



« En grains, sinon rien ! »

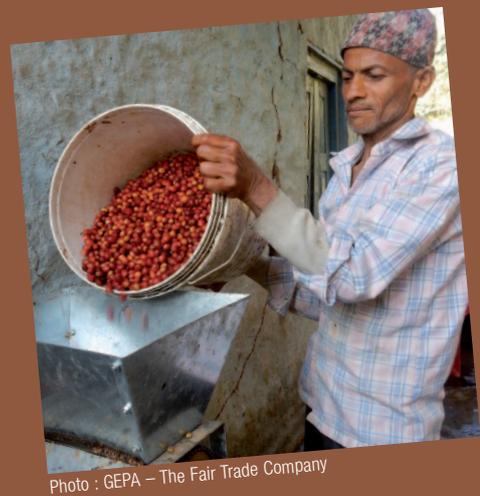


Photo : GEPA - The Fair Trade Company

Editorial	2
La vie du mouvement	
Oser « fair »	
40 ans Magasin du Monde Delémont	3
Dossier	
Le café, tout un symbole !	4
Le commerce équitable, sinon rien !	6
Le café, sa diversité aromatique et la complexité de son négoce	8
La voix des producteurs	
La CCU Lalitpur : une union de coopératives de petits caféiculteurs népalais qui misent sur le bio et l'équitable	10
La recette	
Préparation d'un bon café par extraction douce	13
Le produit	
Melado, café bio en grains du Honduras	14
Action citoyenne	
Exposition itinérante sur la souveraineté alimentaire	15
Agenda	16
Merci de votre engagement pour que le commerce équitable progresse chaque année un peu plus !	

Impressum

Journal des Magasins du Monde

ex aequo n°62 - mai 2018

Tirage 800 ex. - 4 parutions par an

Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex aequo, elle désigne aussi bien les femmes que les hommes. Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

Editeur

Association romande des Magasins du Monde

Rue de Genève 52 - 1004 Lausanne

Tél. 021 661 27 00 - info@mdm.ch - www.mdm.ch

CCP 12-6709-5 - Association Romande des Magasins du Monde - 1004 Lausanne

Abonnements 2018

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-

Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction

Elisabeth Kopp-Demougeot - Manuel Martínez de Tejada - Nadia Laden - Olivia Stricker - Andréa Rajman Anaïs Monnin - Anne Monard

Ont collaboré à ce journal

Bernadette Oriet - Jannick Badoux - Nadia Laden Marie-Claire Pellerin - Philipp Scheidiger - Elisabeth Piras Entreprise La Semeuse - claro fair trade Anne Gueye-Girardet

Illustration et photos

Marie-Claire Nicolier Vouilloz - MdM Delémont claro fair trade - Jannick Badoux GEPA - The Fair Trade Company - Entreprise La Semeuse - Souveraineté alimentaire - Libre de droit

Maquette et graphisme

Atelier Diaphane

Relecture

L'équipe de rédaction

Impression

Papier recyclé Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux

Magasin du Monde Delémont

En grains, sinon rien !

C'est 8,7 kg. de café que chacun consomme annuellement sur le territoire suisse. De fait, nous comptons parmi les plus gros consommateurs de cette boisson. Qu'on se le coule le matin, à midi ou à la pause-café, a-t-on conscience du monde et des enjeux qui se cachent derrière notre petit noir ? Bien souvent, on oublie qu'au bout de la chaîne se trouvent des producteurs qui font face à de nombreuses problématiques - dont le changement climatique - qui mettent en péril leur production et donc leur revenu dans le contexte déshumanisé de la spéculation sur les matières premières.

La campagne 2018 « **En grains, sinon rien !** » vous propose une plongée dans l'histoire de ce grain, de ces femmes et ces hommes qui produisent cette denrée devenue essentielle, de ses échanges et modes de conditionnement et de consommation. Une année où le café est à l'honneur, et ce numéro d'ex aequo lui est tout dédié !

L'équipe de rédaction

Des événements pour petits et grands !

Dégustations, concours, jeux, ateliers-découverte du monde du café, ne manquez aucun de nos rendez-vous ! Vous trouverez tous les renseignements sur www.mdm.ch/campagnes/cafe, sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram et, bien évidemment, dans votre Magasin du Monde.



Oser « fair » 40 ans Magasin du Monde Delémont

Il était une fois... une petite bande d'utopistes qui avait décidé de braver le « tout capitalisme ». C'était, il y a 40 ans, à Delémont. Sauf que ce n'est pas un conte de fées !



Ecoutez plutôt !

Le 14 octobre 1978, un Magasin du Monde (MdM) ouvre ses portes à la rue de l'Hôpital à Delémont. Je rentrais d'une mission de trois ans et demi au Pérou et j'avais entendu parler des MdM. Madame Eggimann, radiologue, veut ouvrir un MdM à Delémont. Assez rapidement, une équipe se constitue et commence par vendre du café soluble UJAMAA de Tanzanie sur des stands.

La mouvance 68 voit naître des critiques assez virulentes sur le développement. Trop de discours, de tracts, de manifestations, de revues, de livres contre ce que l'on appelle « le mal développement » pour que les MdM se contentent de ce discours. Ils veulent sensibiliser à cette problématique en vendant des produits comme support d'information.

Notre slogan d'alors « Pour un commerce plus juste » traduit bien notre volonté de bousculer les principes hégémoniques de l'économie et cela nous permet de belles audaces. Nous sommes les premiers à pourfendre l'utilisation massive du plastique en vendant des sacs en jute du Bangladesh, estampillés « jute contre plastique », les premiers aussi à proposer des sacs poubelle en plastique recyclé, à importer du quinoa, des bâtons de pluie, et j'en passe. En outre, le MdM de Delémont est le premier à engager une

employée pour gérer son magasin. Dès 1985, avec la nouvelle stratégie du « vendre plus pour informer mieux », l'action des MdM amorce un virage. Désormais, le commerce prend le pas sur l'action politique.

Parmi les oser « fair » du groupe de Delémont, en voici deux assez cocasses. Lors du lancement du café MH, le groupe décide de sillonner les rues de Delémont avec une roulotte tirée par un cheval pour vendre du café en vrac. L'ambiance est à l'Amérique latine avec des vendeuses arborant d'authentiques ponchos.

