



© HELVETAS / Patrick Rohr

DÉCOUVRIR LE MONDE DU CAFÉ

UN MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE POUR ALLER PLUS LOIN



HELVETAS

Agir pour un monde meilleur

Concept

Ce dossier pédagogique de niveau secondaire sur le café documente un voyage sur le projet que les responsables d'Helvetas des actions dans les écoles, Eugénie Deriaz (Suisse romande) et Anna van der Ploeg (Suisse alémanique), ont réalisé au Népal en novembre 2016. Le thème de ce dossier développe le travail et les perspectives des productrices et producteurs de café au Népal. Les enseignants peuvent traiter eux-mêmes le dossier en classe ou associer une animation d'une collaboratrice d'Helvetas (contacts ci-dessous).

L'objectif

Dans le cadre de l'apprentissage global et de la sensibilisation au développement durable, les élèves découvrent des réalités de vie qui leur sont souvent étrangères, comparativement avec ce qu'ils vivent.

Les fiches pédagogiques permettent d'approfondir le thème. Elles favorisent aussi bien le travail individuel de l'élève (recherches à mener) que l'apprentissage commun.

Les élèves sont invités à observer, découvrir, exprimer des suppositions, changer les perspectives et agir eux-mêmes (possibilités d'activités).

Le contenu

Le dossier comprend une partie pour les enseignant-e-s avec les éléments suivants:

- des informations sur le Népal et sur le café
- des renseignements sur l'engagement d'Helvetas
- des idées et des liens pour approfondir le thème
- des fiches de travail à photocopier pour les élèves
- des idées et des options d'activités en classe ou à l'extérieur

Helvetas

Fondée en 1955, Helvetas a été la première organisation privée suisse de coopération au développement. En 2011, suite à la fusion avec Intercooperation, elle prend le nom d'HELVETAS Swiss Intercooperation. Association sans liens politiques ni confessionnels, HELVETAS Swiss Intercooperation – appuyée par environ 100 000 personnes donatrices et forte de 1600 collaboratrices/teurs – mène des projets de développement dans 29 pays partenaires en Afrique, Asie, Amérique latine et Europe de l'Est. Les informations actualisées sur les projets d'Helvetas sont en ligne sur www.helvetas.ch/fr.

Pour les écoles

Helvetas propose, dès le niveau secondaire et dans les trois régions linguistiques:

- Animations dans les classes
- Participation à des journées ou semaines thématiques
- Visites guidées d'expositions pour les classes
- Matériel pédagogique pour enseignant-e-s

Contacts

Suisse romande

Eugénie Deriaz, Helvetas Suisse romande, 1219 Châtelaine/GE
eugenie.deriaz@helvetas.org; tél. 021 804 58 11

Suisse alémanique

Anna van der Ploeg, Helvetas Suisse alémanique, Zurich
anna.vanderploeg@helvetas.org; tél. 044 368 65 29

Suisse italienne

Isabella Medici, Helvetas, Balerna
isabella.medici@helvetas.org; tél. 091 820 09 03

FAIRSHOP HELVETAS

www.fairshop.helvetas.ch

Tél. 021 804 58 00

Informations générales	p. 4
Fiche pédagogique: changer les perspectives	p. 5
Fiche pédagogique: production et transformation	p. 8
Suggestions d'activités	p. 10
Réponses	p. 11

Contexte

Le café est l'une des boissons les plus consommées et il occupe la seconde place des produits du commerce mondial, après le pétrole. Plante à feuilles persistantes (*Coffea*), le café est cultivé dans plus de 70 pays, principalement en Amérique latine, dans le sud-est asiatique et en Afrique. Il existe deux grandes variétés: l'arabica qui représente 60% de la production mondiale, et le robusta, dont la part est de 40%. Le 80% du café produit est cultivé par 25 millions de familles de petits paysans, ayant moins de 5 hectares de terres. Le plus souvent, leurs revenus peinent à couvrir les frais de production. Le café est important sur le marché du travail: plusieurs millions de personnes y sont engagées, que ce soit dans la production, la transformation, le transport, la vente ou le marketing. Le café est coté dans les bourses de Londres et de New York.

