



La cueillette est faite
par des femmes jugées
plus méticuleuses.



LE CAFÉ

CET AUTRE « OR NOIR » !

Par Rosine Lagier

Le café est la deuxième marchandise la plus échangée au monde après le pétrole ! Son exploitation fait vivre 25 millions de petits producteurs.

Le café est la deuxième boisson la plus consommée au monde après le thé : il s'en boit 2,3 millions de tasses chaque minute. En France, on estime sa consommation annuelle à 330 000 tonnes, soit 1 500 tasses de « petit noir » savourées chaque minute. Même si les plus gros buveurs de café se trouvent en Scandinavie, la France en est l'un des plus fervents adeptes. Un marché énorme dopé par la montée en puissance des dosettes et capsules, des gammes offertes dont le bio : un hypermarché peut compter entre cent et cent dix références. Le café moulu représente environ 56 % des parts du marché, devant les dosettes (30,2 %) et le café soluble (13,6 %).

UN MARCHÉ TRÈS PORTEUR

En 2018, les ventes de café, en grande surface, ont atteint 2 794 milliards d'euros. À cela doivent s'ajouter les cafés consommés dans les bars, les restaurants, les collectivités et les entreprises... Les cafés Richard, société familiale, est le numéro un du café hors domicile en France, avec un chiffre d'affaires de 135,6 millions d'euros. Mais cela ne représente que 15 % du marché qui se divise entre une multitude de sociétés dont Lavazza, Folliet, Segafredo, Illy, Kimbo...

LES DOSETTES FRANÇAISES 100 % VÉGÉTALES

Le marché des dosettes est la nouvelle poule aux œufs d'or avec, en 2018, environ 1,4 milliard d'euros, soit une progression de 6,6 % sur un an. Il a explosé en 2014 quand le concept de la capsule en aluminium, créée dans les années 1990 par Nespresso, est tombé dans le domaine public après une bataille juridique, permettant ainsi à tous les concurrents de s'en inspirer.

Dans ce marché colossal, la concurrence est devenue féroce. Basée au Havre, les cafés Legal, entreprise de

160 salariés et 60 millions d'euros de chiffre d'affaires, surfe sur la vague écologique et vient de jouer la carte « protection de l'environnement » en créant une capsule 100 % végétale : une première mondiale !

En France, les premiers cafés équitables sont apparus dans les rayons en 1992. Au milieu des années 2000, ils arrivent en tête des ventes des produits équitables avec plus de 4 000 tonnes de café torréfié, commercialisées par 45 marques ; 250 coopératives de petits producteurs de café sont implantées dans 25 pays. Le café représente 80 % des exportations totales et il s'agit de la deuxième devise derrière le pétrole.

100 MILLIONS DE PERSONNES VIVENT DE LA CAFÉICULTURE

On estime à plus de cent millions le nombre de personnes vivant de la caféiculture. Le café est la première denrée agricole commercialisée dans le monde devant le blé ou le sucre.

Arbuste à feuilles persistantes, le caféier vit une cinquantaine d'années et ne pousse que dans les régions tropicales, entre 200 et 2 000 mètres d'altitude. Ses fleurs blanches embaument le jasmin, éclosent au lever du jour et se fanent le soir même.

Il produit ses premiers fruits au bout de trois à cinq ans après le semis, à raison

LA FRANCE EST
LE SEUL PAYS
EUROPÉEN À
PRODUIRE DU
CAFÉ GRÂCE À
LA GUADELOUPE,
SON DÉPARTEMENT
D'OUTRE-MER.



La fleur du caféier ne dure qu'un jour.



Les cerises mûrissent sur plusieurs mois.



Cueillette du café au Malawi.



Au fur et à mesure de la cueillette, les sacs partent pour le tri.



Les sacs sont vidés dans une trémie.

de 2,5 kilogrammes annuels, dont on obtient 500 grammes de café vert et 400 grammes de café torréfié.