Et pour lancer le chocolat Mascao, nous intégrons la caravane publicitaire du Tour cycliste du Jura. Une Renault 4 est équipée de haut-parleurs, de banderoles et tout au long du parcours, nous distribuons des carrés de chocolat en déclamant des slogans publicitaires. Nous devons relier Movelier et Pleigne par une route très pentue et arrive ce qui devait arriver : notre voiture pousrive refuse de gravir la fin de la côte. Un coup « de bras » des trois passagères et la voilà repartie. Un incident quelque peu incongru !

Au magasin, une petite équipe initie des accueils de classes au magasin ouverts à différents degrés. Si cette activité connaît un très grand succès, elle est aujourd'hui

un peu en veille faute de bénévoles pour assumer ces accueils.

Le MdM de Delémont répercute pratiquement toutes les campagnes de l'ASRO et en 40 ans, ça en fait beaucoup. Parmi les plus marquantes: « La planète n'est pas à vendre », une immense exposition montée par OXFAM-MdM de Belgique et parvenue à Delémont en bus. Une grosse infrastructure et des centaines de visiteurs, notamment de nombreuses classes.

Sous le thème « D'ici et d'ailleurs, artisans solidaires », une expo-vente est organisée à St-Georges avec la participation d'artisans d'ici et de la directrice de la « Fundacion de la solidaridad » du Chili. Passage du diaporama produit par l'ASRO montrant, dans un double regard, des artisans de chez nous et du Chili travaillant les mêmes matériaux. La déclaration de Winnie Lira résonne encore : « Jamais, je n'aurais imaginé qu'un discours politique prônant une économie de la solidarité soit possible en Suisse ».

Par ailleurs, plusieurs p'tits déj. et brunchs sont organisés : l'un à Bassecourt avec la présence de deux représentantes du Cercle des Sécheurs du Burkina Faso, deux autres à St-Georges et le dernier à la Marmite à clous située en face du magasin.

Voilà quelques éléments d'un riche passé sans oublier les deux déménagements.

Et l'avenir ?

Etant donné les changements dans la consommation actuelle, il me semble que les MdM seront obligés de réformer leur pratique commerciale et d'innover.

Et pour l'heure, il est temps de faire la fête. Nous la préparons activement pour le samedi 29 septembre et chacun y est le bienvenu. 40 ans, c'est l'âge de la maturité mais aussi celui d'un nouvel élan.

Pour le groupe MdM, Delémont
Bernadette Oriet

Le café, tout un symbole !



Photos : claro fair trade



Direction la machine à café évidemment ! Le café est un bien indispensable, même en période de pénurie. Le Conseil fédéral a donc ordonné la constitution de réserves obligatoires de café.

Un bon café, comme un bon vin

Le café compte environ 800 composés aromatiques chimiques. C'est plus que n'en contiennent le chocolat ou le vin. Un bon café se déguste comme un bon vin : il faut en juger l'aspect, l'arôme, les saveurs, la persistance, et enfin il faut juger globalement toutes les sensations perçues lors de la dégustation. Peu de denrées sont aussi variées et uniques que le café. Des bars à café branchés voient le jour et attirent quotidiennement des millions de personnes, tel le salon lavoir « Wash & Coffee », où l'on peut s'offrir le plaisir d'un petit café pendant que le linge tourne dans la machine...

« En grains, sinon rien ! »

C'est dans cet esprit de découverte et d'échange que les Magasins du Monde souhaitent ancrer la campagne « En grains, sinon rien ! ». La sensibilisation par la dégustation est l'objectif de cette année 2018. Entre dégustations de café et de pâtisseries, de découvertes de différentes méthodes de préparation et de consommation à travers le monde ou encore une présentation et dégustation réalisée par Diego, le fameux caféologue de La Semeuse offrant de son temps pour faire découvrir les méthodes d'extraction douce aux clients et bénévoles des Magasins du Monde, il y en aura pour tous les goûts ! Reste à ne manquer aucune animation et c'est à travers le site internet des Magasins du Monde (www.mdm.ch) mais aussi et surtout les réseaux sociaux tels que Facebook et Instagram que les Magasins partageront leurs événements et ne manqueront pas de vous donner envie de vous faire redécouvrir ce produit noble et précieux qu'est le café.

Jannick Badoux

La légende du café

D'après une des très nombreuses légendes, le café aurait été découvert vers 850 après JC : des bergers de la province de Kaffa, en Ethiopie, se plaignaient auprès des moines du monastère voisin que leurs chèvres ne trouvaient pas le sommeil la nuit. À l'endroit où les animaux brouaient, les moines trouvèrent une plante vert foncé, qui portait des fruits verts, jaunes et rouges en forme de cerises, et que les animaux avaient grignotés. Les moines s'en firent une infusion, et ils purent ensuite rester éveillés la nuit tout en menant des discussions très animées.

Les bienfaits de la boisson café

Le café a une action positive sur l'être humain. La caféine attise la réceptivité, la concentration et la pensée. Elle tend à nous garder éveillés en chassant la fatigue, et son action sur les cellules cervicales peut soulager les maux de tête. Son action digestive n'est plus à démontrer. Le café contient suffisamment d'antioxydants pour avoir une action bénéfique significative sur l'organisme. Consommé avec modération, il pourrait contribuer à prévenir certaines maladies, comme le diabète de type 2, les maladies du foie et la goutte. Une pause détente ou un petit coup de mou ?



Photos : claro fair trade



Photo : Jannick Badoux

En grains, sinon rien : quelques chiffres

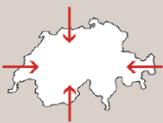
			 Equitable
Prix moyen/kg de café	+ de 100 CHF	dès 18 CHF	dès 25 CHF
Proportion d'emballages	31,5 % (dont 46,5% alu et 53,5% carton)	2%	2%



Le café équitable ne représente que **2%** de la demande mondiale



8,7 kg de café consommé par habitant en suisse chaque année



Importation annuelle en suisse

49 000 t.	Amérique du sud
21 500 t.	Asie
20 000 t.	Amérique centrale et mexique
7 500 t.	Afrique



Part sociale reversée au producteur pour 100 livres de café * : **42 %**

dont 17% pour café équitable et 25% pour café biologique

* source: La Semeuse 2018

Le café des Magasins du Monde



Les Suisses sont de grands buveurs de café : ils en consomment presque trois tasses par jour en moyenne. Il faut croire que ce plaisir n'a pas de prix, car c'est en Suisse que nous déboursions le plus pour une tasse de café : Fr. 4.24 environ pour un café crème, qui reste dans notre pays la version la plus populaire.



