



CAFÉ

Information-produit de la fondation Max Havelaar (Suisse) 2021

«Grâce au commerce équitable, nous avons amélioré la qualité de nos grains de café, réussi à réduire nos coûts et augmenté la diversité de nos café. Cela a permis le développement de notre organisation et l'amélioration de nos conditions de vie.»

Fatima Ismaël Espinoza, présidente Sopexxa, Nicaragua



Pourquoi du café du commerce équitable?

Le café est l'un des produits les plus négociés à l'exportation mondiale. En tant que matière première, il fait l'objet de transactions en bourse. Lorsque le prix baisse, des millions de petits producteurs de café ne couvrent même plus le coût de leur production et encore moins celui de leur vie. De surcroît, grand nombre d'entre eux vivent dans des régions très éloignées et sont donc livrés aux intermédiaires.

Quel est l'impact de Fairtrade?

- Un revenu plus élevé et une situation financière plus stable pour les petits paysans
- Une plus grande autonomie et responsabilité grâce à la participation aux coopératives d'une organisation démocratique
- Les primes Fairtrade permettent d'investir non seulement dans la productivité et la qualité, mais aussi dans des projets de développement, dont la construction d'écoles, des projets en faveur de l'eau ou les soins médicaux
- Une contribution importante apportée au développement des régions rurales
- La protection des ressources naturelles et l'encouragement de l'agriculture biologique

Portrait d'un producteur

Carlos Vargas, producteur de café et membre de la direction de Coopetrabatur au Costa Rica, questionne en se référant au passé: «Quand le prix du marché mondial, comme actuellement, se situe au-dessus du prix minimum Fairtrade, ce prix minimum ne joue pas de rôle. Mais qui sait combien de temps cela durera?» Jusqu'à 2008, sa coopérative, forte d'environ 2200 paysans, ne survécut que grâce à la certification Fairtrade: «Nous ne produisons que du café durable qui porte le label Fairtrade. C'est le seul label qui garantit aux agriculteurs un prix minimum et verse une prime que nous pouvons investir dans nos champs de café et dans les projets de coopération. Par ailleurs, grâce au commerce équitable, Vargas peut aujourd'hui négocier directement avec ses principaux clients en Europe. Dès lors que les intermédiaires ont pu être écartés, les agriculteurs livrent plus à Coopetrabatur. «Aujourd'hui, nos agriculteurs reçoivent 80 % du prix de vente à l'exportation. Avant ils touchaient de 5 à 10 cents de moins par livre.»

Culture et production

Originaire d'Éthiopie le café a franchi la Mer Rouge pour prendre son essor dans la péninsule arabique, avant d'entamer sa conquête de l'Europe pour devenir un des marchés les plus juteux du monde. La récolte se fait en plusieurs périodes dans l'année, différentes selon les régions de production. Le café Fairtrade est produit par des petits paysans regroupés en coopératives. Les principales étapes de culture pour le producteur sont: production de plants en pépinières, plantation, entretien des caféiers, cueillette, dépulpage des cerises, fermentation et séchage des grains. Après séchage, on procède au tri et au décorticage mécanique avant mise en sacs de 60 kg pour l'exportation. En Suisse le café sera torréfié et emballé pour être proposé en magasins.

Faits et chiffres (2020)

- La production mondiale est de 10 mio. t/an. dont 70 % vont à l'exportation
- La Suisse importe 73 000 t de café vert par an. Les Suisses consomment 9 kg de café torréfié par habitant/an.
- Avec 6 578 t vendues en Suisse en 2020, le café brut Fairtrade représente environ 13 % du commerce de détail.
- Les principaux pays de productions de café labellisé Fairtrade Max Havelaar: Mexique, Guatemala, Pérou, Colombie, Colombie, Tanzanie, Kenya, Éthiopie, Brésil, Bolivie et Vietnam.

Où trouver du café labellisé Fairtrade Max Havelaar?

Plus de 230 mélanges de café du commerce équitable sont disponibles dans le commerce de détail, dans des shops online, dans les magasins bio et boutiques équitables et dans la restauration. Plus de 50 torréfacteurs suisses traitent et vendent du café Fairtrade.

Informations détaillées:

www.maxhavelaar.ch/index-des-produits

Sortes et qualités

Grains entiers ou moulus; café en sachets-portions; capsules; soluble, lyophilisé, avec ou sans caféine. 27 % des cafés Fairtrade sont également certifiés bio.

Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation faîtière Fairtrade International chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs du Sud. Ces derniers jouent un rôle actif dans le développement continu de Fairtrade, car ils sont co-propriétaires à pied d'égalité du système Fairtrade. L'organisation de certification FLOCERT GmbH est une organisation agréée par ISO 17065, qui certifie et inspecte les producteurs et négociants en toute indépendance quant à l'adhésion aux standards Fairtrade.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

La Fondation Max Havelaar (Suisse)

Fondée en 1992 par six grandes associations caritatives suisses, la Fondation Max Havelaar (Suisse) est une organisation non gouvernementale. En Suisse, elle délivre le Label Fairtrade à des produits issus du commerce équitable et fabriqués suivant des méthodes durables. À titre de membre de Fairtrade International, la Fondation Max Havelaar améliore, par le biais du commerce équitable, la vie des petits producteurs et des travailleuses des plantations dans les pays en développement et émergents. Toutefois, elle ne fait pas elle-même de commerce. La Fondation Max Havelaar a pour principales missions de créer des débouchés pour les produits Fairtrade ainsi que d'informer et de sensibiliser la population suisse au thème du commerce équitable.

Organisations fondatrices:

Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

En Suisse, Fairtrade Max Havelaar est le label de gestion durable le mieux connu affichant les meilleurs résultats en termes de confiance et d'acceptation.

Fondation Max Havelaar (Suisse)

Limmatstrasse 107, CH-8005 Zurich

T +41 44 278 99 00

info@maxhavelaar.ch

gastro@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch