

Alexis Comar
Goulven Maréchal
Groupe ISF-Rennes
2007

Rapport Bolivie « Normes II » Consultation sur le terrain des acteurs du Sud: perception, gouvernance et effets des normes



« Ce document a été réalisé avec l'assistance financière de la Communauté européenne et du Ministère français des Affaires Etrangères. Les points de vue qui y sont exposés reflètent l'opinion des participants au débat et en aucun cas le point de vue officiel de la Commission européenne et du Ministère français des Affaires Etrangères. »

Table des matières

Sigles et abréviations	5
I- Introduction à l'étude et présentation de son contexte.....	7
II - Présentation des différents types de normes étudiées dans ce rapport.....	9
1) Les normes publiques obligatoires à l'intérieur du pays	9
1.1) Les normes de l'IBNORCA	9
1.2) Les normes des municipalités pour les aspects sanitaires et d'équités chez les intermédiaires de café.....	9
1.3) Production conventionnelle: aucune norme	9
2) Les normes publiques obligatoires pour l'exportation	10
2.1) La traçabilité.....	10
2.2) Les ochratoxines (OTA).....	10
2.2.1) Qu'est-ce que l'OTA ?	10
2.2.2) La législation en vigueur	10
2.2.3) Conséquence sur le marché mondiale si une telle norme venait à entrer en vigueur .	11
3) Les normes volontaires	11
3.1) L'agriculture biologique (AB)	11
3.1.1) La norme publique Bolivienne de l'Agriculture Biologique.....	11
3.1.2) Les normes de l'agriculture biologique pour l'exportation	12
3.1.2.1) Leurs diversités	12
3.1.2.2) Le contrôle	12
3.1.3) Extension : Le label BirdFriendly	12
3.1.3.1) Généralité de BirdFriendly	12
3.1.3.2) Contenu de la norme BirdFriendly	12
3.2) Le Commerce équitable (CE).....	13
3.2.1) Précision sur le CE étudié.....	13
3.2.2) Le contenu des normes : une normalisation innovante	13
3.2.2.1) Les normes génériques.....	13
3.2.2.2) Les normes spécifiques du café	14
3.2.3) Le contrôle.....	14
3.3) Remarque concernant l'AB et le CE.....	14
4) Les labels de qualités	14
III- Les conditions technico-économiques de la culture de café.....	16
1) La plante et ses caractéristiques.....	16
2) Les conditions techniques de culture du café	16
2.1) Les caractéristiques du café et de sa culture.	16
2.2) La production des cerises de café.....	17
2.2.1) L'ensemencement	17
2.2.2) La cueillette	17
2.3) La valorisation des cerises.....	18
2.3.1) Généralité sur la valorisation des cerises.....	18
2.3.2) Les étapes effectuées par le producteur.....	18
2.3.3) Les étapes effectuées hors des zones de production.....	19
3) Le marché mondial du café:.....	19
3.1) Bref historique de la commercialisation du café:.....	20
IV- La culture de café en Bolivie et son organisation: spécificités, atouts et contraintes	22
1) Présentation générale de la filière café bolivienne.....	22
1.1) Le contexte général	22
1.2) Une production localisée	22
1.3) Les producteurs	23
1.4) Les difficultés de la filière.....	23

2) Les OECAs	24
2.1) Les différentes structures des OECAs.....	24
2.2) Quelques clefs pour comprendre les OECAs	24
2.3) La FECAFEB:	25
2.3.1) Qu'est-ce que la FECAFEB?	25
2.3.2) Le bras droit financier de la FECAFEB: la FINCAFE.....	28
3) Les producteurs non-affiliés aux OECAs	28
4) Autres acteurs de la filière café bolivienne.....	28
4.1) Les intermédiaires	28
4.2) Les usines d'El Alto (quartier de La Paz).....	29
5) La normalisation en Bolivie.....	29
V- Problématique et méthodologie:	30
1) Le contexte de cette étude.....	30
2) La problématique	30
3) Méthodologie	30
3.1) Le mode de récolte des données.....	30
3.1.1) Des entretiens semi-directifs	30
3.1.2) Quelques précisions concernant cette méthodologie.....	31
3.1.2.1) Une étude qualitative et non pas d'impact.....	31
3.1.2.2) Pré-requis pour réaliser cette étude.....	31
3.1.2.3) Une étude basée sur le témoignage des personnes interrogées	31
3.2) La conduite des entretiens	31
3.3) Les acteurs à interroger, les précautions à prendre	32
3.2.1) Le nombre d'entretiens	32
3.3.2) Les différents « types » de personnes à interroger	32
3.4) Le traitement des informations sur place	33
3.5) Grille d'analyse	34
3.5.1) Le revenu	34
3.5.2) Le capital social.....	35
3.5.3) Les ressources cognitives	36
3.5.4) « L'empowerment »	37
3.5.5) La sécurisation des débouchés	37
3.5.6) Les inégalités	38
3.5.6 (bis)) Les effets d'entraînements	39
3.5.7) L'environnement	39
3.6) Les limites de notre étude :	40
3.6.1) La nature des entretiens	40
3.6.2) La prédominance du qualitatif.....	40
3.6.3) Le temps	40
VI - La perception des acteurs de la filière café bolivienne sur les normes et leurs effets positifs ou négatifs.....	41
1) Comment s'organisent les acteurs de la filière café bolivienne face aux normes:	41
1.1) En terme de marché.....	41
1.1.1) Les OECAs ont choisi les niches AB et CE et essayent aujourd'hui d'atteindre le marché du café spécial.....	41
1.1.2) D'autres structures de producteurs occupent la niche du "café spécial"	44
1.1.3) Les autres producteurs non affiliés qui vendent du café conventionnel pour les entreprises privées.....	44
1.1.4) Les entreprises privées	45
1.2) En terme économique.....	46
1.2.1) Les OECAs et leur organisation interne.....	46

1.2.2) Cas du café spécial	49
1.3) En terme de faisabilité de la certification sur le terrain	51
1.3.1) Respect des exigences	51
1.3.2) Accréditation pour le certificateur	52
1.4) Et la production?	52
2) Les différents niveaux de connaissances des normes par les acteurs et leurs perceptions de celles-ci.....	53
2.1) Les OECAs.....	53
2.1.1) Les producteurs de base.....	53
2.1.1.1) Connaissances	53
2.1.1.2) Perception et ressenti	54
2.1.1.3) Appropriation et utilisation	55
2.1.1.4) Familles de producteurs	56
2.1.2) les dirigeants et techniciens	56
2-2) Le café conventionnel	58
2.2.1) Les acteurs du "café spécial"	58
2.2.1.1) Les OECAs	58
2.2.1.2) les producteurs indépendants	58
2.2.2) Le café sans label de qualité	59
2.2.2.1) les producteurs indépendants	59
2.2.2.2) les intermédiaires	59
2.2.2.3) les entreprises privées	59
2.3) Les certificateurs (IMO-control, BioLatina, AOPEB et Bolicert, FLO).....	60
2.3.1) Leur position générale	60
2.3.2) Leur vision	61
2.3.3) Leur rôle	61
2.3.4) AOPEB et le marché national.....	62
2.4) Autres	62
3) Les effets observés des normes	64
3-1) Les normes génératrices de richesses	64
3.2) Les normes génératrices d'idées	67
3.3) Les normes sources d'inégalités	69
3.3.1) Inter-OECAs.....	69
3.3.2) Entre petits et "grands" producteurs, entre les producteurs isolés ou ceux qui le sont moins.....	70
3.3.3) Chez les producteurs (non-affiliés en particulier), en fonction de leur degré de richesse initial	71
3.3.4) Au sein des OECAs	71
3.3.5) Chez les travailleurs de la filière (trieuses, main d'oeuvre employée sur la parcelle pour la récolte ou le désherbage):	72
3.3.6) Problèmes de fraudes.....	73
VII- Conclusion : pistes de réflexions.....	73
BIBLIOGRAPHIE	76
REMERCIEMENTS.....	78

Sigles et abréviations

AB – Agriculture Biologique

ACRA - Associazione di Cooperazione Rurale in Africa e America latina

AOPEB - Asociacion de organizaciones de productores ecológicos de Bolivia

AVSF (VSF-CICDA) – Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières

CE – Commerce Equitable

CELCCAR - Central Local de Cooperativas Agropecuarias de Caranavi

CENCOOP - Central de Cooperativas Agropecuarias - Coroico

CIAPEC - Cooperativa Integral Agricola Productores Ecologicos

CFSI - Comité Français pour la Solidarité Internationale

CIRAD - Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

COAINE - Cooperative Agropecuaria Integral Nor Este

DED – Deutscher Entwicklungsdienst (Service allemand de coopération sociale et technique)

FECAFEB – Federacion de Caficultores Exportadores de Bolivia

FLO – Fairtrade Labelling Organisation

IBNORCA - Instituto Boliviano de Normalización y Calidad

ISF – Ingénieurs Sans Frontières

OECA – Organizacion Económica Campesina

ONG – Organisation Non Gouvernementale

OP – Organisation de Producteurs

OTA – Ochratoxine A

UE – Union Européenne

Vocabulaire spécifique :

«Colonia » : subdivision spatiale mais aussi sociale dans les zones rurales, sorte de hameau de producteurs

Résumé du rapport

Ce rapport a été rédigé suite à la mission Bolivie du projet « Normes II » d'Ingénieurs Sans Frontières, conduite en Juillet-Août 2007. Il s'adresse à l'ensemble des personnes intéressées par la problématique de la normalisation et servira de base pour le rapport final du projet « Normes II ».

Le projet « Normes II » fait suite à un premier rapport sur la perception des acteurs français de la solidarité internationale à propos des effets de la normalisation des produits agricoles du Sud. Notre rapport s'inscrit dans ce même cadre mais traite uniquement de la perception des acteurs de la filière café bolivienne sur la normalisation de leur production.

Nous commencerons donc par redéfinir le projet et re-situer la mission menée en Bolivie au sein du projet global « Normes II ». Pour bien comprendre l'étude que nous avons menée nous avons jugé nécessaire de définir clairement son cadre, c'est-à-dire le contexte des normes étudiées et de la filière café en Bolivie. Ces éléments permettront de mieux comprendre la problématique spécifique à notre étude et la méthodologie que nous avons employée sur le terrain. Le cœur de sujet sera ensuite abordé, à travers notre ressenti de la perception des acteurs de la filière café bolivienne sur les normes et les effets positifs ou négatifs de ces dernières. Ces idées serviront de bases pour l'établissement de pistes de réflexion pour des études à venir autour du sujet de la normalisation.

I- Introduction à l'étude et présentation de son contexte

Ingénieurs Sans Frontières (ISF), association Loi 1901 de solidarité internationale, est une fédération de 38 associations (groupes ISF) implantées dans 70 écoles d'ingénieurs françaises. Elle se donne pour mission de participer à la construction du développement durable par une pratique critique de la démarche de l'ingénieur.

Pour cela, 900 jeunes ingénieurs, membres des groupes ISF, participent tous les ans à des projets de développement portés par des acteurs de coopération (ONG, collectivités), mènent des actions d'éducation au développement et se forment aux enjeux du développement durable et de la solidarité internationale.

ISF s'est penché en 2005 sur le thème de la normalisation, après que des études (Faures 2005 puis Blondeau 2006) aient montré que la multiplication des normes obligatoires ou volontaires, publiques ou privées, est un facteur susceptible d'entraîner l'exclusion et/ou la fragilisation des agriculteurs du Sud. Ces normes sont bien souvent construites par le Nord seul car destinées à encadrer l'importation de produits du Sud au sein de ces pays. Notamment, le Commerce Equitable (CE) que défend ISF fait partie intégrante de ce processus de normalisation. L'association a donc démarré une campagne afin d'étudier de près les enjeux qui se cachent derrière la normalisation pour les produits issus des agricultures du Sud.

Commentaire [nini1] : Mettre le nom du stagiaire ????

C'est sur thème que l'association a conduit en 2005-2006, avec le soutien du CFSI, une étude préalable, téléchargeable à l'adresse : http://www.isf-france.org/rubrique.php3?id_rubrique=73

Cette étude a rencontré un accueil positif de l'ensemble des organisations de solidarité internationale consultées et notamment de plusieurs membres du CFSI engagés dans des programmes d'appui à l'agriculture familiale.

ISF a donc mis en œuvre fin 2006, avec le CFSI et un financement de l'Union Européenne, une seconde phase à ce travail d'étude en programmant une consultation sur le terrain des acteurs du Sud (projet « Normes 2 »). En effet, la question de la participation des acteurs du Sud dans l'élaboration des normes a été largement discutée dans l'étude préalable et il semblait important d'appliquer le principe de participation aux propres pratiques d'ISF en donnant la parole aux personnes directement concernées, au Sud.

Le but de la consultation sur le terrain est de confirmer les pistes de réflexion émises par l'étude préalable notamment le fait que la normalisation, sous l'angle de son impact et de sa gouvernance, est un thème d'intérêt pour les organisations de solidarité internationale et leurs partenaires au Sud.

Pour cela, trois missions de consultation du Sud se sont déroulées en 2007: deux en Bolivie et au Pérou, avec deux fois deux membres du groupe ISF-Rennes, chargés de consulter les acteurs des filières café dans chaque pays et une autre au Bénin et au Togo avec deux membres du groupe d'ISF-Montpellier, chargés de consulter les acteurs de la filière ananas frais.

La méthodologie pour ces trois missions a été souhaitée similaire afin de faciliter la comparaison entre les différentes conclusions obtenues par chacune. C'est donc le CIRAD, organisme professionnel dans ce domaine qui s'est chargé de réaliser la méthodologie de terrain pour les trois missions.

Une synthèse générale sur le thème de la normalisation sera donc effectuée à partir des rapports de ces trois rapports de missions afin de dégager des pistes de réflexion communes à toutes les situations rencontrées ou des divergences d'un contexte à un autre.

En résumé, les missions ont pour objectif de :

- Documenter les impacts positifs et négatifs des normes sur les petits producteurs agricoles du Sud et sur le développement agricole au Sud

- Documenter la place des acteurs du Sud dans le processus d'élaboration des normes (gouvernance)
- Susciter un débat éclairé et une prise de conscience sur l'impact des normes dans le développement (facteur ou barrière au développement)
- Favoriser les échanges inter-institutionnels pour une meilleure prise en compte des acteurs du Sud
- Elaborer des pistes de lobbying et d'actions pour favoriser plus d'équité dans le mode de gouvernance des normes applicables en matière de production agricole

Les résultats ainsi espérés par ISF étaient de:

- Des données précises sur l'éventail des normes pratiquées et contraintes rencontrées dans les filières café du Pérou et de Bolivie et ananas du Bénin
- Des informations sur la genèse des normes pratiquées dans ces deux filières : qui les a créées, pourquoi, qui les contrôle, etc.
- Des écrits et articles d'analyse
- Un grand nombre d'acteurs au Nord et au Sud sensibilisés (ONGs, autorités, étudiants, écoles d'ingénieurs, producteurs, certificateurs, importateurs, etc.) de nouveaux liens tissés entre les acteurs
- Un document de capitalisation et de synthèse de l'ensemble de la démarche
- Des argumentaires, adaptés en fonction des cibles, pour des démarches de lobbying
- Une méthodologie d'enquête réutilisable

Le financement mis à disposition par le CFSI et l'Union européenne couvre la coordination générale du projet, l'accompagnement des groupes bénévoles ISF tout au long du processus par la fédération ISF et par les ONGs partenaires, l'organisation de l'atelier final (avec participation de 2-3 acteurs du Sud) et la diffusion des conclusions. C'est ensuite aux différents groupes bénévoles de trouver les propres financements de leurs missions.

Débuté en Septembre 2006, le projet « Normes2 » prend fin à la fin de l'année 2007, lors des Journées Nationales d'ISF. Ce moment sera l'occasion de donner la parole aux acteurs du Sud consultés par le biais des restitutions des trois missions, mais aussi d'ouvrir le débat sur les questions amenées par le projet avec l'ensemble des membres d'Ingénieurs Sans Frontières mais aussi d'organismes de solidarité internationale. Le débat sera aussi ouvert au sein des écoles des volontaires au départ puisque des restitutions de projet et des débats y sont prévus.

Le rapport qui suit est une synthèse de la mission en Bolivie qui visait à comprendre la perception qu'ont les petits producteurs de café du pays des différentes normes, plus particulièrement les normes volontaires (CE, agriculture biologique...) ou celles récemment mises en place (traçabilité, limitation des ochratoxines...). Cette mission a été construite par le groupe ISF-Rennes, en partenariat avec Max Havelaar au cours des années 2006/2007. Au final, deux volontaires sont partis en Juillet et Août 2007 en Bolivie pour consulter par le biais d'entretiens semi-directifs à la fois des producteurs de café et des certificateurs mais aussi des chefs d'usine, des dirigeants d'organisations de producteurs, des ONG locales ou des pouvoirs publics.

II - Présentation des différents types de normes étudiées dans ce rapport

Dans cette partie nous décrivons les différentes normes que nous avons étudiées ou côtoyées. L'objectif de cette partie est de faire un descriptif bref des différentes normes. Il faut bien prendre en compte que certaines normes n'ont pas les mêmes dispositions en Bolivie qu'en France.

1) Les normes publiques obligatoires à l'intérieur du pays

1.1) Les normes de l'IBNORCA

L'IBNORCA est l'institut bolivien de la normalisation et de la qualité. C'est une entité privée à but non lucratif dans un cadre national. Elle a pour rôle de former, vérifier la conformité, l'efficacité, la pertinence des différentes normes qu'elle propose. Ces normes sont élaborées avec les organismes internationaux (ISO, INEC...) dans le but d'améliorer la qualité des produits industriels boliviens. Ces normes sont notamment utilisées par les usines privées de transformation du café.

Pour plus de précision concernant les normes que l'organisme propose, sa vision de ces dernières... www.ibnorca.org

1.2) Les normes des municipalités pour les aspects sanitaires et d'équités chez les intermédiaires de café

Les personnes qui achètent du café aux producteurs pour le revendre aux entreprises privées de transformation et d'exportation sont appelées intermédiaires. Leur activité est sujette à des contrôles aussi bien pour les aspects sanitaires de leurs locaux que pour les aspects de transactions. Par exemple, les poids qui servent à peser le café sont contrôlés... Nous n'avons absolument pas creusé ces normes qui semblent très sommaires et dont les contrôles paraissent relativement variables dans le temps et l'espace. Nous avons ainsi rencontré des employés d'intermédiaires faisant sécher du café dans une station essence, à proximité d'un stockage de produits toxiques (signalé par des panneaux).

1.3) *Production conventionnelle: aucune norme*

La production conventionnelle n'est sujette à aucune norme. En effet, la vente s'effectue aux intermédiaires qui n'exigent rien lors de l'achat. Cela signifie qu'un producteur de café n'exportant pas directement du café via une association de producteur n'a aucune contrainte juridique concernant la manière dont il produit son café. La qualité du café sera cependant un peu valorisée car celui-ci sera trié en deux catégories de grains, de plus et moins bonne qualité.

2) Les normes publiques obligatoires pour l'exportation

2.1) La traçabilité

La traçabilité est une procédure visant à suivre automatiquement un produit ou un service depuis sa naissance jusqu'à sa valorisation finale.

En France, la traçabilité des produits est obligatoire pour toutes les exploitations agricoles françaises depuis la note de service DGAL/DRRCC/SDSSA/N2005-8205 daté du 17 août 2005. Concernant les produits venus d'un pays tiers cette note précise: « l'importateur doit être en mesure d'identifier la personne, l'exploitation ou l'entreprise qui lui a fourni « toute denrée alimentaire,... ou toute substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire » (considérant 29 et article 18.2). Cependant, l'obligation de traçabilité n'est pas exigible des exploitants du secteur alimentaire opérant dans les pays tiers ».

On remarquera cependant que des normes volontaires comme celle de FLO pour le commerce équitable, imposent aux exploitants une traçabilité.

La tendance actuelle est de valoriser la traçabilité pour diverses raisons : lutte contre le bioterrorisme, contrôle de la qualité et de l'origine du produit pour la confiance du consommateur... C'est ainsi une norme « de résultat et non de moyen » qui devient tous les jours de plus en plus incontournable.

2.2) Les ochratoxines (OTA)

2.2.1) Qu'est-ce que l'OTA ?

Les OTA sont des toxines produites par des moisissures communes : *Penicillium viridicatum* dans les climats tempérés et froids, et *Aspergillus ochraceus* dans les régions plus chaudes et tropicales. Une dose hebdomadaire tolérable égale à 0,1 micro g/kg pc/semaine a été fixé par la JECFA et le Comité scientifique de l'alimentation humaine en 2000 et 2001 (pc: poids corporel). On pense que l'OTA serait un néphrotoxique, tétratogène, immunotoxique, myélotoxique, neurotoxique et serait de plus un cancérigène.

Les moisissures sont naturellement présentes sur le fruit rouge. Cependant elles se développent après la récolte uniquement si la transformation ou le stockage du café se font dans de mauvaises conditions d'hygiène, d'humidité... De nombreuses études ont été effectuées à ce niveau. Le taux d'OTA peut donc être régulé grâce à de bonnes pratiques agricoles lors de la manipulation du produit.

La particularité de l'OTA est d'être particulièrement stable. De récentes études ont cependant montré qu'elle serait éliminée à 66% lors de la torréfaction du café.

2.2.2) La législation en vigueur

Nous nous concentrerons uniquement sur les législations européennes qui sont déjà très complexes à ce niveau.

En effet concernant ce contaminant, nous sommes dans une situation où il est toujours présent et ne peut être complètement détruit. Ainsi il faut fixer une teneur maximale qui doit prendre en compte la consommation totale de ce contaminant. Comme ce dernier est présent dans beaucoup de produits alimentaires et que la consommation de ces produits est différente d'un pays membre à l'autre, fixer une teneur maximale est un véritable casse-tête.

Ainsi la législation européenne en vigueur dans un premier temps ne fixait aucune limite

maximale pour le café alors que des procédures de contrôle étaient déjà en place dans certains pays membres. Dans un second temps, des limites concernant le café torréfié ont été mis en place: 5ppb pour le café grain, 10ppb pour le café soluble.

Bien que le règlement de la Commission (CE) No. 1881/2006 du 19 décembre 2006, qui est entré en vigueur le 1 mars 2007, n'a pas encore établi de limites pour le café vert, cela est plus que jamais d'actualité. Cette limite devrait probablement être de 5ppb même si certaines études montrent qu'un café vert à moins de 15ppb ne poserait pas de problème pour respecter les législations déjà en vigueur.

2.2.3) Conséquence sur le marché mondiale si une telle norme venait à entrer en vigueur

Selon les sources, si une limite à 5ppb était fixée pour le café vert, entre 7 et 30% de la production mondiale serait hors normes. Cela dans un marché représentant plus de 60 milliard de dollar, étant probablement le plus important marché alimentaire mondiale.

3) Les normes volontaires

3.1) L'agriculture biologique (AB)

La notion d'agriculture biologique est apparue dans les années 1950 en réaction à la révolution verte. En effet les partisans de l'agriculture biologique pensent que l'agriculture productiviste actuelle n'est pas durable. L'AB s'oppose ainsi à l'agriculture conventionnelle. L'agriculture biologique de manière générale est « un système de production agricole spécifique qui a pour objectif la recherche d'une production agricole de qualité dans le respect des écosystèmes naturels. Ce type d'agriculture favorise le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Elle s'interdit l'usage de produits chimiques de synthèse pour éviter les problèmes de santé auprès des consommateurs. » (source: Wikipédia)

Cependant, il n'existe pas un type d'AB: chaque pays à sa définition, sa ou ses normes qui ne sont pas forcément compatibles les unes avec les autres. Face à cette situation, le but ici est avant tout de clarifier la situation Bolivienne au niveau de l'AB.

3.1.1) La norme publique Bolivienne de l'Agriculture Biologique

Une association bolivienne à but non lucratif, l'AOPEB, a élaboré avec l'aide de l'UE une norme d'AB (« ley 3525 ») qui a été promulguée par le gouvernement bolivien en avril 2007. Elle a pour but de promouvoir l'AB en Bolivie, notamment pour le marché intérieur.

Cette norme est censée être compatible avec la norme européenne. Cela signifie qu'une structure certifiant son café comme issu de l'AB par une entreprise privée pour le marché européen pourra également l'écouler sur le marché bolivien avec une certification AB sans coût de certification supplémentaire. Ce mécanisme de reconnaissance est géré par l'AOPEB. L'association possède aussi ses propres certificateurs pour des produits destinés uniquement au marché local. On peut alors se demander si inversement, à terme, les produits labélisés AB en Bolivie ne seront pas également reconnus comme AB en Europe. La conséquence étant alors de court-circuiter toutes les labellisations privées de production destinée à l'exportation vers l'Europe (décrites si dessous).

L'AOPEB a pour objectif de rendre dans un second temps la ley 3525 compatible avec les normes AB des Etats-Unis (NOP).

3.1.2) *Les normes de l'agriculture biologique pour l'exportation*

La loi 3525 ayant été promulgué que très récemment, en pratique sur le terrain il n'y a pas de labellisation pour le marché intérieur.

Cependant étant donné qu'il y a des marchés à forte valeur ajoutée dans l'AB, des labellisations de normes extérieures aux pays sont assurées par des entreprises privées afin de permettre aux exportateurs (OECAs, entreprises privées) de se mettre dans ces niches.

3.1.2.1) Leurs diversités

Le but de ce paragraphe n'est pas de faire une liste exhaustive de toutes les normes AB que les entreprises privées acceptent de contrôler mais simplement de présenter la large diversité des normes AB mondiales.

Il existe trois normes biologiques majeures, du fait des marchés auxquelles elles ouvrent: règlement N° 2092/91 (UE), NOP (USA) et le JAS (Japon). Bien que leurs objectifs soient communs, leurs conceptions sont différentes que ce soit au niveau des méthodes de contrôle qu'au niveau des exigences propres.

Il y a ensuite d'autres normes pour des marchés plus restreint comme BioSuisse (exclusivement pour le marché suisse), Naturland (mise en place en Allemagne)...

Il faut de plus comprendre qu'aucune de ces normes ne sont faites exclusivement pour le café. Il y a ainsi beaucoup de points qui posent des problèmes d'interprétation.

3.1.2.2) Le contrôle

Face à cette diversité de normes, deux stratégies peuvent être adoptées pour labelliser une production de café. La première est de créer une nouvelle norme AB qui synthétise les exigences de tous les labels. La seconde est de labelliser une production uniquement pour un label en adoptant une « politique » d'interprétation pour combler les trous. Il existe deux entreprises privées majeures qui labellent en Bolivie, chacune a adopté une stratégie différente. Cela complexifie encore un peu plus la situation juridique de l'AB en Bolivie.

3.1.3) *Extension : Le label BirdFriendly*

3.1.3.1) Généralité de BirdFriendly

Il existe enfin une extension à l'agriculture biologique pour la production de café : la norme BirdFriendly. Cette norme exige préalablement que la production soit faite selon la législation biologique en vigueur. Ce label ayant les Etats-Unis pour origine et pour débouché, les normes biologiques à appliquer préalablement sont les normes NOP.

Les normes BirdFriendly sont conçues par le « Smithsonian Migratory Bird Center » et les organismes accrédités pour certifier ce label sont les mêmes que ceux qui certifient les normes NOP.

3.1.3.2) Contenu de la norme BirdFriendly

L'objectif de la norme BirdFriendly est de faire en sorte que les plantations de café n'entravent pas l'environnement des oiseaux, et de permettre ainsi leur survie dans des zones où

l'anthropisation menace certaines espèces.

Pour cela ces normes régulent la quantité et la diversité des arbres ombragés sur les parcelles contenant des plants de café. Le but étant de maintenir une grande biodiversité sur ces parcelles.

3.2) Le Commerce équitable (CE)

3.2.1) *Précision sur le CE étudié*

Le Commerce équitable est un thème très vaste qui a vu le jour dans les années 60 et a donc eu le temps d'évoluer selon divers courants de pensée. Le but de ce rapport n'est pas de discuter des différentes initiatives, des différents courants d'idée, et des débats du commerce équitable, qui sont nombreux et passionnants.