Photos : Jannick Badoux
Visite de La Semeuse à La Chaux-de-Fonds



ders dans la fabrication de machines à café. Dans la torréfaction également, des entreprises telle La Semeuse ont su tirer leur épingle du jeu. Entre soixante et huitante torréfacteurs se partagent le marché helvétique.

claro a choisi La Semeuse pour torréfier ses cafés issus du commerce équitable, car il s'agit d'une entreprise familiale, qui torréfie à l'ancienne selon un processus encore artisanal. En 1900, « La Semeuse » était le nom d'un magasin de denrées coloniales de La Chaux-de-Fonds, spécialisé dans la vente d'une huile d'arachide de très bonne réputation. En 1920, la famille Bloch décide d'utiliser le même nom pour sa marque de café. Elle donne ainsi naissance aux cafés La Semeuse. Le fait d'être située à 1'000 mètres d'altitude crée les conditions physiques idéales pour torréfier le café à une température plus douce et par conséquent moins dommageable aux grains de café, afin de préserver au mieux les arômes et les saveurs.

Analyses, dégustation et développement rythment le quotidien des 35 collaborateurs de la Semeuse. Une attention toute particulière est accordée à la sélection des cafés verts, c'est à dire les grains débarrassés de leur enveloppe, lavés, mais non encore torréfiés, tels qu'ils arrivent en Suisse dans des sacs de jute de 60 kg. Chaque lot de café doit obéir à de stricts critères de qualité : à cet effet, tous les cafés verts sont échantillonnés, torréfiés en petite quantité, puis dégustés par Diego, le caféologue professionnel. Un bon café se déguste comme un bon vin : il faut en juger l'aspect, l'arôme, les saveurs, la persistance, et enfin il faut juger globalement toutes les sensations perçues lors de la dégustation.

Syphon, Chemex, aeropress, French press ou cafetière à piston, Diego est intarissable sur les différentes manières de préparer le café. La tendance actuelle du bien manger et bien boire fait la part belle à ces

Le café est l'un des produits phares du commerce équitable. Il en est même devenu un symbole, notamment parce qu'il est le produit le plus exporté après le pétrole. Les cultivateurs de café habitent pour la plupart dans des régions retirées et n'ont souvent qu'un accès difficile à l'eau courante et à l'électricité, ainsi qu'aux moyens de transport. C'est pourquoi ils en savent peu sur les cours du marché international et ne sont pas en mesure de choisir les acheteurs de leurs grains. Ils se contentent donc du premier acheteur venu, même si le prix proposé est beaucoup trop bas. Heureusement, depuis plusieurs années, un grand nombre de producteurs se sont réunis en coopératives. Le commerce équitable permet une vie décente à deux millions de petits producteurs ainsi qu'à leur famille. Le café issu du commerce équitable, tel que pratiqué par claro et les Magasins du Monde, garantit aux producteurs un revenu rémunérateur pour leur travail.

Avec 8,7 kg de café par personne et par an, les Suisses se classent en deuxième position des plus gros consommateurs de café, juste après les Finlandais. Dans notre petit pays, un foyer sur deux posséderait une machine à capsule, auxquels s'ajoutent bon nombre de bureaux, bars, restaurants ou lieux de culture ; ainsi, 80% des cafés coulés en Suisse proviendraient de capsules. Avec ses compétences en ingénierie, la Suisse est devenue l'un des lea-

méthodes simples d'infusion du café, qui sont beaucoup plus douces que les préparations type espresso ou même cafetière italienne, qui chauffent beaucoup le café par une montée rapide et forte en température. Ces méthodes vont de pair avec un grand respect du produit, qui est acheté en grains sinon rien, moulu juste avant la préparation pour en exhaler toutes les saveurs sur l'instant et préparé artisanalement, sans avoir nécessité trop d'emballages ni trop de transformations industrielles, contrairement aux très répandues capsules. Aux 4 coins du monde, des bars à café branchés voient le jour et dans ces endroits, la capsule est proscrite !

Afin de ne pas se couper du marché, les Magasins du Monde proposent des capsules, mais privilégient le café moulu ou en grains. Le café commercialisé par les Magasins du Monde assure une traçabilité complète tout au long de la filière, de la production à la commercialisation. La production biologique (100% des cafés des Magasins du Monde) assure un respect total de l'environnement. De plus, la prime du commerce équitable permet aux producteurs d'investir dans des projets durables propres à leur organisation, qui peuvent notamment les aider à faire face aux problématiques liées au changement climatique. En effet, des chercheurs se sont penchés sur les effets couplés du changement climatique sur le café et sur les abeilles, essentielles à la pollinisation. Il en est ressorti qu'en Amérique latine, le réchauffement climatique pourrait réduire les surfaces de production de café de 88 % d'ici à 2050. L'offre de café, inférieure à la demande depuis deux ans, est aujourd'hui gravement menacée. Des millions de petits exploitants sont menacés. Les producteurs sont d'autant plus atteints par le changement climatique qu'ils étaient déjà fragiles auparavant. Ils doivent trouver de nouvelles stratégies pour s'adapter à ce changement tout en y contribuant eux-mêmes le moins possible : un système d'irrigation plus efficace, des dispositifs de lutte contre l'érosion, des terrasses à haute altitude, d'avantage de plantations d'arbres pour l'ombrage... Un soutien technique et financier



est nécessaire, et le commerce équitable apporte concrètement ce soutien.

