. J. Louarn, « Hybrides interspécifiques entre *Coffea canoephora* Pierre et *C. Eugenioides Moore* », *Café Caco0 Thé*, vol. XX, n° 1, janvier-mars 1976.
14. Serge Volper et Hervé Bichat, « Des jardins d'essai au Cirad : une épopée scientifique française », *Histoire de la recherche contemporaine*, t. 3, n° 2, 2014.
15. Dans un post LinkedIn de 2023.
16. « Final Four : WCR F1 Hybrids Complete Phase 1 Trials », World Coffee Research, 14 septembre 2022.
17. H. Étienne *et al.*, « Coffee Somatic Embryogenesis : How did Research, Experience Gained and Innovations Promote the

## Notes

Commercial Propagation of Elite Clones from the Two Cultivated Species? », *Frontiers in Plant Science*, vol. 9, 12 novembre 2018.

18. Benoît Bertrand, « De nouvelles variétés pour des systèmes caféiers agroforestiers innovants », *op. cit.*

19. Paul Harris, « Monsanto Sued Small Farmers to Protect Seed Patents – Report », *The Guardian*, 12 février 2013.

20. Jordan Montgomery, « Should Coffee Varieties Be “Owned”? », *Coffee Intelligence*, 22 novembre 2023.

21. À condition d’être tapissés d’engrais, que la plupart des petits producteurs n’ont pas les moyens d’acheter, voir Florian Blumer, Carla Hoinkes et Mariana Morales, « De grandes promesses à petits prix », art. cit.

22. Comme le montrait le reportage au Chiapas de Florian Blumer, *ibid.*

## Chapitre XII. Le planteur du bout du monde

1. Selon le WWF, « Sumatra, île paradisiaque et spectaculaire ».

2. Baromètre du café 2023 [cité dans Pendrill *et al.*, 2019].

3. *Decisions Adopted During the 42nd Session of the World Heritage Committee (Manama, 2018)*, Organisation des Nations unies pour l’éducation, la science et la culture, 4 juillet 2018.

4. *Ibid.*

5. Patrice Levang *et al.*, « Landless Farmers, Sly Opportunists, and Manipulated Voters : The Squatters of the Bukit Barisan Selatan National Park (Indonesia) », *Conservation & Society*, vol. 10, n° 3, 2012.

6. Yulia Rahma Fitriana, *Reconciling Conservation and Development : The Case of Coffee Producers in Bukit Barisan Selatan National Park, Indonesia*, The University of Queensland 2019.

7. Chiffres donnés par Adhie Trisna, employé de la WCS, à Bandar Lampung, le 9 mars 2023.

8. Wyatt Williams, « How Your Cup of Coffee Is Clearing the Jungle », *The New York Times*, 11 août 2021.

## *La Jungle du café*

9. Yulia Rahma Fitriana, *Reconciling Conservation and Development : The Case of Coffee Producers in Bukit Barisan Selatan National Park, Indonesia*, *op. cit.*

10. Jan Breman, « Mobilizing Labour for the Global Coffee Market : Profits from an Unfree Work Regime in Colonial Java », Amsterdam University Press, série « Social Histories of Work in Asia », 2015.

11. Piet Stoffelen *et al.*, « A New Coffee Species from South-West Cameroon, the Principal Hotspot of Diversity for Coffea L. (Coffeaceae, Ixoroideae, Rubiaceae) in Africa », *Adansonia*, série 3, n° 43, 21 décembre 2021.

12. Aaron Davis *et al.*, « High Extinction Risk for Wild Coffee Species and Implications for Coffee Sector Sustainability », *Science Advances*, vol. 5, n° 1, 16 janvier 2019.

13. Aaron Davis *et al.*, « A Review of the Indigenous Coffee Resources of Uganda and their Potential for Coffee Sector Sustainability and Development », *art. cit.*

14. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

15. Selon un de ses chercheurs, rencontré à Addis-Abeba lors d'une conférence sur le café en février 2024.

16. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

17. *The Los Angeles Times* écrivait le 30 mai 2019, dans un article intitulé « Ethnic Violence in Ethiopia Has Forced Nearly 3 million People from their Homes » : « Les nombreux conflits interethniques qui font rage en Éthiopie ont conféré à ce pays une distinction peu enviable : en 2018, le nombre de personnes ayant fui leur foyer est le plus élevé de tous les pays du monde. »

18. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

19. Site Internet Nabu, « Reforestation Program ».

### **Chapitre XIII. Renaissance**

1. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

2. Paul Hicks, « We Are so Honored and Grateful for SCA's Recognition of our RENACER Coffee School with its 2023 Sustainable Project Award! », Blueharvest.