Il existe un label se nommant Max Havelaar en France (Fair Trade en Angleterre) élaboré par Fair Trade Labelling Organisation (FLO) et certifié par FLO-Cert. C'est l'unique situation du commerce équitable que nous avons étudié. Même s'il n'est pas représentatif de la diversité des initiatives équitable, ce dernier est en volume assez représentatif du commerce équitable en générale et très représentatif du CE sur les produits alimentaires en particulier.

3.2.2) *Le contenu des normes : une normalisation innovante*

Les normes de FLO sont accessibles à tous sur internet (<http://www.fairtrade.net/standards.html>).

La particularité des normes FLO est qu'il y a à la fois des exigences pour le producteur, mais également pour l'acheteur. Il existe ensuite des normes génériques à toute production que tous les acteurs doivent respecter (normes universelles pour le CE) et des normes spécifiques à chaque production (qui prennent en compte les spécificités des différentes productions).

3.2.2.1) Les normes génériques

Les principales innovations des normes du CE concernent trois thèmes :

La première originalité est que les normes FLO ont à la fois des exigences minimales et à la fois des exigences de progrès. Cela signifie que l'organisation n'est pas tenue de respecter toutes les normes du CE, mais d'en respecter toujours plus.

La seconde grande originalité du CE est qu'elles sont à destination d'organisation de petits producteurs (les choses sont entrain de changer, ces dernières s'appliquant désormais également aux grandes plantations). Ainsi pour pouvoir être labellisés les petits producteurs doivent s'organiser dans des systèmes coopératifs, à fonctionnement démocratique...

La troisième grande innovation est que les normes du commerce équitable concernent les trois piliers fondamentaux du développement durable: le développement social, le développement économique et le développement environnemental. A ceci s'ajoutent des normes sur les conditions de travail.

Les grands points à noter concernant ces normes sont :

- Concernant le développement social: il faut que les organisations de producteurs soient transparentes, démocratiques et participative. L'exigence de non discrimination est également un point important.
- Concernant le développement économique: il faut noter les exigences de la capacité à exporter la production pour les OPs, la présence d'une prime sociale concernant 5% (bientôt

10%) du prix de la production exportée, ainsi que l'existence d'un prix minimum d'achat de la part de l'importateur.

- Concernant le développement environnemental: ces normes se présentent comme une restriction de certains produits, explicitement cités, considérés comme dangereux. Ces normes se montrent un peu en retard, car tous les jours de nouvelles molécules dangereuses sont inventées et ces dernières avec une telle méthodologie mettent beaucoup de temps à être interdites.

- Les normes sur les conditions de travail reprennent quand à elles des articles de conventions de l'OIT (Organisation internationale du travail).

3.2.2.2) Les normes spécifiques du café

Il faut noter que des prix minimum pour le café sont définis dans ces normes. Cela implique que ces dernières sont régulièrement revues, pour suivre l'inflation des pays. Les conditions d'un éventuel préfinancement du café par l'importateur sont également définies dans ces normes (pas obligatoire, à hauteur des moyens de l'entreprise d'importation).

3.2.3) *Le contrôle.*

Aujourd'hui le contrôle des normes du CE est exclusivement réservé à FLO-Cert, seul organisme accrédité pour le faire. Chaque année un contrôle doit être réalisé, et ce dernier est à la charge de l'OP. Les conditions de contrôle peuvent varier considérablement en fonction de la situation (économique, démocratique, géographique ...) de l'OP.

3.3) Remarque concernant l'AB et le CE

On remarque une tendance des deux types de labels à se rapprocher. En effet l'AB qui est une notion purement environnementale commence à voir des labels en son sein qui incluent des normes sociales de plus en plus contraignantes (les normes Naturland en sont le meilleur exemple). De la même manière, FLO introduit des normes environnementales de plus en plus fortes dans son label qui a l'origine est plutôt sociale. On peut interpréter cela en disant que ces deux notions (AB et CE) sont deux différents moyens d'atteindre un développement durable qui intègre à la fois une dimension sociale, environnementale et économique et que cela explique pourquoi les deux notions dans leur développement se rejoignent. Une conséquence néfaste de ce rapprochement est qu'il est de plus en plus dure pour le consommateur de s'y retrouver entre tous les labels qui lui sont proposés.

4) Les labels de qualités

A l'inverse de ces labels basés sur une éthique sociale ou environnementale, certains clients sont en simple demande de qualité pour leurs produits. Il existe ainsi des laboratoires qui donnent une note au café. La qualité du café est alors appréciée en fonction de cette note. Cette note est uniquement basée sur les qualités organoleptiques du café, déterminées par des dégustateurs agréés. Pour ces clients, le prix du café dépend uniquement de la note que ce dernier obtient. De plus si le café est de « trop » mauvaise qualité, ce dernier est purement et simplement refusé.

Moteur de cette nouvelle filière qualité labellisée, un grand concours ouvert, la « taza de Excelencia » (Cup of Excellence) récompense chaque les meilleurs cafés des pays d'Amérique du Sud et notamment ceux de Bolivie. La "taza de Excelencia" est un fondation privée à but non lucratif basée aux USA. Son objectif est de palier au manque de labels en terme de qualité. Elle possède son propre label encore peu connu en Europe.

Elle organise chaque année une compétition du meilleur café au sein de chaque pays d'Amérique Latine (elle compte également initier cela au Rwanda). Pour cela elle s'associe à des comités dans les différents pays participants, puis forme et sélectionne des dégustateurs locaux (producteurs, chefs d'entreprise, exportateurs, étudiants...).

Tout le monde est invité à participer: petit ou grand producteur, en coopérative ou indépendant... de même tous types de café sont acceptés et seule la qualité est jugée. Pour passer l'étape de pré-sélection le café doit avoir une note supérieure à 84/100, puis une seconde étape de sélection est effectuée où seul les 150 premiers cafés passent en "internationaux". Il n'y a pas de compétition entre les pays car le but n'est pas de sanctionner un pays par rapport à un autre, mais bien de trouver un marché pour chaque pays. Lors de la dégustation des cafés "internationaux" des acheteurs/importateurs du monde entier viennent les déguster et les départager au sein de chaque pays. Cette étape là est plus dédiée à l'achat qu'à une réelle compétition.

Généralement environ 30% de ce café "taza de excelencia" s'écoule sur les marchés japonais, 30% aux USA et 40% en Europe.

Les critères pour la notation du café sont:sa clarté, sa douceur, son acidité, son "corps", sa saveur, son après-goût, son équilibre, et enfin l'impression générale qu'il laisse. Chaque critère est défini par une note de 0 à 8 (8 étant le maximum) et une constante de 36 (note minimale) est ajoutée à la note finale. Le café à ainsi une note variant de 36 à 100. C'est un (ou des) dégustateurs professionnel(s) qui attribue(nt) cette note au café.

III- Les conditions technico-économiques de la culture de café

1) La plante et ses caractéristiques

Le caféier est un arbuste de la famille des Rubiacées, originaire du Yémen, formant le genre "Coffea". Deux espèces sont cultivées pour l'alimentation humaine: *Coffea arabica* (historiquement la plus anciennement cultivée) et *Coffea canephora* plus connu sous le nom de caféier *robusta*.

Les caféiers sont des arbustes à feuilles persistantes et opposées. Ils apprécient généralement un certain ombrage car ce sont à l'origine plutôt des espèces de sous-bois.

L'espèce cultivée en Bolivie est *Coffea arabica* qui comporte 200 variétés. Cette espèce est autogame et se cultive en altitude, autour de 1000m car elle nécessite un climat relativement frais. Elle craint cependant également le gel. La culture de l'*arabica* est ainsi plus délicate et moins productive à la différence de celle du *robusta* qui s'accommode de terrains de plaine et permet d'atteindre des rendements plus élevés. L'arbuste de la variété *arabica* mesure de 6 à 8 m de haut. Cependant, il est généralement taillé de manière à ne pas dépasser 2-3 m de haut pour faciliter la culture et la cueillette.

La 1^{ère} floraison intervient la 4^{ème} année. Ensuite le caféier fleurit plusieurs fois par an. La fécondation aboutit à la formation d'une cerise, qui contient deux fèves à partir desquelles les grains de café sont produits. La cueillette des cerises a lieu 8 à 9 mois après la floraison. Il n'y a qu'une récolte de café par an, qui s'étale généralement sur 3 à 4 mois.

2) Les conditions techniques de culture du café

2.1) Les caractéristiques du café et de sa culture.

Les conditions idéales pour la culture de l'Arabica sont une altitude comprise entre 900 et 2000 m avec des températures moyennes oscillant entre 20 et 25°C et des précipitations abondantes et régulièrement réparties dans le temps. La caféiculture est une culture relativement intensive, qui se fait en général sur de petites et moyennes propriétés, et qui procure rapidement un minimum de ressources au producteur. Cette notion de culture intensive est cependant à relativiser dans le cas de la variété *arabica*, dont la culture est souvent effectuée sur pentes donc difficilement mécanisable et moins productive que celle de la variété *robusta*. Les frais de culture sont donc proportionnels à la surface exploitée. En effet, comme il n'y a pas de mécanisation pour ce type de culture, ceci induit une absence totale d'éventuelle économie d'échelle.

En Bolivie, le caféier est ainsi principalement cultivé sur des petites parcelles et non de vastes plantations comme au Brésil. Les interventions se font le plus souvent manuellement avec peu de mécanisation et une utilisation d'intrants quasi-nulle.

L'association de cultures alimentaires (agrumes, bananes plantains...) ou autres (achiote par exemple) est très courante car elle permet un revenu complémentaire avant l'entrée en récolte des caféiers.

2.2) La production des cerises de café

Le café étant une culture très jeune en Bolivie (voir IV, La culture de café en Bolivie), les conditions techniques de culture du café varient beaucoup d'une zone à l'autre selon le degré de connaissance des personnes. Les points techniques suivant relèvent de la culture de café telle que nous l'avons perçue en Bolivie.

2.2.1) L'ensemencement

Il se fait en utilisant des grains sélectionnés qui sont de plus en plus plantés dans un premier temps dans des pépinières collectives, préparées avec de la terre de forêt, ombragées et maintenues fraîches et humides qui peut se faire notamment par le biais d'un filet tendu au-dessus des semis. Après environ 6-7 mois, lorsque les plantes ont atteint une hauteur d'environ 15 cm, elles sont replantées sur les parcelles des producteurs. Pour cela, elles sont plantées en rangs (dans le sens de la pente généralement) directement dans le sol, ou pour les terrains de moins bonne qualité dans des trous d'environ 60 cm de diamètre, recouverts de terreau et d'un peu de cendre. L'espace entre 2 arbres varie selon la région de production, en Bolivie où les terrains sont fertiles il est d'environ 2m (les rangs quand à eux sont espacés d'environ 2,50m). Le caféier est écimé une 1^{ère} fois à 3 ans puis normalement annuellement. La 1^{ère} récolte est faite la quatrième année et la plante produit pendant environ 15-30 ans.

2.2.2) La cueillette

Tâche longue, demandant une grande minutie et un contrôle régulier des cerises. D'après les personnes rencontrées (Rafael Mamani de la coopérative COAINE par exemple), un cueilleur ramasse entre 120 kg et 300 kg par jour. Elle se déroule durant la saison sèche, lorsque les cerises sont bien rouges et fermes (soit de 6 à 8 mois après la floraison pour l'*arabica*). Les producteurs emploient souvent de la main d'œuvre temporaire pour la récolte des cerises. Les fruits sont récoltés à maturité selon différentes manières qui ont des conséquences sur la qualité finale :

- « Picking »

Cueillette entièrement manuelle qui consiste à recueillir uniquement les fruits mûrs. Elle oblige à faire plusieurs passages, tous les fruits n'étant pas murs en même temps. Elle s'avère donc la plus coûteuse en temps et en argent. Cependant elle est de loin la plus utilisée car elle offre les meilleurs résultats en terme de qualité. Elle est donc utilisée pour le café destiné à l'exportation. Il y a généralement entre trois et cinq passages différents de cueillette répartis entre fin Avril et Juillet.

- « Stripping »

Les cueilleurs saisissent la branche du caféier à deux mains pour faire glisser tout ce qui s'y trouve : fruits mûrs ou non, feuilles, fleurs sur une toile posée à même le sol. Ils peuvent aussi passer à travers les branches avec un grand peigne. Méthode rapide, idéale pour obtenir de haut rendement, moins onéreuse. Elle est utilisée pour les Arabica de moindre qualité, car elle donne des résultats médiocres avec des cerises immatures ou trop mures donnant un mauvais goût au café. Cette méthode est très peu employée en Bolivie: elle sert pour le café vendu sur le marché local ou pour le café n'ayant aucune exigence de qualité ainsi que pour la récolte sanitaire des plants de caféier. Cette dernière, aussi appelée récolte totale, est effectuée par les producteurs afin de se prévenir contre la « broca », insecte ravageur du café. Tous les grains sont ainsi ramassés (même ceux au sol) à la fin de chaque récolte afin de diminuer les risques de développement de l'insecte ravageur sur la parcelle pour la saison suivante.

2.3) La valorisation des cerises

2.3.1) *Généralité sur la valorisation des cerises*

La valorisation des cerises consiste en une série d'opérations visant tout d'abord à séparer les cerises des déchets ramassés à la collecte (branchages, mauvaises ou trop petites cerises...) puis à libérer le grain de tout ce qui l'enveloppe pour obtenir le "grain vert marchand". Deux méthodes bien différentes peuvent être employées. Elles ont une incidence directe sur le coût et la qualité du café :

*La voie humide, qui produit des "cafés lavés"

*La voie sèche, qui produit des cafés dits "naturels"

La voie humide est la méthode utilisée en Bolivie pour tous les cafés destinés à l'exportation car elle permet d'obtenir une meilleure qualité en abîmant moins le grain. Elle est plus complexe, longue et coûteuse que la voie sèche (10 litre d'eau par kilo de café traité).

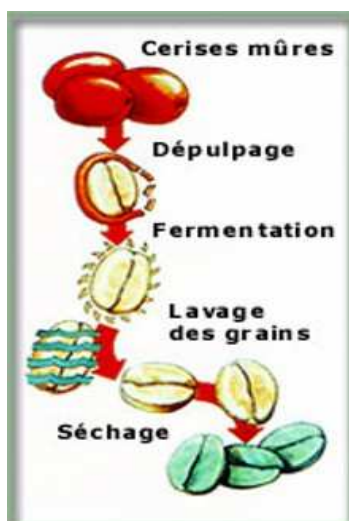
2.3.2) *Les étapes effectuées par le producteur*

Dépulpage: A l'aide d'une machine équipée de lames, très souvent manuelles (sauf lors d'une valorisation commune du café), le grain est séparé de sa pulpe.

Fermentation : Les grains sont placés dans des cuves ouvertes en béton ou en bois, où on les laisse fermenter pendant 12 à 36 heures. Cette opération libère les grains du mucilage qui les recouvre encore après le dépulpage.

Lavage : Consiste à faire passer les grains de café à contre-courant d'un courant d'eau afin de les libérer du maximum d'impuretés. Cette étape permet aussi de ne conserver que les grains les plus mûrs qui, étant plus lourds, restent au fond.

Séchage : À ce stade, le café est en parche (coque autour du grain). On le fait alors sécher au soleil sur des tables constituées le plus souvent de filets pour aérer au maximum le café, ou simplement de planches de bois. Cette opération dure de une à trois semaines. La couleur du grain devient jaune doré. Quelques personnes continuent à sécher leur café au sol ce qui en réduit considérablement la qualité car les grains prennent très vite l'odeur et le goût de la terre.



Méthode de la voie humide

2.3.3) Les étapes effectuées hors des zones de production

Les étapes décrites ci-dessous sont réalisées par des usines de traitement spécifiques. En Bolivie, ces dernières peuvent soit être privées, soit appartenir plus spécifiquement à une organisation de producteurs.

Décorticage: Avant exportation on retire la parche pour le café lavé. On utilise pour cela une décortiqueuse à friction, à rouleaux ou à percussion. Cette étape est réalisée dans des usines spécifiques, qui effectuent aussi une homogénéisation du séchage des grains sur des dalles de béton ainsi qu'un tri des grains (allant jusqu'à un tri manuel pour les usines traitant du café destiné au CE).

Tri granulométrique: Les grains traversent une grille percée de trous de différentes grosseurs: ils sont alors calibrés.

Triage densitométrique: on élimine les éléments n'ayant la même densité que les grains.

Hand picking: la dernière sélection visant les grains abîmés par les machines est manuelle car plus précise. Elle est généralement réalisée par des femmes dans les usines de café mais se fait cependant uniquement dans le cas de café destiné à la vente en CE.

Stockage et transport: Selon son pays d'origine, le café prendra des voies différentes de la plantation à notre tasse. Le café est stocké plus ou moins longtemps après le triage, de 2 mois à 5 ans. Le stockage se fait dans des sacs de jute par 60 kg, qui est considéré comme l'unité de mesure internationale.

Les petits producteurs vendent leur production à leur coopérative ou à une entreprise privée qui traite avec les importateurs.

CALENDRIER												
Etapes	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fev.	Mar.	Avr.	Mai	Juin
Repos												
Floraison												
Développement du fruit												
Récolte												

3) Le marché mondial du café:

Sources: Commerce équitable et organisations de producteurs, Virginie Diaz Pedregal, 2006; Le café, Benoît Daviron, François Lerin, 1990, éditions CycloPe; site web Wikipédia.

Le café est l'une des matières premières agricoles générant le plus grand flux de transactions financières au monde: en 2005 plus de 10 milliards de dollars ont transité entre pays consommateurs et producteurs, pour une production mondiale de 7,5 millions de tonnes (dont deux tiers de café *arabica*, originaire d'Amérique Latine). 70% de la production était destinée à

l'exportation. Les pays consommateurs sont les pays industrialisés, notamment les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, l'Italie et le Japon (65% de la consommation mondiale). Les Etats-Unis occupent la première place des pays consommateurs (1,4 millions de tonnes achetées en 2005). Le Brésil est aussi un important consommateur (près d'un million de tonnes en 2005) en plus d'être le plus grand pays producteur (30% des exportations mondiales de 2005)

Actuellement environ 25 millions de producteurs vivent de la production de café, dont deux tiers cultivent une surface inférieure à 5 hectares. Ils se situent pour la majorité dans des pays en « voie de développement ».

3.1) Bref historique de la commercialisation du café:

Le café est originaire d'Ethiopie mais ce n'est que suite à son introduction au Yémen au XV^{ème} siècle que le marché de la boisson éponyme se développe réellement, avec une connotation tout d'abord religieuse. Ce n'est qu'au XVII^{ème} siècle que la boisson conquiert l'Europe, rapporté par des diplomates et commerçants depuis le Moyen-Orient. La culture du caféier se développe alors dans les différentes colonies européennes, en particulier hollandaises (Java, Ceylan). Un siècle plus tard sa culture gagne l'Amérique centrale par le biais de la France et s'étend rapidement à travers l'Amérique du Sud via les hollandais. Cette introduction d'une culture tout à fait nouvelle a alors permis le développement de l'agriculture dans des régions (souvent montagneuses) qui avaient à l'origine peu de ressources. Vers le début du XX^{ème} siècle les premiers intermédiaires d'achat et de transport du café apparaissent (grands négociants occidentaux).

Dès la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, la production s'intensifie et le Brésil s'impose à la première place des pays producteurs de café et fournit la moitié du café sur la planète. Cette culture se caractérise alors par un détachement du reste de l'économie nationale, en étant tourné uniquement vers l'exportation. Au cours du XX^{ème} siècle la production s'étend en Afrique et surtout en Asie (Vietnam notamment, aujourd'hui deuxième producteur mondial). Alors que l'offre se déplace rapidement géographiquement mais aussi en volume de production, la demande mondiale, elle, grimpe petit à petit mais de manière stable chaque année. En 1980, 85% des importations mondiales sont réalisées par l'Europe occidentale, les Etats-Unis et le Japon.

Comme d'autres marchés de matières premières le marché du café est soumis à une alternance de phases de surproduction et de phases de pénuries, à l'origine de grandes variations de prix. Ceci est dû plus à une offre difficilement contrôlable qu'une demande instable (culture fragile, à l'origine de pénuries, mais très intéressante au niveau revenus, d'où des phases de surproduction tout au long de l'histoire). Le cycle caféier est de plus relativement long (plus ou moins vingt ans). Au final, l'histoire de la production caféière a été marquée par de grandes crises telle que celle survenue au Brésil dans les années 1930 à 1950, due à une importante surproduction. La question de la stabilisation des cours et de la fixation d'un prix « équitable » a ainsi été une thématique récurrente de la culture du café depuis le début du XX^{ème} siècle.

C'est tout d'abord le Brésil qui dès 1906, alors qu'il produit plus de la moitié du café de la planète, s'engage dans une politique de régulation des cours internationaux avec diverses grandes banques américaines et européennes grâce à la mise en place d'un stockage des excédents. Ce soutien des prix profite cependant aux marchés des autres pays qui se développent alors (Colombie notamment). Le Brésil doit ainsi affronter dès 1930 une grave crise, détruire près de 80 millions de sacs jusqu'à 1950 et abandonner sa situation de quasi-monopole. Face à un nouvel ordre du marché, la communauté internationale (pays producteurs mais aussi importateurs) tente alors plusieurs fois de s'organiser pour réguler le marché et ses prix, notamment par l'instauration de systèmes de quotas par pays producteurs. Ceci est initié dès 1939 avec l'Accord Interaméricain du café (liant les

Etats-Unis et l'Amérique Latin), puis en 1962 avec l'Accord International (ensemble quasi-total des pays producteurs et consommateurs) qui débouche sur la création d'une Organisation Internationale du Café. Mais toutes ces tentatives aboutissent à des échecs relatifs, notamment à cause des exportations des pays « hors-quotas » (Indonésie, Inde, Mexique, Costa Rica...) qui en profitent pour développer leurs marchés mais aussi à cause des ventes illégales d'excédents à prix bradés.

IV- La culture de café en Bolivie et son organisation: spécificités, atouts et contraintes

1) Présentation générale de la filière café bolivienne

1.1) Le contexte général

La filière café bolivienne est une filière jeune sur le marché international. Ce n'est qu'à partir de 1970 que la production de café a été suffisante pour débiter l'exportation. Aujourd'hui (2006), la filière café bolivienne pèse encore très peu au niveau international : 0,1% de la production mondiale (Manual de calidad de café para las familias cafetaleras de FECAFEB, 2006, ACRA, AVSF, DED, FECAFEB). Elle se place ainsi 30ème au rang mondial.

Remarque : La production exportée est de 272 lots environ (un lot = 19.600 kgs de graines de café vert), chiffre VSF-CICDA.

Cette production représentait en 2004, une valeur d'exportation de 8 millions de dollars soit 0,34% du PIB de l'agriculture bolivienne et 0,04% du PIB total du pays. Suivant les sources, les exportations en 2004 varient de 5.347 tonnes (chiffres 2004 VSF-CICDA) à 5.597 tonnes (Commerce équitable et organisations de producteurs, Virginie Diaz Pedregal, 2006). Ces exportations représentent 85% de la production totale.

Au total, 23.000 familles de producteurs produisent du café sur près de 2.700 hectares. Cette production se situe à 95,4% dans la région de la Paz, principalement dans les Yungas, au Nord-Est de la ville de La Paz. Caranavi est le centre de la production de café dans cette zone (sa province regroupe 60 à 80% de la production totale de café). La Bolivie produit exclusivement du café de type Arabica, principalement de la variété criolla ou tipica.

1.2) Une production localisée

Les Yungas sont une zone de colonisation suite à la fermeture massive des mines boliviennes et les personnes qui y vivent restent toujours fortement liées culturellement à la région de La Paz, leur zone d'origine. Beaucoup d'échanges de produits s'opèrent ainsi entre les deux zones écologiquement très différentes et certains producteurs de café des Yungas sont aussi producteurs de pomme de terre ou de quinoa dans l'Altiplano et la région de La Paz. Cette complémentarité des étages écologiques reste au cœur du mode de vie des populations des Yungas. La région de La Paz est aussi la zone privilégiée pour l'éducation des jeunes notamment dans le secondaire, d'où l'intérêt de conserver un lien (maison, famille, amis) avec cette zone.



Production de café en Bolivie selon les départements. L'étoile rouge désigne la zone étudiée.

(source, Manual de calidad de café para las familias cafetaleras de FECAFEB, 2006, ACRA, AVSF, DED, FECAFEB

1.3) Les producteurs

Environ 50% des familles (9.000 au total) sont regroupées sous des formes associatives membres de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (FECAFEB) appelées Organizaciones Economicas Campesinas (OECAs). Ces structures permettent de faciliter l'exportation et la certification CE ou agriculture biologique pour leurs membres. Elles sont actuellement au nombre de 30. L'autre moitié est composée de petits producteurs hétérogènes, affiliés à des entreprises privées locales. Le café n'est pas forcément leur principale production, ceux-ci diversifiant parfois beaucoup les cultures de leurs parcelles (coca, achiote, agrumes, fruits telles que les bananes plantain ou les papayes, avocats...).

La filière étant très nouvelle, beaucoup de producteurs sont en attente de conseils (souvent techniques) sur la conduite d'un système caféier. Une des particularités de la caféiculture bolivienne est ainsi d'avoir été très soutenue par différentes ONGs tout au long de son développement. La filière bolivienne est donc encore relativement dépendante de la coopération internationale et utilise énormément les normes volontaires alternatives appréciées des milieux associatifs: CE, agriculture biologique... Ceci est à l'origine d'une importante structuration de la filière locale en organisations de producteurs.

1.4) Les difficultés de la filière

Depuis les années 1990, on assiste à une baisse de la production de café par producteur même si la production bolivienne est elle en hausse (augmentation du nombre de producteurs). Ceci s'explique par le manque de professionnalisme des producteurs, qui n'ont pas le réflexe de réinvestir dans leurs parcelles et ne renouvellent notamment que très peu leurs plants, qui ont en moyenne environ une vingtaine d'années, alors qu'ils devraient être renouvelés tous les 15 ans environ.

Il y a de plus une très forte concurrence entre la culture du café et la culture de coca en Bolivie. En effet, les deux productions se font sur des terrains similaires. Par contre les contraintes sont très différentes. On remarquera qu'il n'y a qu'une récolte de café par an contre 3 à 4 pour la coca. Aujourd'hui la culture de la coca est d'autant plus attractive que les tabous autour de cette dernière sont tombés avec la politique d'Evo Morales depuis 2005. Ainsi Caranavi, région principale de production caféière produisait de la coca de manière marginale il y a 10 ans, alors qu'aujourd'hui des projets de production industrielle de la coca sont en train d'y naître (nous avons pu assister à une conférence à Caranavi sur l'exportation de la coca produite de manière industrielle et biologique).

Le prix d'un lot (10ha de terrain) est aujourd'hui d'environ 8.000\$, mais peut varier entre 5.000 et 11.000\$. Ces prix sont très élevés pour les petits producteurs agricoles Bolivien. En ce moment des tensions voient le jour au sein de la communauté bolivienne concernant une éventuelle réforme agraire ayant pour but de redistribuer les terres aux « indigènes ».

2) Les OECAs

2.1) Les différentes structures des OECAs

-Les différents type de OECAs:

Elles peuvent être de 3 formes :

- les CORACAS (Corporacions Agropecuarias Campesinas) : leur fonctionnement et légitimité est reconnue par les lois de la République, à leur dissolution les capitaux vont aux syndicats agricoles, elles payent des impôts
- les coopératives : leur capital est formé par les apports des membres, en cas de dissolution celui-ci retourne aux membres, elles payent des impôts
- les associations : leur fonctionnement et légitimité est reconnu par le Code Civil, en cas de dissolution leur capital retourne à l'Etat, cependant elles ne payent pas d'impôts

Il existe différents niveaux pour ces OECAs :

- Le premier niveau représente les organismes où les membres élisent directement leur président
- Le deuxième regroupe plusieurs OECAs de premier niveau
- Le troisième regroupe toutes les OECAs: c'est la FECAFEB

2.2) Quelques clefs pour comprendre les OECAs

Tous les producteurs des OECAs ont pour point commun de produire du café. Cependant il y a de nombreuses cultures alternatives: agrumes, bois, coca etc. Ces dernières servent certes à l'auto-consommation mais surtout à être troquées contre viande, pommes de terre et quinoa sur l'Altiplano.

