

# **RAPPORT DE STAGE EN ENTREPRISE A L'ETRANGER**

**Mission Ingénieurs sans Frontières - CIRAD**

**PEROU ; 1<sup>er</sup> Août- 15 Octobre 2007**



## ***Remerciements***

*Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les coopératives qui nous ont permis de rencontrer et échanger avec leur personnel et leurs producteurs de café; en particulier CENFROCAFE, pour sa grande aide et son application à nous faire découvrir de nombreux et différents acteurs.*

*Nous remercions également tous les autres organismes péruviens qui ont accepté de s'entretenir avec nous sur le sujet des normes dans la filière café.*

*Merci au CIRAD (Centre de coopération Internationale de Recherche en Agronomie pour le Développement) pour son soutien technique et financier, et sans lequel la réalisation de cette étude n'aurait pas été possible ; ainsi qu'à l'association ISF (Ingénieurs Sans Frontières), porteuse du projet normes 2.*

*Enfin, nos remerciements vont également à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de cette étude ainsi qu'à la rédaction de ce rapport.*

# Liste des organismes et regroupement de producteurs rencontrés sur place et qui ont contribué à la réussite de cette étude

## Les associations de premier et second niveaux:

**CECOVASA:** Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de la provincia de Sardia (Miguel PAZ)

**CACVRA:** Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Riopurimac (Israel PISETSKI)

**APECAFE:** Asociación Peruana de Cafés especiales (Eduardo GAMBOA)

**CEPICAFE:** Central Piurana de Cafetaleros (Marina NEIRA)

→ **Cooperativa de Jose Gabriel Condorcanqui**

**CENFROCAFE:** Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (Teodomiro MELENDRES OJEDA, Miguel Angel MORE MORE, Jose CHAVEZ, toute l'equipe de techniciens)

→ **Asociación de base de IHUAMACA**

→ **Asociación de base de La Mercedes**

→ **Red de las asociaciones de base de San Ignacio**

→ **Association de base de Huacabamba**

**APROCASSI:** Asociación Provincial de Cafetaleros Solidarios San Ignacio

**Cooperativa la Prosperidad**

**Cooperativa de Bagua Grande**

→ **Asociaciones de base de San Juan y Laurel**

**CEPROAP:** Cooperativa de Productores Agricolas de Pitchanaki

## Les entreprises:

**Romero Trading**

**COINCA**

**CAMSA**

**Bio Azul** (Gonzales Buze)

**COEX** (Luis Navarro)

Autres organismes:

**La Junta Nacional del Café** (Suzana SCHULLER)

**La Camara Peruana del Café** (Eduardo MONTAUBAN)

**INCAGRO** (Innovacion y Competitividad para el Agro Péruano). Organisme décentralisé du Ministère de l'Agriculture

**Café Perú** (Geni FUNDES)

**Control Unión Perú** (Mariana Gonzales) : organisme certificateur

**OCIA**: International Organic Crop Improvement Association : association certificatrice des normes biologiques

**Biolatina** (Johny Ponce): organisme certificateur des normes biologiques

Représentant de la norme Utz Kapeh au Pérou (Ezio Varese)

*Tous nos remerciements à tous ces acteurs*

# Sigles utilisés

AVSF - CICDA : Agronome et Vétérinaire Sans Frontières - Centro Internacional de Cooperación para el Desarrollo Agrícola (ONG relais d'AVSF au Pérou)

CE : Commerce Equitable

CENFROCAFE : Central Fronteriea del norte de Cafeteleros

CFSI : Centre Français de Solidarité Internationale

CIRAD : Centre de Coopération Internationale en Agronomie pour le Développement

CPC: Cámara Peruana del Café y cacao

FLO: Fair Trade Labelling Organisation

IFOAM: International Federation of Organic Agriculture Movements

INCAGRO : Innovacion y Competitividad para el Agro Péruano

ISF : Ingénieurs Sans Frontières

JAS: Japan Ministry of Agriculture Forestry

JNC: Junta Nacional del Café

MOISA : Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs (UMR du CIRAD de Montpellier)

NOP: National Organic Program

OGM : Organisme Génétiquement Modifié

ONG : Organisation Non Gouvernementale

OTA : Ochratoxine A

Pidecafe : Programa Integral para el Desarrollo del Café

PROMPEX : Commission pour la Promotion des Exportations

SAN : Sustainable Action Network

# Table des Matières

INTRODUCTION .....	1
1.Contextes de l'étude et de la filière café au Pérou.....	2
1.1. Origine et contexte de l'étude .....	2
1.2. Le café au Pérou et ses normes .....	4
1.2.1. La filière café actuelle .....	4
1.2.1.1. Production .....	4
1.2.1.2. Organisation de la filière pour la commercialisation.....	7
1.2.2. Les normes du café .....	10
1.2.2.1 Les normes internationales de production durable .....	11
1.2.2.2 Les autres garanties de qualité.....	20
2. Méthodologie .....	24
2.1 Protocole de l'étude .....	24
2.1.1 Zones étudiées .....	24
2.1.2. Déroulement des entretiens et de la restitution .....	24
2.2. Guide d'entretien et critères étudiés .....	26
2.2.1. Le revenu .....	27
2.2.2. Le capital social .....	28
2.2.3. Les ressources cognitives .....	29
2.2.4.« L'empowerment » .....	30
2.2.5.La sécurisation des débouchés .....	31
2.2.6.Les inégalités .....	32
2.2.6.(bis) Les effets d'entraînements .....	33

2.2.7. L'environnement .....	33
2.2. Les limites de l'étude .....	34
3. Les effets des normes .....	35
3.1. Les faits observés sur le terrain .....	36
3.1.1. Les normes catalyseurs de nouvelles actions collectives .....	36
3.1.1.1. Partage des coûts .....	36
3.1.1.2. Le partage des connaissances .....	37
3.1.1.3. Le regroupement permet de renforcer le pouvoir de négociation du producteur .....	39
3.1.2. Les normes, sources de richesses financière et d'avantages sociaux .....	40
3.1.2.1. L'augmentation du revenu et ses différentes utilisations .....	40
3.1.2.2. Les garanties des certifications et la sécurisation des revenus .....	41
3.1.2.3. La certification équitable participe à l'enrichissement social des producteurs .....	42
3.1.3. La certification biologique, outil pour améliorer la production et la commercialisation.....	43
3.1.4. Les inspections, opportunités pour échanger des connaissances et recevoir des conseils.....	44
3.2. Les controverses autour de la certification .....	45
3.2.1. Possibilité de mélange de cafés .....	46
3.2.2. La possibilité de certification commerce équitable pour les entreprises privées .....	46
3.2.3. Remise en question des certifications pour valoriser son café à l'échelle Internationale .....	47
CONCLUSION .....	49
Bibliographie.....	50
Annexe.....	51

# <sup>1</sup>INTRODUCTION

Actuellement les acteurs du Nord s'interrogent sur les éventuels effets indésirables de la multiplicité des normes de production agricoles, sur les petits producteurs du Sud qui travaillent avec. Ces normes sont élaborées par les pays du Nord pour contrôler le processus de production et de transformation des produits importés de ces pays. Il est intéressant d'analyser les conditions d'élaboration des normes au Nord et leurs conditions d'application au Sud. Ceci afin de savoir si ces normes utilisées au quotidien par les acteurs du Sud, et leurs contrôles, sont adaptés aux conditions de travail.

Ingénieurs Sans Frontières (ISF), association de solidarité internationale loi 1901, s'est intéressée de près à ce thème. Une étude, Normes I, a été récemment réalisée, et a permis de recueillir le point de vue des acteurs du Nord sur ce sujet. Suite à cette étude il semblait essentiel d'interroger dans un second temps les acteurs du sud, premiers concernés par ces normes. Il est en effet important de savoir quelles sont les répercussions de celles-ci sur les conditions de travail des petits producteurs ainsi que leurs conditions de vie, économique et sociale.

En 2006, ISF a donc élaboré le projet Normes II, en coopération avec le Centre Français de Solidarité Internationale (CFSI) et le Centre de Coopération Internationale en Agronomie pour le Développement (CIRAD) ; ceci pour permettre de recueillir la perception des acteurs du Sud. Trois études de terrain ont été réalisées. Elles ont permis d'analyser les effets des normes sur les petits producteurs du Sud grâce à des entretiens guidés par une méthodologie socio-économique élaborée par le CIRAD.

Une étude a été réalisée sur la filière café au Pérou en Août et Septembre 2007. Cette filière, qui s'est développée sur le marché international dans les années 1950, a redynamisée ses exportations dans les années 1990 avec l'aide, entre autres, des normes internationales. Le café est aujourd'hui devenu une des plus importantes productions agricoles du pays, destinée essentiellement à l'exportation.

Les entretiens effectués avec différents acteurs de la filière ont permis de réaliser ce document, dans lequel est présenté le contexte général de la production de café au Pérou et de la vérification de ses normes, ainsi que les effets principaux de ces dernières sur les petits

---

<sup>1</sup> « 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.»

producteurs. Il est ensuite retransmis quelques controverses évoquées par quelques acteurs autour de ce sujet. La méthodologie et le contexte de l'étude sont aussi détaillés afin de mieux comprendre l'étude effectuée.

# 1. Contextes de l'étude et de la filière café au Pérou

## 1.1. Origine et contexte de l'étude

Ingénieurs Sans Frontières 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. Le Commerce Equitable (CE), que défend ISF, fait notamment partie 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.

C'est sur thème que l'association a conduit en 2005-2006, avec le soutien du CFSI, une étude préalable, Normes I, téléchargeable à l'adresse suivante : [http://www.isf-france.org/rubrique.php3?id\\_rubrique=73](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, d'une durée de deux mois chacune, se sont déroulées en 2007: une en Bolivie et une au Pérou, avec deux membres du groupe ISF-Rennes dans chacune, et une autre au Bénin et au Togo avec deux membres du groupe d'ISF-Montpellier. Les missions en Bolivie et au Pérou ont étudié la filière café et celle au Bénin et au Togo 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. L'unité MOISA (Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs) du CIRAD, organisme professionnel dans ce domaine, s'est chargé de réaliser cette méthodologie.

Une synthèse générale sur le thème de la normalisation sera 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.

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. La mission au Pérou a été financée par le CIRAD, qui a accepté de prendre les deux volontaires en stage pendant

trois mois, comprenant deux mois de mission et un mois de préparation et restitution du travail.

Le rapport qui suit est une synthèse de la mission au Pérou, qui visait à comprendre la perception qu'ont les petits producteurs de café du pays des différentes normes, plus particulièrement les normes volontaires (CE et agriculture biologique principalement). 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 Août et Septembre 2007 au Pérou pour consulter par le biais d'entretiens semi-directifs à la fois des producteurs de café et des certificateurs mais aussi des dirigeants d'organisations de producteurs, des ONGs locales ou des pouvoirs publics.

## 1.2. Le café au Pérou et ses normes

La culture du café est apparue au Pérou au milieu du 19eme siècle et a subi plusieurs crises avant de s'établir dans son état actuel.

En 1950, le café devient rentable et attire de plus en plus de personnes, y compris de nombreux colonisateurs, qui mettent en place de grandes exploitations. La production de café augmente donc rapidement et de manière importante, tout comme dans les autres pays. La surproduction mondiale fait alors chuter les prix et concentre la production dans la région fertile de Chanchamayo. Tout de suite après, en 1969, arrive la réforme agraire, qui réorganise la filière en éclatant les grandes fermes. Les premières coopératives de petits producteurs apparaissent mais ont du mal à passer la crise du terrorisme, dans les années 80, qui provoque l'abandon de nombreuses exploitations. Il faudra attendre 1994 pour que la production de café reprenne, pour devenir aujourd'hui le premier produit agricole d'exportation du Pérou. (1)

### 1.2.1. La filière café actuelle

#### 1.2.1.1. Production

- Répartition de la production

Environ 150 000 familles de producteurs sont impliquées dans la production de café et se répartissent sur 330 000 ha de terres, à raison de 0,5 à 5 ha par producteur pour 85% d'entre eux. (2)

L'ensemble de la surface cultivée se répartit en 3 grandes zones principales (cf. *Figure 1* ci-dessous):

- la zone Nord (Piura, Cajamarca, Amazonas, San Martin), qui représente 43% de la surface totale;
- la zone centrale (Junin, Pasco, Huánuco), avec 34% de la surface totale;
- la zone sud (Apurímac, Ayacucho, Cusco, Puno), avec 23% de la surface totale. (3)

Environ 87% de la production totale de café est assurée par les départements de Cuzco, Junin, Cajamarca, Amazonas et San Martin, soit une bonne partie dans le nord du pays. La région de Junin est très réputée pour la production de café : elle possède des conditions agro-environnementales très propices à cette culture. On y trouve la plupart des plus grosses organisations de producteurs, et de nombreuses entreprises privées.



*Figure 1-Carte de répartition de la production de café au Pérou (4)*

- Caractéristiques de la plante et conditions de production du café

Le caféier est un arbuste de la famille des Rubiacées, originaire du Yémen, et formant le genre "*coffea*". Deux espèces sont cultivées pour la consommation humaine : *Robusta* et *Arabica*. Au Pérou est cultivée uniquement l'*Arabica*. Elle comporte près de 200 variétés dont beaucoup sont complémentaires quant à leurs caractéristiques qualitatives et leur productivité. Certaines sont ainsi souvent cultivées ensemble au sein d'une même parcelle pour bénéficier de grains de différentes qualité et de complémentarité entre les productivités (ex: mélange de *Typica* et *Caturra*, pour la qualité de première et la productivité de la seconde).

L'espèce *Arabica* nécessite une implantation en altitude (entre 900 et 1800m) pour bénéficier des conditions climatiques propices à son bon développement (températures variant entre 20 et 25°C, pluies fréquentes pour donner 1200mm d'eau par an). Dans ces conditions, l'arbuste peut atteindre environs 10m, mais il est souvent taillé à 2-3m pour faciliter la culture et la récolte. (5)

Le processus de production du café, pour un producteur péruvien, s'étend généralement de la mise en place de jeunes plants sur la parcelle à l'obtention de grains secs, appelés alors "café pergamino".

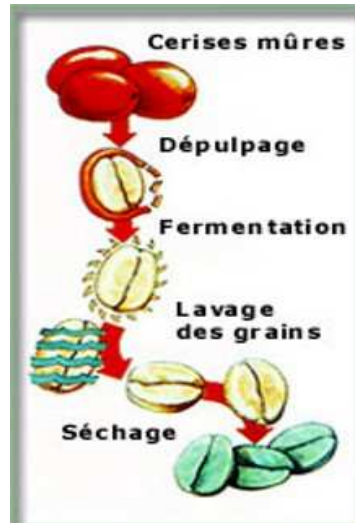
L'ensemencement des jeunes plants se fait à partir de graines sélectionnées, qui sont achetées ou qui proviennent des parcelles du producteur. Elles sont plantées individuellement dans des pots en plastique souple remplis d'un mélange de terre et de fertilisants organiques.

Le repiquage dans la parcelle se fait lorsque la plante est âgée d'environ 3 mois. Elle est installée dans des trous d'environ 50 cm de profondeur, garnis encore une fois de fertilisants organiques de type compost (produit sur l'exploitation) et « Guano de Isla » (fertilisant du commerce à base de fientes d'oiseaux). La disposition de ces trous est variable selon les caractéristiques de la parcelle (pente, géographie) et le choix de l'exploitant.

Les arbustes commencent à produire des cerises (fruits comprenant deux grains de café) à partir de la troisième année. Le rendement au Pérou est en moyenne de 7 qtx/ha, mais il varie beaucoup, en fonction des pratiques mises en place par les producteurs (fertilisation ou non, pratiques biologiques, entretien régulier de la parcelle...) et la région (ex : la zone centrale est plus fertile que la zone Nord). Les cerises sont récoltées à la main chaque année, ou "campagne", entre Mars et Septembre, selon les zones et leurs caractéristiques agro-environnementales. La récolte est très souvent sélective, c'est-à-dire que seuls les fruits mûrs sont prélevés, imposant ainsi plusieurs passages dans la parcelle. La récolte de tous les grains

en une seule fois est de moins en moins rencontrée car elle est bien moins efficace pour l'obtention d'un café de qualité.

Une fois la cueillette effectuée, les cerises subissent tout un processus qui vise à obtenir un café « pergamino » (cf. *Figure 2* p 9). La première étape de ce processus est le trempage, qui vise à ramollir le fruit et à effectuer un premier tri (les mauvais grains restent en surface et peuvent être éliminés). Il dure environ 15h et permet de faciliter le dépulpage. Cette deuxième étape, mécanisée, permet de séparer le grain de la pulpe. Celle-ci est utilisée pour faire du compost qui sera par la suite valorisée sur la parcelle. Le grain est ensuite laissé à fermenter pendant environ 12h pour décoller l'enveloppe visqueuse qui l'entoure. Elle est définitivement séparée grâce à un lavage à contre courant d'eau pure. Le processus d'obtention du grain "pergamino" par la voie dite "humide" se termine par une période de séchage, de durée variable selon les conditions climatiques et l'état des grains, pour obtenir un grain à un taux d'humidité réduit (entre 12 et 14%). Ce séchage se fait de trois manières différentes: à même le sol, sur des bâches en nylon ou sur des grilles installées sur pieds (« bandejas »). Ces grilles peuvent être soit nues soit recouvertes d'une toile en plastique (ce qui donne un sécheur solaire) dans les zones où l'humidité ambiante est assez importante.



*Figure 2- Schéma du processus d'obtention du café « pergamino » (5)*

Les producteurs péruviens possèdent pour la plupart presque tout le matériel nécessaire au déroulement de ce processus (tank de fermentation, dépulpeur à main ou à moteur, bâches ou "bandeja"...), et sont donc très autonomes sur le plan de la production de café "pergamino".

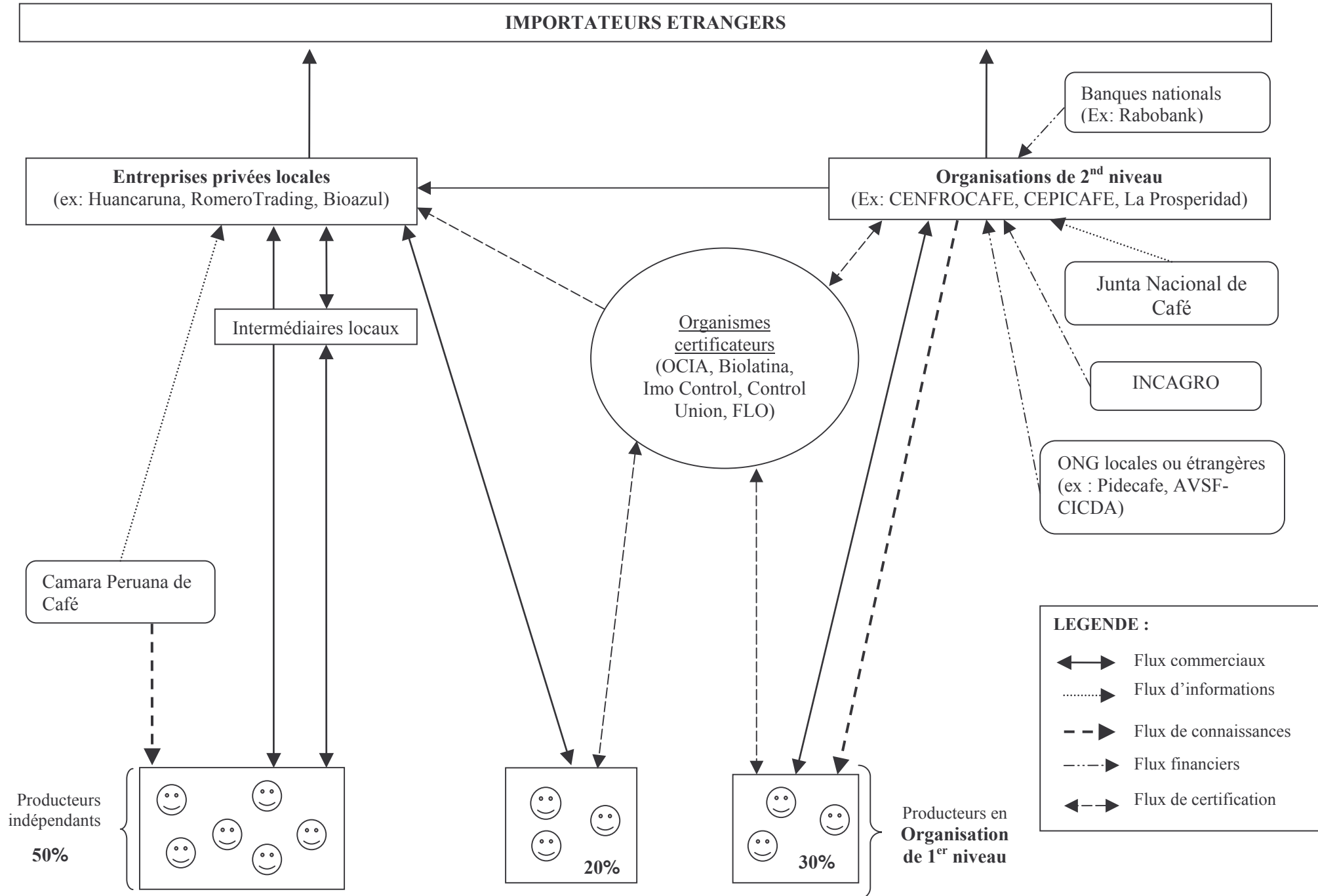
Ce café est encore entouré d'une dernière petite enveloppe. Son élimination est prise en charge par les structures exportatrices, de même que le tri des grains (en fonction de la granulométrie et de la densité, grâce à un tamis motorisé), pour obtenir le café vert prêt à l'exportation.

### **1.2.1.2. Organisation de la filière pour la commercialisation**

Une fois le café "pergamino" obtenu celui-ci est livré pour entrer dans le processus de commercialisation. Plusieurs circuits peuvent être envisagés au Pérou (cf. *Figure 3* p 10). Les producteurs peuvent en effet travailler:

- Avec une entreprise en étant organisés au 1<sup>er</sup> niveau (20% des producteurs du Pérou). Les producteurs qui souhaitent travailler avec une norme se regroupent et vendent leur café à une entreprise privée d'exportation, en échange de quoi celle-ci leur finance la certification et leur apporte quelques formations techniques. Cependant chacun est libre de commercialiser à une autre entreprise s'il le souhaite.
- En étant organisés en association de 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> niveau (30% des producteurs du Pérou). Les producteurs, regroupés en organisations de 1<sup>er</sup> niveau (ou "associations de base") établissent un contrat chaque année avec une organisation de 2<sup>nd</sup> niveau qui commercialise leur café à l'étranger.
- En étant indépendants, c'est-à-dire ne possédant aucun lien fixe avec une quelconque forme d'organisation ou d'entreprise (50% des producteurs du Pérou) (2). Dans ce cas, les producteurs produisent et commercialisent leur café seul, généralement à des entreprises privées ou des intermédiaires locaux (petites entreprises qui s'occupe d'acheter le café à des petits producteurs et de le vendre à des entreprises privées). Ces producteurs ne sont généralement pas certifiés, sauf exception de quelques grands exploitants. Les entreprises privées ont un lien professionnel avec la Camara Peruana del Café (CPC), qui travaille essentiellement sur la commercialisation du café au Pérou et propose des programmes de formations techniques aux agriculteurs pour améliorer leur production.

Figure 3- Schéma de l'organisation de la filière café au Pérou



Le Pérou est le 7<sup>ème</sup> pays exportateur de café du monde, et le 1<sup>er</sup> exportateur de café certifié biologique. 94% de la production totale (soit 189 000 tonnes en 2004) sont exportés vers 6 pays principaux (Allemagne (37% des exportations), Etats-Unis (25%), Canada, Pays-Bas, France et Japon) (6). Le café péruvien représente ainsi 3% du café livré sur le marché mondial. Dans le pays, l'exportation de café constitue 25% des exportations agricoles nationales et 7% du PIB agricole (2).

Malgré le nombre de personnes qui travaille dans cette filière (150 000 familles (2)) et son importance dans l'économie du pays elle reste très peu soutenue par l'Etat. Un service décentralisé du Ministère de l'Agriculture, INCAGRO ( Innovacion y Competitividad para el Agro Péruano), apporte un soutien financier aux producteurs organisés, pour développer des projets d'amélioration de la production. Mais la recherche publique sur le café est quasiment inexistante et le gouvernement a tendance à dévaloriser la production. En effet il fait une contre publicité du café en le présentant comme un produit de consommation mauvais pour la santé. Ainsi le café est très faiblement consommé dans le pays (500g/habitants/an, pour 12-13kg/habitants/an dans les pays du Nord) et a du mal à percer sur le marché local. La Junta Nacional du Café, organisme publique qui se dit être l'intermédiaire entre les producteurs et le gouvernement, ne paraît, du point de vue de bon nombre d'acteurs de la filière, pas très utile et peu sollicitée par ceux-ci. La seule aide gouvernementale que voient les entreprises privées de la part du gouvernement est, par défaut, l'absence de taxes d'exportation en fonction du volume.

### **1.2.2. Les normes du café**

Les normes de production sont apparues au Pérou au lendemain de la fin de la crise du terrorisme, au début des années 1990. Beaucoup d'organisations de producteurs se sont réorganisées avec une nouvelle vision commerciale pour relancer la production de café sur le marché mondial. La filière s'est tournée au départ principalement vers un marché de production biologique et solidaire (certification Agriculture Biologique et Commerce Equitable), pour pouvoir exporter à un meilleur prix aux pays développés. Puis petit à petit, celle-ci a adapté sa production pour répondre à d'autres normes apparues et demandées par le marché. Le café de ce type de marché suit des normes de production durable. On trouve actuellement au Pérou la norme Biologique, Commerce Equitable, Utz Kapeh, Rainforest Alliance et Starbucks Coffee Practises (cf. *Figure 4 et 5* p 12). Toutes ces normes

internationales sont des normes volontaires élaborées par les pays du Nord (Europe, Etats-Unis, Japon) dans le but de pouvoir fournir aux consommateurs des informations sur les conditions sociales et environnementales de la fabrication de son produit.

Le café péruvien est aussi valorisé sur le marché mondial par des normes nationales de qualité. On rencontre ainsi des "cafés spéciaux" appelés aussi "gourmet". Depuis quelques années, les acteurs de la filière café au Pérou travaillent sur le développement de ces normes de qualité et de normes sanitaires nationales pour se prémunir d'une éventuelle saturation des marchés de cafés « durable » et de valoriser le grain de café péruvien en tant que tel. (7)

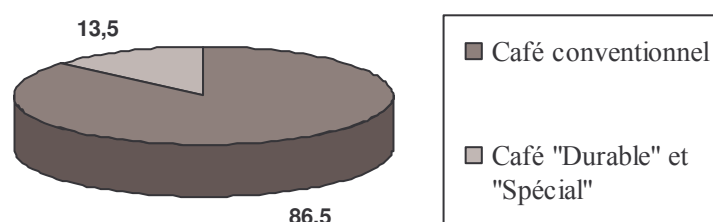


Figure 4- Proportions des cafés conventionnels et respectant une norme au Pérou

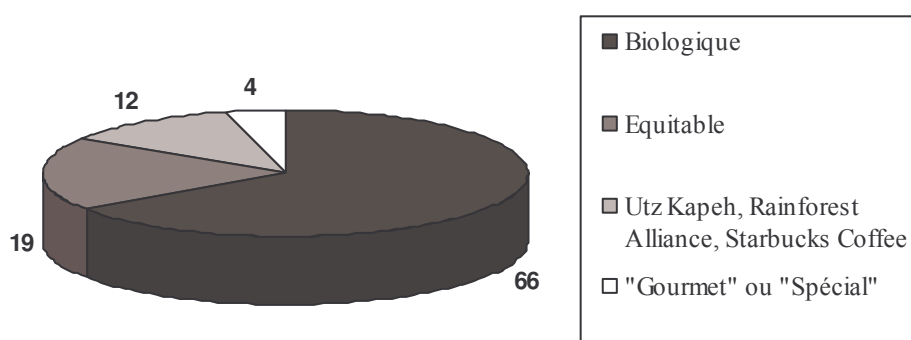


Figure 5- Répartition des différentes productions de café soumises à des normes au Pérou

### 1.2.2.1 Les normes internationales de production durable (8)

Développées par des groupes de consommateurs, des gouvernements, des entreprises et la Banque Mondiale, ces normes concernent les petits producteurs des pays en développement. Elles sont basées sur les bonnes pratiques agricoles, sociales et environnementales, ainsi que sur la transparence de la filière. Pour vérifier les conditions exigées, des certifications ont été instaurées. Le producteur est inspecté régulièrement pour

savoir s'il respecte bien le cahier des charges d'une norme. Il obtient un certificat chaque année pour sa récolte.

Les principales exigences demandées au producteur pour lui permettre d'accéder aux marchés certifiés sont:

- L'amélioration de la gestion des ressources naturelles et la conservation de la biodiversité
- L'augmentation de la résistance des cultures aux aléas climatiques
- Le développement des systèmes d'organisations et de regroupement communautaires
- L'augmentation de l'embauche d'une main-d'œuvre rurale pour valoriser l'autosuffisance rurale
- La diminution des risques financiers et de santé par la diminution des intrants et leur bonne utilisation.

Les normes durables doivent, elles aussi, respecter certaines exigences :

- Transparence et clarté de la norme et de ses critères
- Participation des producteurs aux décisions clés sur la norme et les procédures de contrôle
- Accès facile pour les producteurs
- Compensation juste des efforts demandés aux producteurs

La production de café certifié ne représente actuellement au Pérou qu'une partie de la production totale (13,5% en 2004, soit 560.000 quintaux). Ce n'est qu'une niche, mais la demande du marché est en constante augmentation, créant ainsi d'importantes relations entre le Nord et le Sud. La majorité du café est certifié Biologique et Equitable.

Un graphique présentant les variations des prix du café dans le temps, et les différences de prix obtenus selon les normes, est présenté en Annexe.

- Normes publiques internationales

<i>Nom de la norme</i>		<b>Agriculture Biologique</b>
<i>Organismes fondateurs</i>		ONGs (Organisations Non Gouvernementales) et organismes publics. La Norme Mère est l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). Adaptation de cette norme mère selon les pays : NOP (National Organic Program) aux Etats-Unis, règlement CEE 2092/91 en Europe et JAS (Japan Ministry of Agriculture Forestry) au Japon
<i>Pays d'origine</i>		Norme biologique adoptée en France en 1985, puis le Règlement 2092/91 de l'Union Européenne fut adopté en Europe en 1991.
<i>Objectifs</i>		Production et transformation des produits sans produits chimiques, dans un climat de justice sociale.
<i>Exigences</i>	<i>Sociales</i>	Justice sociale
	<i>Environnementales</i>	Gestion de l'écosystème (eau, sol, biodiversité)
	<i>Techniques</i>	Absence d'Organisme Génétiquement Modifiés (OGM), d'engrais chimiques, de pesticides, fongicides ou herbicides
<i>Production au Pérou</i>	<i>Volume de produits certifiés exportés</i>	9,6 % de production totale de café, 66% du café certifié, soit 369.600 quintaux en 2004
	<i>Nombre de producteurs</i>	13365 producteurs, travaillant majoritairement avec des coopératives
<i>Prime</i>		Dépend du marché, entre 0,15 et 0,35 US\$/pound en 2004
<i>Impacts préalablement connus</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Amélioration de la qualité possible mais diminution des rendements à court terme.</li> <li>- Amélioration importante des connaissances, du pouvoir et du capital social des travailleurs</li> <li>- Possibilité de vendre d'autres produits biologiques, diversification</li> <li>- Création d'une solidarité au sein des producteurs, pour gérer les problèmes de gestion notamment</li> <li>- Accès a un marché bien établi et durable avec les partenaires</li> <li>- Amélioration de la fertilité des sols en limitant les problèmes d'érosion et de sécheresse</li> <li>- Diminution des risques (par la diversification, préservation des sols)</li> </ul>

- Normes privées internationales

<i>Nom de la norme</i>		<b>Commerce Equitable</b>
<i>Organismes fondateurs</i>		L'ONG FLO (Fair Trade Labelling Organisation)
<i>Pays d'origine</i>		L'Europe, dans les années 1980s
<i>Objectifs initiaux</i>		Un appui au développement des producteurs du Sud Une ouverture des pays du Nord
<i>Objectifs actuels</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajout de produits transformés localement pour augmenter la valeur ajoutée générée au Sud</li> <li>- Créer une véritable souveraineté alimentaire et préserver les cultures vivrières</li> <li>- Améliorer le plaidoyer et renforcer les coopérations locales et régionales</li> <li>- Réussir à engager une réforme des règles du commerce international</li> <li>- Accroître la participation des acteurs du Sud au sein d'instances Onusiennes</li> <li>- Meilleure visibilité des acteurs</li> <li>- Mise en réseau du commerce équitable avec les organisations de Solidarité Internationale</li> <li>- Articulation du commerce équitable avec le commerce éthique, la responsabilité sociétale des entreprises, la finance solidaire...</li> </ul>
<i>Exigences</i>	<i>Sociales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démocratie, participation et transparence</li> <li>- Non-discrimination, travail forcé ou travail des enfants</li> <li>- Liberté syndicale et de négociation collective</li> <li>- Paie décente et égale pour tous les travailleurs</li> <li>- Santé et sécurité sur le lieu de travail</li> <li>- Prix du produit fixe, garanti (1,21 US\$/pound)</li> </ul>
	<i>Environnementales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation d'impact, planification et suivi</li> <li>- Réduction de l'utilisation des produits agrochimiques</li> <li>- Compostage des déchets</li> <li>- Amélioration de la fertilité des sols, prévention des incendies</li> <li>- Eviter les OGMs.</li> </ul>
	<i>Economiques</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prime de développement</li> <li>- Relation stable à long terme avec les exportateurs</li> </ul>

		- Possibilité d'un préfinancement à hauteur de 60% du contrat
<i>Production Au Pérou</i>	<i>Volume de produits labellisés</i>	19% des cafés certifiés, soit 106.400 quintaux en 2004
	<i>Nombre de producteurs</i>	15 coopératives soit 20031 producteurs
<i>Prime</i>		0,05 US\$/kg en 2004
<i>Les impacts connus</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meilleure rémunération (prix juste)</li> <li>- Meilleures conditions de vie, planification</li> <li>- Développement d'une agriculture environnementalement durable</li> <li>- Amélioration de la condition des femmes</li> <li>- Création d'une solidarité au sein des communautés</li> <li>- Amélioration de droit du travail</li> <li>- Accès à un marché bien établi et durable avec les partenaires</li> <li>- Accès à des crédits ou des avances financières</li> <li>- Acquisition d'une approche plus solide du marché mondial de la part des producteurs (par des formations, le développement de nouveaux réseaux)</li> <li>- Réduction des risques financiers, mais aussi pour la production de café et la famille</li> </ul>

<i>Nom de la norme</i>	<b>Utz Kapeh</b>
<i>Organismes fondateurs</i>	L'organisation Utz Kapeh Fondation, créée en 2002, qui regroupe des ONGs (Solidaridad, Hivos, DOEN, NCDO), des entreprises de café et des coopératives. La norme fut aussi conçue par l'Ahold Coffee Company, en collaboration avec des producteurs guatémaltèques.
<i>Pays d'origine</i>	Allemagne, en 2000
<i>Objectifs</i>	S'inspire de la norme EUREPGAP mise en place en Europe par des grands détaillants alimentaires pour assurer aux consommateurs une qualité sanitaire et une connaissance de l'origine des aliments qu'ils consomment. Assure un respect des bonnes pratiques agricoles mais aussi du bien-être des travailleurs.