Le café contient suffisamment d'antioxydants pour avoir une action bénéfique significative sur l'organisme. Consommé avec modération, il pourrait contribuer à prévenir certaines maladies, comme le diabète de type 2, les maladies du foie et la goutte. Une pause détente, plaisir, ou un besoin soudain d'énergie : les Magasins du Monde se préparent à accueillir leur clientèle à l'occasion de nombreuses activités et dégustations, tout au long de la campagne « **En grains, sinon rien !** ». Afin que le café équitable soit mis à l'honneur et devienne un must, car il est le seul qui ne vous empêchera pas de dormir sur vos deux oreilles !

Nadia Laden



Le commerce équitable, sinon rien !

Un proverbe africain dit : « Si beaucoup de petites personnes font de nombreuses petites choses en beaucoup de petits endroits, elles peuvent changer la face du monde. »



Photos : claro fair trade



En tant que pionnier du commerce équitable claro s'engage en Suisse depuis 1977 pour des relations commerciales plus équitables avec l'hémisphère sud. claro est largement supportée par les Magasins du Monde depuis sa création ainsi que par des consommatrices et consommateurs conscients. Les partenaires commerciaux avec lesquels nous travaillons depuis des décennies sont pour la plupart de petits producteurs et sont parmi les acteurs économiquement et socialement les plus défavorisés.

Ils produisent de manière socialement et écologiquement durable des aliments et des objets de haute qualité. Grâce à notre coopération ils accèdent aux marchés du Nord. Unis, nous créons des ressources pour le développement des communautés locales dans le Sud. Le partenariat avec les petits producteurs et les organisations va

au-delà de la dimension économique. Cela signifie entre autre : développement écologique, promotion des femmes, appréciation des cultures millénaires, solidarité, espoir et impulsions pour de nouveaux projets et perspectives de développement à long terme, en cherchant à atteindre la plus grande valeur ajoutée possible sur place.

Les débuts du commerce équitable sont étroitement liés à celui du café

Avec l'action du café « Ujamaa », café soluble de Tanzanie, est apparue l'organisation OS3 aujourd'hui claro, qui historiquement a permis au mouvement des « consomm-acteurs » et du commerce équitable de prendre son essor.

Le café reste aujourd'hui la première denrée agricole échangée sur le plan international en termes de volumes et est encore très loin d'être 100% équitable.

Suite au changement climatique, les petits producteurs de café se trouvent confrontés à de nouveaux challenges : par exemple moins de récoltes suite aux précipitations pluviales devenues plus rares ou apparition de nouvelles maladies des caféiers.

claro travaille avec ses partenaires à long terme (plus de 40 années pour la Tanzanie !) et entreprend tout ce qui est possible pour trouver de nouvelles solutions aux grands défis du moment.

Au nom de nos producteurs, nous vous remercions de tout cœur pour votre soutien. Nous sommes très heureux que le véritable commerce équitable après 40 années reste une idée très moderne, qui intéresse de plus en plus de personnes pour une contribution au bien commun bien au-delà de nos frontières.

Nos projets de développement sont uniques ainsi que toutes les personnes qui y travaillent.



Marie-Claire Pellerin, directrice claro fair trade

Le café, sa diversité aromatique et la complexité de son négoce



Comment le préférons-nous ? Noir et bien serré ? Sous forme de café crème ? Les Suisses sont de grands buveurs de café crème. Ils en consomment presque trois tasses par jour en moyenne. Au niveau mondial, le café est la deuxième boisson la plus consommée et le deuxième produit le plus échangé à ce jour après le pétrole.

Mes amis et mes connaissances sont fascinés par la belle mousse qui décore leur tasse de café ou me racontent qu'ils attachent une grande importance à la provenance de leur café. Pour eux, le café doit provenir d'un producteur suisse !!! Quand je leur décris le long et laborieux travail de récolte des cerises de café sur les caféiers, puis le séchage ou le lavage et enfin le tri par taille et qualité, beaucoup s'étonnent. Beaucoup ignorent la provenance et les conditions de production de cette fabuleuse matière première. La célébration de la journée mondiale du commerce équitable est donc une occasion unique de parler du café.

Les défis du marché mondial du café

Le café est l'un des produits les plus échangés au niveau mondial. Le café est cultivé dans plus de 70 pays différents, principalement en Amérique latine, en Asie du sud-est et en Afrique. Plus de 100 millions de personnes vivent de la production ou de la commercialisation directe ou indirecte du café. La consommation de café ne cesse d'augmenter dans le monde tandis que sa production pâtit des conséquences du réchauffement climatique et d'autres facteurs externes.

Le prix « marché mondial » du café est fixé indépendamment des coûts de production. Les exploitations sont pour la plupart de dimension familiale. Elles ne disposent pas de liquidités suffisantes pour faire face à leurs dépenses courantes et sont obligées d'accepter le prix du café estimé par les experts pour la récolte qui suivra. Elles assument seules le risque de mauvaises récoltes. Avec des prix aussi bas et malgré leur dur labeur, elles ne gagnent pas suffisamment d'argent pour vivre. Certaines exploitations de caféiculture peuvent même perdre de l'argent. Ces conditions de pauvreté obligent les familles tributaires de revenus supplémentaires à faire travailler leurs enfants dans les plantations.

Les conditions de travail dans les plantations de café sont très dures. Dans les régions d'altitude et de fortes pentes dans lesquelles poussent les caféiers, le travail se fait principalement à la main. Il en résulte également de graves préjudices à la santé humaine : le travail physique intense laisse des traces et par ailleurs, l'emploi de moyens phytosanitaires n'est pas encore réglementé sur les exploitations conventionnelles. Les caféiculteurs et caféiculteurs portent rarement des

vêtements de protection adéquats et sont souvent exposés à des substances nocives. L'usage incontrôlé de ces moyens phytosanitaires a par ailleurs des répercussions catastrophiques sur les sols, l'eau et le monde vivant.

L'impact du commerce équitable

Le commerce équitable améliore les revenus des caféicultrices et caféiculteurs en leur garantissant un prix minimum. Il contribue ainsi à la stabilité financière des petites exploitations. Le café du commerce équitable est acheté directement aux coopératives de producteurs. Il n'y a pas d'intermédiaires, ce qui assure de meilleurs prix. En encourageant le développement de coopératives, le commerce équitable favorise l'autodétermination des productrices et producteurs et améliore leur positionnement dans les négociations commerciales. Les coopératives bénéficient de la garantie d'un prix minimum ainsi que de la prime du commerce équitable qui leur permet d'investir dans des projets durables propres à leur organisation, par exemple des écoles, des hôpitaux ou des technologies visant à augmenter leur production.