De plus, il semble que beaucoup de petits producteurs vivent 6 mois dans les Yungas et 6 mois sur le plateau (cultures différentes, en alternance). Leurs profits sont surtout placés dans le foncier à El Alto (principale et simple manière de faire fructifier l'investissement de l'argent). Mais ils peuvent aussi investir dans une voiture, minibus, matériel technique etc... si besoin.

Nous verrons par la suite au sein de ce rapport, les particularités de ces OECA's (normalisation, taille, niveau de développement et de professionnalisation) ainsi que les disparités qui les caractérisent. On peut déjà constater qu'en 2004, elles représentaient 38% du volume

exporté pour 52% des exportations en terme de valeur.

Les producteurs au sein de ces OECA's font passer la majorité de leur production par les circuits que leur offre l'organisme (clients voulant du café labellisé et prêt à respecter les conditions du label...) mais vendent parfois une partie de leur production aux intermédiaires locaux (voir partie IV-4 sur les non-affiliés) pour combler les moments de soudures.

2.3) La FECAFEB:

Les propos suivants sont retranscrits à partir du Manual de calidad de café para las familias cafetaleras de FECAFEB (2006, ACRA, AVSF, DED, FECAFEB) et des entretiens avec les membres de la FECAFEB.

2.3.1) *Qu'est-ce que la FECAFEB?*

La FECAFEB a été créée en 1991 pour défendre les intérêts des petits producteurs de café et pour faciliter la promotion et la commercialisation du café de ses membres. En réalité, c'est l'institution qui est chargée de défendre l'intérêt commun des OECA's. Elle possède des locaux et des employés chargés des différents services (secrétariat, gestion financière, technicien de laboratoire...) à El Alto et Caranavi. Sa zone d'action se limite pour l'instant à 4 provinces du nord du département de La Paz.

Sa mission est d'améliorer les conditions de vie des familles caféicultrices membres de la FECAFEB en leur facilitant l'accès au marché national et international avec des produits biologiques de haute qualité.

En tout, 15 personnes travaillent pour la FECAFEB : cinq personnes à son bureau, un technicien du secteur commercial, un technicien du département qualité, un coordinateur de politique cafetière, un consultant marketing, trois stagiaires, deux secrétaires (une dans chaque site) et un coopérant local de la Ded (organisme de développement économique).

La FECAFEB trouve ses fonds par les cotisations des OECA's membres (200\$), un pourcentage prélevé sur la valeur des exportations dont elle fait la promotion et des partenariats avec des organismes mondiaux (en particulier belges)

Elle offre quatre principaux services à ses membres:

- Commercialisation: la FECAFEB à travers son réseau de contact essaye de faciliter l'accès de ses membres vers les marchés aussi bien équitables, biologiques que plus spécifiques voire plus simplement conventionnels.
- Assistance technique: la FECAFEB prête ses services pour l'amélioration de la production biologique, la qualité du café, le contrôle des épidémies et maladies.
- La formation: la FECAFEB élabore des projets de formation, pour renforcer les connaissances de ses membres en gestion administrative, ainsi qu'en commercialisation et envers les caractéristiques du monde de l'entreprise.
- Laboratoire de dégustation et contrôle de la qualité du café (les membres payent pour ce service, qui est ainsi autonome d'un point de vue ressources financières)

Membres de la FECAFEB				
Nr.	Nom	Président	FLO ID	Certification Biologique
1	ALTO SAJAMA	David Copa Quispe	850	Imo Control
2	ANTOFAGASTA	Pedro Mamani	833	Imo Control
3	ASOCAFE	Jose Ramos	867	Imo Control Bio Latina
4	ASOCIACION ECOLOGICA DE CAFICULTORES ROSARIO (AECAR)	Tiburcio Ramos	2358	Bio Latina
5	CELCCAR	Sacarias R. Callisaya	906	Bio Latina
6	CENCOOP	Juan Valencia Mamani	713	Bio Latina
7	CENTRAL ASOCIADOS DE PRODUCTORES DE CAFÉ (CENAPROC)	Pedro Patana	866	Imo Control
8	CIANA	Carmelo Olori	868	Imo Control
9	COAINE	Juan Macuaga	875	Bio Latina
10	COOPERATIVA AGRICOLA CAFETALERA SAN JUAN Ltda.	Ismael Peralta	899	Imo Control
11	CORACA CHULUMANI	Guillermo Mamani	888	-
12	CORACA CARRASCO	Patricio Fernandez	865	Imo Control
13	CORACA IRUPANA	Favian Castillo	712	Bolicert
14	MEJILLONES	Eugenio Gómez G.	929	Bio Latina
15	UNION PROAGRO	Evaristo Hilari Pacosillo	2366	Bio Latina
16	VILLA ORIENTE	Daniel Mamani	874	Imo Control
17	CIAPEC Ltda.	Mateo Jimenez	3795	Imo Control
18	Coop. Corpus Cristo Illampu Ltda..	Dionisio Choque	3645	Imo Control
19	ARPEA (LA ASUNTA)	Manuel Tintaya	-	Bio Latina
20	AIPAC - AB	Germán Bautis	-	Bio Latina
21	APROCAFE	Laureano Torrez B.	SI	Bio Latina
22	APCERL	Domingo Ramos	-	Bio Latina
23	APCA APOLO	Mario Vaquiata	-	Bio Latina
24	AIPRACC	Samuel Guarayo	-	-
25	ALTO LIMA	Inocencio Chambi	-	-
26	AIPEP	Mario Condori	-	Bio Latina
27	APROCAVIC	Alberto Peralta	-	-
28	CAIC	Rolando Rios	-	-
29	CAIM Ltda. (Moscovia)	Raúl Flores	-	-
30	Colmena Ltda.	Anacleto Sandoval	-	-

Tableau des différentes coopératives affiliées à la FECAFEB et leurs certifications

2.3.2) Le bras droit financier de la FECAFEB: la FINCAFE

Parallèlement une association civile nationale sans but lucratif: la FINCAFE, offre des services financiers aux membres de la FECAFEB. Elle a été créée en 1998 et légalement constituée en une assemblée générale de membres en 2002 dans le cadre du projet FORCAFE (mené par ACRA et VSF-CICDA).

La FINCAFE possède un fond de crédit dont elle confie la gestion à une Institution Financière locale ou internationale (les fonds initiaux ont été alloués par l'UE, ACRA et VSF-CICDA). Chaque OECA membre peut alors obtenir un prêt auprès de la FINCAFE suivant les garanties de remboursement qu'elle offre. Elle propose en même temps à ses membres un suivi et une formation en gestion de crédit financier. La FINCAFE est ainsi la banque des caféiculteurs membres de la FECAFEB et les soutient dans des initiatives qui ne seraient pas validées par des banques classiques tel qu'un projet de normalisation.

3) Les producteurs non-affiliés aux OECAs

Beaucoup de ces producteurs sont directement affiliés à des entreprises privées pour la vente de leur production. Ces entreprises privées commandent souvent elles-mêmes auprès d'entreprises de certification le contrôle de leurs producteurs.

Ces producteurs peuvent aussi vendre toute ou une partie de leur production à des intermédiaires locaux tels que ceux de Caranavi. Le café est alors destiné aux circuits conventionnels locaux ou à l'export via des entreprises privées.

Certains producteurs non-rattachés à une organisation choisissent aussi la voie du café "spécial" (cf point suivant, la normalisation en Bolivie) afin de valoriser et viabiliser leur production.

Ces producteurs ne sont affiliés à aucune organisation de producteurs pour diverses raisons qui seront détaillées par la suite (partie VI-a-3).

4) Autres acteurs de la filière café bolivienne

4.1) Les intermédiaires

Ces personnes achètent du café aux producteurs de manière individuelle, qu'ils soient ou non affiliés à une OECA. Le café est alors généralement classé en deux catégories, suivant son degré de fermentation et son odeur (suivant qu'il ait été séché sur béton ou sur terre). Toutes les provenances et qualités intermédiaires sont mélangées, ce qui pose des problèmes de traçabilité mais aussi de qualité (très hétérogène). Ce café est vendu à des entreprises locales qui le destinent soit à l'export (sous forme de café vert) soit au marché local (en assurant toute sa transformation).

L'avantage de cette voie est que l'intermédiaire paye directement le café en liquide mais le prix de ce dernier fluctue d'une journée à l'autre selon "la loi de l'offre et de la demande" (selon les propos d'un intermédiaire) et la qualité du café. Lors de notre visite, le prix du café par cette voie était plutôt élevé (environ 80\$/quintal) et ce système constituait notamment un bon moyen d'appoint pour les producteurs de OECAs en attente de leur paye. Les ventes de producteur à intermédiaires se déroulent généralement le mercredi matin (jour de feria) ou le mardi matin.

4.2) Les usines d'El Alto (quartier de La Paz)

Elles possèdent trois fonctions principales:

- le séchage des grains : l'humidité à l'arrivée est d'environ 24% et doit être à la fin entre 10 et 12%.
- le tri des grains : manuel et effectué par des femmes très majoritairement, sous contrats courts, payées au volume de grains triés (par sac de 50kg). Ces travailleuses ne sont pas concernées par les normes sociales du type FLO. Deux tris sont effectués: un premier dans un bâtiment puis un second à la lumière naturelle.
- l'exportation: pour les meilleurs grains, le reste part sous le marché local. La traçabilité n'est encore que partielle mais en développement. Le nom du producteur figure généralement d'ores et déjà sur tous les sacs.

Les usines sont soumises à des normes d'hygiène qui ne semblent pas poser de problème.

5) La normalisation en Bolivie

En Bolivie, la certification « commerce équitable » est très développée (normalement obligatoire pour les OECAs membres de la FECAFEB) et est presque toujours accompagnée d'une certification biologique pour des raisons de contraintes de marché. Nous verrons que cette complémentarité est importante en terme de perception du rôle de FLO. (partie 6)

Il existe trois certificateurs biologiques dans la filière café bolivienne: IMO-Control, BioLatina, BoliCert (par ordre d'importance). Ce sont des entreprises privées dont seule la dernière est spécifique à la Bolivie. Les labels biologiques des Etats-Unis, d'Europe et du Japon reconnaissent le travail de certification effectué par ces entreprises.

Les OECA's sont toutes labellisées biologique mais leur production s'écoule parfois sur les circuits conventionnels faute de clients. Au total, c'est environ 80% de la production des OECA's en volume qui s'écoule sous un label biologique.

Nous avons recensé la présence d'un seul autre label environnemental, beaucoup moins développé cependant: « Bird Friendly ». Seule une coopérative (Pedro Rodriguez Buena Vista aux alentours de Santa Cruz) est certifiée « Bird Friendly » pour le moment, bien que nous ayons rencontré plusieurs producteurs potentiellement intéressés par cette norme. Suite à un arrangement entre la société de labellisation et IMO-control, c'est cette dernière qui certifie sur le terrain le respect du cahier des charges Bird Friendly. Cependant notre terrain d'étude ne s'étend pas jusqu'à Santa Cruz et nous n'avons ainsi rencontré aucun acteur confronté à cette norme.

Enfin comme nous l'avons présenté ci-dessus, le secteur de production de « cafés spéciaux » est actuellement en pleine expansion en Bolivie. Cette labellisation n'exige pas de certification particulière mais la validation par un laboratoire d'une qualité dite "d'excellence" pour le café produit. Dans le cas bolivien, celle-ci peut-être réalisé par la FECAFEB dans le cas d'une production rattachée aux OECAs ou par des laboratoires privés.

V-Problématique et méthodologie:

1) Le contexte de cette étude

Cette étude réalisée par ISF-Rennes, avec le soutien d'Agrocampus-Rennes, de la Coordination Nationale de Ingénieur Sans Frontières, du CIRAD et de Max Havelaar France est avant tout une étude à but associatif et militant. Elle se remet dans un questionnaire plus large de la fédération ISF de connaître l'effet des normes : il semble que ces dernières puissent notamment avoir des impacts négatifs (ou être perçues comme telles) et la fédération ISF aimerait savoir comment elle peut agir pour aider à améliorer la situation.

Le lieu et la filière ont été choisis par notre partenaire : Max Havelaar France. Les observations de ce rapport doivent être comparées avec les résultats obtenus lors d'une autre étude d'ISF-Rennes réalisé dans la même filière café mais dans un différent pays : le Pérou. La justification du choix du lieu ce fera dans un autre document qui sera édité par la Coordination Nationale d'Ingénieurs Sans Frontières.

2) La problématique

Le but de cette étude était d'étudier *l'effet des normes volontaires et sanitaires sur les acteurs de la filière café en Bolivie*. Le premier objectif étant d'identifier les forces ou les défaillances issues des processus de normalisation pour les acteurs de la filière café. Le second étant de trouver des pistes de réflexions pour améliorer les normes, suggérées (de manière explicite ou implicite) par les acteurs de la filière eux-mêmes.

3) Méthodologie

3.1) Le mode de récolte des données

3.1.1) Des entretiens semi-directifs

Afin de recueillir au mieux le vécu des producteurs et les impressions d'autres acteurs du territoire sur les effets des normes, nous avons mené des entretiens semi-directifs. Ces entretiens abordent des aspects sociaux, économiques et environnementaux de l'impact des normes. Les normes concernées sont des normes dites « volontaires » c'est-à-dire non obligatoires (comme les normes environnementales et équitables) mais aussi de nouvelles normes, imposées, comme les changements de LMR et la norme portant sur l'ochratoxine pour le café. Dans ce dernier cas, ce sont les entretiens avec des importateurs qui permettent de savoir si celles-ci sont ou non appliquées ou en voie de l'être.

Le mode d'entretien semi-directif n'est pas adapté pour obtenir des informations quantitatives mais il permet d'obtenir une vision qualitative d'un jeu d'acteurs. Il porte sur moins de personnes qu'un questionnaire directif et ne permet donc aucun traitement statistique des données. La restitution que nous faisons, même si elle est parfois appuyée par des chiffres, est uniquement qualitative et il faut bien souligner que l'échantillon d'acteurs interviewé par catégorie n'a rien de représentatif. Cela est volontaire car certaines catégories d'acteurs sont plus complexes que d'autres, indépendamment de leur taille et plus d'entretiens sont nécessaires avant d'arriver à une saturation de la prise d'information pour comprendre leur perception et gouvernance par rapport aux normes.

3.1.2) Quelques précisions concernant cette méthodologie

3.1.2.1) Une étude qualitative et non pas d'impact

L'âme de cette étude était de donner la parole aux acteurs de la filière. Elle se distingue ainsi fondamentalement d'une étude d'impact qui s'appuie sur des données quantitatives. Ainsi nous n'avons à aucun moment cherché à vérifier dans les chiffres la perception qu'ont les acteurs. Cela pour deux raisons : ce n'était pas l'objectif principal et nous n'avions pas le temps pour le faire. Nous avons par contre croisé les données que nous ont fournies les différentes personnes interrogées, afin de confirmer de manière indirecte des propos qui nous paraissaient très divergents de la réalité que nous observions.

3.1.2.2) Pré-requis pour réaliser cette étude

Pour maîtriser l'entretien, outre une bonne pratique de l'espagnol, il nous a fallu une connaissance détaillée des normes mises en jeu : commerce équitable, agriculture biologique mais aussi des normes environnementales (ex : « Bird friendly », lié à la biodiversité) et sanitaires (dont certaines ont été récemment modifiées). Nous avons pris connaissance des différentes exigences d'une « même norme » suivant les pays importateurs (ex : définition de l'agriculture biologique en France et aux Etats-Unis). Des fiches synthétiques sur chacune des normes rencontrées ont été réalisées et amenées sur le terrain ainsi que les documents officiels propres à chacune (listes de critères à respecter par exemple). Ces fiches comportent les objectifs et critères de chaque norme ainsi que son niveau de développement actuel en particulier dans les pays visités.

Ces connaissances nous ont permis de comparer sur le terrain les exigences d'application des normes et leurs objectifs théoriques (élaborés au Nord) aux modes d'applications et aux effets réellement observés (au Sud).

3.1.2.3) Une étude basée sur le témoignage des personnes interrogées

N'ayant que des connaissances théoriques sur les normes et la situation de la filière café en Bolivie, et ne voulant pas faire cette étude avec des préjugés dérivant de la vision qu'ont les acteurs de la SI en France des normes (étude réalisée par Julie Couturier en 2006), nous n'avons posé aucune hypothèse de travail, avant et pendant l'étude. Nous nous sommes cependant appliqués à creuser tous les points soulevés par les personnes interrogées lors des entretiens suivants. Nous avons jugé que ce serait la meilleure méthode pour trouver des thèmes de réflexion nouveaux, et pour ne pas fausser la parole et les dires des personnes interrogées.

3.2) La conduite des entretiens

Le mode d'entretien choisi est le mode semi-directif afin de laisser plus de liberté d'expression à la personne interrogée tout en évitant les biais induits par un questionnaire directif. Le but est de retranscrire le plus fidèlement les pensées des personnes rencontrées.

Les premières minutes d'entretien sont les plus importantes pour éviter la confusion entre notre travail et un autre du type « étude d'impact » (par exemple étude de Nicolas Eberhart dans les Yungas visualisable sur le site web de FLO). Pour cela, nous avons préparé une introduction type sous la forme d'un cadre contractuel de quelques minutes qui vise à justifier notre présence, préciser qui nous sommes, quels sont nos objectifs et pourquoi nous interrogeons la dite personne. La méthode choisie pour amorcer le dialogue de la manière la moins cadrée possible est ensuite de demander à la personne interrogée de nous raconter son histoire (cas des producteurs en particuliers) ou son métier (professionnels directement concernés par les normes tels que douaniers, certificateurs...).

La discussion était recadrée au fur et à mesure dans l'optique de l'étude tout en essayant au maximum de laisser la parole libre à la personne interrogée.

Tous les entretiens ont été retranscrits sous forme de fiches types, présentée en annexes. Nous avons subdivisé les propos recueillis en thèmes, qui nous ont permis une analyse facilitée.

3.3) Les acteurs à interroger, les précautions à prendre

3.2.1) Le nombre d'entretiens

Avant le départ nous avons calculés que nous ferions environ 50 entretiens (en prenant en compte la durée du stage, une estimation de la durée d'un entretien,...). Nous avons réalisé sur place 77 entretiens, 4 réunions et 3 formations (d'une durée minimum d'une demi-journée. Parmi ces 77 entretiens nous en comptons 8 comme très incomplets, ceux pour différentes raisons. Nous avons donc largement dépassé le nombre d'entretiens que nous avions prévu initialement de réaliser.

3.3.2) Les différents « types » de personnes à interroger

Avant le départ nous avons réparti les acteurs à rencontrer en 7 catégories. Le temps consacré à chacune de ces catégories a été initialement déterminé en fonction de leur importance aussi bien quantitative que qualitative au sein de la filière café au Pérou et en Bolivie.

Les différents acteurs:

- *Types producteurs de café.* Ils constituent quantitativement le gros de l'effectif de la filière café. Nous avons donc décidé de bien détailler cette classe de population et de la subdiviser en sous-catégorie selon chaque coopérative (voire chaque « colonia »). Cette catégorie s'étend aux familles entières de ces producteurs.
- *Types exportateurs de café.* Ils ont un rôle crucial dans cette filière, et sont de plus complètement concernés par les normes, de tous types.
- *Types responsables de coopératives et syndicats.* Ils ont une vision plus globale de l'impact de telle ou telle norme que celle du producteur lambda. Mais elle peut également être biaisée pour des raisons de pouvoir ou d'argent.
- *Types « extérieurs locaux ».* Nous regroupons sous ce terme tous les individus n'étant pas dans la filière café à proprement parler, mais proches des personnes qui y travaillent. Nous pensons aux instituteurs, aux grossistes... Ceux-ci possèdent une vision extérieure et donc plus globale sur le contexte local, ce qui nous permet d'acquérir un esprit critique nécessaire à une analyse pertinente de nos données. Leurs visions sont très importantes surtout dans les zones où la culture caféière est la principale source de revenu de la collectivité locale
- *Types responsables de collectivité.* Nous regroupons sous ce terme toutes les personnes n'étant pas directement dans la filière café mais ayant des responsabilités dans des zones fortement dépendantes de cette culture : maires, préfets...
- *Certificateurs (et douanes).* Ces acteurs incontournables sont responsables de la mise en application des normes mais sont aussi moins nombreux et disponibles. Ils ont un rôle fondamental dans la gouvernance des normes d'où leur sur-représentation dans l'échantillon interrogé.
- *Autres.* Les individus qui ne rentrent dans aucune des catégories ci-dessus, mais qui ont des visions pertinentes et intéressantes sur la problématique des normes, il nous conviendra également de les interroger : membres d'ONG, services d'appuis techniques par exemple.

Nous avons ensuite établi des quotas de manière à essayer de prendre en compte

l'importance des différents acteurs de la filière avec les objectifs que le projet normes II se fixe. Cependant ces quotas ont été modifiés sur le terrain et ne sont plus représentatifs de l'échantillon de population. En effet, lorsque nous sommes arrivés à saturation de la récolte d'information pour une catégorie, nous sommes passés à une autre catégorie (et ainsi de suite).

Types d'acteurs	Proportion que nous souhaitons leurs donner	Nombre d'entretiens estimés min - max	Nombre d'entretiens réalisés
Producteurs	≈2/3	25 -30	35 dont 6 très incomplets
Exportateurs-intermédiaires		5 - 15	9
Responsables de coopératives	Dès que possible	2 - 7	12
Extérieurs locaux	≈1/3	5 - 15	2
Responsables de collectivité		1 - 5	1
Certificateurs-douanes	Faible	1 - 5	4
Autres			11

Nous pouvons voir que nous avons peu discuté avec des responsables de collectivité, car ces derniers sont en réalité peu concernés par la filière café, et encore moins par les normes en son sein. Nous avons ainsi uniquement rencontré un ingénieur agronome, responsable municipale de certaine production agricole dans le district dont celle du café.

De plus, nous avons essayé d'avoir un échantillon qui couvre le plus de types de producteurs possibles, afin de permettre des comparaisons pertinentes: les certifiés ou non, les gros et les petits producteurs, les anciens et nouveaux producteurs, les adhérents à une coopérative ou non, rattaché au marché local ou non, les acteurs qui font ou pas partis des réseaux coopératifs, associatifs.

Par ailleurs, nous avons commencés par établir des contacts auprès d'acteurs en relation avec le Nord implantés dans le pays (AVSF, FLO, FECAFEB). Ils nous ont fournis une aide à l'introduction auprès de la population locale, étape nécessaire à la mise en confiance et la construction rapide et efficace d'un réseau de contacts. Cependant, nous avons taché de nous détacher au maximum de ces réseaux par la suite, et nous avons diversifiés très vite nos contacts notamment avec ceux ayant des liens plus faibles avec ces organisations. Cela afin de garder un esprit critique vis-à-vis de ces acteurs eux-mêmes car ils peuvent influencer notre vision des choses.

3.4) Le traitement des informations sur place

Dans la mesure du possible, deux personnes étaient présentes à chaque entretien. Cette organisation est nécessaire pour mener les entretiens tout en étant à l'écoute et disponible pour prendre des notes. Cela permet de plus d'avoir deux perceptions différentes des informations recueillies. Celles-ci ont été analysées régulièrement grâce à des débriefings systématiques après chaque journée.

Régulièrement, nous avons envoyé par e-mail un document synthétique sur l'avancée de la mission. Ceci a permis de conserver une relation avec les organismes encadrant et porteurs du projet, nous

permettant, en cas de difficultés sur place, de recourir à des conseils extérieurs. Une réunion via internet a été effectuée à mi-parcours de la mission avec la coordinatrice d'ISF (Hélène Moquet) et l'auteur du rapport « Normes 1 » (Julie Couturier) pour réfléchir sur nos résultats et préciser nos manques (réserver un temps de questionnaire plus directif au début de chaque entretien pour mieux pouvoir interpréter les résultats par exemple). Pour pouvoir prendre un certain recul sur nos analyses, une journée de pause a également été effectuée chaque semaine afin de synthétiser les diverses informations récoltées.

3.5) Grille d'analyse

La grille d'analyse ici propose des indicateurs auxquels nous devons être sensibles lors des entretiens. C'est un outil d'aide pour cibler l'entretien et interpréter les propos recueillis.

La grille d'analyse utilisée pour élaborer le guide d'entretien provient d'une méthodologie destinée à connaître les effets de projets de développement (ici les normes) sur une population. Cette analyse est essentiellement qualitative (complétée cependant par des données quantitatives). Il s'agit de se rendre compte des modifications des conditions de vie engendrées par les normes sur des populations qui y sont confrontées.

La situation sociale et économique et son évolution ont été étudiées. Sept critères ont ainsi été pris en compte : le revenu, le capital social, les ressources cognitives, « l'empowerment », la sécurisation des ressources, les inégalités et les effets d'entraînement. Etant donné que les normes concernées par l'étude incluent des normes environnementales, une évaluation du niveau de sensibilisation des populations aux questions environnementales est aussi incluse.

3.5.1) Le revenu

Le revenu brut, c'est-à-dire la production en chiffre d'affaires, est intéressant pour évaluer un revenu mais n'est pas suffisant pour évaluer le degré d'aisance monétaire des populations, qui dépend largement du coût local de la vie.

Il est nécessaire d'être attentif à de nombreux facteurs d'aisances chez les personnes rencontrées:

- Biens matériels

- type de construction (type de toit par exemple: briques cuites ou tôle, qui est un signe extérieur de richesse)
- aménagements extérieurs (clôtures...)
- équipement de la maison
- moyens de communication disponibles
- moyen(s) de transport disponibles
- animaux présents

- Conditions de vie en général

- scolarisation
- santé des enfants
- part des revenus consacrés à la nourriture, à l'habillement, à la santé, au transport...
- possibilités d'épargne
- temps disponible
- propreté de la maison ou des environs

- Modes de cultures et leur évolution

- changements des modes culturels (extension et déforestation ou orientation vers une culture plus respectueuse de l'environnement telle que l'agriculture biologique)

- substitution de cultures (de la coca vers le café par exemple)
- évolution des rendements
- modification de la transformation (séchage par rapport aux ochratoxines par exemple)

- Revenus propres:

- régularité des revenus
- sécurisation des débouchés
- importance et durée des moments de soudure
- évolution des revenus familiaux (depuis qu'ils sont sous un système de normes par exemple) mais ce critère est relativement complexe à étudier. En effet, il s'agit de ne pas confondre l'augmentation du revenu lié à une amélioration de la qualité, par une évolution des pratiques culturelles et l'augmentation du revenu lié à la vente dans le cadre des normes volontaires. Exemple pour le commerce équitable: savoir évaluer dans quelles mesures l'évolution du revenu est due à ce label.

Pour mesurer les effets des normes, il faut distinguer le revenu issu de la culture concernée et celui issu d'autres cultures ou de travaux réalisés hors de l'exploitation familiale.

Il est important pour ce facteur de croiser les points de vue (personnes jeunes, plus âgées, femmes...) afin de mettre en évidence d'éventuelles disparités de distribution ou d'utilisation de l'argent au sein de la famille (notamment par rapport au sexe des personnes). Il faut aussi comparer les producteurs en fonction du temps qu'ils pratiquent ces normes, voir les différences entre un temps de pratique de 1 an ou 15 ans.

Il faut pour ce facteur d'aisance « revenu » bien observer les effets directs des normes (hausse du revenu tout simplement) et indirects (hausse de la qualité de la production) et surtout tenter d'évaluer le niveau de sécurisation du revenu. La question d'instabilité du revenu est en effet particulièrement importante pour les petits producteurs, qui sont beaucoup plus exposés aux risques de fluctuation du prix du marché. Il est reconnu que cette instabilité constitue un frein ou du moins un obstacle à l'investissement et au progrès technique.

3.5.2) *Le capital social*

Le capital social tel que défini ici est la capacité à s'insérer dans des réseaux sociaux plus ou moins forts, mais aussi plus ou moins large. Ceci peut tout simplement s'évaluer par le nombre de gens connus et mobilisables par la personne.

Ces réseaux peuvent recouvrir des réalités très diverses:

- réseau familial
- réseau professionnel (relations entre coopératives, ou entre producteurs au sein d'une coopérative mais aussi banques, commerçants, grossistes...)
- réseau politique
- réseau intra et inter-communautaire
- réseau associatif (ex: ONG)

Il faut évaluer plusieurs éléments:

-ce qui a changé pour le producteur en terme de connaissances et de relations essentielles: l'appartenance ou non à une coopérative (obligatoire pour le commerce équitable) ou au réseau d'une ONG. Comparer avec ceux qui ne sont pas dans ces réseaux et prêter attention aux phénomènes d'exclusion.