<i>Exigences</i>	<i>Environnementales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservation des ressources</li> <li>- Gestion durable des sols, de la fertilisation et de l'irrigation</li> <li>- Recyclage des déchets</li> </ul>
	<i>Techniques</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivi et tenue des registres</li> <li>- Contrôle des plants-mère et des variétés, et de la manutention post-récolte des produits</li> </ul>
	<i>Sociales</i>	Santé, sécurité et bien-être des travailleurs
<i>Production Au Pérou</i>	<i>Volume de produits labélisés</i>	0,3 % de la production totale de café, soit 124 590 quintaux
	<i>Nombre de producteurs</i>	
<i>Prime</i>		Dépend du marché, entre 0,01 et 0,15 US\$/pound en 2004, mais pas de primes obligatoirement
<i>Impacts connus</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Amélioration de la qualité et des rendements, mais limité</li> <li>-Amélioration modérée des connaissances, du pouvoir et du capital social des travailleurs</li> <li>-Augmentation modérée des revenus des travailleurs</li> <li>-Les ONGs et des acheteurs aident à l'extension des services (ex: crédits)</li> <li>-Renforcement des capacités de regroupement (sauf pour ceux qui sont en individuel)</li> </ul>

<i>Nom de la norme</i>		<b>Starbucks CAFE Practices Program</b>
<i>Pays d'origine</i>		Etats-Unis
<i>Objectifs</i>		Garantir un produit de haute qualité et durable, produit dans un climat de responsabilité économique et sociale et de « leadership écologique ». Des critères sont établis pour les producteurs mais aussi les préparateurs et les fournisseurs.
<i>Exigences</i>	<i>Environnementales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Protection des ressources hydrique et terriennes ;</li> <li>- Conservation de la biodiversité, gestion des déchets, de l'environnement, des ressources énergétiques</li> </ul>
	<i>Techniques</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions générales de qualité</li> </ul>
	<i>Sociales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traitement équitable, conditions convenables pour les travailleurs</li> </ul>
<i>Prime</i>		Les producteurs sont des fournisseurs, privilégiés ou stratégiques. Les privilégiés ont un prix fixe. Les producteurs stratégiques reçoivent la 1 <sup>ère</sup> année de récolte une prime de 0,05 \$/pound

<i>Nom de la norme</i>		<b>Rainforest Alliance</b>
<i>Organismes fondateurs</i>		Secrétariat de Sustainable Action Network (SAN), une ONG qui regroupe aussi 8 organisations de protection de l'environnement d'Amérique latine, qui défendent les principes de l'agriculture durable.
<i>Pays et année d'origine</i>		USA, en 1992. Certifiée depuis 1996
<i>Objectifs</i>		Une agriculture écologiquement rationnelle, socialement équitable et économiquement viable.
<i>Exigences</i>	<i>Environnementales</i>	- Conservation de l'écosystème, protection des forêts ; prévention des incendies ; protection de la faune.
	<i>Techniques</i>	-Gestion intégrée des récoltes ; gestion des déchets ; conservation des ressources hydriques ; conservation des sols ; planification et suivi des pratiques agricoles.
	<i>Sociales</i>	-Traitement équitable, conditions convenables pour les travailleurs ; hygiène et sécurité ; logement et services de base ; relations communautaire
<i>Prime</i>		Dépend du marché, entre 0,1 et 0,2 US \$/pound en 2004, mais pas de primes obligatoirement
<i>Impacts connus</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diminution du rendement,</li> <li>-Amélioration de la qualité (effet d'entraînement sur les communautés voisines sur les bonnes pratiques agricoles et à la qualité)</li> <li>-Amélioration importante des connaissances, du pouvoir et du capital social des travailleurs</li> <li>- Possibilité de vendre des fruits et autres produits cultivés dans les parcelles de café par l'extension de l'agroforesterie</li> <li>- Création d'une solidarité au sein des communautés, pour la gestion de la forêt notamment.</li> <li>- Amélioration de la biodiversité et augmentation de la fertilité des sols</li> <li>- Les ONGs et des acheteurs aident à l'extension des services (ex: crédits)</li> <li>- Diminution des risques sociaux et de gestion</li> </ul>

- Fonctionnement de la certification (*cf. figure 6 p 20*)

L'entrée dans le système de certification se fait de manières différentes selon les normes concernées.

Pour la norme d'agriculture biologique l'obtention de la certification nécessite le passage par un "temps de transition". Cette période correspond à un délai nécessaire pour mettre à jour les critères imposés dans les cahiers des charges (ex: pas de résidus de produits chimiques dans le sol). Elle est généralement de trois ans. Elle peut s'abaisser à deux ans avec la norme NOP, pour les Etats-Unis, mais ce cas de figure est très peu rencontré. En effet, les coopératives travaillent généralement avec plusieurs normes, les organismes certificateurs appliquent au producteur la plus exigeante (celle de l'Union Européenne). Durant ces trois années, des inspections internes (deux par ans) et externes (une fois par an) sont effectuées pour suivre l'évolution des pratiques vers le respect des normes. Le producteur est payé au prix conventionnel les deux premières années puis, si les normes sont respectées dans leur totalité, il est certifié et bénéficie du prix du café biologique la troisième année.

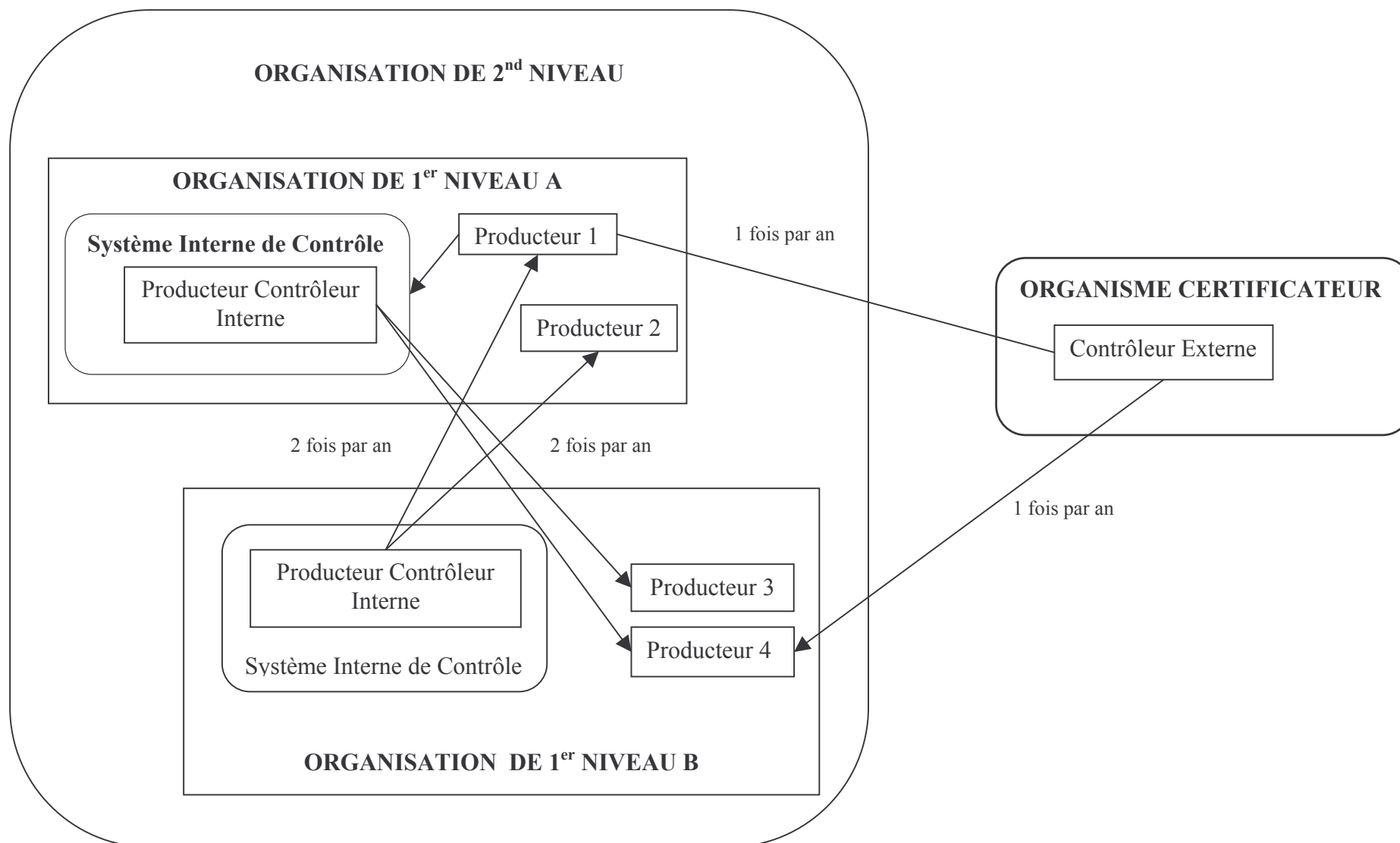
Aucun temps de transition n'est imposé pour obtenir la certification équitable. Cette norme impose des exigences minimales. Celles-ci demandent un niveau minimum de développement économique et social que chaque organisation se doit de posséder à partir du moment où elle rejoint le système, ou dans un délai défini. Il existe aussi des exigences de progrès sur la base desquelles les organisations doivent montrer des améliorations continues. Ces exigences sont évaluées et rapportées annuellement par le certificateur de cette norme, FLO-Cert. Si elles sont satisfaites dès la première inspection le producteur peut immédiatement commercialiser son café sur le marché équitable.

Toutes les normes, excepté le Commerce Equitable (modification prévue en 2008), requièrent un système de certification interne à chaque association de base. Les inspecteurs internes sont des producteurs élus par l'organisation de 1<sup>er</sup> niveau, ou sélectionnés par l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau suite à des formations et un concours. Ils travaillent dans d'autres organisations de 1<sup>er</sup> niveau que la leur et ne peuvent inspecter plus de deux ans de suite la même organisation. Leur rôle est de vérifier pour chaque producteur le bon respect des normes, en abordant les aspects techniques (ex : présence de barrières vivantes, non utilisation de produits chimiques), administratifs (ex : carnet du producteur, programme annuel de production) et sociaux, pour le commerce équitable (ex : état et entretien de la maison, conditions d'emploi de la main d'œuvre). Si un producteur ne répond pas aux exigences des normes, plusieurs cas de figures s'offrent à lui. S'il s'agit d'aspects peu graves (ex : absence de barrières vivantes), qui peuvent

être améliorés rapidement, le producteur valorise les conseils que l'on lui donne pour se mettre à jour d'ici à la prochaine inspection. Si les problèmes sont plus importants et ne peuvent être modifiés en une campagne, l'organisation de 1<sup>er</sup> niveau réunit ses membres pour voter de la sanction (en temps généralement) à appliquer au producteur concerné.

Une fois par an, un inspecteur externe, rattaché à un organisme certificateur, vient inspecter un pourcentage de producteur de l'organisation de 1<sup>er</sup> niveau, afin de vérifier la fiabilité du système d'inspection interne. Ce pourcentage évolue en fonction du déroulement des inspections: il est généralement de 30 la première année, puis descend à 20 ou moins si les inspections internes sont faites correctement. La taille de cet échantillon est variable selon l'organisme certificateur. Si le résultat d'une inspection externe n'est pas cohérent avec celui d'une inspection interne, toute l'organisation de 1<sup>er</sup> niveau est sanctionnée car tous les producteurs doivent alors retourner en début de transition. Ce cas de figure se rencontre très rarement, car, du fait de la responsabilité importante qu'il a, l'inspecteur interne fait généralement bien son travail.

Figure 6- Fonctionnement de la certification des normes durables (excepté le Commerce Equitable)



### 1.2.2.2 Les autres garanties de qualité

- Les normes publiques nationales

Sur la base des normes internationales et des besoins nationaux, des normes techniques ont été développées au Pérou, à partir de 2001. Le but est de faciliter la commercialisation interne et externe du café et de développer la qualité et la compétitivité du café péruvien sur le marché mondial. Elles ont été élaborées par un Sous-comité Technique de Normalisation du Café, composé de la Camara Peruana del Café (CPC), la Junta Nacional del Café (JNC), la commission pour la promotion des exportations (PROMPEX), et d'autres institutions publiques (faculté d'agronomie, Ministère de l'Agriculture, direction générale de la santé et de l'environnement...) ou entités privées (Nestlé, le certificateur SGS, l'association de producteurs APECAFE...).

Vingt trois normes volontaires ont ainsi été élaborées, pour déterminer la qualité physique et organoleptique des grains de café, ainsi que la traçabilité de celle-ci tout au long de la filière (production, transformation, transport). Les exigences s'appliquent sur le café vert et ces dérivés (café « pergamino » et café torréfié et moulu).

- La classification du café vert en 5 grades (9)

Il existe aussi une norme technique péruvienne dans laquelle sont établis les standards du café vert (caractéristiques et classification), applicables pour sa commercialisation. Ce café peut être classé suivant 5 grades selon son taux d'humidité, sa granulométrie, le nombre de grains défectueux, l'état sanitaire (présence d'insectes morts ou vivants et/ou de champignons), et la qualité en tasse (décrite selon des termes officiels définis dans cette même norme technique).