Les standards du commerce équitable obligent les productrices et les producteurs à respecter les conventions internationales régissant le droit du travail (conventions de l'OIT) et interdisent le travail des enfants. Des contrôles réguliers et indépendants garantissent le respect de ces standards qui instaurent par ailleurs une réglementation claire concernant l'utilisation de moyens phytosanitaires, la protection des ressources naturelles et la promotion de méthodes de culture biologiques respectant la biodiversité.

Swiss Trade est l'organisation faitière des organisations du commerce équitable en Suisse. L'association a été fondée en octobre 2007, poursuivant ainsi l'activité du Forum suisse pour le commerce équitable.

La mission de Swiss Fair Trade est la promotion du commerce équitable en Suisse, le renforcement de ses structures et l'établissement d'exigence et de normes exigeantes en la matière.



Photos : Swiss Fair Trade

Une plus-value avérée et démontrée

Aucun produit du commerce équitable n'a été analysé avec autant de soin que le café. De nombreuses études démontrent que le commerce équitable améliore la qualité de vie des productrices et producteurs. Dans une étude d'impact, Nelson et al. (2016) comparent par exemple l'effet des certifications du commerce équitable et bio sur le revenu des petits caféiculteurs et des coopératives de producteurs dans quatre pays de production du café. Les résultats montrent que le commerce équitable a un impact positif sur la qualité de vie des paysannes et paysans et sur l'ensemble des communautés. La prime du commerce équitable ne génère certes aucune valeur monétaire mais permet la réalisation d'importantes infrastructures, par exemple des écoles et des hôpitaux. Le respect du cadre des conventions de l'OIT (assurance-maladie et protection contre les licenciements en cas de maladie) contribue à l'amélioration du niveau de vie des productrices et producteurs.

Phlipp Scheidiger,
secrétaire général de Swiss Fair Trade

Fêtons ensemble la Journée mondiale du commerce équitable

La Journée mondiale du commerce équitable sera célébrée le 12 mai, l'occasion d'agir ensemble pour un objectif commun : revoir les structures et les règles du commerce international sur toute la chaîne de création de valeur et améliorer les conditions de travail des petites exploitations de production.

En mai, l'Association romande des Magasins du Monde (ASRO) et Swiss Fair Trade unissent leurs efforts pour sensibiliser le public à la thématique du café. Profitez-en pour découvrir ce qui se cache derrière cet élixir. Chacune, chacun est invité à participer à cette campagne, que ce soit en organisant une pause-café du commerce équitable au bureau ou à son atelier, une dégustation ou une conférence sur le café du commerce équitable dans un établissement scolaire ou dans des associations.

Swiss Fair Trade met à disposition des flyers et des affichettes et sera active sur les réseaux sociaux.

Participez ! Dites sur Facebook ou Twitter #myfaircoffee pourquoi vous appréciez votre café équitable et ce qui en fait sa particularité.

Pour plus d'infos

<http://www.swissfairtrade.ch/fr/journee-mondiale-du-c-e/>

www.mdm.ch/campagnes/cafe

ou poussez la porte d'un Magasin du Monde !

Faites votre part vous aussi, relayez les informations sur le café du commerce équitable. D'avance un grand merci !

mercifair

Pour un voyage entre mer et épices, chez soi, à la plage, au spa et en ville... de véritables compagnons utiles et durables !

«Shade» est une ligne d'accessoires pour organiser et ranger aux motifs vivants qui évoquent les reflets de l'eau et le mouvement des ombres dansantes.

Confectionnés en Inde dans une entreprise familiale, ces sacs, trousse et vide-poches sont imprimés à la main au «block print» sur une très belle toile de coton.



mercifair GmbH
engros

Im Wasenboden 8 4056 Basel
mercifair.ch 061 517 27 37



La CCU Lalitpur : une union de coopératives de petits caféiculteurs népalais qui misent sur le bio et l'équitable



Photo : GEPA – The Fair Trade Company

La CCU Lalitpur : une union de coopératives de petits producteurs de café au Népal qui mise sur le bio, sur le commerce équitable et sur la motivation des membres !

Depuis 2014, claro importe, via la centrale allemande du commerce équitable GEPA (Centrale allemande du commerce équitable), du café Arabica bio et équitable du Népal – une provenance insolite! En effet, au Népal, produire du café est une activité récente ; introduite à la fin des années 1930, la caféiculture ne s'est développée que très lentement, malgré des conditions climatiques favorables. Longtemps, les récoltes ont été achetées par des intermédiaires à des prix jamais rémunérateurs, et écoulées quasi exclusivement sur le marché domestique. Lancé en 2003 avec le soutien du gouvernement népalais et d'Helvetas, le projet de promotion « Coffee Promotion Project » a changé la donne. Grâce à la production de café bio et à sa commercialisation dans les réseaux du commerce équitable, de nombreux petits paysans bénéficient de revenus réguliers et d'autres avantages tels que pré-financements, garanties d'achat et primes utilisées pour des projets communautaires ... De plus, des aides d'urgence octroyées entre autres par la GEPA et claro leur ont permis de faire rapidement face aux dommages subis lors du séisme de 2015.

Travailler avec les autres : voici la clef du succès !

Situé sur les contreforts de l'Himalaya, le district de Lalitpur, limitrophe de Kathmandu,

est une des principales régions ayant bénéficié du projet de promotion « Coffee Promotion Project ». Dans le but de s'affranchir des intermédiaires, de se renforcer mutuellement et d'obtenir, enfin, des prix rémunérateurs pour leur café - principale ou même seule source de leur revenu monétaire - des petits caféiculteurs se sont regroupés en coopérative, ont suivi des formations en caféiculture bio et se sont équipés des installations nécessaires pour le premier traitement du café vert. Afin de mieux coordonner ces activités et de gérer la commercialisation du café, une organisation faitière a été créée en 2008, la Coffee Cooperative Union (CCU) Lalitpur. Grâce à la motivation et à l'implication des membres, la CCU Lalitpur a rapidement réussi à mettre en place des structures transparentes, à fonctionner de façon efficace, à remplir les conditions de la certification bio du café et à assurer, depuis 2010, l'exportation d'un café bio de première qualité. Vu que les villages associés sont dispersés et en général uniquement accessibles à pied, le succès n'était pas gagné d'avance! Certes, ayant considéré l'importance de cette activité génératrice de revenus, le gouvernement a fini par financer l'amélioration du réseau routier afin de faciliter le transport du café, mais pour rejoindre la route, la plupart des caféiculteurs doivent toujours emprunter de petits sentiers pédestres...