-l'utilité de ces relations: en termes d'accès à l'information (cf emporvement), aux connaissances, mais aussi à des crédits.

-ce qui a changé dans la structure agricole et ses intrants du fait de l'appartenance à un réseau (ex : pratique du partage du matériel agricole pour les coopératives, modifications du réseau de transport...)

-dans combien de réseaux différents la personne est intégrée. S'il n'y a de liens qu'avec une seule ONG (insertion dans un unique réseau) tenter d'évaluer le danger potentiel d'enfermement qui limiterait les relations.

-relations avec les autres réseaux (tensions, entraide...)

-les types de liens entre les différentes personnes, notamment professionnels. Les types de liens (forts / faibles) n'ont pas la même utilité. Les liens forts peuvent conduire à une relation exclusive, de dépendance et avoir donc des conséquences graves en cas de problème relationnel. Les liens faibles peuvent être une force car en cas de rupture de la relation les personnes ne se retrouvent pas isolées, elles peuvent rebondir, aller de l'avant. Il faut évaluer le type de liens qui s'établissent par exemple entre une ONG et une coopérative en prenant en compte le fait qu'elles peuvent être perçues et vécues différemment de chaque côté.

3.5.3) *Les ressources cognitives*

Il s'agit ici d'évaluer en quoi les normes font évoluer les connaissances, l'éducation et l'apprentissage des populations. Il a fallu ainsi identifier les connaissances acquises grâce à la mise en place des normes. Par exemple, l'un des objectifs du commerce équitable est l'amélioration des connaissances et le partage d'informations au niveau des producteurs.

Amélioration des connaissances

-mise en place de formations (dans le cadre des normes de qualité par exemple, avec la mise en place d'un cahier des charges)

-le public concerné par ces formations (hommes, femmes, producteurs, dirigeants...)

-les mécanismes de transmission et de partage des connaissances. Comment les connaissances se diffusent-elles ?

Performances cognitives de la coopérative

-possibilité d'adaptation à d'autres normes, valorisation des connaissances déjà acquises, facilité à obtenir un autre label

-connaissance du marché et de ses mécanismes. Les producteurs labellisés savent-ils par exemple comment fonctionne le commerce équitable et comment il est mis en place ? Ont-ils des notions de commerce international ?

-esprit d'entreprise de la coopérative et de ses membres

-connaissance des objectifs et valeurs des normes volontaires

-mise en place d'une traçabilité (en vue d'augmenter la compétitivité notamment).

Notamment, dans la lutte contre le bioterrorisme demandé par les Américains, les normes imposées sont-elles possibles à respecter ? Y'a-t-il une revalorisation de l'effort fourni sur d'autres normes par exemple ?

Scolarisation (comparaison avec l'évolution de la norme)

-niveau d'éducation des jeunes

-capacité à les scolariser (moyens matériels ou financiers)

-régularité de la venue des enfants

-quels enfants vont dans les écoles issues de systèmes de financement tels que le commerce équitable ?

Remarque : L'avis des agents de liaison FLO est très intéressant pour l'évaluation de ce facteur: savent-ils exactement quels sont leurs critères de contrôle (et les taux de contrôle) ? Ont-ils donné leur avis pour la mise en place des normes ? Les comprennent-elles ? Quelle différence font-ils entre le contenu et l'application même des normes ?

3.5.4) « L'empowerment »

L'empowerment est la capacité d'une population à prendre part aux négociations, d'augmenter son pouvoir vis-à-vis de celles-ci et de la prise de décision. Cette capacité dépend directement des ressources cognitives mais cette condition n'est pas suffisante.

Il s'agit donc d'identifier :

-les modifications des rôles dans le cadre des négociations vis-à-vis des exportateurs, mais aussi des administrations locales ou nationales. Les producteurs ont-ils par exemple un pouvoir sur les transports, sur les voies de communication ? Ce pouvoir a-t-il des conséquences sur l'organisation de la communauté (ex : comme le Quinoa dans l'altiplano Bolivien)

-la participation à la prise de décision en fonction du sexe, de la taille de l'exploitation, du niveau d'éducation

-l'organisation interne pour faire passer leurs points de vue (ex : syndicats). Savent-ils par exemple faire un Power Point (effet indirect sur la capacité de négociation) ? Quels moyens de pression possèdent-ils ?

-la distribution du pouvoir au sein de la coopérative et de la famille. Par exemple, les changements concernant le clivage homme-femme, le pouvoir des femmes au sein de la coopérative.

-l'évolution du poids des producteurs : degré de participation aux discussions et aux décisions concernant les normes ainsi que les contrôles. Connaissent-ils les objectifs des normes qu'ils appliquent, ont-ils l'impression que leur voix compte dans la tentative d'atteindre ces objectifs ou de les faire changer ?

-le respect du droit des travailleurs nécessaire au rééquilibrage des pouvoirs ? (ont-ils le droit de grève, le pouvoir de revendiquer leurs droits ?)

L'enjeu majeur aujourd'hui pour les petits producteurs de café n'est plus le contenu de la norme mais les conditions d'application de cette dernière et il faut donc déterminer le type d'implication des coopératives à ce niveau. Concernant les contrôles des normes, il est important de savoir comment ceux-ci se déroulent (fréquence, personnes spécialistes ou non, grille d'analyse) et s'ils sont bien adaptés. Il faut bien se renseigner auprès des certificateurs locaux.

3.5.5) La sécurisation des débouchés

Les petits producteurs préfèrent la minimisation du risque plutôt qu'une augmentation des revenus, les prix fluctuants dans le temps (voir étude de *Solagral, mai 2003*). La pauvreté peut d'ailleurs être définie comme une incapacité de faire face au risque, comme nous l'avons déjà évoqué à la fin du paragraphe sur les revenus.

Ainsi, une norme qui peut être favorable dans sa globalité aux producteurs mais qui augmente les risques en termes de débouchés sur le marché, outre la dépendance aux aléas

(rendements variables) peut être mal perçue. Certains préféreront sécuriser leurs revenus même s'ils gagnent moins.

Il est effectivement très difficile pour un producteur de choisir en connaissance de cause une normalisation en fonction de ses avantages et de ses inconvénients. Par exemple, produire sous un label coûteux qui n'offre pas de débouchés à court terme est un risque difficile à prendre (pour peu qu'il soit perçu). Il s'agit de se rendre compte de la perception des normes face au risque et de ces différences au sein d'une population.

Les risques spécifiques qui concernent l'étude sont:

-la fluctuation des prix et du marché entre la période de semence et celle de la récolte (pour le café il faut attendre quelques années pour que l'arbre arrive à maturation). Comparaison de la confiance des producteurs labellisés ou non envers les prix du café (quelle valeur décisionnelle accordent-ils à l'indicateur prix).

-le risque de non-labellisation de la production : Quelles sont les conséquences du rejet d'un tel investissement ? Qui y perd ? Par exemple quels sont les risques de non-conformité à des normes sanitaires comme les ochratoxines ?

-le partage du risque dans la population, la redistribution des risques

-la diversification des activités: la multiplication des cultures, rôle par rapport à la limitation du risque, quitte à diminuer le revenu. Cependant, il ne faut pas lier systématiquement diversification et gestion du risque, parce que la rotation des cultures ou les besoins vivriers sont aussi souvent à l'origine de la multiculture.

-le producteur est-il assuré d'une quelconque manière ? en a-t-il besoin ? le label fournit-il des garanties en cas de problème ?

Remarque : la perception d'un risque n'est pas liée directement à la probabilité qu'il ait lieu, d'autres facteurs rentrent en compte: la connaissance du risque (son caractère nouveau, inconnu), sa maîtrise, sa gravité, ses conséquences à plus ou moins long terme. Il peut y avoir un processus d'exclusion du fait de la différence de perception d'un risque.

3.5.6) Les inégalités

Les inégalités qui peuvent créer un sentiment exacerbé de pauvreté peuvent apparaître entre producteurs, entre membres d'une même famille, d'une coopérative, entre communautés, villages ou même entre régions. Ces inégalités qui ne sont pas forcément perceptibles par les locaux peuvent néanmoins être très fortes. Elles sont plutôt perceptibles par les observateurs extérieurs dont l'avis est fondamental pour ce facteur (ex : conseiller agricoles, chef de commune).

Il faut ici bien étudier la perception des producteurs qui appliquent des normes, ceux qui ne le font pas, ceux qui sont membres d'une coopérative ou non. Les leaders de coopératives par exemple n'ont pas la même perception que des producteurs marginaux. C'est le caractère incluant ou excluant des normes qui est le cœur des interrogations sur les inégalités, mais aussi l'évolution de la perception de celles-ci.

Les critères à observer et prendre en compte ici, outre le point de vue des producteurs et surtout des personnes extérieures sont :

-les tensions, controverses et débats dans les coopératives (notamment lors des Assemblées Générales)

-les sujets à l'origine de ces tensions (parfois très implicites car éloignés du sujet central de la controverse)

3.5.6 (bis) Les effets d'entraînements

Les effets d'entraînements sont liés aux inégalités. Dans le cadre notamment des normes volontaires, il faut se rendre compte si le développement/enrichissement engendré va au-delà du cercle de producteurs/familles concerné(e)s.

On distingue deux types d'effets d'entraînements:

-*Les effets d'imitations* qui peuvent pousser une population à copier un mode de production ou d'organisation qui lui semble propice. Par exemple, si une coopérative a pris un risque et qu'on en voit les conséquences positives, une autre peut plus facilement prendre ce risque.

-*Les effets de redistributions*. Ces effets peuvent apparaître lorsqu'un gros producteur n'est plus capable d'assurer la demande du marché et sollicite d'autres producteurs pour l'aider à y répondre (ex : pour compléter des conteneurs destinés à l'exportation). Cette forme d'entraînement crée de la dépendance vis-à-vis du gros producteur, qui ne fera plus appel aux autres si la demande diminue ou si sa production augmente. Les petits producteurs deviennent sous-traitants des gros.

Il existe aussi une redistribution caritative, qui fait profiter à un ensemble de personnes les bénéfices d'un petit nombre (ex : école).

Ces effets d'entraînement sont très difficiles à observer et à caractériser clairement, d'autant plus que la question temporelle est fondamentale ici et peut entraîner de grands biais.

On pourra cependant s'intéresser à :

-Comment se gère la saturation du marché ? (au niveau de l'offre notamment) Y a-t-il un nombre limite de producteurs acceptés pour travailler pour un même label ?

-Est-elle plutôt accompagnée d'une augmentation du nombre de producteurs ou d'une augmentation de la taille des coopératives ?

Remarque: Il est important de quel est l'avis des agents certificateurs et des ONG.

3.5.7) L'environnement

Dans le cadre de normes volontaires de type biologique ou axé sur la biodiversité, l'effet recherché est le respect de l'environnement par les producteurs notamment. La question est de savoir si les communautés ont conscience des problèmes environnementaux liés à leur mode de production ou si ces normes ne sont appliquées que parce qu'elles sous-tendent un meilleur revenu. Ya-t-il une conscience écologique des producteurs et de leur famille ?

Les indicateurs retenus pour évaluer l'impact des normes sur l'environnement sont:

- l'évolution des pratiques culturelles pour un plus grand respect de l'outil de production (hausse ou baisse d'intrants par exemple)
- la ou les raisons de toutes les évolutions (réflexion personnelle, choix économique, respect d'une norme)
- le mode de gestion de la ressource bois, de l'eau (irrigation par exemple)
- la qualité globale de l'environnement aux alentours des zones habitées ou de production
- le niveau de sensibilisation et de conscience des différents acteurs locaux par rapport:
 - à la gestion des ressources
 - aux problèmes environnementaux
 - au respect de la législation en vigueur

3.6) Les limites de notre étude :

Les limites de notre étude sont diverses mais peuvent se résumer en trois points :

3.6.1) La nature des entretiens

Nous avons effectué des entretiens semi-directifs afin de récolter les points de vue des différents acteurs de la filière café. Mis à part un croisement des informations, il est difficile de vérifier les dires de ces personnes. Par conséquent, nous avons probablement une vision déformée de la réalité. De plus, la majorité des personnes que nous avons interrogées sont des « indigènes », c'est-à-dire des indiens boliviens venant de classes sociales souvent défavorisées et jusqu'à récemment marginalisées par les autres boliviens. Nos origines françaises et plus généralement occidentales induisent forcément un biais puisque nous représentons souvent pour eux l'image du marché ou d'une aide financière qu'ils peuvent obtenir uniquement contre des informations collant à la réalité que nous voulons voir. Tous les acteurs de la SI que nous avons rencontré sur place ainsi que Victor Tacuri (certIFICATEUR de FLO) ont insisté sur ce biais durant notre étude. Il est donc sûrement significatif mais très difficile à éviter, puisque le fait d'être totalement extérieur au contexte bolivien présente aussi des avantages considérables, notamment en terme d'objectivité.

3.6.2) La prédominance du qualitatif.

Le second point qui peut être critiqué, est le fait que nous avons fait une étude très essentiellement qualitative, parfois au détriment des aspects quantitatifs: nous avons choisi notre échantillon de producteurs dans les différentes OP en laissant peut être trop souvent les dirigeants des OECAs ou les personnes nous accompagnant les choisir. Ceci est dû en partie au manque d'accessibilité des producteurs et au fait que les moyens de transport sont rares. En utilisant le taxi de l'OP, c'est bien souvent les dirigeants qui nous guidaient au sein des OECAs. Pour le choix des OECAs visités, nous nous sommes fiés au peu de données que possède la FECAFEB, rarement actualisées de plus, malgré les efforts de l'organisation dans ce sens (difficulté de communication avec les OP), ainsi qu'aux conseils de certaines personnes que nous avons rencontrées. Nous tenons donc à souligner que nous avons probablement une vision partielle de la situation bolivienne.

3.6.3) Le temps

Afin de pouvoir récolter des informations intéressantes par la méthode d'entretien libre ou semi-directif, il faut avoir la confiance des personnes interrogées et des réseaux de connaissances assez solides. En deux mois il est difficile d'obtenir cela. Nous sommes ainsi probablement passés à travers une grande quantité d'informations qui ne nous ont jamais été dévoilées par manque de confiance.

De plus le manque de temps nous a empêchés de rencontrer toutes les personnes que nous désirions interroger(notamment les producteurs se situant dans une autre zone que celle de Caranavi et Coroico).

VI - La perception des acteurs de la filière café bolivienne sur les normes et leurs effets positifs ou négatifs

1) Comment s'organisent les acteurs de la filière café bolivienne face aux normes:

Afin de mieux comprendre la perception et la connaissance des normes qu'ont les différents acteurs de la filière café en Bolivie, nous souhaitons ici présenter les mécanismes progressifs d'organisation de ces différents acteurs face à l'arrivée de normes, volontaires en particulier. Cette chronologie que nous avons dressée au fil de nos entretiens, permet de mettre en évidence le rôle précis de chaque acteur (producteurs mais aussi certificateurs, entreprises privées...) en termes stratégiques par rapport aux normes et comment ceux-ci se placent aujourd'hui dans le panorama de la filière café bolivienne.

Cette partie se veut donc à la fois un historique de la mise en place de structures adaptées aux normes dans la filière café bolivienne ainsi qu'un constat du rôle actuel de chaque acteur, justifiés relativement à la perception des normes par les petits producteurs en particulier.

1.1) En terme de marché

Les petits producteurs et dirigeants d'OP que nous avons rencontrés (mais aussi certificateurs) voient tout d'abord les normes comme un système d'accès aux marchés.

Pour les normes obligatoires (OTA par exemple), il est évident qu'elles sont une condition *sine qua none* d'accès aux marchés concernés. Nous allons donc étudier ici plutôt le cas des normes volontaires.

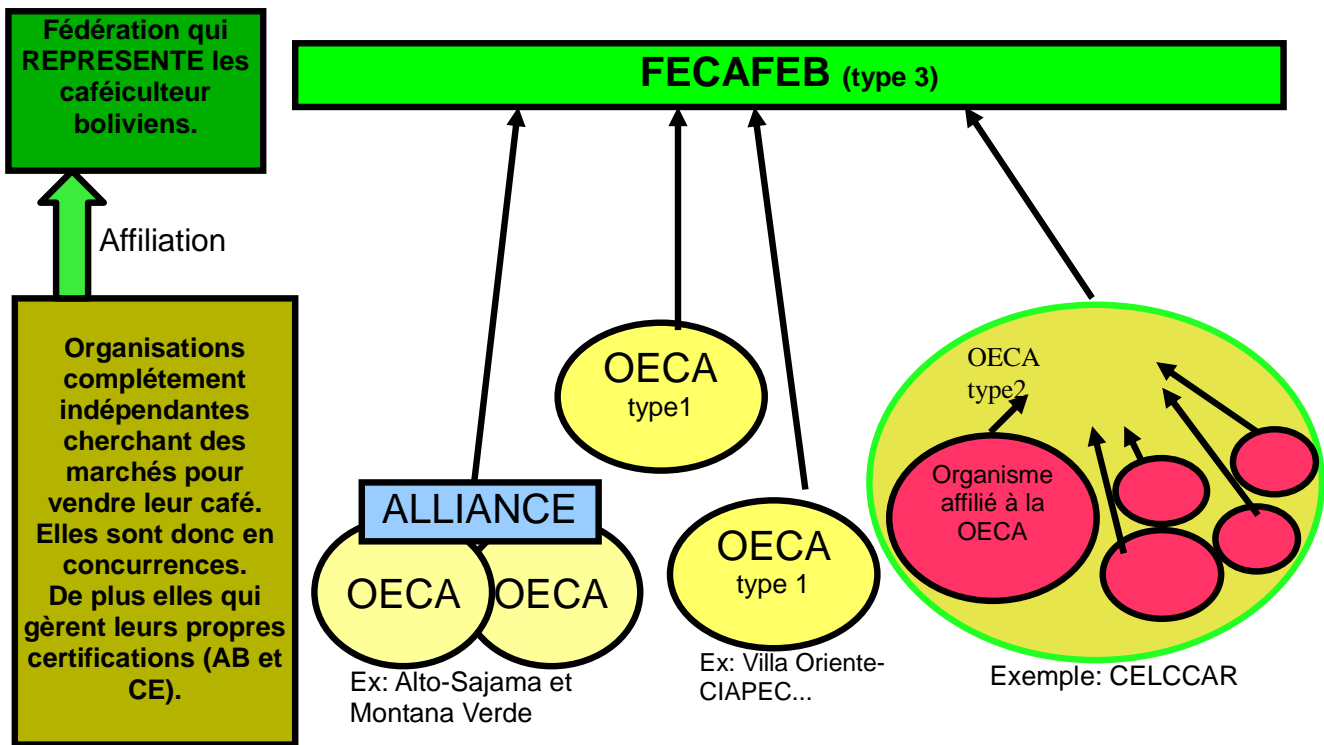
1.1.1) Les OECAs ont choisi les niches AB et CE et essayent aujourd'hui d'atteindre les marchés du café spécial

Pour comprendre la relation fondamentale que font les petits producteurs entre normes volontaires et accès au marché, il faut s'intéresser au contexte de la filière café bolivienne lors de l'arrivée de certifications telles que l'agriculture biologique ou le commerce équitable (cf partie IV).

Des structures coopératives existaient déjà dans les campagnes boliviennes à l'arrivée de ces normes mais celles-ci étaient uniquement basées sur la trame des colonies (hameaux de producteurs colonisateurs) et avaient très essentiellement une vocation sociale et syndicale. Par exemple, la coopérative «Alto Sajama» a été créée de manière totalement informelle en 1971 par 16 producteurs de la nouvelle colonie éponyme. La production de café était alors destinée au commerce local.

Les rendements caféiers exceptionnels de la région des Yungas ont alors attiré de plus en plus de producteurs dans la région. Le volume de café produit par ces OP plus ou moins formelles est donc devenu plus important et la possibilité d'exporter est apparue dans les années 1970.

Cependant, la culture de la plante était encore très récente, les producteurs novices et peu informés. Le café bolivien fut donc sanctionné d'une décote de 25 à 30% par rapport au prix fixé par la bourse de New York à cause de sa mauvaise qualité. Les débouchés de vente étaient ainsi très restreints, sur un marché du café « bas de gamme » déjà quasi-saturé par la récente hausse de la production en Asie du Sud-Est. Le besoin d'une meilleure valorisation de la production et de l'accès à des marchés plus sûrs s'est donc fait ressentir.



Organisation des OECAs en Bolivie (par les auteurs de ce rapport).

Les flèches représentent des affiliations. Une organisation de type 1 est une organisation « de base » comptant uniquement de simples membres. Une organisation de type 2 est une sorte de fédération comptant des organisations de type 1. Et enfin, la FECAFEB peut être considérée comme une organisation de type 3, c'est à dire une fédération comptant comme membres des organisations de type 1 et 2.

L'organisation des OECAs en Bolivie est très complexe. Comme on peut le voir dans le schéma ci-dessus, toutes les organisations productrices sont en concurrence pour obtenir un marché. Par exemple, LOBODIS n'achète que le café de Villa Oriente et de 3 autres coopératives. Les OECAs qui se font concurrence sont très hétérogènes: certaines sont petites (environ 60 membres) d'autres sont très grandes (plus de 300 membres), certaines sont jeunes (2 à 3 ans d'âge, comme CIAPEC), d'autres ont plus d'expérience (comme AltoSajama qui a été créée à la fin des années 70). Généralement, les coopératives sont épaulées par des ONG qui sont également (de manière officielle) en concurrence (pour les zones d'influences, les résultats obligatoires pour obtenir des financements). Ce système provoque de très fortes inégalités de richesse entre coopératives.

Aidés par des ONG de développement, les OP souhaitant exporter se sont donc tournées vers des marchés émergents dans le Nord: agriculture biologique, puis CE et très récemment « café spécial » ou labels Naturland, UTZ Certified, marché Starbucks... Ces marchés labellisés permettent à la fois une meilleure valorisation des productions mais aussi une certaine assurance de débouchés face à l'importante hausse de la demande au sein de ceux-ci. Pour Nelson Tovar, ancien certificateur de BioLatina, l'objectif avec l'agriculture biologique était non seulement de « rattraper la différence entre le prix du café bolivien et le prix fixé par la bourse de New York, mais aussi d'avoir un café côté au-delà de ce prix ». La plupart des OP exportent ainsi aujourd'hui du café de haute qualité, certifié « agriculture biologique » mais aussi CE afin de toucher des niches de marché très particulières et rentables au Nord. C'est même clairement la politique de la FECAFEB de diriger tous les producteurs vers ce type de double certification puisque pour être membre de l'organisation,

une OP doit être certifiée « agriculture biologique » et CE ou en voie de l'être.

Au-delà de leurs idéologies, ces normes ont donc dans un premier temps été simplement associées par les producteurs des OP à des systèmes de contraintes permettant l'accès à des niches de marché particulières, plus valorisantes et plus sûres voire à de réelles obligations du marché. Sur 51 entretiens de producteurs et dirigeants, 27 assimilent explicitement les normes à des contraintes ou de simples marché. Pour 16 de ces personnes ressort l'idée nette d'un échange contraintes/temps de travail contre plus de rémunération. 5 assimilent purement et simplement les normes à des marchés et 6 à des exigences du type « le Nord demande, on fait ».

Nous pouvons ainsi citer un producteur de Villa Oriente de la colonie « Entre Rios » pour qui l'agriculture biologique « consiste à remplir des normes que demande le marché pour pouvoir vendre sur ce marché » (par exemple, la non-utilisation de produits chimiques) ou un producteur de la même coopérative, de la colonie « Union Camacho », pour qui le CE se définit comme « un prix juste et adéquat en échange de contraintes de gestion des cultures ».

Nous pouvons de plus donner l'exemple d'un producteur de l'OP Alto-Sajama, de la colonie « Montaña Verde » selon qui « il faut obligatoirement avoir une certification agriculture biologique et CE pour pouvoir exporter ». Pour ce dernier type de producteurs produire et vendre un café non-labellisé AB ou CE paraît réellement unimaginable. Ils semblent alors totalement dépendants voire prisonniers de ces normes. Par exemple, nous avons discuté avec le représentant de la commercialisation d'Alto-Sajama qui se plaignait du hausse du nombre de normes CE sans augmentation parallèle du prix CE. Mais à aucun moment celui-ci n'a évoqué la possibilité d'arrêter la certification à cause de ce problème et nous pensons que cela lui paraissait simplement inconcevable. Lors d'un séminaire de deux jours sur les normes que nous avons suivi à Caranavi, associant producteurs, responsables d'OP et certificateurs, ces derniers ont insisté à maintes reprises sur le fait que les certifications AB ou CE sont volontaires et non obligatoires, preuve de l'assimilation erronée faite par les OP: toujours lors de ce séminaire, le président de COAINE présentait le fait d'être certifié comme une « nécessité ».

Au final, toutes les OECAs se plaçant sur les mêmes niches de marché très restreintes (à la fois CE et AB), il existe une indéniable très forte concurrence inter-OP marquée par un blocage de rapports sociaux entre membres de coopératives différentes mais aussi des inégalités fortes inter-OP. Les sièges des coopératives Villa-Oriente et CIAPEC sont par exemple dans le même village (Choronta) à quelques centaines de mètres l'une de l'autre mais les deux organisations ont très peu de rapports (à noter que CIAPEC a été formée par des anciens producteurs de Villa-Oriente, mécontents du fonctionnement de l'organisation). CIAPEC n'a obtenu un marché CE que depuis 2006. Son organisation semble bien plus bancal que celle de Villa-Oriente et ses membres beaucoup moins riches économiquement ou en matière de connaissances culturelles. Ceux-ci vivent pourtant dans les mêmes colonies que des membres de Villa-Oriente. Umberto Mamani Vargas de COAINE (colonie « Ingavi »), dit mal connaître ses voisins car ils n'appartiennent pas à la même coopérative que lui et reconnaît une forte concurrence entre eux.

La niche naissante du « café spécial » semble fortement intéresser les OP (presque toutes les OP rencontrées se disent intéressées par ce marché) puisqu'elle se place dans la même logique de valorisation de la production que le CE et l'AB et permettrait de diminuer cette pression concurrentielle inter-OECAs. Ceferino Choque de la coopérative CELCCAR parle ainsi du « café spécial » comme d'un « concept avec des bons marchés à la clé », mais il reste conscient que tous les producteurs ne pourront pas se concentrer sur ces marchés et que une compétition va persister et engendrer de nouvelles inégalités.

1.1.2) D'autres structures de producteurs occupent la niche du "café spécial"

Face aux diverses faiblesses des OECAs (sentiments d'inégalités, manque de transparence, surplus de qualité non-valorisée par les marchés qu'elles possèdent), de plus en plus de petites structures se mettent en place pour pallier ces défauts. Elles permettent un travail à plus petite échelle donc plus de confiance, un paiement rapide des producteurs dans le temps, une meilleure valorisation de la qualité de la production...

Ces acteurs se sont essentiellement placés sur les petites niches du café de qualité, ou « café spécial », marché très récemment développé et adapté à une petite échelle de gestion. Nous avons notamment rencontré une entreprise familiale de « café spécial » (la famille Montaña), dont les membres étaient anciennement affiliés à une coopérative (CENCOOP) mais ont voulu profiter de l'ouverture d'un nouveau marché pour quitter l'organisation et ses problèmes de transparence. La particularité de ce marché est qu'il se concentre uniquement sur la qualité et n'impose donc aucune contrainte précise.

Ces niches sont petites et récemment apparues. La compétition « Taza de excelencia », concours de qualité entre les « cafés spéciaux » de différents pays d'Amérique Latine n'existe en Bolivie que depuis 2005. Selon Erwin Mierich, sélectionneur et professeur pour la compétition, les volumes concernés sont encore très faibles car peu de producteurs (mais aussi de consommateurs!) sont réellement sensibilisés à la qualité du café.