À la fin des années 1930, la variété de café arabica était introduite au Népal dans le district de Gulmi. L'altitude idéale pour cette culture se situe entre 800 et 1600 mètres, de sorte que la région de basse montagne au centre du Népal est bien adaptée. Les précieuses plantations ont servi au début à préserver le sol de l'érosion, mais elles ont vite pris une valeur commerciale. Pour encourager le potentiel du produit, le Coffee Promotion Project a été lancé en 2003. Puis en 2007, la collaboration entre le National Tea and Coffee Development Board et l'organisation Helvetas a donné un nouveau souffle et fait naître le Coffee Promotion Programme (CoPP). La mise sur pied de coopératives (voir photo à la page 5) est au cœur du projet, ainsi que la promotion de la culture bio et de la commercialisation équitable. Des canaux de vente ont pu s'ouvrir aux niveaux international et national. Le café est un produit de niche de haute qualité, qui assure un revenu à plus de mille familles paysannes au Népal.

Sources: Manfred Putz et Silke Orth: Auf Entdeckungsreise in die Welt des Kaffees.
Neuried: CARE-LINE Verlag GmbH 2007.

À lire:

<https://www.maxhavelaar.ch/fr/produits/categories-de-produits/cafe.html>

Carte géographique

www.zonehimalaya.net/Nepal/Atlas/carte-nepaldetail.htm

Helvetas au Népal

Le Népal, en 1956, a été le premier pays partenaire d'Helvetas. Pour la coopération au développement, ce pays himalayen a été un terrain d'apprentissage central. De ses débuts timides dans la production laitière en montagne, le travail s'est intensifié et représente aujourd'hui un large programme national diversifié. Le Coffee Promotion Programme (CoPP) en fait partie.

Après le terrible tremblement de terre qui a frappé le Népal au printemps 2015, Helvetas s'est engagée dans la reconstruction des structures de transformation du café et des systèmes d'irrigation de 50 coopératives, pour que les producteurs puissent à nouveau disposer de leurs revenus de base.

Pour en savoir plus: www.helvetas.ch/pays-nepal

Pour aller plus loin

- Café, de la plante à la tasse: www.brulea.com (menu:) GUIDES
- Quiz sur le café: <https://www.quiz.biz/quiz-313774.html>
- Café équitable, en anglais: <https://www.fairtrade.net/products/coffee.html>
- Maladie du café: la rouille du café: <https://fr.wikipedia.org/wiki/Rouille>
- Le marché du café en Suisse: <https://www.20min.ch/ro/economie/news/story/La-Suisse-incontournable-sur-le-marche-du-cafe-24227410>



© HELVETAS / Narendra Shrestha

EXERCICE 1

Observer la photo ci-dessous par groupes de deux élèves. Répondre aux questions et ensuite discuter les réponses avec tous les élèves.

- À votre avis, que font ces hommes?
- Observez le paysage et décrivez-le
- Trouvez-vous des similitudes avec la Suisse? Si oui, lesquelles?
- Observez bien les personnages et décrivez ce que vous ressentez: travail, gestes, etc.
- Imaginez que vous souhaitez les aider: comment vous y prendriez-vous?
- Citez des points positifs et des choses à améliorer ce travail, selon vous.

EXERCICE 2

Lire le texte suivant en classe et réunir les points importants.

Culture du café durable et aide au développement – chances et défis

Le café cultivé de façon durable* ne représente jusqu'ici qu'une très petite quantité du café récolté dans le monde. Mais cette part augmente, ce qui peut changer positivement les conditions de vie des productrices/teurs de café – comme le montrent les explications qui suivent.

Les petits cultivateurs ne gagnent que peu au début du processus de production. Les maigres revenus qu'ils obtiennent leur permettent à peine de subvenir à leurs besoins ou de couvrir leurs frais de production. Si le prix du café augmente, la responsabilité en incombe principalement aux intermédiaires commerciaux et aux cours dans les bourses du Nord. L'appréciation réelle du café débute avec la torréfaction, qui souvent n'est pas faite dans le pays d'origine mais dans le pays consommateur. La plupart des coopératives sont trop petites pour mettre en place l'installation onéreuse en vue de torréfier le café. En outre, le café est un produit frais qui perd rapidement son arôme une fois torréfié. Grâce à des prix équitables et transparents, à l'organisation de coopératives, à un accès encouragé au marché mondial, la situation économique précaire des cultivateurs de café est prise en considération. De nombreux producteurs de café augmentent régulièrement leur production selon les critères durables et équitables.