## Notes

3. Nicole Ward et Jeanne Batalova, « Central American Immigrants in the United States », *Migration Information Source*, 10 mai 2023.

4. Alejandra Martínez-Salinas *et al.*, « Bird Functional Diversity Supports Pest Control Services in a Costa Rican Coffee Farm », *Agriculture, Ecosystems & Environment*, vol. 235, 1<sup>er</sup> novembre 2011.

5. Natacha Motisi, « Improved Forecasting of Coffee Leaf Rust by Qualitative Modeling : Design and Expert Validation of the ExpeRoya Model », *Agricultural Systems*, vol. 197, mars 2022.

6. Selon Posko Siregar, chargé de statistiques pour la fondation Neumann à Sumatra.

### Partie III. PEUT-ON CHANGER LE SYSTÈME ?

#### Chapitre XIV. Ascension

1. La Marzocco équipements pro, pop ht 2024.

2. Diana Garvin, *The Italian Coffee Triangle : From Brazilian Colonos to Ethiopian Colonialisti*, *op. cit.*

3. Jonathan Morris, *Coffee : A Global History*, *op. cit.*

4. Jonathan Morris, « Making Italian Espresso, Making Espresso Italian », *Food & History*, vol. 8, n° 2, 2010.

5. *Ibid.*

6. Jonathan Morris, *Coffee : A Global History*, *op. cit.*

7. Site internet La Marzocco, « An Interview with Kent Bakke », 12 mai 2023.

8. « *Quando si chiude una porta, si apre un portone.* »

#### Chapitre XV. Les cafés qui parlaient au ciel

1. Kenneth Davids, « The 100-Point Rating Paradox », *Coffee Review*, 31 décembre 2015.

2. En 2022, ce fut un café du Yémen, en 2023, un café de Colombie. Voir Kenneth Davids et Ron Walters, « An In-Depth

## *La Jungle du café*

Look at the Top 30 Coffees of 2021 », *Coffee Review*, 7 décembre 2021.

3. Michael Weissman, *God in a Cup : The Obsessive Quest for the Perfect Coffee*, Houghton Mifflin Harcourt Publishing, 2008.

4. Conférence lors du Paris Café Festival en 2021.

5. Voir Kenneth Davids, « How *Coffee Review* Works », *Coffee Review*, 31 décembre 2015. Les variétés qu'ils affectionnent sont le gesha, des variétés indigènes d'Éthiopie, le SL-28 du Kenya, le pacamara (création des généticiens du Salvador), ou encore le bourbon pointu.

6. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

7. Sur son site internet de vente aux enchères, Lamastust Family Estates, « Auction Results 2024 ».

8. Communiqué : « Rejecting the Introduction of Infused Coffees in the Best of Panama Competition and/or the Specialty Coffee Association of Panama. »

9. Jeff Koehler, *Where the Wild Coffee Grows*, *op. cit.*

10. Entretien avec un torréfacteur toulousain spécialiste du café du Burundi.

11. « Indonesia », World Coffee Research.

## **Chapitre XVI. État dans l'État**

1. Olga Patricia Rendón Marulanda, « Petro advierte que tomará decisiones sobre el Fondo del Café, ¿se lo quitará a la Federación? », *El Colombiano*, 3 avril 2024.

2. Juliana Ramírez, « Qué es el Fondo Nacional del Café y por qué Petro quiere quitárselo a la Federación », *Cambio*, 17 août 2023.

3. Rapport Basic, 2018.

4. María Fernanda Carmona, « Reconocida marca de café colombiano abrirá su primera tienda en China », *Infobae*, 17 août 2024.

5. Rapport Basic, 2018.

6. Faostat.

7. 462 000 tonnes de café vert produites en 2012, 827 000 en 2015, d'après Faostat.

8. 85 %, selon Carlos Angel.

## Notes

9. J. Echavarría *et al.*, *Mission d'étude pour la compétitivité de la culture du café en Colombie*, Bogotá, Fondo Nacional del Café, 2015.
10. Stefano Ponte et Benoît Daviron, *Le Paradoxe du café*, *op. cit.*
11. Juan Echavarría *et al.*, *Mission d'étude pour la compétitivité de la culture du café en Colombie*, *op. cit.*
12. « Al 2030, el 40 % del área cafetalera peruana perderá aptitud para cultivo de café arábico en zonas por debajo de los 1 000 m.s.n.m. », *Junta Nacional del café*, 3 mai 2023.
13. « Café : la *success story* qui cache la crise », art. cit.
14. Farouk Chothia et Teklemariam Bekit, « Ethiopia Civil War : Hyenas Scavenge on Corpses as Tigray Forces Retreat », BBC, 19 octobre 2022.
15. « Ethiopia, a Deep Dive », Condesa colab.
16. « L'Éthiopie, dernier pays africain en date à faire défaut sur sa dette », *Courier international*, 27 décembre 2023.