« Après le séisme, nous nous sommes attelés, avec le soutien de nos partenaires du CE, à rebondir au plus vite ! »

Le séisme de décembre 2015 a dévasté aussi bien les maisons des membres de la CCU Lalitpur que les infrastructures indispensables au fonctionnement des coopératives. Grâce aux dons, des abris de fortune ont pu être installés permettant de loger l'ensemble des familles sinistrées.

La CCU Lalitpur s'est ensuite attelé à reconstruire les centres villageois qui assurent le « lavage » des cerises de café. Les 8 coopératives ont bénéficié d'une part égale des dons et sollicité les membres à y ajouter une modeste contribution. En moins d'un an, 7 des 8 centres ont été opérationnels !

CCU Lalitpur a acheté dans la ville de Lalitpur un terrain pour y construire un immeuble destiné à abriter des bureaux, un nouveau centre de dépulpage, de séchage, de torréfaction et des locaux de stockage et d'emballage pour le marché local et pour l'exportation.



Photo : GEPA – The Fair Trade Company



Photo: GEPA – The Fair Trade Company

« Notre organisation est un modèle d'efficacité, de transparence, et de pratiques de production bio et équitable. Je souhaite que nous ne cessions jamais d'évoluer ni de vouloir apprendre chaque jour encore davantage! » (Bishnu Timalsina, petit producteur de café et gestionnaire de la CCU Lalitpur).

La CCU Lalitpur regroupe 8 coopératives villageoises qui rassemblent, actuellement, 375 membres dont 82 femmes. Les familles possèdent, en général, un hectare de terres, utilisées en grande partie pour assurer leur propre alimentation. Grâce à l'encadrement technique, à des formations régulières en agriculture bio, à un service de prêt de manuels, et au financement de la certification bio par la CCU Lalitpur, plus de 90% des membres produisent aujourd'hui du café bio. Ces derniers mettent tout en œuvre pour faire évoluer leur projet et ses divers volets, et pour le gérer par leurs propres forces. Un

objectif auquel le prix rémunérateur et les primes du CE contribuent de façon décisive! En effet, les primes permettent, par exemple, de financer le renouvellement des caféiers et de prendre des mesures pour améliorer la qualité du café. Parallèlement, elle est aussi utilisée pour co-financer les bourses d'études d'une trentaine d'enfants et l'achat de matériel scolaire, ainsi que pour subvenir aux frais de médicaments ou d'hospitalisation des producteurs.

Soucieuse de faire évoluer le statut de la femme, la CCU Lalitpur, par ailleurs membre actif du Fairtrade Group Nepal, a organisé des formations portant sur le thème du genre, et se bat, à tous les niveaux de son organisation, pour l'égalité des chances, en encourageant, entre autres, la prise en charge par des femmes de tâches administratives telles que la comptabilité – ce qui reste, au Népal, une exception!

Elisabeth Piras

Infos : www.cculnepal.org ainsi que www.gepa.de/gepa/menschen/reiseberichte.html



Photo: GEPA – The Fair Trade Company

La prime du commerce équitable, c'est quoi au juste ?

Instaurée, à l'initiative de claro et d'autres centrales du commerce équitable, la prime « de développement » fait depuis toujours partie des principaux atouts du commerce équitable. Versée sur un compte particulier et gérée de manière démocratique et transparente par les bénéficiaires, elle doit être utilisée pour des projets collectifs, qui bénéficient au développement social, économique et environnemental de l'ensemble des membres d'une organisation.

Depuis l'introduction de la certification Fairtrade en 1988 par Fairtrade International Organization (FLO), qui a formalisé le système des primes, ces dernières continuent à être également allouées à des organisations conformes aux critères du CE mais n'étant pas, pour diverses raisons, certifiées par FLO.

C'est le cas de la CCU Lalitpur. En effet, les démarches administratives requises par FLO demandent énormément de temps, et le coût est bien trop élevé pour une organisation qui ne produit pas, malgré ses efforts, des volumes importants.

Qu'à cela ne tienne ! Depuis le début de leur partenariat, la GEPA et claro paient à la CCU Lalitpur, à côté du prix du café plus élevé que celui fixé par FLO, une prime pour le bio et, bien entendu, la prime « de développement »...

Du caféier à notre table

Le café de la CCU Lalitpur pousse en montagne, entre 800 et 1400m d'altitude, sur de toutes petites terrasses, en profitant de l'ombre de nombreux bananiers, et en côtoyant diverses cultures vivrières destinées à la consommation familiale telles que légumes, riz et plantes médicinales. Cette association mixte, pratiquée depuis toujours dans cette région, est favorable à la sauvegarde de la biodiversité et permet, de plus, de freiner l'érosion des sols et de restaurer leur fertilité. La certification bio, accordée à la CCU Lalitpur depuis 2010, a bénéficié de prémisses favorables !

Les cerises de café ne mûrissent pas toutes en même temps. Lors de la récolte, qui se fait à la main, il s'agit de ne choisir que les cerises arrivées à maturité. Ensuite, la récolte est acheminée au centre de traitement villageois. A tour de rôle, les membres de la coopérative locale notent l'arrivage et le poids des cerises, les lavent, les dépulpent à l'aide d'une petite machine, les étalent au soleil pour les sécher, puis les transportent, d'abord à dos d'hommes, puis par route, vers les installations de traitement de la CCU Lalitpur dans la ville homonyme.

Ensuite, les grains de café sont encore une fois soigneusement triés à la main puis classés en différentes catégories. Ce travail permet à 13 femmes de gagner un revenu décent pendant env. 4 mois.