Un exemple au Népal illustre comment fonctionne une production de café durable et l'aide au développement. Le Népal occupe une

place insignifiante dans le commerce mondial du café et n'apparaît pas toujours dans les statistiques. Mais ici nous montrons l'influence positive directe du programme CoPP (Coffee Promotion Programme) sur la vie des familles de petits producteurs de café dans le district de Lalitpur. Dans le cadre de ce programme, l'organisation HELVETAS Swiss Intercooperation Népal, en collaboration avec le National Tea and Coffee Development Board, soutient les cultivatrices/teurs de café pour la mise en place de coopératives, en offrant des conseils agricoles et en favorisant l'ouverture de marchés internationaux (le café «Lalitpur» est vendu en Suisse, notamment par le Fairshop Helvetas).

La coopérative Durlung Jaibik est l'une des huit coopératives du district de Lalitpur. Elle regroupe 43 membres, dont un nombre croissant de femmes. L'une d'elles est Deepa Ghimire (lire p. 6 et 7). Chaque membre de la coopérative possède entre 300 et 500 caféiers sur une ou deux parcelles. Quelques paysans produisent entre 300 et 1000 kilos de café selon la surface de leur terre. Les membres produisent ensemble annuellement environ 20 000 kilos de café (le poids au kilo se calcule d'après les cerises fraîches de café; pour faire un kilo de café brut – aussi nommé café vert – il faut 5 kilos de cerises de café).

*La plus grande partie du café est produit de façon conventionnelle. Cela signifie qu'aucune mesure n'est prise pour la protection de l'environnement ou des conditions de travail des productrices/teurs. Et il n'existe aucun critère de fixation des prix et de commercialisation.

EXERCICE 3

Lire à haute voix en groupe de deux l'entretien avec la cultivatrice de café Deepa Ghimire, et ensuite individuellement les informations complémentaires du directeur de programme Bhola Shrestha. Prendre individuellement des notes en lien avec les questions 1 à 3 et ouvrir la discussion dans la classe.

1. Quels avantages apporte la culture du café à la famille de Deepa?
 2. Quels sont les défis auxquels elle est confrontée?
 3. Quel est le rôle de Bhola Shrestha et Helvetas?
- Les points centraux du projet sont les coopératives, la culture bio, des prix équitables et des relations commerciales stables. Donner et expliquer des exemples concrets tirés de l'entretien et des compléments.



Deepa Ghimire (36 ans) est mariée avec Janak Ghimire (38 ans) et a deux enfants: une fille Anupa (14 ans), et un garçon Anup (10 ans)

Helvetas: Deepa, présente ta famille et toi-même.

Je suis Deepa Ghimire, j'ai 36 ans et je suis mariée depuis 16 ans avec Janak. Nous avons deux enfants: notre fille Anupa a 14 ans et notre fils Anup a 10 ans.

Est-ce que d'autres membres de la famille habitent avec vous?

Oui, mon beau-père Keshab Prasad (62 ans). C'est lui qui a commencé à cultiver du café en 1982.

Et vous avez poursuivi cette production?

Oui, mon mari et moi avons quitté la maison des parents il y a sept ans et nous avons continué à cultiver le café sur les deux parcelles reçues en héritage. Disposer de deux terrains donne l'avantage de pouvoir planter en alternance; parfois la récolte est meilleure sur l'un et parfois sur l'autre. En plus nous cultivons aussi du maïs et du millet pour nos repas. Et des bananes, dont les arbres donnent l'ombre nécessaire au café.

Pourquoi de l'ombre?

Ici nous cultivons la variété de café Arabica, qui a besoin d'ombre faute de quoi elle s'étiole.

Combien de caféiers avez-vous?

500 arbres.

Est-ce suffisant?

Oui, dans notre famille nous récoltons environ 1500 kilos de cerises de café par an et nous gagnons avec cela 200 000 NPR (106 roupies népalaises valent environ 1 franc suisse).

Comment utilisez-vous l'argent gagné?

Nous avons en premier construit une nouvelle maison – qui n'est pas encore tout à fait terminée mais nous nous occupons de cela. L'ancienne maison a été très endommagée par le tremblement de terre en 2015 et elle n'est plus habitable. Et puis nous pouvons maintenant acheter plus de riz pour les repas et différentes choses pour le ménage. Avant, quand nous plantions seulement du millet et du maïs, cela suffisait à peine pour notre alimentation et pour acheter quelques objets en plus (sur la photo ci-dessous, la nouvelle maison est visible derrière la banderole et l'ancienne se trouve à droite).