Face à la croissance de ce débouché, il y a eu un développement d'autres acteurs spécifiques au marché, à l'image de ce qui a pu se passer pour les normes volontaires CE et AB il y a 30 ans. Des intermédiaires spécialisés dans l'achat et la vente de café spécial (par exemple Vicky Ossio de la Senda Verde), des boutiques spécialisées sur ce marché (aux Etats-Unis mais aussi en Bolivie) se sont développées et ont aidé ou soutiennent aujourd'hui les cafés de qualité. Cette filière spécifique se place en concurrence avec celui du café labellisé CE ou AB issu des OECAs. Vicky Ossio accuse ainsi le CE d'être un concept « romantique », qui récompense le producteur sans tenir compte de la qualité du café qu'il produit. Elle dénonce aussi la non transparence de la plupart des OECAs et le fait qu'au final ce soit les dirigeants qui s'enrichissent le plus.

Cependant, il est important de noter qu'aujourd'hui les OECAs essayent aussi d'occuper ces niches du "café spécial", sous l'impulsion de quelques producteurs tels que Ceferino Choque de CELCCAR ou Carmelo d'Antofagasta, ainsi que de la FECAFEB. Selon le responsable commercialisation de cette dernière structure, « le marché « café spécial » permettrait d'avoir des bons prix pour moins de contraintes ». Ceci montre bien que les normes sont vues par beaucoup comme de simples marchés, raisonnés en fonction des contraintes qu'elles imposent.

Le marché du « café spécial » semble ainsi intéresser beaucoup de producteurs car il est peu contraignant tandis que des labels comme UTZ Certified, beaucoup plus stricts, se développent moins, en partie à cause des certificateurs qui n'incitent pas non plus les OP à s'y lancer, en leur demandant de bien être sûres de pouvoir respecter tous les critères imposés.

1.1.3) Les autres producteurs non affiliés qui vendent du café conventionnel pour les entreprises privées

En dehors de ces marchés normalisés, de nombreux producteurs boliviens utilisent des moyens de vente plus conventionnels. Ceux-ci écoulent leur production via des marchés sans normes volontaires pour diverses raisons, mais tous les producteurs de café conventionnel que nous avons rencontrés aimeraient produire du café certifié AB, CE ou autre et être affiliés à une OP.

Le marché est plutôt choisi par défaut: quand aucun autre choix ne s'offre ou quand le

facteur risque est trop élevé (méfiance envers une coopérative par exemple). Les raisons de non-affiliation à une OP et donc non certification de la production sont cependant perçues différemment par les non-affiliés et les affiliés à des OP.

Selon Frederico Flores, président de la Fédération des producteurs de coca, lui-même producteur d'un peu de café mais non affilié à une OP, si la plus de la moitié des producteurs de café ne sont pas membres d'une OECA, ce n'est pas par choix propre ou par méfiance mais soit car ils n'ont pas une production suffisante pour rentabiliser les frais de certification, soit car ils sont mal informés et ne savent pas comment devenir membre d'une OP. Sur 6 entretiens avec des producteurs de café non affiliés à une OECA, nous avons en effet rencontré 3 producteurs qui disent ne pas pouvoir adhérer à une OP car cela représente un trop gros investissement pour le volume de production qu'ils possèdent (frais d'adhésion, mise aux normes des installations...).

Pour les producteurs affiliés ou l'ayant été, la non affiliation correspond avant tout à un manque de confiance des producteurs envers les OECAs: pas de transparence, délais de paiement trop long... Ainsi, Don Ignacio de la colonie Muñeca faisait partie de COAINE jusqu'en 2004 mais à la suite d'un conflit avec la coopérative (pas de paiement reçu pour la vente de sa production), il a préféré stopper son affiliation. Selon David Mazara de la coopérative Villa-Oriente et la colonie « 8 de Septiembre », des producteurs restent non affiliés pour d'autres raisons en plus de celle évoquée ci-dessus:

- un manque de volonté (temps de travail en plus pour respecter les normes, aller en réunion...)
- ils sont parfois perdu entre les différentes OP qui existent et ont des marchés, des tailles ou des fonctionnements différents
- ils sont en voie de l'être mais cela prend du temps (3 ans pour l'agriculture biologique)
- ils ont d'autres productions qui leur amènent des revenus corrects: coca, achiote, agrumes...
- la culture de la coca nécessite l'utilisation de produits chimiques et n'est donc pas compatibles avec celle du café biologique
- la faible différence de prix entre le café conventionnel et le café biologique et/ou CE ne justifie pas les efforts en plus nécessaires

Cependant, beaucoup de producteurs même affiliés à des OECAs vendent sur le marché conventionnel par le biais d'intermédiaires ou directement d'entreprises privées car ils sont alors payés directement, tandis que lorsqu'ils exportent par le biais de leur coopérative ils doivent parfois attendre plusieurs mois leur argent. Dans la période de soudure qui suit les récoltes, beaucoup de producteurs certifiés sont donc contraints de vendre une partie de leur production chez les intermédiaires à des prix plus bas.

Les intermédiaires de Caranavi que nous avons rencontrés (trois différents) utilisent cet argument pour justifier leur activité.

Nous avons noté une forte concurrence entre cette filière conventionnelle et celle du café labellisé. Ceci se traduit en particulier au niveau des entreprises privées rencontrées (voir point suivant).

1.1.4) Les entreprises privées

Sur trois entreprises de transformation de café conventionnel rencontrées (Emdex, Copacabana, Buena Vista), deux sont très critiques par rapport aux normes volontaires, en particulier CE et AB. Les personnes rencontrées accusent fortement ces normes d'avoir pénalisé les entreprises privées et les acteurs de la filière conventionnelle en faisant monter le prix du café dans la région et diminuer l'offre de café conventionnel. Le fait que certains producteurs affiliés à des OP rachètent du café conventionnel pour le vendre illégalement comme du café labellisé participe à

faire monter les prix du café conventionnel (selon l'entreprise Copacabana). Enfin, ce phénomène s'amplifie par la diminution de la production par hectare ces dernières années, à tel point que l'entreprise privée Copacabana a dû importer du café de pays voisins en 2005 pour ensuite l'exporter.

La filière conventionnelle aurait ainsi considérablement réduit au cours de ces dernières années: l'entreprise privée Emdex, créée en 1986, exportait environ 400.000 tonnes de café conventionnel par an vers l'Europe et les Etats-Unis et regroupait presque 200 salariés mais a dû fermer ses portes en 2003. L'ancienne gérante, Mme Lena, impute cela au fait que beaucoup de ses producteurs se sont regroupés en coopératives labellisées CE pour exporter sans passer par un intermédiaire quelconque. De même, l'entreprise privée Copacabana dit moins exporter depuis 2000.

Pendant toutes les entreprises privées rencontrées reconnaissent que ces normes volontaires ont eu un effet positif dans la région, même si elle ont été à l'origine d'inégalités (notamment entre dirigeants de coopératives et simples producteurs membres). Elles ont permis une hausse de la qualité du café et aux producteurs d'être mieux payés et organisés. L'entreprise privée Copacabana a même essayé de commencer une production de café certifié biologique et spécial il y a quelques années dans le secteur rural de Corraça. Mais sa concurrence aux OP n'a pas été acceptée par les producteurs en coopérative de la région et le site a été contraint de fermer par peur de représailles. Selon le gérant de l'entreprise Copacabana que nous avons rencontré, l'entreprise Buena Vista située dans la région rurale de Caranavi et exportant du café labellisé biologique pourrait subir les mêmes pressions dans les années à venir.

Parallèlement, le fait que le prix du café conventionnel finisse par être proche de celui du café labellisé est très mal accepté par certains producteurs (80\$ le quintal environ en conventionnel contre 125\$ le quintal pour du café labellisé CE et biologique). Un producteur de l'OP Illampu va jusqu'à utiliser le terme « d'humiliation » face aux efforts qu'il fournit.

1.2) En terme économique

Après avoir trouvé un marché adapté, les producteurs tentent autant que possible de s'organiser afin de réduire les coûts liés à l'exportation, la production ou la certification. Nous avons déjà évoqué quelques mécanismes d'organisation économique au cours du 6-1-a) tels que le regroupement en OP ou la création de petites entreprises. Nous souhaitons ici aborder plus en détail ces méthodes d'organisation, la distribution des acteurs dans ce cadre et les éventuels conflits liés à cette organisation.

Si nous avons pu aborder avec les OP et les acteurs de la filière « café spécial » rencontrés les mécanismes internes d'organisation économique, ce sujet a été jugé trop confidentiel par les entreprises privées que nous avons abordé. Nous ne détaillerons donc pas ce point ici.

1.2.1) Les OECAs et leur organisation interne

Lorsqu'une OECA a choisi de se diriger vers un marché labellisé par une ou des normes volontaires, en particulier celles de l'AB, le principal problème économique rencontré est le coût élevé de la certification pour chaque producteur. Pour éviter une certification individuelle trop onéreuse, les organisations ont donc mis en place des Systèmes Internes de Contrôle (SIC), en accord avec les différentes entreprises de certification.

Remarque: Ceci s'applique aux certifications individuelles de type « agriculture biologique » pour le moment en Bolivie, mais le CE, qui se dirige vers un contrôle plus propre à chaque producteur, va lui aussi bientôt demander aux OP de posséder un SIC.

Avec un SIC performant l'organisme certificateur ne contrôle que 20 à 30% des producteurs au lieu de 100% en théorie, en déléguant une partie de son travail de terrain à l'OP. Pour cela, la structure doit mettre en place des normes internes incluant les normes exigées par le certificateur (se basant sur les grandes lignes des normes internationales telles que IFOAM) et celles propres à elle-même (à condition qu'elles soient plus contraignantes), comme par exemple des normes de qualité ou les règles de fonctionnement du SIC. Ce sont uniquement les techniciens et les responsables des coopératives (responsable du SIC notamment) qui les rédigent avec l'aide des certificateurs. Cependant ces normes doivent être connues et comprises par tous les producteurs. Pour cela, les OECA forment des « promoteurs », personnes chargées de la diffusion orale voire écrite de ces normes aux producteurs. Des cours sont également organisés.

L'OP doit également mettre en place un système de contrôle interne par des membres de la coopératives pour tous les producteurs. Chaque colonie possède un contrôleur interne qui inspecte une autre colonie pour plus de partialité. La méthodologie de contrôle doit être approuvée par l'organisme de certification.

Le SIC doit être en mesure de fournir les caractéristiques et les activités de chaque producteur par le biais de bases de données (cahiers des producteurs ou choses plus formelles).

Les organismes certificateurs (BioLatina et IMO-control rencontrés) contrôlent les SIC de manière semblable. Cependant, alors que BioLatina s'intéresse simplement lors des contrôles aux normes internes spécifiques à la labellisation inspectée, IMO-control certifie le respect de l'ensemble des normes internes du SIC. Les entreprises exigent dans un premier temps tous les documents de la coopérative et par producteurs issus notamment du SIC. Ils font un premier long travail de contrôle des documents accompagné d'une vérification de terrain sur un échantillon de producteurs pris au hasard. Cet échantillon est de 20 à 30% des producteurs de l'OP pour BioLatina et pour IMO-control, ce nombre est calculé de la manière suivante: racine carré du nombre de producteurs * facteur risque relatif aux visites précédents: 1, 1,2 ou 1,4). Si tout est cohérent par rapport aux documents la certification s'arrête là. S'il y a un écart entre le terrain et les documents fournis, l'organisme certificateur a plusieurs possibilités en fonction du degré et de la nature de l'écart. D'abord si la faute est minime, le producteur se voit remettre une recommandation relative à l'écart commis. Si la faute commise est plus grave (utilisation de produits chimiques par exemple), le producteur peut être écarté du processus de certification pour une durée déterminée (pas de sanctions financières possibles directement). Dans certains cas, si la faute commise est réparable, l'organisme certificateur propose au producteur un délai pour se mettre en conformité avec les normes. Cependant, si la faute relève d'un dysfonctionnement de l'ensemble du SIC de l'OP, l'organisme certificateur peut exiger de contrôler 100% des producteurs. Dans le pire des cas, la coopérative peut alors être sanctionnée par un retrait de labellisation.

IMO-control possède par exemple un catalogue de sanctions allant de 0 à 8: 0 représente une simple recommandation, 1 un non-respect mineur, ..., 3 implique un contrôle additionnel, ..., 5 une non-émission de la certification, ..., 8 une annulation du contrat et une impossibilité pour l'OP de se faire certifier de nouveau pendant un certain temps, même avec une autre entreprise.

BioLatina dit effectuer entre 4 et 7 contrôles de producteurs par jour de visite. Chaque jour de visite étant facturé 150\$ (220\$ pour IMO-control mais ils contrôlent un plus faible échantillon de producteurs), le fait de contrôler uniquement 20 à 30% des producteurs de l'OP représente une économie non négligeable pour les producteurs. Sur une OP de 50 producteurs, BioLatina contrôlera environ 13 producteurs et IMO-control 8.

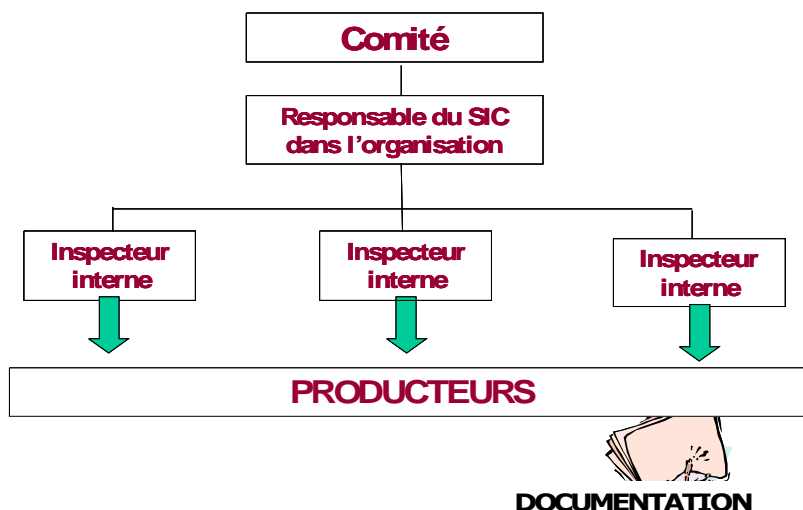
Mais cette économie est à relativiser du fait que les OP doivent dépenser de leur côté du temps et de l'argent pour mettre en place un SIC performant et répondant aux exigences des certificateurs. Ces derniers aident au départ les coopératives à organiser leur SIC (IMO-control distribue par exemple un livre appelé Manuel de producteurs pour établir et harmoniser les SIC et donne un cours à l'OP) mais pour des raisons éthiques relatives à leur statut de contrôleurs, celles-ci

n'aident plus par la suite à la mise en oeuvre des SIC.

Au sein des OP, les SIC sont généralement composés:

- d'un responsable faisant partie de la direction
- d'une équipe de promoteurs: producteurs spécifiquement formés aux normes internes dont le rôle est d'aider les autres producteurs à les mettre en oeuvre sur leurs parcelles, les tenir au courant de toute nouvelle norme ou changement d'une norme
- d'une équipe de contrôleurs internes (généralement un contrôleur par « colonia »): producteurs dont le but est de contrôler régulièrement le respect des normes par les autres producteurs de l'OP et de rapporter les infractions dans le rapport du SIC afin que le problème puisse être réglé en interne. Ce poste est parfois rémunéré car il nécessite du temps, des déplacements mais aussi de la rigueur. La OECA Antofagasta rémunère ainsi 8\$/jour ses contrôleurs internes lors des journées de visites, Villa Oriente ne les paie que 3 Bolivianos (0,30€ soit environ 0,45€) par producteur inspecté.

Par exemple la coopérative COAINE, certifiée AB et CE, qui compte 190 membres actifs et 80 membres passifs possède autour de son SIC un responsable propre, 10 « inspecteurs internes » responsables du contrôle interne, 11 promoteurs (1 par « colonia » différente) chargés de l'aide technique aux producteurs en matière de normes ainsi qu'un responsable pour chaque usine de pré-transformation du café par voie humide, un responsable du stockage du café pré-transformé avant son envoi à l'usine d'El Alto et un chargé de la commercialisation. Chacun doit rassembler la documentation sur les normes correspondant aux étapes dont il est chargé et le responsable du SIC possède la totalité des normes internes de la coopérative dans son bureau ainsi que de la documentation annexe, disponible aux membres ou aux contrôleurs externes: contrats de production certifiée AB ou CE, plan des parcelles, descriptif de la coopérative (composition du bureau, usines...), plan de production, listes des producteurs, rapports des contrôleurs internes...



Organisation d'un Système de Contrôle Interne

Le SIC, à l'interface entre producteurs et certificateurs, est par conséquent un sujet très important et sensible pour l'un ou l'autre des acteurs. Nous avons pu participer durant deux jours à un séminaire appelé « Certification biologique et Commerce Equitable » (restitué dans les annexes) rassemblant des responsables de OECAs, de SICs au sein de ces OECAs, des représentants d'organismes de certification (BioLatina, IMO-control, FLO) mais aussi des membres d'institutions caféières (FECAFEB, AOPEB), un importateur (la représentation locale de LOBODIS) et un membre du ministère de l'agriculture bolivien. Le principal sujet de débat durant ces deux jours a été l'optimisation des SICs et le rôle de chaque acteur face à cet outil.

Ainsi, les OP souhaiteraient plus d'aide dans la construction et le suivi des SICs, les

organismes de certification refusent d'assister plus les SICs pour des raisons évidentes d'éthique. Le président de COAINE lors de la présentation de son SIC a insisté sur le fait que certaines normes sont en décalage avec la réalité bolivienne et dures à retranscrire sous forme de normes internes compréhensibles par tous (par exemple les Etats-Unis demande un certain rapport C/N pour la fertilisation des parcelles en AB). Il a aussi signalé que malgré la mise en place d'un SIC les coûts liés à une certification restent très élevés.

Il a clairement été admis par tous lors de ce séminaire que les SIC sont loin de tous bien fonctionner: problèmes de transparence, de communication avec les organismes de contrôle ou les membres des OP, documents manquants, non numérisés... Mais qui est responsable face à un SIC défaillant ? L'OP seule ou les certificateurs également ?

Juan Carlos Moscoso, ancien membre de VSF-CICDA et aujourd'hui à la tête d'une coopérative d'artisanat labellisée CE dénonce un manque de communication entre OP et certificateurs (notamment les agents FLO).

1.2.2) Cas du café spécial

Les producteurs présents sur la niche du « café spécial » semblent plutôt avoir une gestion entrepreneuriale de leur activité. Nous n'avons rencontré qu'une entreprise de producteurs de « café spécial » mais avons aussi ressenti chez les personnes intéressées par ce marché au sein des OECAs un esprit d'entreprise supérieur à celui des autres producteurs: volonté d'investir dans du matériel ou du terrain, vision à plus long terme de leur activité...

L'entreprise Montaña, composée de 12 membres de la même famille, rachète ainsi essentiellement le café en grains de producteurs indépendants car ayant une faible production afin de le transformer d'une part en café spécial (sélection des meilleurs grains), d'autre part en café destiné à être vendu à l'usine Buena Vista. Ils payent aux producteurs un prix d'achat du café standard basé sur le prix d'achat par les usines et presque tous les bénéfices liés à la vente de café spécial leurs reviennent ainsi (ils versent parfois des primes aux meilleurs producteurs). L'entreprise familiale possède son propre site internet, les rôles au sein de l'entreprise y sont clairement définis afin d'être plus performants, un des membres suit régulièrement des cours de dégustation de café...

Au sein des OECAs, on retrouve cet esprit d'entreprise chez les personnes intéressées. Par exemple, Ceferino Choque de la coopérative APAEC rafiée à l'OP CELCCAR souhaite se lancer (ainsi que sa « colonia ») dans la production de café spécial et se détacher de CELCCAR. Lui et les personnes de sa « colonia » ont commencé à investir, grâce à la prime sociale CE, dans du matériel « haut de gamme » afin de produire du café de très haute qualité: dépulpeur commun à moteur pour homogénéiser chaque lot de production, machine pour enlever le mucilage des grains sans passer par la fermentation... A long terme, ils souhaiteraient leur propre laboratoire pour avoir de meilleurs rapports avec leurs clients: proposer une liste de cafés, leur caractéristiques et leurs prix respectifs. Pour cela, Ceferino Choque expérimente des variétés sur ses parcelles afin d'optimiser les conditions de culture de chacune d'entre elles et leurs qualités gustatives. Il fait également la promotion du café sur le marché de Caranavi afin d'éduquer les producteurs ou boliviens à la qualité en terme de café. Preuve de sa logique entrepreneuriale, il dit vouloir s'installer dans une autre région où il pourrait avoir plus de terres si son projet marche.

De même Carmelo de l'OP Antofagasta, très intéressé par la niche du « café spécial », a commencé des études d'ingénieur agronome pour mieux gérer ses parcelles et ses méthodes de culture. Il possède ainsi de grandes connaissances agronomiques (pratique de la fertilisation naturelle des parcelles à l'aide de légumineuses) mais aussi économiques (a en tête ses coûts de production par exemple). Il cherche à innover à travers expériences de semis très dense sur ses parcelles, le suivi de cours de formation à la dégustation du café,...

L'un comme l'autre tiennent cependant à garder leurs certifications AB et CE même en production et vente de leur café comme du « café spécial » pour une meilleure organisation de leur

système de production et un contrôle régulier de celui-ci. Selon Ceferino Choque, « le CE est un excellent tremplin vers la qualité et la production de cafés spéciaux » et selon Carmelo « le CE permet plus d'investissements et donc plus de prise de risques » (notamment grâce à la prime sociale). Les dirigeants de la coopérative CENCOOP affirment également que "le CE est un tremplin pour avoir accès à des marchés hors CE aussi grâce à l'apprentissage d'une production de qualité: cafés spéciaux par exemple ».

Ce comportement se retrouve chez l'entreprise Montaña, qui malgré le fait qu'elle se soit spécialisée dans la production de « café spécial » a conservé la labellisation AB que la famille possédait lorsqu'elle faisait encore partie de l'OP CENCOOP. L'entreprise se dit aussi intéressée par une labellisation type CE afin d'avoir l'avis d'une personne extérieure sur leur mode d'organisation interne et être suivie dans sa démarche entrepreneuriale. Les membres de la famille Montaña semblent considérer la certification comme un véritable service au producteur, un outil de conseil pour une structure qui souhaite mieux s'organiser et être plus rentable. On commence ainsi ici à sortir de la notion que le CE représente uniquement un marché.

Pour conserver ces certifications tout en produisant du café spécial, il existe ainsi deux solutions: rester en coopérative ou optimiser sa gestion (famille Montaña)

D'autres producteurs, tels que Victor Hugo Alvarez de la coopérative Alto-Sajama et lui aussi intéressé par la production de café spécial, vont même vers d'autres systèmes de normes complémentaires sans pour autant se faire certifier. Ainsi Victor Hugo Alavares travaille sur une gestion innovante de ses parcelles inspirée des normes « Bird Friendly » mais ne compte pas forcément être labellisé « Bird Friendly ». Il souhaite seulement utiliser ce système qu'il juge utile pour produire du café de meilleure qualité, dans un système durable et se donner des arguments marketing du type « café respectueux de la biodiversité » grâce à des photos de ses parcelles. Il a souhaité conserver dans ce but un énorme arbre sur sa parcelle que son père voulait abattre.

1.3) En terme de faisabilité de la certification sur le terrain

Au-delà des contraintes de marché et économiques, lorsqu'un producteur souhaite réaliser une production labellisée une autre simple contrainte se pose, celle de la faisabilité de la norme en elle-même, pourtant pas toujours si évidente...

1.3.1) Respect des exigences

Pour cerner ce problème de faisabilité, il faut revenir à la définition même de la norme, c'est-à-dire une ou des exigences issues des souhaits des consommateurs. Le problème est que les producteurs ne sont pas toujours capables de respecter ces souhaits, soit car ils ont mal évalué l'importance de ces exigences en terme de contrainte souvent temporelle mais aussi budgétaire ou portant sur les connaissances agronomiques même du producteur, soit car les contraintes demandées par la norme sont tout simplement irréalisable ou intransposable dans le contexte bolivien. Bien souvent, c'est en fait un mélange de ces deux raisons qui fait qu'un producteur n'arrive au final pas à respecter une norme.

Bien que rare, nous avons perçu ce problème dans deux types de contexte: des normes trop complexes, comme UTZ Certified ou Naturland, qui demandent beaucoup d'investissement de la part du producteur sur ses parcelles, ou dans le cas de juxtaposition de différentes certifications qui rendent les contraintes trop importantes au final.

Sur ce dernier point, d'après les certificateurs rencontrés, c'est en partie le rôle de ces derniers de réguler et de contrôler le nombre de certifications des organisations, notamment en

prenant en compte les deux points énoncés précédemment: accès au marché et faisabilité économique. D'après eux, les organisations ont parfois du mal à cerner les contraintes liées à un marché pourtant attractif en apparence. Lorsqu'une OP fait une demande de certification pour un label auprès d'un organisme de certification, celui-ci vérifie si la demande n'est pas trop ambitieuse pour les moyens de l'OP. Au final, c'est en effet aussi la responsabilité de l'organisme certificateur qui est en jeu si l'OP n'arrive pas à respecter les contraintes imposées et ne peut continuer à payer les frais pour la certification engagée: cela induit beaucoup de frais pour l'entreprise (ouverture de dossier...), les contrôles les plus fastidieux étant souvent les premiers. Ce rôle de régulateur semble être pris très au sérieux par les certificateurs rencontrés. De plus, IMO-control demande par exemple aux OP d'avoir une garantie de paiement avant de se lancer dans une nouvelle certification. IMO-control n'exige cependant pas que l'organisation possède un marché.

Concernant les normes en elles-même irréalisables, c'est aussi le rôle des certificateurs d'interpréter et d'adapter aux réalités de terrain les normes élaborées au Nord. Par exemple IMO-control a jugé certaines normes de UTZ-certified inapplicables et a donc contacté directement l'organisme responsable afin de demander des corrections. Ceci a été fait dans ce cas. Mais il existe d'autres cas où c'est aux organismes de certification d'adapter les normes à la réalité de terrain. BioLatina dit ainsi « traduire et interpréter les normes élaborées au Nord dans un langage plus facile et plus appliqué au terrain » pour les OP. Par exemple, la norme NOP (Norme AB des Etats-Unis) exige un rapport Carbone/Nitrate précis pour le compost des parcelles de café. Cela n'est évidemment pas applicable sur le terrain et IMO-control et BioLatina disent proposer par conséquent aux producteurs une « recette type » de compost à faire. Cependant, il est très difficile pour les certificateurs de juger du respect de ce rapport C/N sur le terrain car d'autres « recettes » sont possibles pour arriver au bon rapport...

1.3.2) Accréditation pour le certificateur

Les normes appliquées en Bolivie en grande majorité des normes internationales (à l'exception de la très récente loi 3525 d'AOPEB, décrite dans la partie II-3.1.1)La norme publique Bolivienne de l'Agriculture Biologique) issues du Nord. Pour pouvoir certifier les OECA sur ces normes, les entreprises privées doivent être accréditées pour les normes en question. C'est aussi une des limites à l'accès aux normes internationales: si pour diverses raisons (prix de l'accréditation, condition de formation des certificateurs pour pouvoir être accrédité...) le certificateur ne peut pas certifier une norme, cette dernière n'est pas accessible pour les différents organismes du pays.

L'accréditation des certificateurs peut également se faire grâce à la pression des producteurs eux-mêmes. C'est par exemple le cas pour la récente norme Starbucks, nécessaire pour vendre sa production à la chaîne de boutiques éponymes. IMO-control certifie la norme depuis 2006 suite à de fortes pressions de la part d'OP car ce label est en forte croissance grâce au développement de l'entreprise Starbucks. La demande d'accréditation est donc dans ce cas directement venue des producteurs.

1.4) Et la production?

Au départ, la production en elle-même (en terme de rendement, voire de qualité) est complètement oubliée dans la démarche de certification pour la filière café bolivienne. Par exemple pour l'entreprise de certification IMO-control, les normes de manière générale permettent « aux organisations de se renforcer dans leur structure et dans leur partie commercialisation, avec un accès facilité au marché international » mais la notion de productivité n'est pas évoquée. Pour FLO-Cert également, les « normes sont pour les producteurs un moyen d'accéder aux marchés, notamment de l'export ».