Le grade 1 correspond à un café d'excellente qualité; le grade 5 à un café de qualité médiocre. Le taux d'humidité peut varier entre 10 et 13% (il oscille généralement autour de 12%). Le nombre de grains défectueux peut varier entre 15 et 40 par échantillon. Pour tous les grades, excepté le 5<sup>ème</sup>, la granulométrie doit être située entre le maillage 14 et 15 (maximum de 50% des grains au dessus de 15 et 5% en dessous de 14) et le café dépourvu de tout insecte ou champignon. Une description générale du café et une description précise de sa qualité en tasse sont attribuées à chaque grade.

Cette norme est volontaire et non certifiée. Sur le terrain, elle est très utilisée par les organisations de 2<sup>nd</sup> niveau et les entreprises privées, dans le sens où elles se réfèrent à ces descriptifs pour évaluer la qualité des cafés qu'elles réceptionnent et guider les importateurs

dans leur choix. Ces derniers peuvent même parfois exiger un grade de qualité. Il apparaît que le grade 1 est actuellement difficile à obtenir par des pratiques conventionnelles. Il est néanmoins demandé pour des cafés certifiés biologiques. Les grades 4 et 5 sont actuellement refusés par les importateurs car ils correspondent à des cafés de mauvaise qualité. S'il arrive que certains producteurs obtiennent ce grade (problèmes de maladies, mauvaise gestion de la parcelle...) ce café n'est pas exporté et se retrouve sur le marché local.

Le contrôle de qualité du café peut se faire par un organisme extérieur, mais est généralement effectué par des organisations de 2<sup>nd</sup> niveau, des usines centrales de réception du café pour l'exportation ou des entreprises privées. Celles-ci possèdent des laboratoires de contrôle de qualité, dans lesquels des personnes spécialisées (formées par la Camara Peruana del Café) évaluent les qualités physiques ("rendement en qualité", qui correspond à un pourcentage de défauts évoqués dans la classification en 5 grades) et gustatives des échantillons de chaque sac de café reçu. Les caractéristiques retenues sont notées dans une grille d'évaluation selon des termes officiels définis dans la norme technique (ex: saveur, corps, arôme.).

Des concours sont aussi régulièrement organisés au cours de chaque campagne. Ils peuvent être internes à une organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, ou entre différentes organisations (ex: fêtes du café, où des concours sont mis en place entre les différentes organisations d'une même zone), avec parfois la participation d'intermédiaires exportateurs et de clients importateurs en tant que jury. Ces concours permettent de faire une réputation aux meilleurs produits et sont surtout une réelle motivation pour les producteurs à améliorer leur café.

- La norme technique nationale des cafés spéciaux (10)

Une norme technique de qualité a aussi été élaborée, en 2003, pour décrire et qualifier les cafés spéciaux. Des institutions appartenant à l'Organisme Péruvien de la Normalisation, qui a établi les normes techniques péruviennes, l'ont définie. Cette norme établie la définition du café spécial, qui se caractérise par une origine (de 1400 à 1800 m d'altitude), une variété, des pratiques culturelles et des qualités sensorielles et gustatives qui lui sont propres. Le café doit par exemple être classé dans la catégorie de grade 1 au niveau qualité, et doit posséder une qualité de tasse constante dans le temps (pas de perte de saveur). Les méthodes de transformations et de transport (relatifs aux normes techniques péruviennes concernant ces thèmes) sont elles aussi précisées.

- La norme technique et l'Ochratoxine

L'ochratoxine, de la famille des mycotoxines, est produite par le champignon *Penicillium verrucosum*. La contamination est possible sur le café, dans la parcelle ou pendant la récolte et le stockage. La présence d'ochratoxine dans l'aliment est nocive pour l'homme à partir d'un certain taux. Ce taux n'est pas encore bien défini pour le café, si bien que chaque pays exige des taux maximums autorisés différents. Aujourd'hui les contrôles de taux se font uniquement à la réception du café, par les importateurs. Pour répondre à une éventuelle exigence du marché mondial de contrôle avant l'exportation, la filière péruvienne a mis en place il y a cinq ans un laboratoire de contrôle sanitaire et un plan d'action pour la prévention de l'ochratoxine A (OTA). La Commission Nationale de Prévention de l'Ochratoxine A dans le Café Péruvien, composée des différents acteurs du Comité Technique de Normalisation du Café, a été instaurée. Elle a établi le plan d'action sur dix ans, qui regroupe des Normes Techniques Péruviennes pour les bonnes pratiques agricoles de production et de transformation du café.

Le café du Pérou a des taux très faible d'OTA grâce notamment aux pratiques agricoles et de transformation du café adaptées (séchage, transport et stockage en sac en nylon). Les risques d'OTA ne sont donc pas une préoccupation majeure pour la filière.

- Les marques

Certaines structures (organisations de 2<sup>nd</sup> niveau ou entreprises privées) développent leur(s) propre(s) marque(s), qui peuvent être associée(s) ou non à une certification. Elles sont souvent une garantie de l'origine de production et reflètent un café d'une qualité spécifique. Ces cafés de marque peuvent être commercialisés sur le marché local (ex: café Alto Mayo), mais ils sont majoritairement exporté. Ce type de café a du mal à être valorisé sur le marché international car les importateurs réalisent des mélanges de cafés de différentes provenances pour faire leur propre marque. Pourtant, nombreux sont les acteurs de la filière qui souhaitent développer ce type de marché pour bien différencier leur café des autres. Par ailleurs, beaucoup réfléchissent à la mise en place d'un label du type Appellation d'Origine Contrôlée. Il garantirait de caractéristiques climatiques et environnementales bien spécifiques (ex: quantité de pluie dans l'année, durée d'ensoleillement, altitude,...) de la zone de production et induirait dans ce sens une différenciation indéniable du café certifié.

Ces demandes de nouvelles normes de la part des producteurs sont faites pour augmenter la compétitivité de leur café sur le marché international.

## **2. Méthodologie**

### **2.1 Protocole de l'étude**

#### **2.1.1 Zones étudiées**

Il a été décidé de développer le projet Normes 2 avec les acteurs de la filière café du Pérou car le café représente une grande part de l'économie de ce pays, mais surtout car il est le premier fournisseur mondial de café certifié biologique. Il paraissait donc intéressant d'interroger les acteurs de cette filière sur le thème des normes et de la certification, afin de recueillir des points de vue représentatifs d'une filière relativement ancienne et très dynamique au niveau des normes.

La répartition de la production de café étant dans des zones très éloignées les unes des autres, et le temps restreint accordé à la mission ont contraint les volontaires à se limiter à certaines zones du pays. Dans le but d'obtenir un échantillon de producteurs et d'acteurs le plus représentatif possible, il a été choisi d'aller dans une grande zone caféière (zone Nord: Piura, Jaén, San Ignacio, Chirinos, Bagua Grande), ainsi qu'une zone de production très élevée (zone centrale: Pichanaki). La zone Sud n'a donc pas été réellement étudiée. Seuls quelques acteurs (gérants d'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau) ont été interrogés, mais aucun producteur.

#### **2.1.2. Déroulement des entretiens et de la restitution**

Afin de recueillir au mieux le vécu des producteurs et les impressions d'autres acteurs du territoire sur les effets des normes, il a été mené des entretiens semi-directifs. Ceux-ci abordent des aspects sociaux, économiques et environnementaux de l'impact des normes, ainsi que des aspects plus généraux, mais parfois controversés, de la filière. Les normes concernées sont des normes dites « volontaires », les normes obligatoires au sens strict du terme n'existant pas au Pérou.

Pour mener des entretiens pertinents, il a fallu aux volontaires acquérir des bases quant aux normes, leur nature, leur fonctionnement. Des fiches synthétiques sur chacune des normes estimées présentes au Pérou 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 (cf. p 13 à 17). Ces connaissances ont été utiles à la comparaison sur le terrain des exigences

d'application des normes et de leurs objectifs théoriques (élaborés au Nord) avec les modes d'applications et les effets réellement observés (au Sud).

Les entretiens avec les producteurs ont toujours été introduits par des personnes tierces (technicien de l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, président de l'organisation de 1<sup>er</sup> niveau). Les discussions se sont en général faites avec des producteurs seuls, dans leur maison et leur parcelle, mais il est arrivé, pour des restrictions de temps ou de disponibilité, de travailler avec un groupe de producteurs. La présentation des volontaires et l'explication de la mission et de ses objectifs permettaient d'introduire la conversation. Celle-ci continuait généralement par des informations générales sur l'exploitation du producteur (nombre d'ha, âge de l'exploitation, date de première certification...), pour permettre d'établir avec lui une atmosphère de confiance, nécessaire à la récolte d'informations les plus proches possibles de la réalité. La discussion restait ensuite très ouverte, bien qu'orientée en fonction des critères définis dans la méthodologie. Elle était toujours accompagnée d'une visite du lieu de vie et de la parcelle, pour permettre d'approfondir les questions des pratiques biologiques et de juger par nous même de l'état de l'exploitation.

Chaque entretien a été restitué sous forme rédigée, en suivant les critères d'étude. Ceci a permis de rendre compte de tous les sujets abordés par le producteur, et d'être le plus précis possible quant au discours tenu. Chaque semaine, un résumé a été écrit afin de dégager régulièrement les grandes idées abordées et d'orienter les semaines à suivre en fonction (ex: point à préciser, questions soulevées par une personne, notion mal comprise...)

Il avait été estimé avant le départ que 7 semaines de temps d'entretien seraient disponibles sur place. Ce temps avait été repartit de la manière suivante : 4/7<sup>ème</sup> réservé aux entretiens, 2/7<sup>ème</sup> dédié à la synthèse et la mise en commun des notes et des impressions des entretiens, et un jour de repos par semaine. Un objectif de 60 entretiens avait été fixé pour toute la durée de la mission, soit deux entretiens par jour. La répartition du temps a été relativement respectée, bien que les jours de trajet n'ont parfois pas permis aux volontaires de prendre un jour de repos par semaine. En ce qui concerne la fréquence des entretiens, il a été très variable pour les producteurs (valorisation maximale du temps passé dans la campagne en faisant le plus possible d'entretiens, adaptation de la disponibilité des producteurs ...), mais a bien été de deux par jours pour les autres acteurs de la filière. Le nombre d'entretiens finalement effectués est exposé, par type d'acteur, dans le tableau suivant:

Type d'acteurs		Nombre d'entretiens
Producteurs		47
	Organisés certifiés	45
	Organisés non certifiés	0
	Indépendants non certifiés	2
Président d'organisations de base		7
Membres directifs de Centrale		12
	Responsable	6
	Equipe technique	6
Responsable d'entreprise		7
Associations, ONG		3
Organismes de l'état		3
Certificateurs		7
	Organisme certificateur	4
	Certificateur interne	3
<b>TOTAL</b>		86

Il a été fait 26 entretiens de plus que prévus, dont 17 dédiés aux producteurs. Cette marge est une sécurité vis-à-vis de l'objectif fixé, étant donné le caractère moins pertinent de certains entretiens.

## 2.2. Guide d'entretien et critères étudiés

Pour permettre d'étudier au mieux les divers effets des normes sur les producteurs, un guide d'entretien a été élaboré, et ce à partir d'une grille d'analyse des différents indicateurs à étudier lors des entretiens. Elle 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. Pour cela, la situation sociale et économique, et leur 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.

### **2.2.1. 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)
- aménagement 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 cultureux (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)

Pour mesurer les effets des normes sur le revenu, 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 5 ans. Enfin, il faut bien observer les effets directs des normes (hausse du revenu) et indirects (hausse de la qualité de la production) et 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.

### **2.2.2. 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 producteurs au sein d'une coopérative, entre coopératives, mais aussi clients importateurs, banques, commerçants, ...)
- 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 organisation de 1<sup>er</sup> et/ou de 2<sup>nd</sup> niveau (obligatoire pour le commerce équitable), ou au réseau d'une ONG. Il est important de 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. critère « emporvement »), aux connaissances, mais aussi à des crédits.

-ce qui a changé dans la structure agricole 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), il faut 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'établit 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.

### **2.2.3. 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. Pour cela, différents critères sont observés :

#### L'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 ?

#### Les performances cognitives de la coopérative

-possibilité de s'adapter à plusieurs normes différentes, valorisation des connaissances déjà acquises, facilité d'obtention d'un autre label

-connaissances 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).