## Chapitre XVII. L'excrément du diable

1. Communiqué de l'Organisation internationale pour les migrations pour les Nations unies, avril 2024.
2. Maga Curti, « “Ça me permet de manger” : au Venezuela, les enseignants se réinventent pour survivre », *La Croix*, 22 juin 2021.
3. Le pays produirait 40 % de sa demande nationale de café, m'a dit Juan Carlos Rivero, spécialiste de café et de cacao à l'université des Andes au Venezuela. En 1998, le pays était encore exportateur net de café.
4. James Hoffmann, *World Atlas of Coffee*, Mitchel Beazley, 2018.
5. William Neuman, *Things Are Never so Bad that they Can't get Worse, au cœur de l'effondrement du Venezuela*, St. Martin's Press, 2022.
6. *Ibid.*
7. Mayela Armas, « Venezuela Sees Oil Exports Financing almost Two-Thirds of 2023 Budget », *Reuters*, 5 décembre 2022.

## La Jungle du café

8. Pascal Fletcher, « Venezuelan President Purges Oil Company », *The Guardian*, 8 avril 2002.
9. *Country Analysis Brief : Venezuela*, U.S. Energy Information Administration, 8 février 2024.
10. William Neuman, *Things Are Never so Bad that they Can't Get Worse, Inside the Collapse of Venezuela*, *op. cit.*
11. Michel De Grandi, « Le Venezuela ouvre dans le secret son pétrole à ses alliés », *Les Échos*, 20 novembre 2020.
12. Jean-Michel Gradt, « Venezuela : quelles priorités pour l'après-Maduro ? », *Les Échos*, 3 avril 2019.
13. James Hoffmann, *World Atlas of Coffee*, *op. cit.* Les statistiques publiques au Venezuela présentent des chiffres moins négatifs, mais moins crédibles. En réaction, Transparencia Venezuela a démontré que le gouvernement truquait souvent ses relevés agricoles. Le gouvernement arrive à une production de café deux fois plus importante que l'organisme privé des producteurs agricoles, Fedegro. Voir la vidéo YouTube de Transparencia Venezuela, « El hambre como negocio : estatizacion, corrupcion y militarizacion », 14 février 2019
14. Brad Schiller, « Hugo Chavez's Voodoo Economics », *The Los Angeles Times*, 24 mars 2013.
15. *Andy Webb-Vidal in Caracas*, « Venezuelan Price Controls Lead to Food Shortages », *Financial Times*, 6 janvier 2006.
16. Dave Eggers, *Le Moine de Moka*, Gallimard, coll. « Du monde entier », 2019.
17. Hugo Prieto, « Juan Luis Hernández : “Creo que este año agrícola se va a perder” », *Prodavinci*, 14 avril 2020.
18. En 2012, Chavez avait par exemple exproprié deux gros torréfacteurs, Fama de América et Café Madrid.
19. Marcos David Valverde, « Con este café lavan las culpas del pasado », *Armando Info*, 12 juin 2022.
20. Selon son ministre de l'Agriculture : [www.correodelorinoco.gob.ve/ii-encuentro-internacional-de-cafe-de-especialidad-venezolano-se-extiende-hasta-el-martes-18j](http://www.correodelorinoco.gob.ve/ii-encuentro-internacional-de-cafe-de-especialidad-venezolano-se-extiende-hasta-el-martes-18j).
21. En 2019, Caracas fut classée sixième ville la plus dangereuse au monde, avec 74,65 homicides pour 100 000 habitants. Voir le Conseil citoyen pour la sécurité publique et la Justice pénale mexicain.

**Chapitre XVIII. La jungle des labels**

1. Thomas Dietz *et al.*, « The Voluntary Coffee Standard Index (VOCSI). Developing a Composite Index », *Ecological Economics*, vol. 150, août 2018, p. 72-87.

2. L'étude les a classées en fonction de leur respect de l'environnement, de leurs normes sociales, de leur durabilité économique, et du sérieux des audits, voir *ibid.*

3. *Ibid.*

4. Selon l'inspecteur du travail brésilien Humberto Casmamie, « Behind Starbucks Coffee », *Reporter Brasil*, août 2023.

5. Carla Hoinkes et Florian Blumer, « Le plan Nescafé ou la fable du café durable », *Public Eye*, 18 juin 2024, et le rapport Starbucks, *C.A.F.E. Practices – Termos & Condições*, 1<sup>er</sup> octobre 2022.

