

MUTUALISER LE TRAVAIL DES FERMIERS DE JARDÍN, EN COLOMBIE



ecolaboration™
more, together

NESPRESSO

Fiche 2.2 | Septembre 2012

EN BREF

- En 2010, *Nespresso* a co-financé un nouveau centre communautaire de traitement du café à Jardín, en Colombie.
- Ce centre permettra aux fermiers de doubler leur production de café respectant le standard AAA, de la vendre à un prix plus élevé et de voir ainsi leurs revenus nets progressivement s'accroître de 30 %.
- Grâce à une utilisation de l'eau et une gestion des déchets plus efficaces, cette infrastructure contribue à préserver les écosystèmes locaux.
- 170 cultivateurs profitent actuellement de ce centre de traitement du café de Jardín.

ACTIONS ET RÉSULTATS

BÂTIR UN CENTRE COMMUNAUTAIRE DE TRAITEMENT DU CAFÉ

Construit par *Nespresso* en partenariat avec Exprocafé et USAID (United States Agency for International Development) notamment, le centre de Jardín offre un processus de traitement du café centralisé et plus efficace. Les caféiculteurs peuvent doubler le volume de café respectant le standard *Nespresso* AAA pour une Qualité Durable (*Nespresso* AAA Sustainable Quality™), obtenir des prix plus élevés pour leur production et ainsi accroître leurs revenus nets d'au moins 30 %.

Le processus de traitement et de séchage transforme les cerises en grains de café vert prêts à être exportés, puis torréfiés. Grâce aux améliorations techniques apportées au centre de Jardín, la production de café répondant au standard AAA s'est accrue, les cerises étant moins endommagées au cours du traitement. De plus, l'aire extérieure de 3 000 m² contribue à préserver la qualité exceptionnelle du café, le séchage au soleil des cerises de café étant le meilleur moyen d'obtenir les saveurs et les profils

aromatiques exigés pour les Grands Crus *Nespresso*. Résultat : le pourcentage de grains de café rejetés au cours des contrôles de qualité a diminué de près de 50 % pour atteindre moins de 4 à 9 % en moyenne. En produisant un café de meilleure qualité, les fermiers peuvent vendre leur production à un prix plus élevé et ainsi accroître leurs revenus.

Les employés du centre se chargent désormais du traitement et du séchage des grains de café. Les cultivateurs sont ainsi payés lorsqu'ils apportent leurs cerises de café au centre, et non plus après leur transformation, soit jusqu'à huit jours plus tard. Ils peuvent aussi consacrer plus de temps à la gestion de leur ferme ou à leur famille.

Le projet présente également des avantages pour l'environnement. En effet, un petit producteur adhérent au Programme AAA en Colombie utilise en moyenne 11 litres d'eau pour traiter un kilo de café. Chaque ferme réduit ainsi sa consommation d'eau de 24 800 litres, soit une économie globale de 4,2 millions de litres. En outre, la pulpe récupérée lors du traitement des eaux usées sert de compost. Grâce à toutes ces évolutions, les petits cultivateurs de Jardín produisent aujourd'hui un café d'exception de manière plus écologique.

POURQUOI NESPRESSO A INVESTI DANS UN CENTRE DE TRAITEMENT DU CAFÉ

A Jardín, la taille moyenne d'une plantation de café est d'à peine 2,5 hectares. Pourtant, malgré la surface relativement réduite de ces exploitations, chaque cultivateur se charge habituellement du traitement et du séchage de sa propre production. La transformation du café exige un travail considérable et l'effectuer à la ferme ne garantit pas une qualité de grains exceptionnelle. Une qualité de grains inférieure pénalise le cultivateur qui obtient un prix moins élevé et souffre d'une réduction de revenus.



Colombie

170 cultivateurs de la communauté AAA bénéficient actuellement des infrastructures du centre de traitement du café.