Pouvez-vous avoir encore quelque chose qui était impossible avant?

Oui, nous pouvons investir plus dans la formation scolaire de nos enfants. C'est important!

Les enfants ont-ils déjà des idées de métier? Qu'aimeraient-ils faire plus tard?

Oui, dans deux ans, après l'école qu'elle suit ici à Thuladurlung, Anupa aimerait apprendre le métier d'infirmière à Katmandou. Quant à Anup il aimerait devenir ingénieur. Peut-être même partira-t-il étudier en Amérique ou en Australie. Nous ne savons bien sûr pas si nous pourrions le permettre, mais il est toujours possible de rêver...

Anupa serait-elle seule à 16 ans à Katmandou? La capitale est éloignée de plusieurs heures de trajet en voiture.

Oui, nous ne la verrons plus si souvent. Nous n'avons pas de voiture et devrions nous déplacer à pied et en bus. Mais Anupa pourrait loger chez des parents ou à l'école d'infirmières à Katmandou.

Revenons encore sur le café: comment distribuez-vous les tâches entre vous et les membres de la famille?

Nous utilisons des semences de café qu'Helvetas nous a fourni. Nous plantons les jeunes pousses dans le champ à côté de végétaux procurant de l'ombre (par ex. des bana-



À partir de la gauche: Anup, Janak, Deepa et Anupa

niers). Nous soignons les plantes jusqu'à la récolte. Mon mari et moi nous entraînons pour cela. Pendant la haute saison, à partir de fin novembre, nous sommes aidés par d'autres personnes. Ce n'est pas toujours facile.

Pourquoi cela?

Parce que c'est seulement un travail saisonnier et que de nombreux jeunes hommes ne trouvent pas d'emploi ici au Népal et partent chercher du travail en Inde ou dans les pays du Golfe et qu'ils nous manquent ici. Ainsi nous ne pouvons pas augmenter beaucoup notre production.

Comment se passe la collaboration avec Helvetas?

Au début, Helvetas a mis à notre disposition les semences et des spécialistes agricoles nous conseillent, par exemple pour lutter contre les ravageurs ou contre la rouille du caféier (maladie fongique). Nous cultivons selon les normes bio – nous n'avons d'ailleurs jamais fait autrement – et nous devons lutter contre les ravageurs. Helvetas nous aide aussi à créer des coopératives. Pour notre famille, je suis la personne membre de la coopérative. Nous sommes environ 12 femmes et d'autres veulent adhérer. Mais cela dépend beaucoup des hommes, c'est à dire si l'homme veut bien que sa femme soit membre à sa place (elle rit).

Buvez-vous du café? Le thé est une boisson courante au Népal.

Janak n'aime pas le café, mais moi oui. Alors je fais parfois torrifier quelques grains de café par la coopérative et je les mouds pour me faire du café (Deepa nous prépare un délicieux café Lalitpur, en faisant cuire du café moulu avec de l'eau et du lait et en le filtrant ensuite dans une passoire).

Et pour terminer: êtes-vous contente de votre vie?

Oui, nous sommes contents, c'est bien ainsi.

Son beau-père arrive et ajoute: ce qu'il faudrait améliorer, c'est l'approvisionnement en eau. On devrait construire plus de conduites partant des sources dans les montagnes jusqu'ici. Pendant la saison sèche, nous manquons d'eau pour cultiver le café.

Merci pour cette suggestion et pour la discussion enrichissante!

Remarque: l'entretien a été mené le 16 novembre 2016 par Anna van der Ploeg, responsable pour le travail dans les écoles de Suisse alémanique. La discussion a été menée en anglais et en nepali, avec la traduction de Bhola Kumar Shrestha



Bhola Kumar Shrestha, responsable du Coffee Promotion Programme (CoPP), Lalitpur, Katmandou, Népal.