6. Voir Carla Hoinkes et Florian Blumer, « Le plan Nescafé ou la fable du café durable », art. cit.

7. *Ibid.*

8. Florian Blumer, Carla Hoinkes et Mariana Morales, « De grandes promesses à petits prix », art. cit.

9. « The Big Idea for Coffee Sustainability », *World Coffee Portal*, 10 mai 2024.

10. Site internet Nespresso, « Discover the AAA Sustainable Quality™ Program ».

11. François Biaggini, « Le propriétaire de la marque de café L'Or déploie avec l'ONG Enveritas des outils numériques pour aider les pays producteurs à éradiquer les déboisements sauvages », *LSA*, 18 septembre 2024.

12. Thomas Dietz *et al.*, « The Voluntary Coffee Standard Index (VOCSI). Developing a Composite Index », art. cit.

13. *Ibid.*

14. Clare Carlile, « How Ethical is Rainforest Alliance? », *Ethical Consumer*, début 2024.

15. Selon l'étude qui a évalué leurs critères, Thomas Dietz *et al.*, « The Voluntary Coffee Standard Index (VOCSI). Developing a Composite Index », art. cit.

## *La Jungle du café*

16. Le nouveau label « a édulcoré de nombreuses exigences antérieures d'UTZ et de Rainforest, notamment en ce qui concerne les heures supplémentaires, le paiement en nature, le congé de maternité et la préférence pour les engrais organiques », critiquait Clare Carlile, « How Ethical is Rainforest Alliance? », art. cit. Pour en savoir plus sur les limites du label Rainforest : New Julie Craves, « Rainforest Alliance Criteria for Shade », *Coffee & Conservation*, 28 juillet 2020.

17. « De quelle manière est financée Rainforest Alliance ? », Rainforest Alliance, dernière mise à jour 25 juin 2025.

18. Cela s'est vu par exemple chez des planteurs d'ananas du Costa Rica, voir Clare Carlile, « How Ethical is Rainforest Alliance? », art. cit.

19. André Campos et Naira Hofmeister, « Slave Labour Risk Leads Certifier to Impose More Rigour on Brazilian Farms », *Reporter Brasil*, 1<sup>er</sup> août 2023.

20. Dans la *fazenda* Olhos d'Água (Minas Gerais).

21. Site internet Smithsonian's National Zoo & Conservation Biologyinstitute, « Bird Friendly Certification Criteria ».

22. Site internet Smithsonian's National Zoo & Conservation Biologyinstitute, « About Bird Friendly Coffee ».

23. Frans Van der Hoff, *La Voie des paysans*, Actes Sud, coll. « Domaine du possible », 2019.

24. Jean-Pierre Blanc, *Voyages aux pays du café*, Erick Bonnier, 2022.

25. Alberto Lopez Morales, « Reconocen labor de Francisco Vanderhoff, sacerdote holandés impulsor campesino en Oaxaca », *El universal Oaxana*, 4 août 2023.

26. Colleen Haigh, « The Problem With Fair Trade Coffee », *Stanford Social Innovation Review*, été 2011.

27. Rapport Basic, 2018.

28. Il faut 60 grammes de café moulu pour faire 1 litre de café.

29. Thomas Dietz *et al.*, « The Voluntary Coffee Standard Index (VOCSI). Developing a Composite Index », art. cit.

30. Lettre de Fairtrade International, « Price announcement for Fairtrade Coffee », 30 mars 2023.

## Notes

31. Site internet Fair Trade Certified, « Fair Trade USA™ Reaffirms Coffee Market Stabilization Strategy Through 2025 », 13 juin 2014.
32. Marc Gunther, « Coffee to Rugs and Farmers to Factories : Fair Trade USA Is in Growth Mode », *The Guardian*, 30 juin 2014.
33. Site internet Nespresso, « Nespresso fait le point sur ses avancées 2024 en matière de développement durable et livre sa feuille de route 2030 ».
34. Les frères Tovar payent 700 dollars tous les deux ans au certificateur pour renouveler leur Bird Friendly Coffee.
35. Kimberly Ann Elliot, « What Are We Getting from Voluntary Sustainability Standards for Coffee? », Center for Global Development, 7 août 2018.
36. Sarah Charles, « Do Coffee Certifications Get Weaker as More Are Launched? », *Coffee Intelligence*, 1<sup>er</sup> février 2024.
37. Le 3 décembre 2023.
38. *Via* la société Yolk.