Près de 20% du café – torréfié par les soins de la CCU Lalitpur – s'écoule sur le marché national sous la marque « Jurelie », le nom d'un rossignol qui vit dans les caféiers.

Le café destiné à l'exportation vers la GEPA et claro est acheminé par camion jusqu'au port de Kolkota en Inde – un trajet de plus de 30h ! -, puis par bateau jusqu'au port de Bremen en Allemagne. Celui que vous trouvez dans votre Magasin du Monde arrive par camion à La Chaux-de-Fonds où il est torréfié et conditionné chez « La Semeuse ».

Préparation d'un bon café par extraction douce



Méthode de préparation d'un café Ethiopie bio LA SEMEUSE.
Conseils par le caféologue, Diego Bolanos.

Pour les amateurs de douceurs

La Chemex, grâce à son filtre épais, offre des cafés doux et ronds, très aromatiques et sans aucune amertume. Les amateurs de thé y trouveront leur homonyme café.

Matériel :

- 1 Chemex
- 1 balance
- 1 chronomètre
- 1 papier filtre
- 525 ml d'eau
- 35 grammes de café en grains

Temps de préparation : 10 minutes

Nombres de tasses : 3 tasses d'environ 100 à 120 ml

Chauffer les 525 ml d'eau jusqu'à une température de 94 degrés.
Peser 35 grammes de café en grain.

Moudre les 35 grammes de café en grain avec une mouture normale.

Placer le filtre dans la Chemex.

Les filtres sont pré-pliés en quatre feuilles : séparer-les en deux avec d'un côté une feuille et de l'autre trois feuilles.

Mettre le côté le plus épais (les trois feuilles) contre le bec verseur.

A l'aide d'une bouilloire versante, rincer-le filtre afin de préchauffer la Chemex et d'éliminer le goût du papier et attendre que l'eau s'égoutte complètement. Laisser le filtre en place et jeter l'eau.

Ajouter le café moulu dans le filtre rincé.

Afin de pré-infuser le café, verser environ 70 ml d'eau en partant du centre du cône vers l'extérieur de celui-ci en tournant en spirale et laisser imbiber durant environ 30-45 secondes.

Verser le reste de l'eau en utilisant la même vitesse de versement et les mêmes mouvements que précédemment.

Attendre 3 minutes afin que le café révèle un maximum d'arômes.

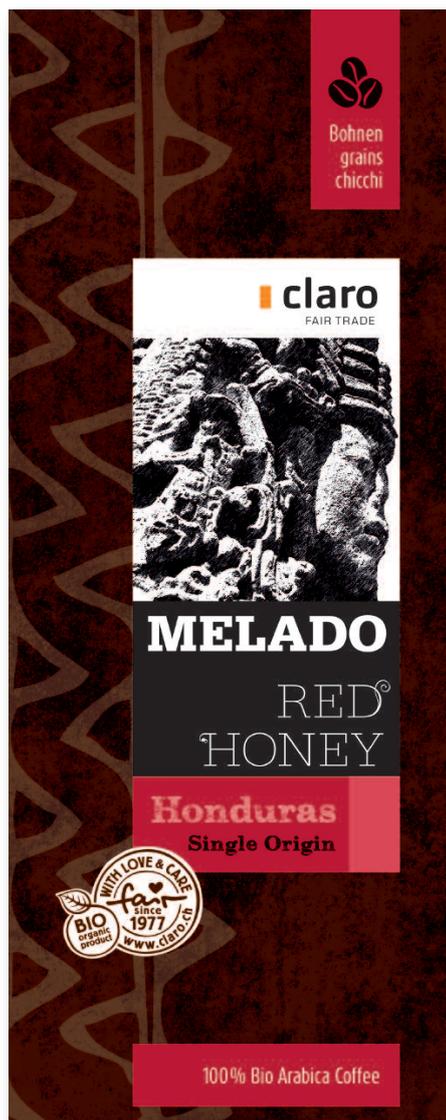
Une fois que l'extraction est terminée, enlever le filtre, préchauffez vos tasses et déguster.



Photos : La Semeuse

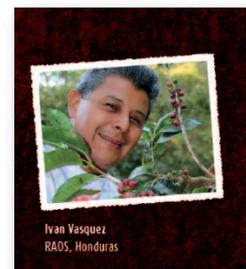
Melado, café bio en grains du Honduras

Le café claro Melado bio est légèrement torréfié afin que ses saveurs soient révélées de manière optimale. Ce sont des notes de fruits rouges et tropicaux, sucrées et épicées en bouche. Le café est idéal pour le cappuccino, l'espresso et le café crème.



La coopérative RAOS

Cooperativa Regional Mixta de Agricultores Organicos de la Sierra RAOS est une organisation pionnière de la culture du café biologique à Marcala, au Honduras. Elle a été fondée en 1997 dans le but de permettre aux 200 paysannes et paysans de gagner un revenu plus élevé grâce à la vente de café biologique de haute qualité. Dès le début, la coopérative a fait campagne pour l'agriculture biologique. D'abord soutenu par le service allemand de développement en agriculture biologique, RAOS a ensuite été impliquée dans la rédaction d'une loi régissant la production biologique domestique.



Culture et récolte

Le café biologique cultivé sur le domaine « Los Catadores » est une rareté de la variété Arabica Catuai. A 1675 m d'altitude, les cerises de café sont cueillies à la main et traitées selon la méthode appelée « Red Honey » (miel rouge). Les cerises de café triées sur le volet sont non lavées et ensuite séchées avec leur pulpe au soleil, processus très écologique puisqu'il ne nécessite pas d'eau. Cela donne aux graines plus tard une note de miel. Melado (couleur miel) est parfait pour des moments exotiques de plaisir de la plus haute qualité.

L'impact du commerce équitable sur RAOS

- Ecologie : pour prévenir l'érosion du sol, des arbres d'ombre ont été plantés de manière durable sur les terrains escarpés des jardins de café
- Bio : l'engrais organique est auto-produit, les maladies du café et les parasites sont combattus avec des agents biologiques
- Expansion : investissements dans les routes et les unités de transformation
- Éducation : en collaboration avec une station de radio, RAOS a développé un programme d'éducation des jeunes
- Juste prix et accès au marché : le café Melado bio est payé plus que le prix fixé par l'organisation FLO (Fairtrade International Organization). Il y a aussi une prime du commerce équitable, une prime bio et une prime pour la qualité.