Centre de traitement à Jardín, en Colombie

L'APPROCHE DE NESPRESSO
TRAVAILLER ENSEMBLE
POUR DES BÉNÉFICES PARTAGÉS

La construction du centre de traitement réservé aux caféiculteurs de Jardín résulte d'un partenariat entre Nespresso, des associations de cultivateurs régionales et nationales, des ONG, des organisations de développement international, le fournisseur de café Exprocafé et la communauté locale.

La première pierre a été posée en juillet 2010, la première phase de construction s'est achevée le 8 décembre de la même année et le centre était opérationnel deux jours plus tard. Le site comprend un laboratoire de contrôle qualité, un bassin de traitement par voie humide où s'opèrent la fermentation naturelle et le processus de nettoyage, ainsi qu'une aire extérieure de 3 000 m² où les cerises de café sont séchées au soleil avant d'être décortiquées, triées et calibrées. Pour éviter toute pollution de l'environnement naturel et contribuer à la protection des écosystèmes locaux, le centre dispose également d'un système de gestion des déchets. Les eaux usées sont acheminées vers le système de traitement des eaux et la pulpe résiduelle est utilisée comme compost.

Le centre est géré comme une coopérative. Les cultivateurs apportent leurs cerises de café à la centrale et perçoivent une prime en fonction du volume escompté de café de qualité AAA qui sera obtenu à l'issue du processus de traitement et de séchage. A la fin de la saison, tout bénéfice généré par le centre sont partagés entre les cultivateurs de la coopérative.

LES PROJETS POUR L'AVENIR

Grâce aux travaux d'extension prévus, plus de 600 cultivateurs de la région d'Antioquia, adhérant au Programme AAA, pourront accéder à cette infrastructure. Plus de 450 tonnes de café seront ainsi transformées chaque année. Nespresso entend développer ce concept de traitement communautaire du café dans d'autres régions de Colombie.



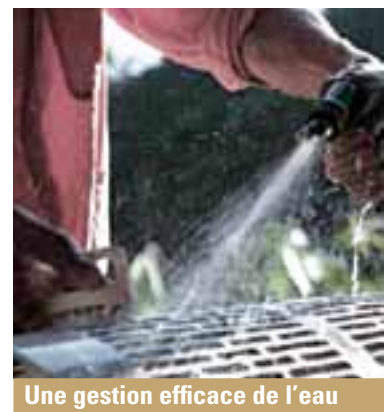
Un taux de rejet plus faible, grâce à l'amélioration de la qualité

L'AVIS DE L'EXPERT

« Je travaille avec Nespresso depuis le début du programme. Ma fille suit des études pour devenir infirmière, et mes trois autres enfants sont encore à l'école. Plus aucun d'entre eux ne travaille sur la plantation. Je me lève tous les matins à 5h, je traie les vaches, puis j'apporte le petit déjeuner à mes ouvriers. Avant, je devais travailler jusqu'à 17 h, mais maintenant, je n'ai plus besoin de traiter moi-même mes cerises de café. Elles sont livrées directement à la coopérative le jour de leur récolte et je dispose de temps libre pour faire pousser mes propres légumes et mes bananes.

Lorsque je m'occupais de la transformation du café, je devais dépulper les cerises immédiatement après leur récolte, puis les faire fermenter pour éliminer le mucilage comme on fait blanchir une tomate avant de la peler. Ensuite, je devais les nettoyer dans les douze heures qui suivaient pour éviter qu'elles ne pourrissent, avant de les faire passer à travers un système de tri hydraulique, pour isoler les grains de qualité – le café trop mûr flotte et ne suit pas le même chemin que les autres grains. Enfin, venait l'étape du séchage sur une surface propre. A ce stade, le café est toujours une sorte d'éponge qui absorbe tout ce qui l'entoure. Si par exemple vous le faites sécher avec votre linge sous une verrière, il prendra le goût de la lessive. »

*Luis Alfonso,
 Cultivateur de café à Jardín*



Une gestion efficace de l'eau



Module de tri et de dépulpage