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 à l'école

-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 ?

#### **2.2.4. « L'empowerment »**

L'empowerment est la capacité d'une population à prendre part aux négociations, à 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 ?

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

-la nature de l'organisation interne, pour faire passer les points de vue des producteurs (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 quel est l'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.

### **2.2.5. 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 *Solagraf, mai 2003*). La pauvreté peut d'ailleurs être définie comme une incapacité à 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 des éventuelles différences de perception 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 (il faut attendre quelques années pour que le caféier 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. Il ne faut cependant 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.

### **2.2.6. 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 : conseillers 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 et ceux qui ne le sont pas. 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)

### **2.2.6. (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 une 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-traitant des gros.

Il existe aussi une redistribution caritative, qui fait profiter à un ensemble de personnes les bénéficiaires 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 connaître l'avis des agents certificateurs et des ONGs sur ce sujet.

### **2.2.7. L'environnement**

Dans le cadre de normes volontaires de type Biologique ou axées 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 et au respect de la législation en vigueur.

## **2.3. Les limites de l'étude**

Un regard critique sur l'étude réalisée a été apporté par les volontaires eux-mêmes, qui, avec du recul, ont pu évaluer les limites quant à la pertinence de leur travail. Il a paru intéressant de les intégrer au rapport afin de pouvoir transmettre l'expérience vécue et permettre ainsi à d'autres missions d'éviter les mêmes erreurs.

Tout d'abord les volontaires n'avaient pas pris assez de temps pour se documenter en profondeur sur les différentes normes étudiées et leur évolution. Ils se sont rendus compte au cours de l'étude et pendant la rédaction de ce rapport que des connaissances moins superficielles leur auraient permis de poser des questions encore plus pertinentes pendant la phase terrain.

Ensuite, toutes les zones de production n'ont pas été visitées (les régions de Cuzco et Puno par exemple) en raison du temps limité de la mission. Un effort à quand même été fait pour rencontrer des acteurs de cette zone du sud, dans des bureaux à Lima, mais aucun producteur n'a pu être interrogé. Ceci est donc un point négatif à l'obtention d'un échantillon représentatif du pays.

Par ailleurs, des problèmes de logistique ont réduit le nombre de producteurs organisés rencontrés dans la zone centrale (uniquement à Pichanaki). De même, il a été impossible de

rencontrer des producteurs travaillant actuellement avec des entreprises privées en raison de leurs liens faibles à très faibles (réduits seulement à la commercialisation) avec celles-ci. Il a été rencontré uniquement des producteurs qui travaillaient anciennement avec des entreprises. Ceci peut aussi remettre en cause la représentativité de l'échantillon.

D'autre part, la personne qui introduisait les bénévoles a été quelques fois présente lors des entretiens, et rendait plus difficile l'abord de certaines questions et la spontanéité des producteurs à y répondre.

Enfin, les rencontres avec les producteurs ont été plutôt rapides. Si une relation de confiance a été établie à chaque fois (grâce à des explications claires de la part des bénévoles sur la raison de leur présence et le sens de l'étude, ainsi qu'un entretien sous forme d'échange plutôt que de questionnaire), l'honnêteté de tous les producteurs n'est pas garantie.

Ces derniers points peuvent diminuer la quantité d'entretiens pertinents. Mais le nombre de producteurs rencontrés est supérieur aux objectifs fixés avant le départ. Ainsi, il laisse une marge de sécurité face à ces problèmes.

Par contre, aucun agent certificateur du Commerce Equitable (FLO) n'a pu être rencontré : ni les contacts péruviens, ni les contacts français n'ont pu fournir les coordonnées d'une telle personne. Ceci est apparu comme un manque important, d'autant plus que les différents acteurs parlaient beaucoup moins du commerce équitable que de la certification biologique. Ainsi il n'a pas pu être récolté beaucoup de données sur cette norme, qui auraient été portées très utiles pour l'étude.

La lecture de ce rapport doit se faire en toute conscience des limites évoquées ci-dessus.

## **3. Les effets des normes**

L'étude réalisée sur le terrain a permis de mettre en évidence différents types d'effet des normes sur les petits producteurs et leur famille. Parmi les normes présentes dans la filière café, les plus rencontrées au Pérou sont l'Agriculture Biologique et le Commerce Equitable. Les effets décrits dans ce rapport concernent principalement ces deux normes. Les entretiens ont permis aussi de soulever des aspects des normes qui font aujourd'hui débat dans le pays, parmi les acteurs de la filière.

### **3.1. Les faits observés sur le terrain**

#### **3.1.1. Les normes, catalyseurs de nouvelles actions collectives**

Les formes d'organisations au Pérou ne se sont pas créées avec les normes, mais avant, en réponse à la réforme agraire. Pendant la période du terrorisme, le commerce du café a été immobilisé. Après 1992, les coopératives existantes se sont relancées avec l'apparition des normes volontaires, et d'autres se sont créées pour développer la production de café certifié. Les organisations actuelles sont, pour la plupart, récentes, apparues au même moment que la certification au Pérou. On peut ainsi observer, par les actions des organisations de producteurs, des effets indirects des normes.

##### **3.1.1.1. Partage des coûts**

Le regroupement des petits producteurs s'est fait à l'origine dans le but de grouper des volumes de café pour faciliter l'exportation. L'organisation de ces producteurs est désormais indispensable pour la certification. Elle est d'une part exigée par les normes, et permet d'autre part de diviser les coûts liés à la certification.

Ce coût dépend du type de certification et de l'organisme certificateur. Il est souvent élevé, composé de coûts fixes (ex : inscription, transport du certificateur) et variables (ex : frais journalier de l'inspecteur externe). Ce dernier s'avère dégressif avec le nombre de producteurs, d'où l'utilité du regroupement.

Le commerce équitable est la certification la moins coûteuse. Elle revient à 4260 \$ pour une organisation de 411 producteurs, soit 10 \$ par producteur. Le tarif comprend uniquement les visites des inspecteurs externes et l'appui logistique. Le coût de la certification biologique est de 10120,75 \$ pour la même organisation, soit 24,6 \$ par producteur. (7)

Le choix d'une certification se fait en fonction de la demande du marché, des objectifs propres à chaque coopérative, mais aussi en fonction du coût qu'elle représente. Certaines certifications pourraient être obtenues par une coopérative car les producteurs satisfont les standards exigés, mais du fait du coût trop élevé elle ne la demande pas. Par exemple, la norme Rainforest Alliance est encore trop chère pour la plupart des coopératives du Pérou.

Il existe également des variations de prix entre organismes certificateurs. Ils n'ont pas les mêmes coûts. Par exemple le tarif d'IMO-CONTROL est de 11,3 \$ par producteur pour une organisation de 280 producteurs alors que celui d'OCIA est de 10,3 \$ par producteur pour une organisation de 180 producteurs. (7).

Chaque certificateur a son fonctionnement propre et ses services proposés. Cette situation amène parfois les organisations de 2<sup>nd</sup> niveau à changer de certificateur. Ce changement vers un organisme moins coûteux se fait en accord avec les clients, qui approuvent ou non le fonctionnement et les services proposés par le nouvel organisme certificateur.

Les coûts de certification varient aussi en fonction des partenaires commerciaux avec lesquels travaillent les producteurs. Par exemple, certaines organisations de producteurs certifiées qui travaillent avec des entreprises privées n'ont aucun coût à payer. La certification est prise en charge par l'entreprise. Les producteurs qui désirent une certification doivent néanmoins se regrouper, car ceci est demandé par les certificateurs.

### **3.1.1.2. Le partage des connaissances**

Grâce à l'organisation, le producteur a accès à un nouveau réseau professionnel : producteurs appartenant à l'association de base, à la coopérative, techniciens et équipe directive, inspecteurs internes et externes, et éventuellement ONGs, clients importateurs, représentants d'organismes nationaux (ex : JNC, INCAGRO). Tout ceci lui permet de se former, de plusieurs manières, aux pratiques imposées par la certification, qu'elles soient relatives au mode cultural ou au travail administratif (ex : cahier du producteurs).

Les techniciens des organisations de 2<sup>nd</sup> niveau, formés pour pouvoir répondre aux exigences des certifications, apportent régulièrement des connaissances aux producteurs. Des formations théoriques et pratiques sont effectuées, de manière régulière et individuelle (visites en général mensuelles dans les parcelles) ou plus ponctuelle. Dans ce dernier cas, elles sont offertes à un petit groupe de producteurs sélectionnés (présidents d'associations de base, ou producteurs particuliers). Ceux-ci sont chargés de retransmettre les informations à tous les producteurs de l'association à laquelle ils appartiennent, lors de réunions. Bien qu'ayant un caractère obligatoire pour obtenir la certification, et contraignant pour les producteurs, ces réunions

sont à leurs yeux largement bénéfiques pour améliorer la production et les connaissances en général.

Ces formations concernent de nombreux sujets, de la production à la commercialisation, en passant par la comptabilité et le fonctionnement des crédits financiers. Des documents (carnets explicatifs, support de travaux dirigés) sont délivrés aux producteurs afin qu'ils aient une trace écrite de ce qu'ils apprennent.

Des formations peuvent aussi être faites par d'autres acteurs de la filière comme des clients exportateurs ou des certificateurs (ex : FLO-Cert). Ces formations sont basées sur la commercialisation du produit avec la certification équitable.

Ainsi, les producteurs péruviens possèdent de bonnes connaissances sur l'agriculture biologique. Ils sont capables d'expliquer quelles sont les pratiques à mettre en place pour respecter les normes (pose de barrières, récolte sélective et taille du caféier sont souvent évoquées), comment les mettre en place, et quel est leur intérêt pour la durabilité de leur exploitation (ils évoquent l'investissement sur le long terme).

Ces pratiques représentent pour eux un changement global du mode de production car avant la certification ils ne travaillaient pas beaucoup dans leur parcelle et n'avait pas de méthode pour la transformation du café. C'est aussi un changement du raisonnement à plus long terme, en ce qui concerne la préservation de l'environnement. Par contre, la dimension spatiale de ce raisonnement se limite encore à leur parcelle, puisqu'ils ne valorisent pas leurs connaissances dans leur vie quotidienne (ex : dépôt de détritrus en papiers dans les villages).

En ce qui concerne les connaissances sur le commerce équitable, elles sont limitées à la dimension économique. Les producteurs possédant les deux certifications (biologique et équitable) accordent beaucoup moins d'importance au commerce équitable, qui ne change pas grand chose dans leurs pratiques. Il ne représente qu'un prix minimum garanti qui se fixe au prix du marché si ce dernier est supérieur.

Les deux certifications sont souvent évoquées de manière commune: beaucoup de producteurs indiquent seulement qu'ils sont en production biologique, la certification équitable ayant l'air de tomber sous le sens. Dans certaines coopératives, "el comercio justo" fait référence à la certification biologique et équitable.

Le réseau professionnel du producteur certifié est donc large, grâce à l'organisation, et assez bien valorisé. Le partage des connaissances entre les différents acteurs, bien que très présent, n'a pas encore réussi à changer les mentalités. La certification est plus demandée pour ses avantages financiers que par conviction...

### **3.1.1.3. Le regroupement permet de renforcer le pouvoir de négociation du producteur**

Le regroupement des producteurs, induit par la certification, leur permet d'avoir, ensemble, un pouvoir plus important sur le marché. D'une part, les organisations proposent un volume élevé de café. Ceci permet à l'importateur d'établir un contrat important avec un même interlocuteur, dans lequel il est négocié une certaine quantité et un prix. D'autre part, elles offrent un café de qualité de plus en plus élevée, grâce à l'amélioration de la production par les producteurs qui valorisent leurs connaissances. Cette qualité leur permet de fidéliser leurs clients et vendre leur café plus cher. De plus la productivité croissante des parcelles (grâce aux pratiques agricoles mises en place) leur permet d'assurer la livraison d'une quantité minimale garantie chaque année.

Le nombre et le choix des importateurs, ainsi que l'établissement des contrats, sont faits par l'équipe directrice de l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau. De part un système de fonctionnement démocratique (élection de représentants dans les organisations de 1<sup>er</sup> niveau, puis élection de l'équipe directrice des organisations de 2<sup>nd</sup> niveau), les producteurs prennent part individuellement au système de commercialisation. Mais ceci est seulement fait de manière indirecte. La transparence totale de l'organisation vis-à-vis de ce sujet leur permet de suivre la commercialisation de leur produit. Cependant, beaucoup de producteurs n'accordent que peu d'intérêt à ce sujet et paraissent beaucoup plus se concentrer sur la production de leur café.