DES CERISES RAMASSÉES À LA MAIN

Le mûrissement des fruits, appelés cerises par les producteurs, s'échelonne sur neuf mois, passant du vert au rouge ou au jaune d'or selon les variétés. C'est pourquoi, dans les meilleurs crus, la récolte s'effectue à la main et peut durer trois mois. C'est la méthode du *picking* qui nécessite une main-d'œuvre abondante et souvent féminine, car plus méticuleuse dans le choix des cerises mûres... Beaucoup de caféiculteurs préfèrent le *strip-picking*, plus économique, car tout est cueilli en même temps.

Les deux graines renfermées dans les cerises sont séparées du reste des fruits dans les six heures qui suivent la récolte, selon deux méthodes : la sèche et l'humide. La méthode sèche consiste à laver les fruits pour enlever le sable, les feuilles, les mauvais fruits. Après quoi les graines sont étalées au soleil pour sécher.

Dans la seconde méthode, les fruits sont également lavés, passés dans une machine à dépulper, puis placés 72 heures dans des cuves à fermenter. Après un dernier lavage, les grains sont mis à sécher sur des claies au soleil pendant deux à trois semaines. Ils sont couverts la nuit pour ne pas reprendre l'humidité, et être protégés le jour d'un soleil trop brûlant.

Les grains sont ensuite triés selon leur grosseur ou le nombre de défauts, puis décortiqués juste avant leur expédition en sacs, ce qui permet de conserver un



Les graines décortiquées sèchent au soleil.



Carte postale d'une salle de torréfaction, début xx^e siècle.



Le lavage et le tri se font dans les 6 heures après la récolte.



Grains de café torréfiés.

Ancien moulin à café Peugeot, début xx^e siècle.



Ancien moulin à café mural.



Cafetière « campanienne », 1836, Manufacture de Sèvres.

taux d'humidité de 12%. Chaque année, environ 115 millions de sacs de 60 kilogrammes de café vert sont produits et 91 millions sont exportés par les quelques 70 pays producteurs.

Les cultures sont implantées dans 70 pays ; les plus importantes se situent en Amérique latine, aux Caraïbes, aux Antilles, en Afrique, en Asie, en Océanie, et le Brésil est le producteur numéro un au monde. Quant à la France, elle est le seul pays européen à produire du café grâce à la Guadeloupe, son département d'outre-mer.

Cette activité fait vivre 25 millions de petits exploitants : 70 % du café provient de plantations inférieures à 10 hectares.

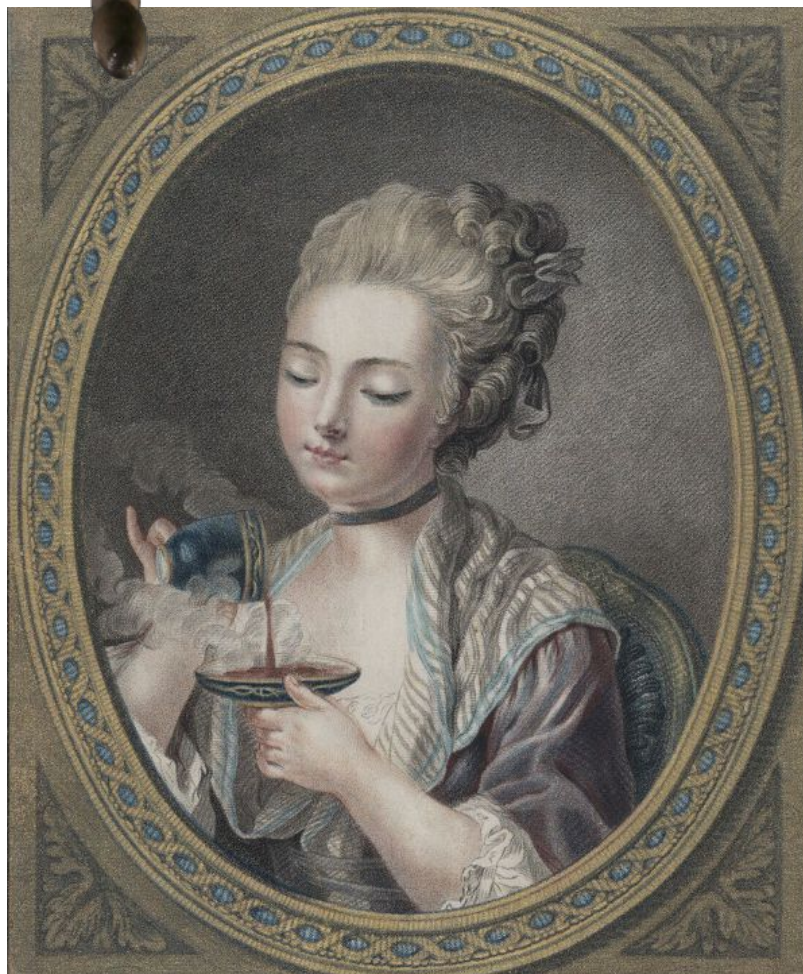
Actuellement, on recense 400 crus de café dans le monde. Certains, comme le Blue Mountain de Jamaïque ou le Kona d'Hawaï, appartiennent à l'élite et affichent des prix inabordables. L'arabica représente 75 % des quantités vendues, le robusta un quart.