Osvaldo Garcia, certificateur pour IMO-control a réalisé une thèse sur le pourquoi de la certification des producteurs boliviens en AB. Il ressort de cette étude que ceux-ci se certifient plus pour des raisons économiques que des raisons environnementales (les raisons sociales apparaissant même en seconde place, également devant les raisons environnementales).

Ce phénomène est relativement paradoxal car un des grands dangers qui menace la filière café bolivienne est actuellement la baisse constante de la production en terme de rendement par hectare. Celle-ci est essentiellement due au fait que les producteurs n'investissent pas ou peu sur leurs parcelles (notamment dans le renouvellement de leur plants de café). Or aucune norme pour le moment ne les contraint à investir un certain montant dans leurs parcelles et ce n'est donc pas pour eux une priorité !

Pourtant, si les normes représentent au départ une contrainte, lorsqu'elles sont appliquées (et comprises) elles se transforment également en outil technique de la conduite et la gestion de la OECA (CE) et de l'exploitation agricole (AB). Ainsi beaucoup de producteurs considèrent les normes comme une aide pour la production et le maintien des sols, et la période de contrôle de la certification comme une vérification du bien-être de leur exploitation et de sa production avec des conseils techniques à la clé.

Sur 51 entretiens avec des dirigeants d'OP ou des producteurs, 32 ont parlé d'un rôle positif des normes sur leur activité : 9 les jugent simplement utiles; 7 jugent qu'elles améliorent la qualité de leur production; 6 qu'elles ont un rôle positif sur l'environnement, notamment les sols, et la durabilité de leur système; 3 qu'elles sont un moyen d'accès à plus de connaissances pour mieux cultiver; 2 qu'elles confèrent plus de vitalité à la filière, 2 qu'elles permettent plus d'organisation de la filière. Cependant, seulement deux producteurs associent les normes à plus de rendements!

2) Les différents niveaux de connaissances des normes par les acteurs et leurs perceptions de celles-ci

Cette partie a pour objectif de faire le bilan des connaissances sur les normes des différents acteurs de la filière café, mais surtout de mettre en valeur leur perception de ces dernières. Ainsi nous verrons quelles sont les raisons pour lesquelles ils les apprécient ou pas.

2.1) Les OECAs

2.1.1) Les producteurs de base

2.1.1.1) Connaissances

La vision des producteurs sans responsabilités précises au sein d'une OECA se limite aux connaissances pratiques des normes internes.

Nous avons eu l'impression que les producteurs connaissent car appliquent les normes de production. Ils ne les perçoivent cependant pas comme une série de contraintes mais plus comme les règles de base pour définir théoriquement un système de production. Nous avons ainsi rencontré un producteur qui essayait de réaliser une parcelle du type « Amigos de los aves » (Birdfriendly) sur la base de photo qu'il avait vue il y a 25 ans dans un cours de formation. Cela signifie qu'en partant de la base d'une photo ce producteur essayait de remplir les normes du label BirdFriendly.

Les normes telles que les producteurs les comprennent ne deviennent plus des restrictions mais des conseils pour essayer de nouveaux systèmes de productions, qui pourront être mieux valorisés : prix de la récolte, volume récolté, respect de l'environnement, durabilité (Victor Hugo Alvares)...

Concernant la connaissance des différentes normes, nous avons constaté une confusion très importante entre les normes du CE et celles de l'AB. De plus la volonté actuelle de FLO d'imposer de nouvelles normes restrictives concernant l'environnement n'aide pas à améliorer la situation : FLO va bientôt également exiger un SIC et faire le même type de contrôle que les certificateurs de l'AB. Voici quelques exemples de confusion très révélatrice : "le CE, c'est pour le marché international, le bio pour le marché national" (producteur de la coopérative AltoSajama - colonia montana Verde), "le CE a été créé pour aider les petits producteurs à faire une production bio" (producteur en transition vers l'AB, futur membre de la coopérative COAINE) ...

Mais les producteurs confondent surtout toutes les normes existantes. Ces dernières sont en effet réunies et mélangées dans un document de la coopérative nommé « normes internes ». C'est généralement ce document, qui sert de base aux SIC, qu'ils ont lu ou qu'on leur a expliqué. Les normes de qualité sont donc mêlées aux normes du CE et de l'AB: pour beaucoup d'entre eux le process technique qu'ils appliquent est issu des normes AB. Chose qui en pratique est vrai mais fausse dans la théorie: les certificateurs AB peuvent mettre des mesures rectificatrices si le process est mal effectué, même si celles-ci n'apparaissent pas dans les normes, pour des raisons de sécurité alimentaire notamment (séchage du café sur table et non au sol par exemple).

Ce problème de connaissance peut aussi venir d'un manque de moyens d'accès à l'information: « colonia » éloignée, producteurs ne parlant pas espagnol et donc perdue pendant les formations, producteurs ne sachant pas lire... Pour Veronica X, employée dans une entreprise de conseils pour les producteurs en AB, « il existe effectivement une grande différence entre les exigences des certificateurs et l'application du SIC. Le problème est que beaucoup de gens ne

savent pas bien lire dans les « colonias », il faudrait un SIC plus clair avec des photos illustratives des normes internes pour que tout le monde ait accès à ces informations. Sinon, les personnes comprennent mal mais essaient de faire et au final les erreurs s'amplifient.» La connaissance est très hétérogène selon les « colonias », les OECAS et donc les producteurs au final. Les producteurs d'Alto Sajama rencontrés (petite OECA) ont une bonne connaissance des normes en général (cela est à modérer avec le fait que notre échantillon de producteur est très critiquable : producteur proche du centre de la coopérative, producteurs hébergeant une parcelle expérimentale, un des premiers fondateurs de la coopérative ...). Par contre chez les producteurs de CIAPEC on aperçoit clairement que plus on s'éloigne du centre de la coopérative (jusqu'à deux heures de route sur des pistes à la limite du praticable à la saison sèche) plus les connaissances sont partielles, voire nulles. Il y a donc a priori un effet distance du centre de la coopérative.

Mais cet effet peut être pallié par une bonne organisation et la possession de moyens matériels adaptés, comme nous l'avons vu pour la « colonia 8 de septiembre » de la OECA Villa Oriente.

A cela se rajoutent des difficultés à lire ou parler espagnol pour de nombreux producteurs dont la langue maternelle est l'aymara. En effet beaucoup de formations, surtout lorsqu'elles sont soutenues par des ONG sont en castillan, or beaucoup de producteurs disent préférer les formations lorsqu'elles sont en aymara.

Enfin le manque personnel d'intérêt sur le sujet et donc de motivation de l'agriculteur pour s'informer (lecture formation) explique également souvent leurs faibles connaissances aux niveaux des normes.

On remarquera que lorsque les productions de café sont relativement marginales, les producteurs ignorent jusqu'à l'existence même des normes volontaires du type CE (les normes écologiques de l'AB étant à la mode dans les Yungas où la mécanisation est impossible du fait du relief). Nous avons pu constater cela notamment chez les producteurs de coca (et d'un peu de café souvent), qui ignorait l'existence d'un « commerce équitable ». Ces producteurs ressemblent au reste de la population bolivienne qui ignore en grande partie les normes.

2.1.1.2) Perception et ressenti

Les agriculteurs jugent toutes les normes utiles à partir du moment où ils les appliquent et les comprennent. Evidemment, cette situation ne concerne pas la majorité des normes auxquelles ils sont soumis. Ainsi certains producteurs appliquent clairement les normes sans les comprendre pour répondre aux exigences des certificateurs. Une telle démarche n'a aucun intérêt: car la certification a lieu uniquement une fois par an et que une fois le passage du certificateur effectué, les normes seront respectées avec encore moins d'entrain. Par exemple lors du séminaire sur les normes auquel nous avons assisté les 9 et 10 Août, Veronica X, employée dans une entreprise de conseils pour les producteurs en AB, expliquait qu'elle a rencontré « des producteurs qui font des cabanes à compost pour faire plaisir aux certificateurs mais ne font rien ensuite de leur produit et le jette dans un trou ». Ceci a été ensuite confirmé par un producteur: « on nous a dit de mettre du compost. Personne ne nous a expliqué comment le faire, c'est pour cela ».

Selon les producteurs les normes qu'ils appliquent sont faisables à quelques exceptions près (barrières mortes, fertilisation, compostage)... mais elles demandent plus de travail.

Au final nous remarquons que les producteurs n'ont que très peu de revendications par rapport aux normes. Ils semblent se soumettre aux exigences du marché "tant que le prix est là". En effet leur revendication principale concerne le prix de vente qu'ils jugent trop faible, surtout dans le contexte actuel d'inflation des prix en Bolivie. Cette préoccupation s'explique en partie par le fait que le prix du café « conventionnel » lors de notre étude était relativement élevé et proche de celui

du café « solidaire ». Une des réelle préoccupation que les producteurs ont voulu nous communiquer est qu'ils ont peur, qu'un jour, le café « conventionnel » soit mieux valorisé que le café « solidaire ». Leur préoccupation semble un peu excessive puisque le café issu du CE se colle aux prix de la bourse de NY si ce dernier est supérieur au prix minimum fixé.

Notre interprétation de ces constats est que les producteurs n'ont sans doute pas conscience qu'ils peuvent participer à l'élaboration des normes volontaires. Ou tout du moins donner leur avis en s'organisant en groupe de pression et en argumentant leur position. Ils semblent tout simplement résigner à utiliser ces normes telles quelles. Leur manque de connaissances générales concernant les normes (leurs origines, leur conception, leur élaboration...) peut également expliquer ceci, ainsi que leur sentiment d'être éloigné de l'élite dirigeante de la coopérative.

Enfin nous avons constaté que cette soumission ne semble pas choquer les boliviens (certIFICATEURS, dirigeants), mais elle choque cependant la majorité des acteurs de la SI rencontrés (notamment Lisa Petermann, coordinatrice Allemande travaillant avec la FECAFEB). Cela montre que la vision des ONG françaises retranscrite dans le rapport « Normes I » sur les normes d'exportations des pays en voie de développement est différente de la vision qu'ont les acteurs concernés par ces mêmes normes.

2.1.1.3) Appropriation et utilisation

Il semble clair que les producteurs de café bolivien manquent cruellement de soutien technique pour les assister dans leur activité. Comme nous l'avons précisé dans la partie IV, la production de café est encore relativement jeune : elle a commencé dans les années 1970 et les problèmes techniques ont mis une vingtaine d'année à apparaître (renouvellement des plants de caféiers, baisse de la fertilité des sols, ravageurs introduits par erreur comme la broca...). De plus, comme aujourd'hui le café de la région des Yungas ne peut plus concurrencer le café massivement produit au Brésil ou au Viêt-Nam, les producteurs de café boliviens préfèrent se placer sur des niches commerciales différenciées.

Hors, en Bolivie l'Etat ou les municipalités n'ayant pas de politique de soutien à la production de café (par manque de moyens financiers), c'est vers les normes que les producteurs se tournent pour combler en partie ces besoins d'assistance technique et d'aide à la différenciation.

Dans un premier temps, elles leur ont permis de mieux s'organiser, puis de combler en partie ce vide d'assistance technique, grâce notamment à la mise en place des SIC. Dans un deuxième temps, la présence des certificateurs est apparue comme une aide: même si ce n'est pas leur rôle, ils donnent des conseils sur la gestion des exploitations lorsqu'ils le jugent utile. Nous avons ainsi rencontré un producteur, qui nous parlait des « techniciens de FLO » lorsque nous parlions de la certification du Commerce Equitable. Cela montre bien que le certificateur qui vient sur la parcelle est plus considéré comme la visite d'un technicien que comme la visite d'un contrôleur.

Nous avons aussi rencontré une famille de producteur qui souhaitait être labellisé CE afin de se rassurer par rapport à la conduite de son système d'exploitation. Ainsi la famille Montaña réfléchissait à postuler pour une certification CE (ce qui paraissait un peu étrange au vue de leur activité) pour qu'un ingénieur leur assure que tout va bien, et leur donne quelques recommandations (voir VI-1.2.2).

Ce constat est cependant à modérer avec l'attitude souvent passive des producteurs de café. Un membre d'AVSF a souligné l'exemple des parcelles expérimentales : lorsqu'une parcelle expérimentale est réalisée par des techniciens chez un producteur, les autres producteurs ne vont pas l'imiter mais plutôt adapter l'attitude suivante : « cette parcelle est très belle, moi aussi je veux des

techniciens pour faire la même chose chez moi ». D'après ce contact (Roberto Aparicio) très peu de producteurs prennent d'eux-mêmes l'initiative d'imiter ce qu'ils ont vu sur ces parcelles.

A l'inverse certains producteurs ont par contre très bien compris l'intérêt des normes et des labels privés comme appui à la production et adhèrent réellement à leur état d'esprit. Ils sont parfois plus intéressés par les résultats à long terme d'un système de production que par les gains directs qui découlent de la revalorisation économique de la production. Ainsi nous avons rencontré deux producteurs qui allaient au-delà des normes qui leurs étaient imposées soit pour voir si cela fonctionne mieux (Eduardo Blanco, Villa Oriente), soit dans un objectif à long terme de marketing, pour attirer les touristes... (Victor Hugo Alvarez, Alto Sajama). Les normes deviennent ainsi plus un outil pour la conduite de leur exploitation qui est recherché qu'une contrainte imposée par un tiers.

2.1.1.4) Familles de producteurs

Les connaissances des femmes et enfants sont souvent très faibles voire nulles dans les familles de producteurs éloignés des villes. Certains producteurs disent aller seuls aux cours, d'autres disent y aller en famille. Il est très difficile de trancher, mais il semble les situations soient très variables et très inégales d'une famille à l'autre, d'une OECA à l'autre.

En règle générale, les femmes sont très peu impliquées dans la compréhension de la normalisation. Même si elles participent à la comptabilité et aux travaux en champs, leur rôle de chef de famille les empêche souvent d'aller aux réunions. Selon la femme d'un membre de la OECA COAINE (Manuel X), les femmes connaissent plus les normes dans leur pratique que dans la théorie.

Concernant les enfants encore une fois c'est variable. Comme certains sont potentiellement des futurs producteurs, ils peuvent être assez impliqués dans la compréhension et maîtrise des normes (voire plus que leur père). Cependant, nous avons rencontré des enfants de producteurs totalement incapables de définir le CE ou l'AB.

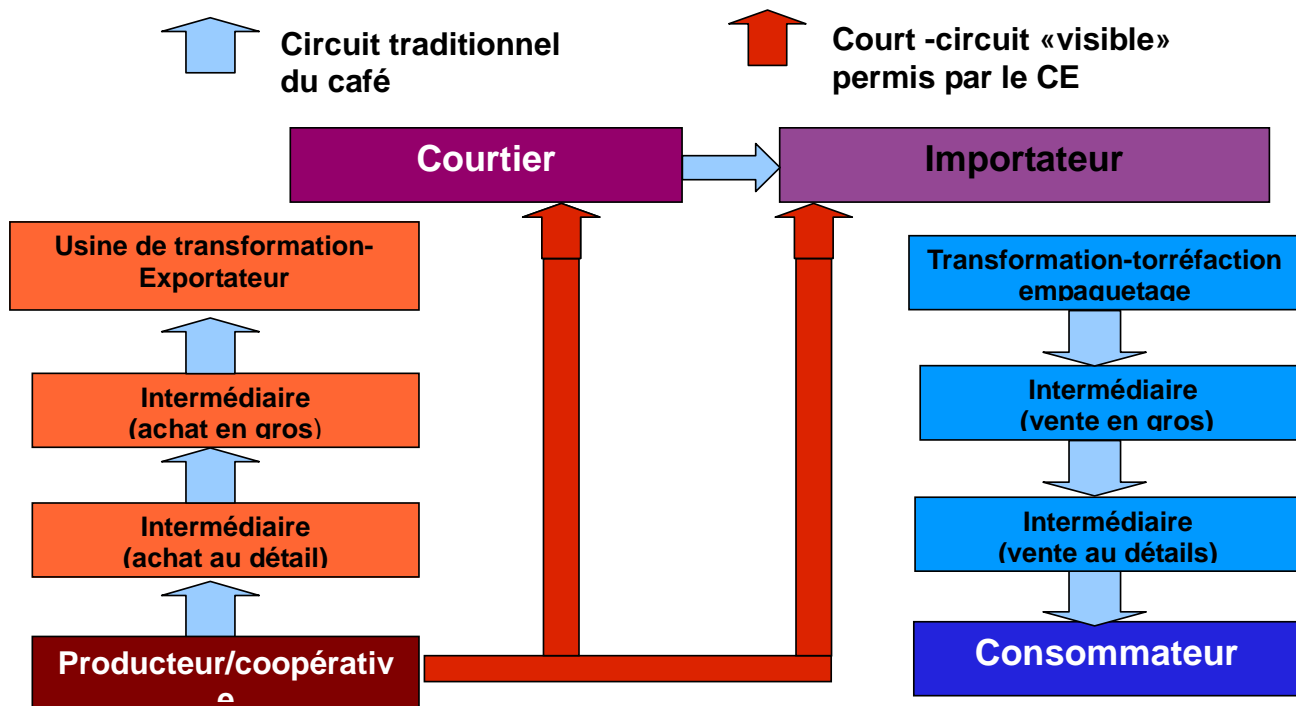
2.1.2) les dirigeants et techniciens

Les dirigeants, ont généralement une meilleure connaissance des normes car ils ont au moins dû lire les normes internes voire les fabriquer (voir la partie VI.1). Ils vivent le SIC et sa gestion au quotidien. Par ailleurs, des « taller » (formes de conférences participatives) ainsi que des conférences ont lieu assez fréquemment et les concernent principalement. Nous avons participé à un de ces séminaires et nous avons constaté que les échanges d'expériences concernant les soucis pratiques des SIC sont nombreux et très enrichissants.

Ils sont en même temps souvent plus curieux et motivés. Ainsi, Freddy, un producteur qui possède un poste à responsabilité au sein de la coopérative CIAPEC, est allé chercher un soir la définition de traçabilité et nous l'a montré le lendemain, car il n'avait pas été en mesure de répondre à une de nos questions la veille. De même David Mazara, qui a eu plusieurs postes à responsabilité à Villa Oriente suit le prix du café à la bourse de NY à chaque fois qu'il a accès à internet. Ils sont aussi mieux formés et sont plus confrontés pratiquement avec le milieu des normes (clients, certificateurs...). Ainsi ils ont plus de possibilité pour comprendre les normes et comment elles fonctionnent. Ceci est flagrant notamment avec le CE.

Ils apprécient les normes dans leur utilité sur le terrain, le CE comme l'AB. Ils l'apprécient de plus comme moyen d'accès au marché: selon eux le café bolivien ne peut concurrencer les gros producteurs de café que par ces niches. Et ces niches doivent être encadrées par des normes pour assurer leur durabilité.

De plus un autre aspect ne doit pas être oublié: les coopératives proposent une alternative au commerce de café traditionnel, qui passe par des intermédiaires. Il y a ainsi une légitime compétition, et les dirigeants des coopératives sont probablement ceux qui aiment le moins les intermédiaires. Les normes, grâce aux niches qu'elles ouvrent sont un bon moyen de contourner ces intermédiaires (CENCOOP, CELCCAR, AltoSajama). Ceci est le gros avantage des normes selon eux, en particulier d'avoir des relations directes et donc plus d'empowerment avec les clients. Le schéma ci-dessous, issu d'une discussion avec un technicien de la OECA CELCCAR met en évidence la vision des dirigeants d'OP sur les avantages permis par le CE sur le circuit du café.



D'après un entretien, stylisé et traduit par les auteurs de ce rapport

Nous avons également remarqué que les dirigeants et techniciens ont également peu de revendications par rapport aux normes telles qu'elles sont conçues. Par contre, ils ont beaucoup plus de revendication à l'égard des certificateurs qui eux sont présents sur le terrain: certaines pratiques les dérangent comme le fait que ce soit la coopérative qui doit assurer leur logement durant l'inspection... On peut interpréter cela par le fait que la conception des normes qui s'effectue aux USA ou en Europe paraît lointaine, presque inaccessible alors que les certificateurs eux sont à proximité. Ainsi la construction des normes n'est quasiment pas discutée, leur mise en application elle par contre l'est beaucoup plus. Le prix des certifications est un sujet de revendication, mais également celui du rôle du certificateur (par exemple autorisation de l'utilisation ponctuelle de produits chimiques...)

Si les fondements du bio ne sont jamais remis en cause, l'attitude et le rôle des certificateurs vis à vis des normes AB l'est beaucoup plus: ils mettent trop de temps à répondre à des demandes d'utilisation ponctuelle de produits chimiques, voire refusent tout simplement, il est difficile de faire des demandes formelles car il y a peu ou pas de moyen de communication avec eux, ... (voir Carmelo d'Antofagasta, Lisa Petermann de la FECAFEB, les dirigeants d'AltoSajama lors d'une discussion à l'usine de Rummy Yara)

2-2) Le café conventionnel

2.2.1) Les acteurs du "café spécial"

2.2.1.1) Les OECAs

L'opinion générale des personnes qui composent les OECAs est que le « café spécial » est un label comme les autres qui représente cependant un nouveau marché bien distinct de celui de l'AB et du CE. Certains producteurs souvent déjà formés sont motivés pour investir ces nouveaux marchés et en recherche d'innovation afin de pouvoir être concurrent dans ce secteur (Ceferino Choque de l'OP CELCCAR par exemple). Pour eux c'est un nouveau moyen de diversifier les débouchés et donc de les sécuriser. De plus, ce marché est très attractif quand à la rémunération qu'il peut apporter (en échange d'un risque plus élevé de ne rien vendre). La coopérative d'AltoSajama qui a déjà des marchés sûrs représente bien la mentalité générale face au « café spécial » : "on a déjà des clients, pas besoin d'un nouveau marché".

La FECAFEB est elle très intéressée. Elle voit cette niche comme une alternative réelle au CE voire au bio (d'après les propos du responsable commercialisation de la FECAFEB). Ainsi elle s'investit beaucoup dedans, par la Taza de Excelencia en particulier. Il existe déjà des marchés « sociaux » (CE) et environnementaux (AB). Désormais il existe un nouveau marché centré lui sur la qualité. Cela diversifie les débouchés selon eux.

2.2.1.2) les producteurs indépendants

Notre vision à ce niveau est très partielle puisque nous avons rencontré une seule entreprise familiale.

Nous avons remarqué que ces derniers produisent du café spécial mais s'entourent des autres normes volontaires pour sécuriser leur production: ils veulent une certification CE, produisent et achètent des productions issue de l'agriculture biologique. Ainsi pour eux chaque norme à sa place et solidifie l'accès au marché:

- CE: organisation de l'entreprise
- Bio: production
- Spécial: amélioration des étapes de traitement des graines de café.

Ainsi ils veulent un système cohérent et validé par le plus d'acteurs possibles pour répondre à certaines exigences du marché (les USA veulent sûrement du café spécial bio par exemple) et sécuriser leurs débouchés. De plus les normes représentent aussi de vrais outils de conduite d'exploitation.

Chez cette famille, on démarre donc avec un café spécial qui n'est pas normifié pour aboutir à une production de café complètement normalisée. Cela à cause d'effets d'entraînement de la filière café en général (au départ les normes étaient le symbole de la nécessité de faire un café de meilleure qualité).

En conclusion, il semble donc exister donc une réelle demande de normalisation. Les normes sont vues comme des contraintes certes mais qui ont leur utilité pour la gestion entrepreneuriale qu'ils font. La prise en main que permettent les normes les rassure.

2.2.2) Le café sans label de qualité



Circuit du café « conventionnel », c'est-à-dire non normalisé

2.2.2.1) les producteurs indépendants

Les producteurs indépendants sont attirés par les OECAs, donc indirectement par les normes. De plus leur vision des normes se résume à celle des OECAs car ils vont aux cours parfois autant que les producteurs des OECAs. Leur objectif (ou leur "rêve") est d'exporter leur café (parce qu'il est de cette manière mieux valorisé), donc de manière implicite ils veulent normifier leur système.

Il existe cependant une grande méfiance vis à vis des systèmes normalisés du type OECA car il y a eu de gros problèmes de corruption dans les années 2000 dans les OPs. De plus, ils ne les connaissent pas forcément bien. Ainsi ils peuvent être effrayés par le nombre de normes à respecter, comme nous le soulignait un producteur indépendant rencontré...

2.2.2.2) les intermédiaires

Les intermédiaires dans les faits sont uniquement soumis aux normes sanitaires de la municipalité (notamment pour éviter qu'ils trompent les producteurs...). De plus ils ne s'infligent presque aucune norme de qualité sauf faire deux catégories de qualité de café, avec pour seul critère l'aspect et l'odeur. Nous avons cependant rencontré un producteur d'Illampu, qui est également intermédiaire lors de la « feria » hebdomadaire (jour de marché) pour réussir à « joindre les deux bouts ». Ce dernier nous a dit avoir été confronté aux normes en tant que producteur et donc faire plus attention à la qualité du café qu'il achète et à ses origines. Cet effet d'entraînement nous semble intéressant et pourra peut-être se développer par la suite.

De manière générale nous avons eu l'impression que les intermédiaires connaissent bien les OECAs, le CE et l'AB. Probablement car les OECAs et leurs labels sont leurs principaux concurrents récents. Avant, ils étaient en situation de monopole (il n'y avait que la possibilité de vendre le café sur le marché local, et aucune possibilité de l'exporter directement). Les intermédiaires voient ainsi les OECAs et leur cohorte de normes comme un adversaire qui a fait monter les prix et diminuer l'offre sur le marché local. Ils connaissent ainsi « par cœur » tous les inconvénients des OECAs : les dirigeants peuvent facilement tromper leurs membres, les producteurs doivent attendre pour toucher leur argent,... Ils remarquent cependant tous une augmentation généralisée de la qualité du café depuis quelques années (qu'ils imputent plus ou moins explicitement aux OECAs et aux normes AB). Et cela notamment grâce meilleur traitement que subissent les cerises de café après récolte.

2.2.2.3) les entreprises privées

La situation des entreprises privées est similaire à celle des intermédiaires, ainsi :

- Nous avons noté qu'ils connaissent très bien les normes AB et CE ainsi que probablement leur contenus. De plus, ils appliquent les normes obligatoires, ainsi que celles demandées par les clients notamment en termes de traçabilité et cela sans broncher (c'est une exigence du client).
- Que les OECAs sont perçues comme des concurrents et qu'ils ont généralement une critique acerbe du CE et des OECAs en général, qu'ils voient comme un vrai danger. Ils dramatisent ainsi à travers leurs dires le phénomène de normalisation et ses conséquences (à plus ou moins

juste titre). Par exemple selon eux: "tous les producteurs font du CE", "à la longue toutes les entreprises privées vont fermer".

- Ils reconnaissent cependant que les normes en général (AB et CE) sont positives du point de vue des producteurs et qu'elles ont permis d'améliorer globalement la qualité du café en Bolivie.

Les 3 entreprises privées rencontrées voient ou voyaient le "café spécial" ainsi que l'AB comme des nouveaux marchés potentiels dans lesquelles ils ont essayé ou essaient de se placer. Afin de contrer la concurrence des OECAs les entreprises privées essayent également de développer de nouveaux marchés:

- Copacabana qui n'a pas réussi à s'implanter dans les zones de production de café pour faire du bio et du spécial suite à des pressions locales « anti-entreprises privées » et « coyotes » (surtout des OPs) essaye de développer de nouveaux types de café pour le marché bolivien: café soluble, café aromatisé...
- Buena Vista s'est implanté à Caranavi depuis peu (3 ans) pour pouvoir faire du café bio (certifié par Cejes) mais elle aurait ou pourrait avoir des difficultés pour les mêmes raisons que Copacabana selon les dires locaux.
- Emdex n'a pas tenu la concurrence et a cessé son activité. L'usine est par ailleurs en vente.

En conclusion les labels CE, AB, "café spécial" ont entraîné une réelle guerre du marché avec un nouvel acteur: les OECAs, organisation de petits producteurs.

2.3) Les certificateurs (IMO-control, BioLatina, AOPEB et Bolicert, FLO)

2.3.1) Leur position générale

Il faut comprendre que les certificateurs forment le centre névralgique du contrôle et du respect des normes par les OECAs, par leurs contrôles, leurs recommandations, et leurs interprétations des normes. Ils ont de plus une excellente connaissance des normes internationales. Enfin comme ils forment la jonction entre le théorique et le pratique, ils savent très bien ce que en pratique telle ou telle norme signifie.