Exposition itinérante sur la souveraineté alimentaire

Regards croisés Nord-Sud sur les enjeux des familles paysannes et des consommatrices et consommateurs. L'alimentation est un enjeu crucial pour tout un chacun ; elle doit redevenir l'affaire de tous.

Cette exposition itinérante, composée d'une douzaine de panneaux didactiques, va à la rencontre des familles dans les espaces publics de 10 villes vaudoises et genevoises, pour questionner notre façon de nourrir nos enfants, ici en Suisse et au Sud, ainsi que ses conséquences pour notre planète et le bien-être des uns et des autres. Des animations sur le stand, dégustations de produits locaux, tables rondes ou projections de film avec débat feront vivre l'expo.

Contexte dans lequel s'inscrit l'expo

Depuis les années cinquante, la politique agricole a suivi le modèle industriel. Aujourd'hui, l'agriculture a les mains liées à cette industrie et ce modèle est un cul de sac, il est destructif, son but n'est pas la nourriture mais les gains des marchés. Au niveau mondial, 70% à 80% de la nourriture est fournie par les petits paysans. Eux seuls peuvent garantir l'avenir.

Sans le soutien des citoyens, elle ne peut plus se libérer de son emprise technique et financière. Par contre, si les mangeurs et les producteurs recréent des liens directs, un retour très rapide à une souveraineté alimentaire est possible. Ce concept est de plus en plus perçu comme une réponse crédible aux crises alimentaires, climatiques, énergétiques et économiques qui se succèdent. Il place les êtres humains au cœur des systèmes alimentaires ; que ce soit les paysan-ne-s, les ouvriers agricoles, les consommatrices, les employé-e-s de la transformation et de la distribution alimentaire.

L'Agenda 2030 et ses 17 objectifs du développement durable (ODD) offrent une nouvelle perspective pour la coopération au développement dans la réalisation de la souveraineté alimentaire car ce



vaste plan d'action prône des interventions aussi bien au Nord qu'au Sud, de façon cohérente et concertée.

Partenaires

Cette exposition est portée par un collectif d'une vingtaine d'associations¹ de la FEDEVACO et de la FGC en partenariat avec l'Alliance pour la souveraineté alimentaire.

Objectifs

Avoir sensibilisé au moins 5000 personnes (familles, population urbaine et rurales, écoles, autorités politiques des cantons de Vaud et Genève sur le fait que la souveraineté alimentaire est une réponse locale à des problématiques globales de production, d'éthique et de préservation de l'environnement et des ressources humaines paysannes ; qu'elle est un modèle agricole possible, bénéfique, et viable sur le long terme.

A l'issue du projet, le grand public vaudois et genevois comprend mieux qu'en agissant localement (consommation de produits régionaux, achats de produits biologiques, partenariats avec des coopé-

ratives agricoles), on peut avoir un impact global positif tant sur la santé humaine que sur les aspects écologiques (changements climatiques) et sociaux (conditions de travail et de rémunération) au Sud comme au Nord (paysannerie suisse).

Activités prévues

Cette exposition itinérante durera 5 jours dans chacune des localités vaudoises et genevoises identifiées. Un vernissage en présence de personnalités aura lieu dans chacune des localités, avec une dégustation de produits locaux. 5 conférences-débats ou tables rondes dans des salles à proximité l'exposition prolongent l'expérience pour le grand-public. Des intervenants du milieu paysan suisse et des projets du Sud apporteront des témoignages et créeront le débat. Des projections de films-vidéos ou extrait de films sont proposés avec un débat.

Dix animations de 90 minutes dans les écoles avec une prolongation par la visite de l'exposition avec la classe.

Anne Gueye-Girardet

¹ E-changer, Paysans Solidaires, Pain pour le prochain (PPP), Swissaid, Action de Carême, TerrEspoir, DM-échange et mission, Magasins du Monde, Enfants des collines, Tourism for Help, RAFAD, Secodev, GRAD-s, Terre des hommes Suisse, FH-Suisse, Jardins de Cocagne-Solidarité N-S, Uniterre, IRED, Graine de Baobab, Genève-Tiers Monde



En grains sinon rien !

Photo : libre de droit

Agenda

- 5 mai** 10h30 au MdM Lausanne - Présentation et dégustation avec Diego, caféologue de La Semeuse (places limitées, inscription obligatoire : lausanne@mdm.ch)
- 5 mai** 13h30 au MdM Montreux - Présentation et dégustation avec Diego, caféologue de La Semeuse (places limitées, inscription obligatoire : info@soleil-ici-ailleurs.ch ou 021 961 30 67)
- 2 juin** MdM Vevey - anniversaire des 20 ans du magasin
- 22 et 23 juin** Martigny - Festival des 5 Continents
- 24 juin** Delémont - Festival Slow Up
- 8 septembre** MdM La Chaux-de-Fonds - anniversaire des 40 ans du magasin
- 15 et 16 septembre** Yverdon - Festival Alternatyv'
- 22 septembre** Genève - Festival Alternatiba
- 29 septembre** MdM Delémont - anniversaire des 40 ans du magasin.

Tous les événements de la campagne « **En grains, sinon rien !** », organisés par les Magasins du Monde, seront annoncés sur le site internet : www.mdm.ch ainsi que sur **facebook magasins du monde**.

Abonnement 2018 : je m'abonne à *ex æquo* à titre de

Bénévole	30 CHF	<input type="checkbox"/>	Membre soutien	110 CHF	<input type="checkbox"/>
Ami-e des Magasins du Monde	70 CHF	<input type="checkbox"/>	Parrain/Marraine	360 CHF	<input type="checkbox"/>

Je règle la somme au moyen d'un bulletin de versement à l'adresse suivante :
Association romande des Magasins du Monde
Rue de Genève 52, 1004 Lausanne, CCP 12-6709-5

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____

Bulletin à retourner à l'adresse ci-dessus avec votre règlement.