DE LA LÉGENDE À LA TASSE QUOTIDIENNE...

L'histoire du café la plus crédible remonterait aux environs de l'an 850. Que de légendes ont circulé à propos de cette boisson excitante probablement originaire d'une province d'Abyssinie, l'Éthiopie actuelle, appelée Kaffa.

Un jeune berger y aurait remarqué que ses chèvres étaient particulièrement toniques et vives après avoir absorbé certaines baies. Étonné, il en parla aux moines voisins. Le prieur, intrigué à son tour, eut l'idée de goûter les baies. Jugées très

La femme prenant un café, 1774, Louis-Marin Bonnet.





Cafetière
de François-Thomas
Germain, 1757.



Couple turc au café,
Californie,
vers 1775-1780.

Carte postale ancienne.



amères, il les jeta au feu, mais fut étonné par le parfum qui embauma la pièce. Il décida de récupérer des baies, les fit torréfier et infuser. La boisson obtenue ayant l'avantage de tenir éveillés les moines pendant les prières, elle fut vantée comme un cadeau de Dieu.

Entre le ^x^e et le ^{xv}^e siècle, le café arrive en Arabie, se répand au-delà de la Mecque et de Médine pour arriver au Caire. Considéré comme excitant par les croyants musulmans, dans la première moitié du ^{xvi}^e siècle, il joue un rôle important en Asie Mineure, en Syrie, en Égypte. En 1530 et 1532, les premiers cafés s'ouvrent respectivement à Damas et Alep.

LE PREMIER CAFÉ OUVRE À MARSEILLE EN 1640

Vers 1615, des commerçants vénitiens introduisent des sacs de café en Europe. En France, le premier café ouvre à Marseille en 1640, puis à Paris en 1672. Devant cette expansion en Europe, des prêtres tentèrent de faire interdire la boisson par le pape. En vain... Le pape en but et l'aima ! En Angleterre, en 1674, les femmes signèrent une pétition, clamant que le café éloignerait leurs maris du domicile familial.

L'un des plants fut offert à Louis XIV en 1714 : c'est la première fois que l'on réussit à cultiver un caféier en serre. En Allemagne, on pensa même que le café rendait stérile et on tenta de le prohiber aux femmes. Comme il commençait à concurrencer la bière, à la fin du ^{xviii}^e siècle, le roi Frédéric le Grand tenta d'en réglementer la commercialisation... En vain.

Après une histoire très mouvementée, le café a fini par séduire au-delà de toutes les espérances. ●