Ce sont les seuls qui émettent des critiques et qui possèdent différentes propositions pour répondre aux faiblesses des normes dans leur application sur le terrain.

Selon eux, comme les normes du Nord ne sont pas exclusivement conçues pour la production de café dans les pays du Sud, elles sont parfois très mal adaptées à la situation locale, l'AB en est un bon exemple. Par exemple, les normes AB des USA exigent un certain rapport C/N dans le compost des producteurs, chose impossible à réaliser et contrôler en pratique.

Ils se demandent ainsi souvent comment interpréter certaines ambiguïtés et aimeraient pouvoir plus participer à l'élaboration des normes. Vis à vis de ces ambiguïtés, chaque certificateur possède au final une politique propre relative à son interprétation des normes, c'est à dire que au final chacun des deux organismes de certifications biologiques que nous avons rencontré n'auront pas les mêmes exigences au moment du contrôle (BioLatina aura des exigences plus fortes car ils n'ont qu'une norme intégrant les exigences des différentes normes existantes, alors que IMO-control au contraire certifiera normes par normes). D'après les discussions auxquelles nous avons assisté lors du séminaire des 9 et 10 août sur les normes, les producteurs paraissent parfois perdus, vis-à-vis de cette situation complexe, et voudraient des politiques plus claires et précises.

2.3.2) *Leur vision*

Nous avons remarqué que ces derniers sont toujours assez critiques vis-à-vis des normes qu'ils certifient même s'ils les jugent utiles et les aiment dans leur globalité. Ils jugent par exemple le CE comme globalement positif, mais ils connaissent et soulignent ses inconvénients comme les fraudes...

Concernant le CE et l'AB ils ont un peu près la même position que les acteurs du Nord de la Solidarité Internationale : ils voient ces normes volontaires (CE et AB) comme un réel outil de développement, elles représentent deux systèmes complémentaires qui ont une tendance à converger au fil des actualisations. Ils pensent cependant que ces deux labels sont bien distincts : l'un s'occupant plutôt de la partie sociale, l'autre environnementale du développement du secteur café en Bolivie et doivent par conséquent continuer à être bien distingués. De plus l'AB représente à la fois un marché niche mais aussi un style de vie.

Ils partagent également notre analyse concernant le fait que les producteurs des OECAs confondent le CE avec l'AB. Les organismes IMO-control et FLO-Cert possèdent cependant des certificateurs communs. Les certificateurs ne contribuent t'ils alors pas à alimenter la confusion ?

2.3.3) *Leur rôle*

Le rôle de base d'un certificateur est de contrôler si les normes d'un label sont respectées et d'accorder ou non l'attribution de ce label. Ils ont cependant du mal à mettre des limites à leur rôle face aux producteurs. En effet ils sont souvent considérés comme une aide technique sur le terrain comme nous l'avons vu. Ils reçoivent des pressions de la part des OP pour plus d'aide, notamment sur le thème des SIC qui est la pierre centrale de la certification. Cela était particulièrement clair lors du séminaire sur les normes que nous avons suivi les 9 et 10 août.

Par exemple, doivent-ils aider les OP à construire leur SIC ? Doivent-ils suivre ou aider celui-ci dans son fonctionnement ? Ne manque t-il pas plutôt un technicien pour faire la jonction entre les OP et les certificateurs par rapport au SIC ?

Les dirigeants des OP dénoncent en tous cas fréquemment un manque de communication avec les certificateurs (les dirigeants de CELCCAR par exemple disent avoir eu beaucoup de mal à joindre une personne de FLO en Europe et qu'ils ont du avoir recours à une tierce personne lors des discussions téléphoniques car personne ne maîtrisait l'espagnol au siège de FLO !)

Les certificateurs doivent-ils former les OECAs aux respects des normes ? Des certificateurs d'IMO-control font des formations, mais pas au nom d'IMO par exemple... preuve d'une certaine ambiguïté sur le sujet.

Selon Nelson Tovar, IMO-control trouve des marchés à ses clients en même temps que la certification (ceci est réfuté par IMO-control). Est-ce vrai ? Si oui, est-ce éthique ?

Enfin les certificateurs voudraient assumer plus pleinement leur rôle "pont" entre théorie et terrain mais souhaiteraient plus de moyens pour le faire, notamment une relation moins unilatérale (plus de discussions avec le Nord). Nous avons ainsi rencontré un certificateur qui souhaitait pouvoir interpréter de manière plus laxiste la norme définissant un rapport Carbone/Azote précis dans le compost, si cher aux normes biologiques américaines (NOP).

Un autre certificateur veut aller plus loin: il cherche des financements pour pouvoir faire une étude sur les impacts « cachés » du commerce équitable. De cette manière il espère pouvoir proposer des mesures correctives à ces normes « qui ne sont pas parfaites ».

2.3.4) AOPEB et le marché national

AOPEB cherche à développer le marché national en AB afin de sécuriser les revenus des producteurs et promouvoir ce style de conduite de cultures en Bolivie. AOPEB a participé au développement de la loi bolivienne 3525 sur l'AB afin de promouvoir ce type de normes. Ils ont ainsi souhaité participer eux-mêmes à l'élaboration des normes qu'ils vont devoir contrôler.

Ils ont créé BoliCert, entreprise de certification entièrement bolivienne, dans cet esprit d'une meilleure intégration producteurs/normes.

AOPEB va changer le rôle juridique de d'association vers celui de SA pour plus de liberté et une structure plus adaptée à leur rôle. Ils restent ainsi entre certification et aide aux producteurs ce qui au final peut poser un problème d'éthique. En effet, le rôle du certificateur est de vérifier si les règles sont bien respectées et de punir si elles ne le sont pas. Il est difficile de concevoir que la même personne puisse à la fois soutenir et sanctionner un producteur sans que cela pose problème (sanction trop douce, ou soutien refusé par le producteur).

2.4) Autres

Les gens en général en Bolivie connaissent très peu le CE et l'AB voire pas du tout pour la plupart. Le plus intéressant est que nous avons rencontré une institutrice dans une colonie, composé de producteur de café produisant du café AB et CE, et que cette dernière connaissait très peu les normes. Mais cela ne veut pas pour autant dire qu'elle s'y désintéressait: elle a réalisé avec ces élèves de 6 à 11ans une exposition sur le café biologique! Cela résume bien le niveau de désinformation que les personnes ont sur les normes.

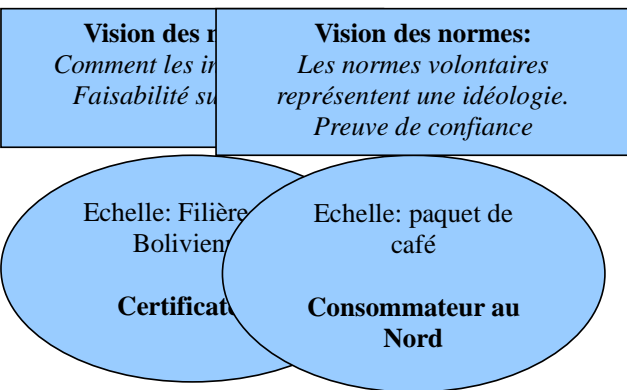
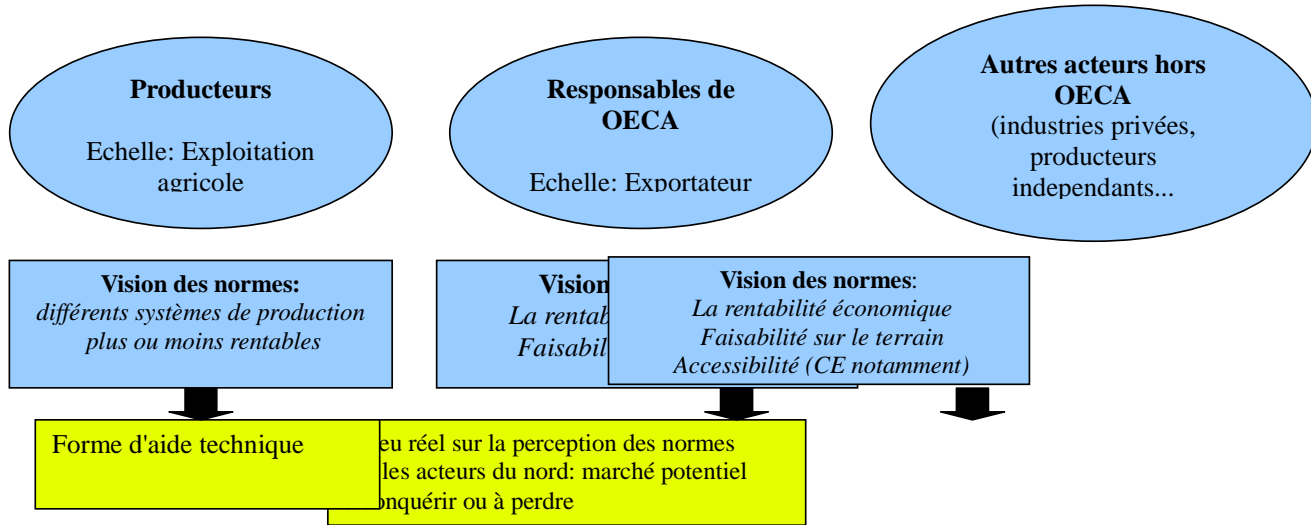
Du côté des ONG, les normes nous ont cependant paru un thème fort, un pilier de leurs actions: VSF-CICDA mais aussi Vision Mundial, Ayuda en Accion travaillent à ce niveau par le biais de divers projets: soutien aux OECAs par grâce à des projets (FORCAFE), de formations...

Nous avons rencontré un établissement formant des techniciens mécaniques et agricoles (Bac+3) à Caranavi : ISTAIC. Ces derniers forment notamment les techniciens boliviens de la filière café qui ne sont pas partis faire leurs études à l'étranger (comme un technicien de CELCCAR rencontré: Ceferino Choque). Les responsables de l'établissement connaissent cependant mal le CE (et un peu mieux le bio) et ne proposent aucun cours sur le thème des normes à leurs élèves. Cela montre bien qu'elles sont encore peu intégrées par les boliviens n'étant pas directement confrontés à ces dernières.

Enfin, le gouvernement est quasi-absent de la problématique. On pourra cependant noter qu'il souhaiterait s'impliquer d'avantage: c'est pour cela qu'une loi sur l'agriculture biologique, compatible avec les normes européenne a été promulgué (la récente loi 3525). Mais il ne le fait pas surtout à cause d'un manque de ressource humaine et financière. Il agit cependant au niveau de la filière café via les municipalités: celles-ci ont un petit budget pour mener des projets depuis peu. Il y a cependant une volonté au sein de la mairie de Caranavi de regagner un rôle central au sein du suivi de la production agricole en générale et de mener les grandes lignes de la filière café. Le CE reste peu connu dans ce secteur d'après les instances gouvernementales rencontrées.

2.5 Schéma bilan

Ici sont représentés en bleu les différents acteurs de la normalisation et leur perceptions respectives des normes. En jaune est représenté l'enjeu associé à cette perception, principalement pour les acteurs du Sud.



3) Les effets observés des normes

Nous tenons à préciser que nous n'avons jamais eu l'ambition de faire une étude d'impact en tant que telle car nous n'en n'avons tout simplement pas les moyens, étant de simples étudiants. Nous aborderons donc ici les conséquences du phénomène de normalisation, non pas de manière rigoureuse et chiffrée mais en terme d'effets positifs/négatifs. Les points suivants découlent donc le plus souvent non pas de notre perception, mais de la perception des acteurs locaux telle que nous l'avons vécue à travers nos entretiens. Nous ne souhaitons donc pas nous placer ici en tant que juges des effets sur place mais plus en tant qu'observateurs et retranscripteurs des perceptions de ces effets par l'ensemble des acteurs locaux.

3-1) Les normes génératrices de richesses

La notion de richesse étant très subjective, nous utiliserons ici la définition de ce terme selon la grille d'analyse élaborée avec le CIRAD, décrite dans la partie V-Méthodologie.

Le fait de rentrer dans un processus de normalisation volontaire pour les producteurs correspond surtout, comme nous l'avons vu, à une logique de recherche simple de marché permettant une meilleure et plus sûre valorisation de leur production. Ceci est contre-balançé par l'apparition de contraintes supplémentaires pour les producteurs, inexistantes au départ. Y'a t-il alors au final réellement création de richesses supplémentaires pour les producteurs lorsque ceux-ci choisissent de normaliser volontairement leur production en AB ou CE par exemple ?

Les normalisations AB et CE des producteurs de café boliviens ont permis aux OP de rentrer dans un processus d'exportation et d'augmentation de la qualité du café vendu par ces OP. Le développement rapide des OECAs et de la normalisation volontaire du café en Bolivie à la fin du XXème siècle a permis une véritable mutation de la filière café en général vers une filière de qualité. En effet, face à d'importants stocks de café labellisés, régulièrement écoulés aussi sur des circuits conventionnels, grâce à des effets d'imitation des producteurs non affiliés aux OECAs (production de qualité et exportation) et grâce à l'apport de manière générale dans les régions productrices de connaissances techniques sur la conduite des parcelles ou sur la commercialisation, le prix du café conventionnel bolivien a lui aussi augmenté. A l'origine sanctionné d'une décote de 25 à 30% au prix du café fixé par la bourse de New-York, le café bolivien a rattrapé cette différence suite à l'apparition et au développement des OECAs dans le pays (d'après Nelson Tovar, ancien certificateur chez BioLatina).

Les producteurs non affiliés à des OECAs que nous avons pu rencontrer bénéficient indéniablement de l'arrivée des normes dans la région puisqu'ils disent assister à des cours de formation dans les coopératives à l'occasion ou par exemple sécher leur café sur des tables et non plus à même le sol depuis qu'ils ont vu faire dans les coopératives. Concernant ce dernier point, un producteur non affilié à une OECA affirme que « tout le monde d'y est mis dans sa région », membre ou non d'une OP. D'ailleurs si les OP ne semblent compter que 50% des producteurs boliviens ce chiffre est à relativiser car elles comptent parfois autant de « sympathisants » que de membres, qui eux aussi assistent parfois aux cours, voire vendent une partie de leur production aux OECAs (pour des filières conventionnelles ou car ils sont en conversion mais aussi parfois illégalement).

Il est ainsi reconnu par beaucoup d'acteurs que les bénéfices de la normalisation en terme d'apport de qualité à la production ont profité à tous, producteurs affiliés à des OECAs ou non. L'ancienne gérante de l'entreprise privée d'exportation de café conventionnel Emdex, Mme Lena, reconnaît ainsi que « la qualité du café est bien meilleure aujourd'hui qu'avant (moins de fermentation, meilleur début de transformation de la production de manière générale) », grâce à l'arrivée des coopératives et de leurs labellisations. Si cette hausse des prix du café conventionnel à

des effets négatifs sur les exportateurs, il est indéniable qu'elle possède des effets positifs sur les producteurs.

De manière générale, nous avons constaté que les normes sont reconnues comme ayant apporté une hausse de connaissances, par le biais des formations et de l'application pratique de ces normes, qui va au-delà des OECAs en elles-mêmes comme nous l'avons dit.

Beaucoup d'acteurs admettent que le niveau de vie a effectivement augmenté depuis l'arrivée des normes dans la filière. Cette augmentation est surtout reliée à certification et vente en CE pour les producteurs. Cependant, pour une grande partie des producteurs cette rétribution n'est pas adaptée à leurs "sacrifices" en terme de temps de travail essentiellement. Mais ce temps de travail supplémentaire est quant à lui plutôt relié aux normes AB. Sur 51 entretiens de producteurs et dirigeants d'OP, 22 ont explicitement exprimé la hausse de travail liée aux normes. Mais comme nous l'avons dit dans la partie 6-2), les normes AB et CE paraissent indissociables pour beaucoup de producteurs, plus ou moins à raison puisque leur association est bien souvent une réelle exigence du marché. Au-delà de la hausse du prix du café en elle-même, c'est souvent la sécurité du revenu qui est mise en avant par les producteurs comme un avantage. Ce facteur permet en effet de mieux prévoir des investissements sur les parcelles ou en dehors.

Les deux principaux investissements que nous avons observé chez les producteurs quand au surplus monétaire issu de la normalisation sont un terrain constructible, avec une maison dans la région de la Paz (ville d'El Alto) et un moyen de locomotion motorisé. Le fait de ne pas réinvestir directement sur les parcelles peu paraître dangereux voire absurde mais il faut bien comprendre toute l'importance que représentent ces deux investissements pour les producteurs. Beaucoup de personnes nous ont souligné leur importance bien que leurs rôles soient souvent négligés par les études: le président de la FECAFEB, Lisa Petermann de la FECAFEB, Christophe Alliot de Max Havelaar... et les producteurs eux-mêmes.

La possession d'une maison dans la ville d'El Alto par les producteurs leur permet de fournir un logement à leurs enfants, pour que ceux-ci puissent réaliser des études universitaires ou plus simplement étudier dans le secondaire dans la ville de La Paz. C'est là que se trouvent les meilleures écoles, universités, porteurs d'espoir en tant qu'ascenseurs sociaux. Pour la large majorité des producteurs rencontrés, la scolarisation des enfants semble être une priorité. Selon Angel Condori, président de la FECAFEB, même s'ils disent aimer leur métier, la majorité des producteurs ne souhaitent pas que leurs enfants fasse ce métier mais plutôt qu'ils travaillent à la ville. Il faut bien comprendre que face à la jeunesse de la filière, très peu de producteurs ont un lien culturel ou affectif profond avec leur activité.

La possession d'une voiture a une importance fondamentale dans des cas d'urgence tels que la nécessité d'une hospitalisation dans la famille mais elle permet aussi une source de revenu supplémentaire car le propriétaire peut transformer le véhicule en taxi pour les autres personnes de sa communauté.

L'achat de panneaux solaires pour leur logement sur les parcelles est aussi un investissement fréquent.

Les normes et en particulier le CE ont permis de développer clairement les réseaux de contacts des producteurs au sein des OPs. Ce sont surtout les réseaux professionnels des OPs et les réseaux sociaux intra-OPs qui ont pris de l'importance.

Grâce au CE, les dirigeants des OECAs traitent directement avec leur(s) client(s). Ceux que nous avons rencontrés et avec qui le thème a été abordé en sont tous satisfaits: ils ont ainsi l'impression d'avoir plus de pouvoir dans les négociations de prix, préfinancement etc... et de mieux comprendre les processus de vente, le devenir de leur café et pourquoi est-il vendu à tel ou tel prix. Selon le vice-président de San Juan, grâce aux normes il y a « plus de contact directs avec le cœur de

la filière et ainsi plus de moyens pour améliorer la perception par le marché international de la filière bolivienne". Les coopératives traitant avec Lobodis (Antofagasta et Villa-Oriente rencontrées) apprécient la présence d'un relais local (la BIB) pour faciliter les relations avec les clients. La BIB reconnaît ce rôle et semble effectivement un rôle très positif en matière d'empowerment dans les négociations et d'accès à la connaissance (marchés en particulier) pour les producteurs. Le CE est souvent vécu comme une victoire sur les « coyotes », nom donné aux intermédiaires de café par le réseau Max Havelaar à l'origine, repris par les producteurs de café (preuve qu'une certaine information passe...)

Pour ce qui est du développement des réseaux des producteurs intra-OECAs, il est clair que les OP créent un point commun rassembleur entre des producteurs et leur permettent de se retrouver lors de réunions, AG, démonstration sur des parcelles, livraison du café au centre de la coopérative, travaux communs à l'usine. Nous avons ressenti un réel esprit identaire entre producteurs d'une même OP, qui se serrent les coudes et n'hésitent pas à communiquer entre eux pour gérer la vie quotidienne de l'OP (revendications, partage des tâches, mise en commun de matériel...). Malheureusement, l'accès à la direction ne semble être réservé qu'à une élite (cf VI-3-c), réduisant l'implication des autres producteurs et le développement de leur réseau social au sein de l'OP.

Parallèlement les normes, très largement à travers le CE, ont aussi initié une prise de conscience des inégalités homme-femme et permis certaines avancées: la jeune OP CIAPEC (créée en 2003, vendant en CE et AB depuis 2006) est fière d'annoncer qu'elle a créée une « commission de la femme » composée de 5 femmes membres de l'assemblée dont une au moins doit être dans les instances dirigeantes de l'OP; nous avons aussi rencontré la Fédération de la femme à Caranavi, institution tenue par des femmes et soutenant leur rôle au sein des filières de production agricoles en général, peut être inspirée par les valeurs d'égalité des sexes que prône le CE.

Cette reconnaissance du rôle et de l'importance de la femme est certes une des valeurs défendues par le CE mais aussi d'autres labels tels que Naturland ou encore plus par la très récente norme Café Feminino, pas encore présente en Bolivie mais dont la communication débute au sein des institutions cafétalières du pays. Cette dernière norme d'origine canadienne, créée en 2004, est pour l'instant quasi-exclusivement développée dans les OP de café péruviennes. Son but est de promouvoir le café produit exclusivement par des associations de femmes tout en éduquant les productrices à la qualité pour leur production et aux techniques de management durable de leurs parcelles.

Ces contraintes rendues obligatoires si l'on désire l'accès à un nouveau marché ne viennent cependant pas de réelles volontés des producteurs et l'on peut s'interroger sur l'efficacité de telles mesures. La « commission de la femme » de CIAPEC par exemple n'est-elle pas en réalité une sorte de boîte vide, donnant l'impression qu'un effort a été fait sans réelle motivation locale en fait ? De manière générale, d'après nos rencontres, les femmes sont très peu impliquées dans les formations théoriques relatives à la conduite de l'exploitation. Elles connaissent souvent le pratique (et travaillent apparemment à égalité avec leur mari dans les faits) mais rarement le théorique. En effet, elles vont rarement aux cours de formations car elles restent s'occuper des enfants ou de la maison pendant l'absence de leur mari.

Le fait que ces contraintes telles que l'égalité des sexes soient imposées rend très difficile la lecture des efforts réellement faits et des changements, notamment mentaux, qu'elles créent vraiment sur place. Selon Ruben Castillo, ingénieur pour la FECAFEB, le fait d'imposer la présence d'une femme dans la direction des coopératives conduit souvent à des aberrations. Celles-ci ne sont pas prêtes culturellement à assumer de tels rôles et ne font alors que « bonne figure » à la tête des coopératives.

Nous pouvons alors nous intéresser au cas du « cas spécial », qui n'impose lui aucune autre contrainte que la qualité. La filière est encore un peu trop jeune et peu développée pour être étudiée mais chez l'entreprise familiale que nous avons rencontrée les femmes étaient très représentées: 2 sur 3 des personnes rencontrées lors de la présentation de l'entreprise et lors de l'entretien étaient

des femmes, avec des responsabilités bien définies au sein de l'entreprise et de bonnes connaissances sur celle-ci. Pour ceux qui arrivent à s'auto imposer certaines contraintes ou efforts, le « café spécial » semble être aussi créateur de richesse, notamment financières (meilleure rétribution si meilleure qualité) et sociales (réseaux de vente spécifiques, concours « taza de excelencia »...).

3.2) Les normes génératrices d'idées

La production de café en Bolivie est très récente et ainsi globalement très homogène, les producteurs s'étant inspirés les uns des autres et les projets novateurs ayant eu peu de temps jusque lors pour émerger. Nous avons constaté assez peu d'innovation généralisée et d'initiatives originales de la part des producteurs (diversification des revenus liés au café, gestion des parcelles...). Paradoxalement, beaucoup d'expériences d'ordre agronomique sont cependant en cours sur des parcelles de producteurs: variétés différentes, densités de semis différentes, méthodes différentes d'avancement sur la forêt... Quelques personnes clés ressortent à chaque fois dans les coopératives visitées, sortes de meneurs expérimentaux qui poussent les autres à aller de l'avant, en exploitant au maximum les systèmes de normes. Il est difficile d'affirmer si ces expérimentations ont toujours existées ou ne sont que récentes mais les « meneurs » que nous avons rencontrés étaient essentiellement des personnes de la deuxième génération de producteurs (environ 30 – 40 ans, voire moins). Est ce parce que les jeunes ont tendance à plus innover ou parce que les producteurs commencent à être plus à l'aise avec les normes et

Le but de ce point est de détailler à travers les exemples de ces différentes personnes les initiatives pouvant naître ou s'inspirer des normes.

Victor Hugo Alvares, 23 ans, de la OECA AltoSajama est un exemple parfait de ce type de producteurs à la recherche de l'innovation à travers les normes. Ce jeune producteur est passionné par la caféiculture et considère plus les normes comme des systèmes intégrés. Il cultive les 4ha de café de son père pour l'aider et y mener des expériences de gestion de systèmes intégrés par la même occasion. Il travaille ainsi sur un projet innovant (puisqu'il se dit être le seul de Bolivie à travailler dessus): il veut produire du café planté sous les arbres pour préserver la biodiversité et utiliser réellement les arbres comme outil de travail au sein de ses parcelles en les conservant et en ne les brûlant pas. Il souhaite ensuite s'installer dans le Parc Naturel Madiri situé dans le Beni (Nord de la Bolivie) où il a des amis qui lui ont promis une parcelle de 20 à 30ha pour appliquer les méthodes issues de ses expérimentations, tout en restant en lien avec la coopérative AltoSajama. Au final, il compte vendre son café comme du "café spécial" ou "café préservant la biodiversité". Mais tandis que certains labels proposent ce type d'approche, il préfère s'imposer ses propres normes, inspirées de labels déjà existants. Victor Hugo Alvarez a ainsi vu les normes BirdFriendly dans un cours et essaye de les appliquer sur environ 1ha de sa parcelle pour le moment. Etant donné les résultats positifs, il ne compte désormais plus que faire de la plantation de café selon cette méthode mais pas forcément pour obtenir la certification. Le principal objectif est selon lui de "préservant la biodiversité" et d'assurer la durabilité de son système pour pouvoir léguer une terre propre et riche à ses enfants. Pour cela, il plante par exemples des arbres à fruits pour les singes et oiseaux. Mais selon lui ce système a d'autres avantages comme conserver la qualité des sols ou protéger les plantes du vent. Il considère de plus que cette méthode de travail est moins coûteuse en temps que celle "traditionnellement utilisée". Selon ses propres mots, ce système permet aussi de faire plus de "marketing" dans l'optique de faire et vendre du café spécial. Il semble intéressé de plus par une valorisation touristique (visite de ses parcelles par exemple) mais témoigne d'un manque d'information à ce sujet (comment s'y prendre).

Eduardo Blanco, 54 ans de la coopérative Villa-Oriente, reprend également ce type de

logique. Il dit avoir envie de tester de nouveaux systèmes de production sur ses parcelles et est en train de mettre en place une parcelle respectant les critères du label BirdFriendly en vue d'une éventuelle certification future. Il n'est cependant pas au courant des normes de BirdFriendly mais essaye d'imiter des systèmes de ce type qu'il a étudié en cours il y a 25 ans, à partir de photos! Selon lui cela fonctionne: il y a plus d'oiseaux et de singes désormais. Nous pensons que pour faire de tels investissements en temps et moyens à 54 ans, il y a derrière ce projet plus que de la motivation financière. Au-delà d'un projet de nouvelle certification, Eduardo Blanco semble réellement passionné par la gestion d'écosystèmes et de systèmes agroforestiers.

Au-delà de ces aspects environnementaux et de durabilité des systèmes, les normes sont aussi des outils d'accès à la connaissance pour des producteurs cherchant à pousser la qualité et le rendement de leur production ainsi que les revenus issus des parcelles. C'est le cas de Carmelo, environ 30 ans, producteur et responsable production dans la coopérative Antofagasta. Selon lui, le CE permet plus d'investissements et donc aussi plus de possibilités de prise de risque. Carmelo est très renseigné sur les différentes normes ou labels grâce à son poste de responsable production et sa formation de technicien agronome. Elles sont pour lui une source d'information afin de mener des expérimentations sur ses parcelles. Il possède 2ha de café. Ses plants y sont plantés avec une densité de 4000 caféiers par hectare alors que généralement les exploitations en Bolivie ont une densité de 1000 à 1500 plants par ha... Ces derniers n'ont que deux ans et il ne connaît donc pas encore les résultats de son expérience de semis (la productivité d'un caféier commence à partir de la 3ème année). Il fait également pousser ses plants sous des arbres à valeur économique (pour la construction, les meubles) et utilise des légumineuses pour fertiliser ses terres. Carmelo est de plus dégustateur de café dans le cadre de la compétition «Taza de Excelencia». Sa femme aussi et Carmelo est convaincu que ce n'est pas normal que les femmes, qui participent pourtant activement à la production de café, aient si peu de connaissances hors pratique.