La discussion se poursuit avec le responsable du projet, Bhola Kumar Shrestha, qui précise et complète l'entretien:

Sur la fonction de la coopérative et les prix du café:

Nous voulons renforcer les coopératives pour qu'elles puissent faire face aux gros producteurs du secteur privé. Elles sont aussi plus fortes vis-à-vis des intermédiaires et peuvent même en partie les contourner. Les petits paysan-ne-s apprennent ensemble à prendre des décisions démocratiques, par exemple sur l'utilisation des primes Fairtrade. Les caissières sont souvent des femmes et elles devraient représenter 33% dans les comités. La coopérative Durlung Jaibik n'en est pas encore là mais elle progresse. Ces changements culturels nécessitent du temps. La représentation des femmes est l'une des conditions posées par l'organisation Fairtrade GEPA en Allemagne. Elle nous achète le café directement et garantit des prix stables et des relations commerciales à long terme. Actuellement en 2016, GEPA paie 8 dollars US pour un kilo de café brut (café cerise). Il est certifié de culture bio et sera aussi certifié Fairtrade. Pour les cultivateurs de café, cela signifie concrètement recevoir au lieu de 75 NPR par kilo, la somme de 97 NPR comme prix minimum, plus 3 NPR par kilo comme prime Fairtrade. Celle-ci revient à la coopérative, dont les membres décident ensemble comment l'investir de manière communautaire.

Sur le conseil agricole d'Helvetas (des experts locaux tels que Bhola Shrestha):

Nous conseillons les familles de petits paysans sur les questions agricoles: par exemple je passe régulièrement et leur rappelle qu'il faut utiliser des plants de café traités contre la rouille des caféiers – selon une méthode naturelle. De plus, nous recherchons des plants de café résistants. Cultiver bio et durable signifie aussi qu'il faut une culture mixte, du café associé au bananier. Les bananiers prodiguent l'ombre importante aux plants de café Arabica sensibles et améliorent l'alimentation des gens. La mauvaise herbe n'est pas entièrement enlevée mais sert à maintenir l'humidité du sol.

Sur la consommation du café au Népal, et sur son importation et exportation:

La consommation de café augmente chez les jeunes entre 25 et 30 ans. Mais comme la plupart ne peut malheureusement pas acheter notre café bio de qualité supérieure et donc plus cher, ils boivent le Nescafé importé et bon marché. C'est absurde mais c'est une réalité. Certains peuvent acheter ce qu'on désigne par la qualité B – soit les grains de notre production qui sont destinés à notre pays. La qualité A est exportée et participe ainsi à notre économie nationale.

EXERCICE 4

Réflexion: qu'est-ce qui vous touche et/ou vous étonne particulièrement et personnellement? Réunissez les connaissances importantes et parlez-en ensemble en classe.

Liens pour des informations et des recherches complémentaires: (juillet 2017):

- Fair Trade Suisse: www.swissfairtrade.ch/fr/commerce-equitable/
- GEPA: www.gepa.de/en/welcome.html (en anglais)
- Max Havelaar: <https://www.maxhavelaar.ch/fr/quest-ce-que-fairtrade.html>

Le café: de rouge à vert, jusqu'au brun

La chaîne de production du produit brut, soit de la cerise du café et du grain vert au café torréfié, passe par différentes étapes de transformation qui emploient de nombreuses personnes, partant des producteurs jusqu'aux consommateurs. Les cultivatrices/teurs plantent et cultivent le café au cours d'un processus de travail manuel exigeant, dans des petites fermes en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie du sud-est. Par exemple au Népal, le district de Lalitpur compte huit coopératives dont les membres cultivent un café bio de première qualité au sud de Katmandou, à une altitude de 800 à 1600 mètres. Une petite quantité est vendue et consommée au Népal mais la plus grande partie est exportée.

Ci-après les étapes du travail dans le pays d'origine sont présentées (point 6), puis les processus de transformation qui suivent, généralement dans les pays consommateurs, sont expliqués (point 7).

EXERCICE 5

- Chercher la définition du terme «Chaîne de production»
- Observer par groupe de deux les photos ci-dessous du Népal (disponibles au format A4), les ordonner suivant les sept étapes de travail et établir une suite logique (numéroter de 1 à 7 les photos et les étapes du travail).
- Lire l'encadré ci-dessous. De quelle variante du processus de transformation, ici à Lalitpur au Népal, s'agit-il?



© HELVETAS /Narendra Shrestha



- __ Séchage au soleil __ Récolte des cerises de café __ Triage mécanique __ contrôle manuel de qualité
 __ Décorticage de la pulpe rouge (on obtient du café frais vert) __ Lavage des cerises __ Décorticage de la parche (l'enveloppe entourant les grains de café)

Informations

Il existe deux méthodes pour séparer le noyau qui est composé de deux grains de café de la pulpe de la cerise de café. La méthode choisie influence sur la qualité et donc sur le prix du produit fini. Le choix de la méthode dépend de la variété du café (Arabica ou Robusta), de la tradition et des possibilités dans le pays de culture.