Le pouvoir de négociation chez les producteurs s'observe donc particulièrement à l'échelle du groupe, mais peu à l'échelle individuelle. Pour ce dernier cas, il se cantonne à l'élection de ses représentants, de ses inspecteurs internes, et des sanctions à appliquer lors de non respect des normes. Il y a un système d'égalité : les petits producteurs comme les plus grands ont la même voie. De même pour les femmes productrices, qui, malgré le machisme encore bien présent, peuvent même être inspecteur interne. Elles participent aux réunions de formation et d'informations au même titre que les hommes, et peuvent remplacer leur mari aux réunions.

Vis-à-vis des organismes certificateurs, l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau peut demander de nouvelles autorisations de fertilisants organiques, pour adapter au mieux les normes à chaque réalité de terrain. Ces demandes nécessitent la présentation d'analyses de sol, prise en charge par le producteur (environ 16 \$), et un temps d'attente assez important (1 an) pour les papiers administratifs. Mais les coopératives obtiennent généralement des réponses positives si les demandes sont pertinentes.

Enfin, les producteurs organisés peuvent, eux-mêmes, mettre en place et proposer des projets de développement (ex : Amélioration de la qualité du café) auprès d'INCAGRO (organisme de l'Etat) et/ou de différentes ONGs (nationales ou étrangères). Ceci leur permet d'acquérir des moyens financiers non négligeables (à hauteur d'environ 60% du budget total) pour développer ces projets. Cependant, le rôle de l'Etat est limité à cette aide financière. Le rôle d'intermédiaire entre les producteurs et le gouvernement, mentionné par la JNC, est très peu observé sur le terrain, et ne paraît pas permettre aux groupements de producteurs d'avoir un poids auprès de l'Etat quant à la promotion et à la valorisation de leur filière.

### **3.1.2. Les normes, sources de richesses financières et d'avantages sociaux**

#### **3.1.2.1. L'augmentation du revenu et ses différentes utilisations**

La volonté première de l'acquisition d'une certification pour un producteur est de pouvoir vendre son café à un meilleur prix. La différence de prix avec un café conventionnel dépend de la norme et du nombre de normes possédées. Par exemple, un café biologique et équitable est bien mieux payé qu'un café biologique, ou équitable uniquement (cf. Annexe 1) . L'augmentation du revenu est perceptible chez tous les producteurs certifiés. Ce surplus de revenu est utilisé à différentes fins. Pour les producteurs en production biologique, la majorité est investie dans l'exploitation pour répondre aux exigences des normes (ex : achat de plants d'arbres pour reforester, de matériel pour la taille du café ou la transformation du grain, ou de nouveaux plants de café pour rénover les parcelles). De plus, une part de ce revenu est investie directement pour améliorer la productivité et la qualité du café (ex : achat de fertilisants organiques). Enfin, une dernière part est utilisée pour payer la main d'œuvre nécessaire pour accomplir le travail supplémentaire induit par les pratiques de la certification biologique (ex: récolte sélective, désherbage manuel, taille des caféiers). Les salariés reçoivent 3 à 5\$ par jour (pour 9h30 de travail, avec le repas du midi fourni). Sachant que le salaire minimum légal au Pérou est de 93\$ par mois, soit environ 5\$ par jour, on ne peut pas estimer que les salariés sont très bien payés. Cependant, on ne peut nier que la nécessité de main d'œuvre et l'augmentation du revenu permis grâce à la certification induisent la création d'emplois et la redistribution des richesses.

L'utilité du surplus économique pour l'amélioration du niveau de vie est quant à lui à nuancer, selon le nombre d'années de certification et les caractéristiques agro-

environnementales. Dans des régions aux conditions climatiques et pédologiques peu propices à la culture de café, quelque soit le nombre d'années de certification, le revenu supplémentaire ne sert encore qu'uniquement à investir dans les parcelles. Dans d'autres régions plus favorables, où la culture demande moins d'efforts pour être rentable, le revenu peut servir à améliorer le niveau de vie. Ceci se traduit par des travaux dans la maison (ex : rénovation de la cuisine, installation de toilettes), l'amélioration de l'hygiène de vie (achat de nourriture en plus de l'autoconsommation des produits de la ferme, soins médicaux pour la famille), et du niveau d'éducation (financement des études pour les enfants).

Mais ces effets ne sont que rarement observés car la certification est généralement récente (3-4 ans en moyenne). Les producteurs qui ne peuvent pas améliorer leurs conditions de vie actuelles espèrent tous pouvoir le faire grâce aux investissements qu'ils fournissent actuellement dans leur parcelle. Ils pensent que ceux-ci pourront améliorer la qualité de leur café et ainsi, à plus long terme, obtenir un meilleur revenu, cette fois-ci suffisant pour continuer à entretenir et améliorer la parcelle, ainsi qu'investir dans la maison et la vie quotidienne.

Les normes participent également aux ressources financières des producteurs grâce à des crédits financiers proposés avant les campagnes. Ils sont permis entre autres par la prime provenant du commerce équitable, et le préfinancement (à hauteur de 60% du contrat) offert par le client importateur. Les producteurs organisés peuvent ainsi bénéficier de prêts à très faibles (2%) voire sans taux d'intérêt, proposés par l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau. Ils leur sont utiles pour pouvoir investir dans leur parcelle (ex : achat de fertilisants) à des périodes où ils en ont le plus besoin, et où ils ont peu d'argent, c'est-à-dire avant le début des périodes de récolte. Ces crédits servent également très souvent à subvenir aux besoins vitaux de la famille, en cette période où les revenus sont absents.

### **3.1.2.2. Les garanties des certifications et la sécurisation des revenus**

La certification équitable, grâce à son prix minimum garanti, participe également à une sécurisation des revenus. Il assure un revenu minimum, au moins égal au prix de la bourse, à chaque producteur certifié. De plus, les standards de FLO exigent un engagement mutuel des organisations de 2<sup>nd</sup> niveau et des importateurs.

Les vendeurs et acheteurs signent des accords contractuels pour la première partie de la saison et une lettre d'intention pour le reste de la saison, à confirmer lors de la récolte par des contrats d'achat. Ceux-ci stipulent les conditions de base telles que les volumes, la qualité des grains, les modalités de fixation de différentiels et de prix, et le calendrier d'expédition maritime. Les conditions de prix sont

adaptables en cas d'augmentation du prix de la bourse au dessus du prix minimum fixé à l'origine.

Un contrat est aussi effectué entre le producteur et son organisation de 2<sup>nd</sup> niveau. Il permet de garantir au producteur la vente de son café chaque année, à un prix décent, quel que soit le prix de la bourse.

La certification, l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, et les importateurs participent donc, ensemble, à sécuriser les revenus des petits producteurs.

### **3.1.2.3. La certification équitable participe à l'enrichissement social des producteurs**

La certification équitable permet l'obtention d'une prime (proportionnelle au volume exporté) qui est versée à l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau. Celle-ci s'occupe d'en redistribuer 50% aux organisations de 1<sup>er</sup> niveau, qui utilisent une part de cette somme pour leur propre fonctionnement (ex: paiement des trajets des producteurs pour aller aux formations) et en distribuent une autre part aux producteurs de manière équitable (chaque producteur reçoit la même prime quelque soit la taille de son exploitation). Lorsque l'offre de volumes de café proposée par les producteurs est supérieure à la demande du marché, tout le café n'est pas vendu en certification équitable. Cependant, la prime est alors quand même redistribuée équitablement à tous les producteurs certifiés.

Les 50% restant de la prime sont utilisés par l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, principalement pour la mise en place et le fonctionnement de fonds de santé et d'éducation. Les fonds de santé s'occupent des financements de frais d'hospitalisation des producteurs ou de leur famille, et des frais funéraires. Les fonds pour l'éducation concernent la mise en place de formations pour les producteurs sur les bonnes pratiques agricoles et administratives, et de projets de développement avec INCAGRO (ex : développement de la qualité du café). Ces fonds permettent aux producteurs et à leur famille de se sentir plus valorisé et d'occuper une place à part entière dans la société.

Il existe également des fonds de développement social (ex : mise en place d'un comité de la femme dans l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, construction d'une église, d'une route), mais leur fonctionnement est en général inexistant et aucun effet sur la communauté n'a été observé auprès des producteurs rencontrés. Ce fait remet en cause l'utilisation de la prime par l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, qui ne paraît pas réellement respecter les standards de FLO

(création de fonds pour l'éducation et la santé, ainsi qu'un fond de développement social fonctionnel).

### **3.1.3. La certification biologique, outil pour améliorer la production et la commercialisation**

La norme biologique impose des pratiques agricoles et environnementales qui participent à l'amélioration de la productivité et de la qualité du café. Alors que les producteurs conventionnels effectuent peu de travaux dans leur parcelle, en dehors de la récolte, et possèdent peu ou pas de matériel pour la transformation du café (ex : ils laissent sécher le café à même le sol sur des bâches), les producteurs certifiés, eux, doivent entre autres :

- désherber manuellement leur parcelle,
- tailler les caféiers à une certaine hauteur et en laisser seulement deux branches à chaque nœud,
- planter des arbres natifs pour reforester la zone où ils vivent, ou au sein de la parcelle pour faire de l'ombre,
- installer des barrières vivantes ou artificielles (feuilles et matières en décomposition),
- rénover les parcelles en replantant de nouveaux plants, alignés et équidistant les uns des autres
- récolter sélectivement les cerises de café (seuls les beaux grains mûrs)

Ils peuvent par ailleurs appliquer des fertilisants organiques, achetés (ex : Guano de Isla) ou produits sur l'exploitation (ex : compost).

Ces pratiques biologiques requièrent un investissement important de la part du producteur, tant en temps de travail qu'en argent. Mais elles participent nettement à l'amélioration de la productivité des parcelles (nombre de quintaux par hectares) et de la qualité physique et gustative du grain de café, ainsi qu'à la durabilité de l'exploitation (avant tout par l'entretien régulier des parcelles qu'elles induisent).

Les crédits mis en place par l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau sont en partie faits pour répondre à cet investissement. Le producteur peut, à une période où il n'a pas de revenu, investir dans du matériel, de nouveaux plants de café ou des fertilisants.

La certification biologique apparaît, comme les autres normes volontaires, un tremplin d'accès aux marchés internationaux, mais c'est aussi un outil pour conserver ces marchés,

grâce à la qualité: si la certification est une garantie du processus de production, la qualité permet d'être compétitif et de fidéliser le client.

Cependant, les marchés de cafés de qualités peuvent aussi être trouvés par des producteurs respectant des normes privées mais ne possédant aucune certification. Certaines associations de 1<sup>er</sup> niveau arrivent à valoriser leur café uniquement avec la qualité gustative et une origine de production garantie, sans passer par la certification. Par exemple, les cafés « spéciaux » sont une niche de café de qualité qui peut être valorisée seule. Ceci peut remettre de ce fait en cause l'utilité de la certification.

Enfin les effets positifs engendrés par cette norme participent à une augmentation des volumes certifiés exportés. Les producteurs conventionnels, voyant les effets bénéfiques de la certification biologique sur la production de café, veulent se convertir. Il existe donc bel et bien un effet d'imitation des producteurs certifiés par les producteurs conventionnels. Cet effet est entretenu par les organisations de producteurs elles-mêmes, qui ouvrent leurs réunions aux producteurs intéressés pour se convertir, et qui les aident à modifier leurs pratiques petit à petit.

### **3.1.4. Les inspections, opportunités pour échanger des connaissances et recevoir des conseils**

Les inspections qui vérifient le respect des normes équitable et biologique, qu'elles soient internes ou externes, sont loin d'être des contraintes pour les producteurs. Au contraire, ce sont une nouvelle fois pour eux des opportunités pour recevoir des conseils, acquérir des connaissances, et échanger avec quelqu'un d'extérieur à leur association.