Ceferino Choque, environ 30 ans également, de la coopérative APAEC, affiliée à l'OP CELCCAR, mène quant à lui des expérimentations sur les variétés de plants de café pour savoir quelle variété utiliser sur les différents profils de son terrain. Il utilise 5 ou 6 espèces différentes, qu'il connaît très bien désormais, parle de chacune et de leurs caractéristiques qu'il a découvert: production, taille, ombrage nécessaire, sols appropriés (va jusqu'à parler de densité de sols), niveau d'humidité... Il aimerait ainsi développer la notion de terroir pour le café comme c'est le cas pour le vin. Dans cette logique de création d'un produit à forte valeur ajoutée, il est très intéressé aussi par le concept de "café spécial" et le concours "taza de excelencia". Selon lui, il y a des bons marchés à la clé que le café bolivien peut s'attribuer.

Enfin, les certificateurs peuvent aussi participer à ces expérimentations et innovations puisque Freddy, environ 25 ans, membre du département production de la coopérative CIAPEC possède une parcelle expérimentale faite à l'aide d'agents FLO. Il utilise aussi les certificateurs de BioLatina pour qu'ils donnent chaque année leur avis sur ces parcelles. Il y fertilise le sol sans utiliser de feu, avec des apports uniquement organiques locaux, cherche de lui-même à sélectionner les semences de café les plus adaptées pour chaque terrain différent (notamment les terrains fatigués pour tous les producteurs de CIAPEC) et a un projet statistique pour connaître production/hectare moyenne en fonction des normes internes appliquées. Il semble ainsi profiter de son rôle au département de production et du réseau de contacts lié à ce poste pour mener des expérimentations sur les points qui l'intéressent. Cependant il joue bien le jeu de transmission des connaissances au plus grand nombre possible d'affiliés. Selon lui, être dans le département de production l'aide dans la gestion de cultures.

3.3) Les normes sources d'inégalités

Malgré le fait que les normes soient perçues comme un facteur créateur de richesses et un moteur de l'innovation, elles sont aussi parallèlement une source importante d'inégalités au sein de la filière café bolivienne. L'analyse du jeu d'acteurs rencontré montre des tensions au sein de ceux-ci, liées à des sentiments d'inégalités entre eux. Nous allons donc ici détailler ces inégalités en les caractérisant à chaque fois par type d'acteurs concernés.

3.3.1) Inter-OECAs

Nous avons noté la présence de tension, parfois importantes, entre OECAs suivant leur certifiées avec des acheteur(s) pour 100% de la production ou uniquement pour une partie de la production voire sans acheteur(s) ainsi que celles non-certifiées et sans acheteurs. Ce phénomène peut être positif dans le sens où il stimule les OECAs dans leur gestion d'une production de qualité. Mais parallèlement la forte tension entre coopératives est notamment marquée par des blocages de rapports sociaux entre membres, pouvant être un frein important à la circulation de l'information entre OP (organisation, techniques culturelles...). Umberto Mamani Vargas de l'OP COAINE reconnaît ne pas avoir de relations avec ses voisins qui font partie de OECAs différentes. Selon Froilan de la FINCAFE, il y a au sein des OECAs une "guerre des membres" qui devient plus du conflit personnel et du jeu politique que de la défense de l'intérêt des petits producteurs. La FECAFEB tente de réguler ce phénomène en s'imposant comme une coopérative rassemblant toutes les OECAs et les liant par des venues de technicien, organisation de séminaires...

Cependant, selon Juan Carlos Moscoso, ancien membre de VSF-CICDA et Roberto Aparicio de VSF-CICDA, il existe en Bolivie des OECA's certifiées à 100% CE et 100% AB, et d'autres à 0% CE, ce qui crée de fortes inégalités au sein des OECA's de la FECAFEB. Il critique fortement ce système en le comparant à celui du Pérou où les coopératives qu'il a rencontré sont toutes en partie certifiées mais pas à 100% (entre 20% et 30%) ou de la filière cacao bolivienne qui fonctionne sur ce même modèle. Juan Carlos Moscoso propose comme solution que ce soit la FECAFEB qui gère les labellisations et non les OECA's seules. Roberto Aparicio propose lui de rassembler la production avant de la vendre pour éviter d'atomiser complètement l'offre entre les OECAs.

Selon Ruben Castillo, technicien de la FECAFEB, le coût de certification est très cher dans le système des OECAs tel qu'il est construit. La certification est ainsi inaccessible aux OECAs si elles ne sont pas subventionnées par des ONG. Cela génère des inégalités entre les OECAs qui ont un soutien d'ONG et celles qui n'en ont pas. Il souhaiterait en finir avec cette « absurdité » de certifier de manière indépendante les différentes OECAs, mais plutôt tenter de faire une certification unique pour toutes les OECAs affiliées à la FECAFEB, sur l'exemple de la filière cacao bolivienne. Il affirme que la certification telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui coûte plus de 100.000\$ aux OECAs alors que si toutes les OECAs étaient unies, elle n'en coûterait que 20.000\$. Ruben Castillo a émis ces idées lors du séminaire de deux jours sur les certifications AB et CE et un silence révélateur a suivi son intervention sur ce point. Les membres du public, certificateurs compris, semblaient amusés.

Selon le responsable commercialisation de la FECAFEB ce n'est pas valable de se faire certifier biologique ou commerce équitable si l'on vend moins de 5 conteneurs de café par an (98000kgs soit environ 37500\$), ce qui est le cas de beaucoup de OECAs. Au final, cela provoque des inégalités entre grandes et petites organisations car selon lui.

Cette compétition génère aussi des pertes financières selon Roberto Aparicio de VSF-CICDA

car chaque coopérative souhaite désormais avoir son usine propre, ses locaux... et rien n'est mis en commun même si la capacité est trop grande pour l'OP propriétaire. Beaucoup de leaders d'OP sont aussi des leaders politiques qui utiliseraient les OP comme des outils démonstratifs de leur popularité et manipulent les producteurs pour tenter d'en rallier le plus possible.

3.3.2) Entre petits et "grands" producteurs, entre les producteurs isolés ou ceux qui le sont moins

Certaines disparités entre grands et petits producteurs se font ressentir. S'il est généralement compris par les dirigeants d'OP que le CE s'adresse aux petits producteurs (exemple Don Romilio, président de la coopérative El Salvador, affiliée à CELCCAR « le CE permet d'aider et de soutenir les petits producteurs car il permet d'augmenter les prix ainsi que les volumes d'exportations »), la définition d'un « petit producteur » n'est pas forcément la même en Bolivie qu'au Nord. Ainsi selon le responsable commercialisation de la coopérative CENCOOP, « le prix reste cependant trop bas pour les petits producteurs (2 sacs par exemple [soit une centaine de kilogrammes]) car ils ne sentent pas ou peu la différence sur leurs revenus au final ». Beaucoup d'autres petits producteurs ne semblent pas faire la démarche de certification CE car cela leur reviendrait trop cher de payer la cotisation à une OP étant donné leur volume de production. Ils se tournent alors plutôt vers des productions telles que la coca ou l'achiote.

Selon un producteur indépendant X de la « colonia Rios Amarito », relativement isolée, la normalisation propose des revenus meilleurs mais si on ne possède que peu de café, on ne peut pas accéder à ce système. Personne n'est en coopérative dans sa colonie car ils ont justement trop peu de production individuellement pour s'associer, avoir un volume suffisant pour payer une certification et exporter. Les gens de sa colonie envisagent de travailler avec une institution type ONG pour regrouper la production et peut-être exporter. On retrouve ainsi l'idée d'une dépendance à l'aide extérieure pour les OP et une inégalité inter-OECA qui en découle.

En effet, selon Juan Carlos Moscoso, ancien membre de VSF-CICDA, un producteur seul (possédant de 15 à 20 ha) ne peut pas se payer une certification, il faut au moins 200 à 300 ha et donc regrouper la production d'un certain nombre de producteurs. Les producteurs isolés voire exclus n'ont d'autres choix que de se tourner vers des cultures alternatives non-labellisées (coca, agrumes...).

Même non isolés, les producteurs restent dépendants du choix des autres producteurs voisins pour pouvoir faire une production normalisée. Ainsi Dionicio Mamani de l'OP CIAPEC était intéressé pour rejoindre Villa Oriente au moment de sa formation mais étant le seul de la « colonia » intéressé (manque d'explications précises selon lui), il n'avait pas de moyen de transport "rentable" vers le centre de la coopérative (pour les AG, réunions, livraisons...). Plus tard, CIAPEC a renouvelé l'offre associative au sein de la colonie et plus de gens étaient intéressés. Il a donc pu intégrer CIAPEC avec eux.

Au-delà du fait de ne pas pouvoir regrouper une production suffisante pour les producteurs se trouvant sur des parcelles isolées, nous avons constaté que l'information arrive également beaucoup moins bien chez ces personnes et que ce phénomène participe l'augmentation des inégalités. Nous avons ainsi rencontré un producteur de CIAPEC, à 2h de route du centre de la coopérative dans une région très difficile d'accès voire quasi impossible pendant la saison des pluies (routes impraticables) totalement désinformé au sujet des normes. Celui-ci faisait partie de CIAPEC depuis seulement deux ans mais était incapable de citer spontanément les certifications qu'il possédait : « il faut envoyer le café au chef, c'est tout ». Ses installations ne paraissaient pas être aux normes (pas de fosses septiques ou de lavoir en dur) et il semblait en dehors de tout réseau. Il a notamment dit n'avoir suivi aucune formation de CIAPEC récemment.

De manière générale, plus les producteurs sont isolés plus leurs connaissances sont faibles au sujet des normes, en particulier dans certaines OP. Cela s'est notamment très ressenti chez CIAPEC, OP très jeune et encore en construction. Les dirigeants de CIAPEC ont cependant fait preuve de beaucoup de transparence en nous présentant tous types de producteurs.

3.3.3) Chez les producteurs (non-affiliés en particulier), en fonction de leur degré de richesse initial

Certains producteurs pauvres semblent exclus des structures telles que les OECAs car n'ont pas d'argent pour payer l'adhésion initiale et n'ont accès à aucun crédit de la part des banques (ou du moins pas adaptés car ils doivent être remboursés trop rapidement). Un producteur indépendant de la « colonia Puñaca » rencontré aimerait être certifié par le biais d'une OECA mais selon lui le prix d'adhésion est de 400\$, ce qui représente un très gros investissement qu'il ne peut pas s'offrir. Il met cependant de l'argent de côté pour mais cela prend du temps...

Selon Juan Carlos Moscoso, les labellisations AB et CE ne garantissent pas d'acheteurs, malgré le coût élevé de l'entrée et le maintien de la certification. De plus, si la coopérative ne trouve pas d'acheteur sous son label dans les 3ans elle doit repayer des frais d'entrée au label. Cela entraîne une crainte de la part des producteurs de se lancer dans le système des normes volontaires et ce risque est exacerbé chez les producteurs les plus pauvres.

A cela s'ajoute le fait que certaines coopératives qui fonctionnent bien telles qu'elles le sont aujourd'hui ne souhaitent plus s'agrandir et intégrer de nouveaux membres. C'est le cas de Villa-Oriente dont les débouchés sont saturés. Les membres de la coopérative préfèrent ainsi conserver la structure actuelle de l'OP et ne plus s'agrandir.

Selon Frederico Flores, président de la fédération des producteurs de coca, « le problème du café est son prix très variable. Les producteurs préfèrent ainsi substituer cette culture à la coca lorsque les prix sont bas ». Don Ignacio, producteur indépendant sur le point d'être affilié à COAINE juge aussi « le prix avec les intermédiaires trop variable ». Ce facteur risque est ressenti surtout par les producteurs les plus pauvres sans certification. Un producteur indépendant de la « colonia Puñaca » déclare ainsi que « son niveau de vie dépend entièrement du cours du café ». Si celui-ci est bas il dit faire avec et serrer la ceinture pour toute la famille.

3.3.4) Au sein des OECAs

Malgré le CE et ses valeurs de diffusion de l'information, nous avons constaté une nette différence de connaissances entre les dirigeants et les simples membres des OECAs: ils sont mieux au courant des normes car traitent avec elles ou les certificateurs au quotidien, ils sont mieux renseignés sur les différents acteurs et problèmes de la filière, mieux éduqués à la comptabilité, la gestion de documents... Certains d'entre eux utilisent ces connaissances pour mener des expériences ou innover avec l'ensemble des membres de leur coopérative ou « colonia » (cf 6-3-b) Les normes génératrices d'idées). Mais il semblerait que d'autres en profitent tout simplement pour leurs intérêts propres.

Ceux-ci bénéficient en effet également de plus de moyens matériels à leur libre disposition: voiture, téléphone, internet... qui permettent de développer leurs propres réseaux de connaissances, d'accès à l'information...

Le principal problème soulevé est la difficulté pour accéder à leurs responsabilités. Le turn-over est très faible à la tête de certaines coopératives où les dirigeants, quasi-politiciens, s'approprient alors l'ensemble de la structure et de ses membres. Ce problème a souvent été soulevé: Mme Lena de Emdex, Juan Carlos Moscoso, ancien membre d'AVSF, Froilan de la FINCAFE, le président de la fédération des caféiculteurs etc... dénoncent tous ce manque de turn-over. Il semble par exemple

que le responsable commercialisation de CENCOOP était l'ancien président de la coopérative depuis plusieurs mandats, ce qui aurait valu à CENCOOP une suspension temporaire de sa certification CE. Le président de la fédération des caféiculteurs dit vouloir mais ne pas pouvoir accéder à un rôle spécial au sein de sa coopérative car il ne sait pas faire de comptabilité. Il voudrait apprendre mais selon lui les cours ne sont pas accessibles à tout le monde (temps de transport trop long par exemple ou alors il n'est tout simplement par prévenu). Les dirigeants jouent de ce type d'arguments (manque de connaissances) pour se faire réélire, d'où une sorte de cercle vertueux pour eux.

Ces élites abusent régulièrement des membres de leur structure: détournement des fonds de l'OP (comme cela a été le cas pour COAINE il y a quelques années), retards de paiement aux producteurs de parfois un an afin de faire fructifier l'argent des ventes en banques signalé presque par tous, non versement de la totalité des gains des producteurs sous divers prétextes... Froilan de la FINCAFE reproche à FLO-cert de ne pas jouer le rôle de contrôleur qu'ils devraient avoir. Ils ne visitent pas toutes les OECAs faute de temps (n'ont qu'un bureau à Cochabamba, à plus de 13h de Caranavi) et envoient parfois simplement des formulaires à remplir en guise de certification. Cela conduit à beaucoup de fraude chez les OECAs qui sont un risque pour l'avenir du CE.

A la fin, ceux-ci partent parfois de la coopérative, car ils deviennent bien formés pour d'autres emplois plus intéressants ailleurs.

3.3.5) Chez les travailleurs de la filière (trieuses, main d'oeuvre employée sur la parcelle pour la récolte ou le désherbage):

Les conditions de travail et salaires des travailleurs annexes de la filière sont parfois très critiqués, ainsi que les normes telles que le CE à qui on reproche de les délaissier.

Selon Juan Carlos Moscoso, ancien membre de VSF-CICDA, le CE ne semble pas prendre en compte les personnes impliquées dans le process (usines de tri) que ce soit au niveau des normes sociales qu'au niveau de la juste rétribution. Ceci crée également un sentiment d'inégalité. Ces travailleurs, souvent des femmes, que nous avons rencontré dans les usines sont encore payés au sac de grains trié et n'ont des contrats que précaires, renouvelés d'années en années.

Beaucoup de producteurs utilisent aussi de la main d'œuvre sur leurs parcelles, notamment lors des récoltes. Ceux-ci ne sont pas soumis non plus aux critères de FLO. Il est cependant très difficile de savoir combien les producteurs les payent car nous ne savons pas si nous pouvons faire confiance au chiffre annoncé par les producteurs et en dehors de la période de récolte nous n'avons pu rencontrer aucun de ces travailleurs. Il semble cependant que même s'ils soient toujours payés au sac, leurs revenus se soient améliorés avec le CE. Selon Norah Mamani de la Bib (relais local de LOBODIS), ceux-ci étaient payés 8 bol./sac de 30kg aujourd'hui (0,80€), 3.5 bol. avant selon elle (0,35€). Ce prix de 8 bol./sac est a peu près celui qui nous a été annoncé par les producteurs mais certains ont clairement esquivé la réponse lorsque nous posions la question.

Il semblerait aussi que les OP prennent parfois d'elles-mêmes l'initiative de payer plus les travailleurs des usines. Les dirigeants de Villa Oriente déclarent que les travailleuses de leur usine de tri à El Alto, pas concernées par les normes CE, sont payées 5 bol de plus du sac de 50kgs trié (20 bol au lieu de 15 bol, soit +30%) de leur propre initiative car le but du CE est selon eux de partager les richesses entre tous.

3.3.6) Problèmes de fraudes

Enfin des problèmes de fraudes tel que le rachat de café conventionnel par certains producteurs à des intermédiaires pour le revendre par le biais de leur coopérative comme le leur, génère des inégalités difficilement contrôlables. Nous avons en effet vu nous même des producteurs venir acheter du café chez les intermédiaires, preuve que ce phénomène est relativement fréquent. Il semble aussi que certaines OP rachètent directement du café à des producteurs indépendants afin de remplir leur contrat en terme de volume les années difficiles (comme 2007) comme nous l'a signalé un producteur indépendant.

Tant qu'un système précis de traçabilité n'est pas mis au point dans les OP, il est difficile de passer outre ce genre de fraudes selon Nelson Tovar de la BIB.

VII- Conclusion : pistes de réflexions

Cette partie se veut être une synthèse transversale des principaux points évoqués dans ce rapport. Elle reprend les points qui nous semblent les plus importants en vue d'études futures sur le sujet des normes et de leur perception par les acteurs du Sud de manière générale.

- La vision des normes qu'ont les différents acteurs de la filière café est très hétérogène, même au sein du groupe des producteurs. On distingue deux grands groupes chez ces derniers:

-les producteurs "de base", qui ont peu (voire très peu) de connaissances sur les normes dans la théorie mais plus dans leur application pour ceux en OP certifiée. Ils distinguent souvent mal le CE de l'agriculture bio par exemple car connaissent uniquement les normes internes de leur coopérative, qui reprennent les normes bio, CE ou autre label dans un seul et unique document.

-les dirigeants d'OP ou les producteurs atypiques/innovants: beaucoup plus au courant des normes dans leur fondement et leur application. Les dirigeants sont d'ailleurs tenus de se mettre au courant car ils rédigent les normes internes à chaque OP. Ils ont de plus un niveau de perception de la gouvernance des normes beaucoup plus grand que celui des producteurs de base car ils sont souvent plus renseignés ou impliqués dans les processus de commercialisation. Les producteurs atypiques sont des producteurs qui ont fait volontairement la démarche de s'intéresser aux normes pour maximiser leur rentabilité sur le terrain ("jouent" avec les systèmes: agriculture bio, systèmes de production Bird friendly...). Les normes volontaires sont pour eux comme des modèles de gestion d'exploitation qu'on leur propose. Ils essaient d'en comprendre le sens et de les appliquer.

Cette vision est cependant à nuancer car d'une coopérative à une autre on observe de grandes disparités. Chez les OP jeunes, peu de producteurs sont au courant des normes (ex CIAPEC), chez les plus riches ou âgées (ex: AltoSajama, Villa-Oriente) beaucoup plus de producteurs sont tenus au courant des modifications des normes, de leur gouvernance ou de leur but. Nous avons également eu l'impression que la taille ainsi que l'accessibilité des structures de l'OP jouent un rôle sur la connaissance et la sensibilité des producteurs aux normes.

- Les normes au départ ne sont qu'un moyen pour atteindre de nouveaux marchés plus valorisants et avec plus de garantie de vente. Les producteurs n'y voient pas beaucoup le côté éthique.

- Les producteurs ont globalement très peu de revendications par rapport aux normes, mis à part le prix de vente du café chez les OP les plus riches. Ils appliquent les normes telles que le marché le demande et sont prêts à faire des sacrifices de temps pour plus de rémunération: ils s'accordent ainsi à dire que les normes volontaires représentent plus de travail (temps de réunion, temps sur la parcelle...) mais que cela en vaut la peine.

Nous avons eu la chance d'assister à la première conférence d'information sur les OTA pour les producteurs de café boliviens. Même face à cet exemple de nouvelle norme obligatoire ceux-ci n'ont pas eu de revendication précise, mais plus des questions. Ils acceptent les nécessités du marché et n'ont pas conscience du fait qu'ils pourraient les changer. Certains jugeaient cette norme utile.

- Selon nous, les normes CE et AB ont indéniablement eu un impact positif sur la qualité, notamment en obligeant ou en permettant les installations nécessaires pour un bon "pré-process". De plus on remarque que dans les OPs, c'est leur meilleur café qui va à l'exportation bio-CE.

- Cependant certains accusent le Bio ou le CE en tant que tels de ne pas valoriser pas la qualité. Cela a pour conséquence de dévaloriser pour "l'élite" des producteurs de ces deux labels. Ces derniers se tournent vers des labels valorisant proportionnellement la qualité comme les "cafés spéciaux". Il existe alors une confrontation des labels de qualité face à ceux uniquement environnementaux ou sociaux. Une filière du café labellisé "café spécial" voit le jour, basée uniquement sur une labellisation de la qualité. Ce type de label semble intéresser de nombreux producteurs d'OP (ou pas) et suscite une véritable compétition à la qualité à laquelle certains croient plus que la normalisation en elle-même. *N'est pas plus facile d'augmenter la qualité par la simple compétition (type "café spéciaux") que par la normalisation formelle ? Les producteurs au final ne préfèrent-ils pas les labels de qualité, plus valorisants pour eux (plus gratifiants) et plus faciles à gérer comparés à des labels sociaux-environnementaux ?*

- Malgré l'enrichissement et la professionnalisation constatées, les normes ont un effet secondaire de marginalisation de producteurs et de création d'inégalités au sein des OP: certaines OP sont plus riches que d'autres, certains producteurs n'ont accès à aucune OP car la concurrence d'une OP à l'autre les oblige à restreindre leur nombre de membres, car ils sont trop isolés ou car ils n'ont pas assez de production pour faire partie d'une OP, les dirigeants sont ceux qui semblent profiter le plus des bénéfices des normes: formations professionnelles, moyens matériels de l'OP (voitures, téléphones portables, accès à internet...) utilisés à leurs propres dispositions,...

Des producteurs nous ont rapporté une difficulté d'accéder aux rôles de dirigeants dans les coopératives car il faut connaître un minimum de choses (comptabilité, savoir lire...) ou tout simplement convaincre un oratoire de voter pour soi.

Ceci favorise la création d'une élite fermée à la tête de chaque coopérative, à l'origine de déviance monétaire telles que du détournement de fonds.

- Les normes volontaires ont clairement pris la fonction pour les producteurs qui en bénéficient d'une aide technique précieuse car la culture de café dans le contexte bolivien est très récente et les producteurs ont besoin de conseils pour la conduite de leurs cultures. Avec les normes, ils trouvent des modèles de systèmes de production et une assurance de bonne conduite lors des contrôles, qui les rassure. Au final, ils apprécient plutôt les normes (volontaires en tous cas).

- Face à ce rôle au départ sous-estimé, que devient le rôle du certificateur ? Celui-ci devient très mal identifié: aussi technicien ou simple contrôleur ? doit-il aider, accompagner les

producteurs dans la mise en place de leur système de production?

- Les certificateurs aimeraient participer plus à la création des normes car certaines sont mal adaptées au terrain. Ils revendiquent pleinement leur rôle de relais Nord-Sud concernant la gouvernance des normes mais aimeraient que leur rôle soit mieux redéfini compte tenu de la déviance de la fonction de leur travail pour les producteurs.

- Parallèlement à cela quel est le rôle exact des OP face aux normes. Doivent elles jouer le jeu de la concurrence à fond, quitte à créer des inégalités ? Ou au contraire doivent-elles s'unir afin d'être plus juste et d'accepter plus de membre? Cela aurait aussi pour conséquence que les débouchés actuels de café labellisé ne seraient plus suffisant obligeant ainsi les producteurs les mieux lotis à partager les revenus supplémentaires.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages:

Commerce équitable et organisations de producteurs, Le cas de caféiculteurs andins au Pérou, en Equateur et en Bolivie, Virginie Diaz Pedregal, 2006

Le café, Benoît Daviron, François Lerin, 1990, éditions CycloPé

Manual de calidad de café para las familias cafetaleras de FECAFEB, ACRA, AVSF, DED, FECAFEB, 2006

Les normes sanitaires et techniques, nouvel enjeu du commerce international, Jean-Christophe Bureau et Estelle Gozlan, Juin 1999, INRA-Economie Grignon

The coffee paradox: Global markets, commodity trade and the elusive promise of development, Benoit Daviron et Stephano Ponte, 2005

Synthèse: étude d'impact du commerce équitable sur les organisations et familles paysannes et leurs territoires dans la filière café des Yungas en Bolivie, Nicolas Eberhart, AVSF, Juin 2006

(disponible sur http://www.avsf.org/article.php?art_id=728&rub_id=)

Café et contamination par l'ochratoxine A, D. Duris, 2002

Compte rendu de la réunion du groupe de travail du CNA du 27 mars 2007 sur les nouveaux facteurs à prendre en considération pour améliorer la régulation du commerce international des denrées alimentaires

Alix Rancurel, À propos de la nature juridique des normes du commerce équitable dans les relations Amérique Latine -

Europe, Perspectives Internationales et Européennes, MEMOIRES Autour des mémoires de doctorants.

Présentation informatique: Les normes et standards du commerce international, Isabelle Vagneron, CIRAD, 2004, cours SIARC

Présentation informatique: Impacts of FQ&S standards and regulations on agrifood chains, Isabelle Vagneron, CIRAD 2006, à l'occasion de : International AlcuFood Seminar, "Impacts of International Food Quality and Safety Regulations"

Sites web

<http://www.cirad.fr/en/pdf/art-ochra.pdf>

<http://sites.estvideo.net/cafe/botanique.html>

http://www.coffee-ota.org/faq.asp?lang=fr#P59_3715

<http://europa.eu/scadplus/leg/fr/lvb/l21115k.htm>

<http://www.senat.fr/rap/r03-267/r03-2679.html>

<http://www.fairtrade.net/standards.html>

<http://www.ocio.org/>

<http://revel.unice.fr/pie/document.html?id=50>

http://www.coffeehabitat.com/2006/02/shade_grown_cof.html

<http://f3e.asso.fr/present/index.htm> (différents articles)

<http://www.eco-labels.org/>

http://www.swissinfo.org/fre/a_la_une/detail/Commerce_equitable_benefique_pour_tous.html?siteSect=105&sid=8036591&cKey=1184934659000

Ainsi que les articles de la législation européenne cités, les sites des différents labels ou certificateurs cités

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier :

- l'ensemble de la **FECAFEB** pour leur accueil et leur aide essentiel à ce projet et plus particulièrement Angel Condori, Ruben Castillo, Mario Pilco Vargas, Lisa Petermann et Yhanneth Quino
- le **CIRAD** pour leur aide précieuse à la préparation de la mission
- **Max Havelaar** pour son aide à la préparation de la mission et les contacts locaux
- le **CFSI** pour son soutien financier
- **Agrocampus Rennes** pour son soutien financier
- la **ville de Rennes** pour son soutien financier
- les organisations locales, entreprises et intermédiaires privés qui ont acceptées de nous recevoir sur place: **AVSF, la BIB, AOPEB, Copacabana, Buena Vista, FLO-Cert, IMO-control, BioLatina...**
- et bien sûr les OPs qui nous ont accueillies: **AltoSajama, Antofagasta, CELCCAR, CENCOOP, CIAPEC, COAINE, CORRACA CORASCO, Villa Oriente, San Juan**
- et enfin la **CN d'ISF** pour son accompagnement !