Sources: Manfred Putz und Silke Orth: Auf Entdeckungsreise in die Welt des Kaffees. Neuried: CARE-LINE Verlag GmbH 2007.

1. Traitement à sec (café non lavé): la méthode peu coûteuse utilisée en priorité pour la variété Robusta. Les cerises de café récoltées sont étendues au soleil sur un sol en pierre ou des nattes et sont ratissées à distances régulières, pour empêcher une fermentation prématurée. Après quatre semaines environ de séchage, l'enveloppe devient fragile et peut être séparée de ses deux grains.

2. Traitement humide (café lavé): ce processus plus respectueux demande plus de travail et est plus coûteux. Il est utilisé en priorité pour la variété Arabica. Les cerises de café sont lavées et séparées de la pulpe, puis les grains sont finalement séchés au soleil.

Le café Lalitpur (qualité B) est destiné à la consommation au Népal, il est torréfié et emballé dans le pays dans l'usine de transformation à Chapagaun, district de Lalitpur. Les photos ci-dessous et à droite illustrent cela:



Le café en paquet, moulu à gauche et en grains à droite, tel qu'il est vendu au Népal.

EXERCICE 6

Le café (grains verts) destiné à l'exportation est emballé dans des sacs en jute de 60 kilos. Trouvez les processus qui suivent dans la chaîne de transformation – qui souvent n'ont pas lieu dans le pays de production mais dans les pays où le café est consommé. La fabrication et la commercialisation du produit fini (café torréfié) sont des valeurs ajoutées importantes.

Pour le point 6, choisir en classe une des deux variantes:

Variante A: Regarder ensemble en classe le film «Coffee to go»: le DVD peut être obtenu auprès de Films pour un seul monde: www.filmeewelt.ch

Variante B: Faire une recherche individuellement sur Internet, avec les mots-clés correspondants.

Informations

Le café Lalitpur (qualité A) du Népal est importé et vendu par l'organisation Fairtrade GEPA en Allemagne. Une partie est destinée à la Suisse, ou il est vendu dans des magasins du commerce équitable tels que Claro, Magasins du Monde et le FAIRSHOP HELVETAS.)



La torréfaction dure entre 15 et 20 minutes, les grains doivent être contrôlés régulièrement durant ce temps.

EXERCICE 7

Création d'un poster:

- Travaillez par groupes de deux et représenter graphiquement la chaîne de production (de la cueillette des cerises de café à la consommation d'une tasse de café), avec les descriptions correspondantes: dans quel ordre se déroule les étapes, qui et à travers qui?
- Informez-vous sur Internet sur la composition habituelle du prix de vente du café, et représentez-le dans un graphique. Où y a-t-il une forte augmentation du prix et pourquoi?
- Trouvez quelle influence ont des prix équitables pour les cultivateurs et ce que cela signifie pour les consommateurs. Que remarquez-vous?
- Présentez votre poster en classe et discutez de ce que vous avez appris.

Quel lien avec moi?

Dans les parties «Changer les perspectives» et «Production et transformation» de ce dossier, les élèves ont appris à mieux connaître le monde du café et la situation des cultivatrices/teurs de café dans les pays de production – à travers l'exemple d'un projet au Népal. Il s'agit maintenant de faire le lien avec le monde des jeunes et de transmettre des possibilités d'agir. Choisissez parmi les propositions suivantes ou donnez aux élèves la possibilité de développer leurs propres idées!

Activités en classe

Acteurs dans le monde du café: débat contradictoire

- Objectif du débat contradictoire: les élèves se confrontent aux intérêts des différents acteurs dans la production et la commercialisation du café, ils réfléchissent à leurs propres habitudes de consommation et explorent les possibilités et les limites de leur façon de faire.
- Regarder en classe le film «Coffee to go». Le DVD avec le matériel d'accompagnement peut être acheté ou loué auprès de Films pour un seul monde: www.filmeeinewelt.ch. Sur le point 5 de la page 8 du matériel d'accompagnement, plus de suggestions sont données. Le matériel d'accompagnement se trouve ici: www.yumpu.com/fr/document/view/20837789/coffee-to-go-cafe-et-mondialisation-filme-fur-eine-welt
- Préparation du débat contradictoire: les élèves sont divisés en groupes, chacun des groupes interprète un des rôles du film. Possibilités: producteurs/trices, membres d'une coopérative, commerçant-e-s, représentant-e-s du commerce équitable, points de vente, consommateurs/trices. Les groupes se préparent à jouer leur rôle à l'aide du film et en suivant leurs propres idées.
- Le débat est mené en séance plénière. Avant cela, la modération du débat est organisée.