L'inspecteur interne, qui suit des formations spécifiques de la part des certificateurs, directement ou en passant par les techniciens de la coopérative, apporte son expérience aux producteurs. Il évalue l'état des exploitations pour juger si elles respectent les normes ou pas. Il donne des conseils pour que le producteur puisse atteindre les objectifs fixes dans le programme annuel de production. Cette inspection, qui a lieu généralement deux fois par an, s'avère être une véritable motivation pour le producteur dans l'avancement de ses travaux. Elle est basée sur la discussion, l'échange, ce qui permet également à l'inspecteur lui-même d'enrichir ses connaissances, en s'appropriant les différences éventuelles qu'il rencontre entre le fonctionnement au sein de son association, et celui de celle qu'il inspecte.

Les inspections externes, mises en place pour vérifier le système interne de certification, sont, de même, l'occasion pour le producteur de demander et recevoir des conseils de la part de spécialistes des normes. Ces derniers peuvent même par exemple les conseiller sur l'utilisation du revenu au sein du foyer familiale (commerce équitable).

Les inspections ne sont donc pas de simples passages en revue des parcelles, des papiers administratifs, et des lieux de vie, vécus comme des moments de stress par les producteurs, mais bel et bien des moments bénéfiques d'échanges avec les inspecteurs. Ceci remet en cause le rôle déterminant du certificateur, qui est, d'après la législation EN65, un rôle d'audit, et non pas de conseil...

## **3.2. Les controverses autour de la certification**

Malgré des effets globalement positifs de la certification sur les petits producteurs de café au Pérou, les acteurs de la filière remettent parfois en cause les certifications. Ils se questionnent sur la fiabilité et la pertinence de celles-ci, ainsi que sur leur utilité pour rester compétitif sur le marché international.

### **3.2.1. Possibilité de mélange de cafés**

Plusieurs acteurs de la filière évoquent la réalisation de mélanges de café certifiés biologiques et non certifiés. D'après eux, ils peuvent se faire à plusieurs niveaux:

- Au niveau du producteur: quand celui-ci a établi un contrat avec une quantité fixée de café biologique à livrer à l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, et qu'il ne peut finalement pas atteindre cette quantité (pour cause d'aléas climatiques), il peut racheter à un voisin du café de très bonne qualité pour compléter le volume attendu. Ceci est-il dû à une pression de l'organisation de 2<sup>nd</sup> niveau, qui répercute les risques sur les producteurs si le client ne peut pas être livré de tout ce qu'il a demandé?

L'utilisation systématique de café de haut rendement en qualité pour compléter les volumes de café certifié peut permettre de dissimuler la fraude auprès des entreprises exportatrices et des importateurs. Est-ce bien une dissimulation, ou de l'indulgence de la part des importateurs ?

- Au niveau des intermédiaires: les entreprises intermédiaires (qui achètent aux producteurs et revendent aux entreprises privées) effectuent, elles, des mélanges entre qualités

de café différentes. Elles font cela afin de remonter le rendement en qualité de leur sacs vendus, pour obtenir un meilleur prix. Ces pratiques sont très mal perçues par les producteurs: certains ont fait le choix de quitter leur indépendance pour s'organiser, car ils estiment entre autres que ce type de pratiques est dévalorisant pour leur travail. Ils n'acceptent pas que leur café, produit selon des pratiques précises et contraignantes en vue d'obtenir un café de qualité, soit mélangé à un café produit selon des méthodes classiques et de qualité moindre.

Par ailleurs, il s'avère que des organisations de 2<sup>nd</sup> niveau commercialiseraient du café produit selon des pratiques environnementales et sociales classiques, sous la certification Commerce Equitable, pour répondre à la demande élevée du client. Ceci se ferait les années de faible production, lorsque la demande du client est supérieure à l'offre des producteurs.

Les organismes certificateurs sont au courant de ces pratiques. Ils font en sorte de les limiter, notamment en essayant de faire une estimation la plus précise possible de la quantité de café obtenue par le producteur selon des pratiques répondant à telle ou telle norme, pour éviter tout biais. Par ailleurs, ils admettent que la certification n'est pas parfaite, et la traçabilité encore quelque peu défaillante. En ce qui concerne les mélanges de café au niveau de la parcelle, ils comptent sur l'honnêteté des producteurs, la certification étant basée sur une relation de confiance avec l'organisme certificateur.

### **3.2.2. La possibilité de certification commerce équitable pour les entreprises privées**

Il a été évoqué plusieurs fois la possibilité de certification équitable des entreprises privées (les entreprises prennent en charge la certification d'un groupe de producteurs) ou des petits groupes de producteurs possédant cette certification et travaillant avec des entreprises privées (les producteurs s'organisent pour pouvoir se certifier, et vendent ensuite leur café à des entreprises). Ce cas de figure est fortement remis en cause par les acteurs de la filière concernés actuellement par cette même certification et regroupés en organisation de 2<sup>nd</sup> niveau. Ils estiment la démarche contradictoire avec les aspects éthiques portés par le commerce équitable, puisque les entreprises privées ne s'organisent pas selon un fonctionnement démocratique.

Cette certification se fait déjà au Pérou, comme dans d'autres pays.

### **3.2.3. Remise en question des certifications pour valoriser son café à l'échelle internationale**

Les acteurs de la filière s'accordent à dire qu'il est important de développer la qualité physique et gustative du café pour être compétitif sur le marché, et que la certification, seule, n'est pas suffisante pour valoriser correctement le produit. Le café certifié de bonne qualité est vendu à un meilleur prix et permet ainsi au producteur de recevoir un meilleur revenu : il peut rembourser les dépenses liées à la production et dégager aussi une partie de revenu pour améliorer les conditions de vie de sa famille (logement, alimentation, éducation des enfants). Toute la filière travaille donc actuellement pour obtenir une qualité de plus en plus élevée, pour pouvoir atteindre cette situation. Les bénéfices financiers dus aux certifications des normes volontaires servent en majorité à investir dans l'amélioration de la production. Même la prime du commerce équitable sert au producteur à améliorer ses connaissances et financer les investissements de l'exploitation pour améliorer la qualité du café.

Actuellement le prix du café certifié biologique n'est pas beaucoup plus élevé que celui d'un café conventionnel de bonne qualité, et peut même parfois être inférieur à celui d'un café de très bonne qualité. Les investissements importants (en temps et en argent) demandés par cette certification ne sont pas rémunérés à leur juste valeur. De plus les exigences de cette certification augmentant d'années en années il ne sera bientôt plus rentable de respecter la norme biologique (du point de vue financier).

Par ailleurs des acteurs de la filière pensent qu'actuellement les normes volontaires de productions durables sont trop nombreuses sur le marché, et qu'elles se ressemblent beaucoup. De plus il existe de nombreuses interprétations d'une même norme selon les pays (NOP, CEE et JAS pour la norme biologique IFOAM). Pour certains il ne faudrait qu'une unique interprétation de cette norme, qui permette d'exporter à tous les pays, et même développer une unique norme de production durable pour le café du Pérou, avec une qualité et des caractéristiques particulières.

Enfin, les certifications sont critiquées du fait de leur coût parfois élevé qui empêche de les obtenir, ou de problèmes d'inadaptation de certaines normes aux réalités du terrain (ex : Rainforest qui interdit le fertilisant guano de Isla pour limiter les transports, alors que la côte péruvienne en possède une grande quantité).

Certains producteurs remettent en cause l'utilité des certifications volontaires car selon eux l'offre arrivera un jour à saturation car elles sont des effets de mode. La demande actuelle de café certifié en normes volontaires est en augmentation au Pérou, mais les acteurs de la filière se préparent à une éventuelle saturation des ventes. Ils préfèrent se préserver en améliorant la qualité pour être toujours compétitif sur le marché mondial. De plus, la valorisation du café par la qualité induit une rémunération du producteur pour son travail. Elle se distingue des normes comme le commerce équitable qui apparaît pour certains producteurs dévalorisante (elle rémunère le producteur à un prix plus élevé pour un café de n'importe quelle qualité). Les producteurs préfèrent être rémunérés pour le travail qu'ils ont fourni et non par charité.

Les certifications semblent ainsi être des moyens d'accéder à une production de café de qualité. Sont-elles réellement un besoin pour les producteurs ou peuvent-ils s'en sortir sans elles, grâce à d'autres moyens ?

Il apparaît actuellement que les normes ne sont plus comme auparavant l'outil unique pour vendre aux marchés internationaux. Désormais la qualité semble être plus primordiale. Les producteurs cherchent de nouvelles garanties de qualité de leur café, comme les marques ou les appellations d'origine, pour compléter les certifications, ou s'en détacher. Des normes publiques de qualité sont aussi développées par des institutions publiques. Ces garanties sont actuellement en développement dans le pays.

Les producteurs ne sont donc pas prêts à l'heure actuelle à quitter les certifications d'autant plus qu'elles leur apportent de nombreux avantages (sécurité des revenus, connaissances, fonds de santé ...).

# CONCLUSION

Les normes volontaires (Commerce Equitable et Agriculture Biologique principalement) ont ainsi des effets positifs sur les petits producteurs de café du Pérou, et sur la filière en général. Elles induisent la mise en place d'organisations à fonctionnement démocratique et permettent aux producteurs l'accès à des connaissances essentielles pour respecter ces normes et améliorer la production de leur culture.

Grâce au regroupement, le pouvoir de négociation est renforcé, au niveau de la commercialisation ainsi que la demande de soutien financier.

L'augmentation du revenu des producteurs certifiés est indiscutable, mais son utilisation pour l'amélioration du niveau de vie est peu observée, et dépend fortement des conditions pédoclimatiques de la zone de culture. Ce revenu est sécurisé grâce à des contrats de vente établis entre les différentes organisations et les importateurs.

La prime du Commerce Equitable est utilisée principalement pour mettre en place des projets collectifs qui aident les producteurs à avoir accès aux soins médicaux et à l'éducation, leur permettant ainsi d'acquérir une place sociale plus importante.

L'Agriculture Biologique, quant à elle, par les pratiques qu'elle impose, facilite l'amélioration de la productivité et de la qualité du café. Ceci permet aux producteurs péruviens de conserver leur place sur les marchés internationaux, acquise grâce aux certifications. Ils travaillent d'ailleurs généralement avec cette norme plutôt pour ces raisons économiques que par conviction écologique.

Les inspections internes et externes, loin d'être considérées des contraintes, sont des opportunités pour les producteurs de recevoir des conseils et d'échanger des connaissances.

Malgré tous ces avantages, les normes sont controversées : certains acteurs soupçonnent l'existence de mélange de cafés certifiés et non certifiés. C'est entre autres pour cela que des acteurs de la filière essaient de développer des garanties de qualité du grain plutôt que de la production. La certification équitable pour les entreprises privées est aussi mal perçue, du point de vue éthique.

Ainsi, les normes volontaires sont globalement bénéfiques aux petits producteurs de café du Pérou. Mais leurs effets sont néanmoins très difficiles à distinguer de ceux que permettent les organisations de producteurs : la certification implique le regroupement des producteurs, et c'est conjointement qu'ils permettent aux producteurs d'accéder à des avantages particuliers. De plus, le respect des normes ne peut se faire que par l'intermédiaire de ces organisations.

# BIBLIOGRAPHIE

- (1) *El café mueve al mundo*, Eliseo Condor Ayre, 2007
- (2) Junta Nacional del Café, <http://www.juntadelcafe.org.pe/cafeperuano.htm>
- (3) CENFROCAFE,  
<http://www.cenfrocafe.com.pe/Web%20site%20Frances/cafegeneral.htm>
- (4) [http://www.camcafeperu.com.pe/cperu\\_zonas.htm](http://www.camcafeperu.com.pe/cperu_zonas.htm)
- (5) <http://sites.estvideo.net/cafe/botanique.html>  
<http://www.minag.gob.pe/cafeFT.shtml>
- (6) *Ganandose la vida con el café*, Kristin Sinclair, juillet 2007
- (7) *Junta Nacional del Café, Projet COSA*, Susana Schuller, 2007
- (8) <http://www.greenerchoices.org/products.cfm?product=coffee&pcat=food>  
<http://www.fairtrade.net/standards.html>  
*Plus qu'une fève : Vers une nouvelle définition de la qualité du café*, Environment and Natural Resource Management and Agribusiness Practice Networks
- (9) Norma Técnica Peruana. Café verde. Requisitos. NTP 209.027
- (10) Norma Técnica Peruana. Café verde. Requisitos. NTP 209.311

Annexe – Graphique de représentation des prix de café (par container), de différentes certifications en fonction du temps. (<http://www.cecovasa.com.pe>)