## Chapitre XIX. Coopération

1. Il existe une communauté juive dans un tel endroit parce qu'un Ougandais, Semei Kakungulu, avait compris, cent ans plus tôt, que ses idées religieuses rejoignaient celles des Juifs. Il avait fondé une synagogue près de Mbale.
2. Lavender Grace, « Delicious Peace Coffee : A New Story », Thanksgiving Coffee, 18 février 2020.
3. Paul Katzeff, « A Trip to Africa : Day 4 – Transparency, Trust & Relationships », Thanksgiving Coffee, 14 février 2014.
4. Paul Katzeff, « Clean Water For All – Helping Uganda », Thanksgiving Coffee, 24 juillet 2020.
5. Registre des organismes de bienfaisance, Commission de charité pour l'Angleterre et le pays de Galles.
6. Carlos Leon Carrasco, « Perú ocupa el primer lugar en número de organizaciones cafetaleras acreditadas por Fairtrade », Agraria, 30 mai 2023.

## *La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

7. Cent quatre-vingt-deux sur 656 dans le monde, voir Fairtrade Iberica, « Seis datos que no sabías sobre el café (Fairtrade) », 6 octobre 2022.

8. Tatjan Mauthofer et Millie Santos, *Assessing the Impact of Fairtrade on Poverty Reduction through Rural Development*, Fairtrade international, 2018.

9. *Ibid.*

10. *Ibid.*

11. *Ibid.*

12. Paul Katzeff, « A Trip to Africa : Day 6 – The Mystery Coffee’s Story », Thanksgiving Coffee, 8 avril 2014.

### **Chapitre XX. Reprendre le contrôle**

1. Bruna Basini et Benjamin Martinez, « Les néocafés connaissent un essor sans précédent », *Le Monde*, 3 novembre 2024.

2. « Le cauchemar continue pour le géant du café Starbucks », *Capital*, 23 octobre 2024.

3. Frans Van der Hoff, *La Voie des paysans*, *op. cit.*

4. *Ibid.*

5. *Obstacles à la consommation : les mesures tarifaires et non-tarifaires et leur impact sur le secteur du café*, Organisation internationale du café, 2020.

6. Selon le site internet de la Commission européenne, qui permet de simuler les droits de douane selon les produits et les pays.

7. Par exemple lors d’un discours de 2023 tenu lors d’une rencontre avec le président russe, Vladimir Poutine.

### **Épilogue**

1. *Specialty coffee transaction guide* en anglais.

## Crédits des illustrations

Cartes (chapitres I, II, III, IV, IX, XII, XV) : © d-maps.  
com / Pierre Wolf-Mandroux

Cahier photographique central : © Pierre Wolf-  
Mandroux



## Table des matières

<b>Prologue</b> .....	9
<b>Partie I. Mainmise des multinationales</b> .....	15
Chapitre I. Exploitation.....	17
Chapitre II. Spoliation.....	61
Chapitre III. Abandon .....	87
Chapitre IV. Le colosse aux racines d'argile .....	109
Chapitre V. Domination.....	129
Chapitre VI. Le réacteur suisse .....	147
Chapitre VII. « Chicago-sur-Léman » .....	169
Chapitre VIII. Boniments du marketing .....	193
Chapitre IX. Pourquoi des planteurs demeureront.....	205
<b>Partie II. Les caféiers sous la fournaise</b> .....	241
Chapitre X. Consanguinité.....	243
Chapitre XI. En quête du Graal.....	257
Chapitre XII. Le planteur du bout du monde.....	279
Chapitre XIII. Renaissance .....	297

*La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial*

<b>Partie III. Peut-on changer le système ?</b> .....	309
Chapitre XIV. Ascension .....	311
Chapitre XV. Les cafés qui parlaient au ciel .....	321
Chapitre XVI. État dans l'État .....	341
Chapitre XVII. L'excrément du diable .....	355
Chapitre XVIII. La jungle des labels .....	375
Chapitre XIX. Coopération .....	391
Chapitre XX. Reprendre le contrôle .....	407
<b>Épilogue</b> .....	417
<b>Remerciements</b> .....	421
<b>Notes</b> .....	425
<b>Crédits des illustrations</b> .....	453





Pour en savoir plus  
sur les Éditions Plon  
(catalogue, auteurs, vidéos, actualités...),  
vous pouvez consulter  
[www.plon.fr](http://www.plon.fr)  
[www.lisez.com](http://www.lisez.com)

*lisez!*

et nous suivre sur les réseaux sociaux



Editions Plon



@EditionsPlon



@editionsplon





*Achevé d'imprimer en octobre 2025*

*Imprimé en France*

*N° d'édition : P32030/01*