Suggestions d'autres activités

- Organiser un débat en classe sur le thème du café avec une question fermée. Confronter des idées «pour» ou «contre». Mode d'emploi avec «La jeunesse-débat»: www.jugenddebattiert.ch/fr
- Reporter d'un jour: faire une visite d'une usine de torréfaction de café. Poser des questions aux acteurs sur la traçabilité de leur café. Reconstituer le voyage de leur café et se faire expliquer les différentes étapes depuis le pays producteur jusqu'au café vendu par l'entreprise (respectivement dans une grande surface). Comparer le prix du café acheté au producteur et le prix d'une tasse de café au «resto du coin». Donner votre conclusion.
- En groupe, créer une chanson en slam avec les mots du café.
- Créer sa propre citation avec un jeu de mots. Ex.: «En Espagne, dès le matin, c'est le café, olé!»

Réponses

Exercices 1 à 4

Réponses individuelles

Exercice 5

a) Réponses individuelles. Explication proposée : une chaîne de production est réalisée par divers acteurs en plusieurs étapes. Ces acteurs sont liés les uns aux autres comme les maillons d'une chaîne. Chaque étape augmente la valeur du produit (valeur ajoutée).

b) Description des étapes du travail



1. Récolte: le café Lalitpur est cueilli à la main, ce qui permet de sélectionner les cerises arrivées à maturité. C'est un long travail, qui est principalement effectué pour la variété Arabica de première qualité.

2. Lavage des cerises de café: pendant cette étape, les cerises immatures ou abîmées restent à la surface de l'eau et sont jetées. L'opération est répétée plusieurs fois.

3. Retrait de la pulpe du fruit: le procédé est fait par petite machine qui est actionnée manuellement. Une fois l'enveloppe du fruit ôtée, on remarque que la cerise de café contient deux grains. Les grains sont ensuite mis à fermenter dans un réservoir fermé pendant 24 heures, et même jusqu'à 36 heures. Les restes de l'épiderme commencent à se désintégrer. Les grains ne sont maintenant enrobés plus que d'une pellicule.

4. Séchage au soleil: les grains de café sont étalés et mis à sécher au soleil. La préparation humide qui est pratiquée

à Lalitpur fait que cette étape ne prend que quelques jours. L'enveloppe (parche) est ainsi devenue friable.

5. Retrait de l'enveloppe (parche): une décortiqueuse enlève l'enveloppe qui entoure les grains qui sera utilisée comme de l'engrais bio. Le café est alors ce qu'on appelle du «café vert».

6. Triage mécanique: avec une sorte de tamis, les grains de café sont triés selon leur grosseur. Le café Lalitpur est divisé en qualité A (pour l'exportation) et qualité B (pour le Népal).

7. Contrôle manuel: pour un meilleur contrôle de qualité, les grains de qualité A sont encore triés à la main.

c) réponse correcte: traitement humide

Exercice 6

Réponse possible: mise en sacs et exportation par l'exportateur - Importation par un grossiste de café et livraison chez un torréfacteur - Vente dans le commerce de détail - Achat et consommation par les gens

Fixation des prix: dans les bourses de Londres et de New York

*Dans le réseau du commerce équitable: le plus souvent le café est importé directement par une organisation Fairtrade.

Exercice 7

Réponses individuelles

Éditeur

HELVETAS Swiss Intercooperation

Ch. de Balxert 7-9, 1219 Châteline

Tél.: 021 804 58 00

E-mail: romandie@helvetas.ch

Rédaction: Anna van der Ploeg et Eugénie Deriaz

Traduction de l'allemand: Catherine Rollandin

Graphisme: Susanna Zoppi

Châteline et Zurich 2017

















HELVETAS

Handeln für eine bessere Welt



HELVETAS Swiss Intercooperation

Weinbergstrasse 22a, Postfach, CH-8021 Zürich

Telefon +41 (0)44 368 65 00, Fax +41 (0)44 368 65 80

info@helvetas.org, www.helvetas.ch