

MISSION CAFÉ EN HAÏTI

novembre 2014 : nOula coop de solidarité

Jean-Christophe Stefanovitch

BUT DE CETTE MISSION

Le but de ce séjour de deux semaines en Haïti était, pour notre torréfactrice Stéphanie Duval et moi-même, de faire une tournée des 7 coopératives de producteurs de café regroupées au sein du réseau UCOCAB (Union Coopérative Cafetière de Baptiste) et qui sont nos fournisseurs de café. Au cours de ce périple nous tentions de nous immerger dans les activités reliées à la récolte du café afin de bien comprendre et documenter le fonctionnement des centres de dépulpage (au niveau des coopératives) et celui du réseau au sein duquel ces coopératives sont regroupées.

Stéphanie, pour qui c'était un premier voyage en Haïti, profitait de ce séjour pour commencer à récolter des données pour une recherche qu'elle effectue pour la maîtrise qu'elle est en train de compléter à l'UQAC au sujet de la filière café haïtienne. En ce qui me concerne, je souhaitais aussi que cette tournée serve à faire un rapport détaillé de la situation de la récolte à notre partenaire « Cooperative Coffees » qui a décidé il y a tout juste quelques mois de commencer à acheter du café d'Haïti et qui a signé il y a quelques mois un contrat avec UCOCAB pour un premier conteneur de café.

LE RÉSEAU UCOCAB

Ce réseau a été fondé en mars 2006 et il regroupe 900 membres, 585 hommes et 315 femmes. Nous avons rencontré les représentants de ce réseau lors de notre passage à Baptiste en 2007, mais ce n'est qu'en 2012 que ceux-ci sont devenus nos fournisseurs de café, et ce n'est que le mois dernier que nous avons eu la chance de les visiter pendant la récolte. Les coopératives de ce réseau se trouvent à des altitudes variant entre 900 et 1,500 mètres d'altitude.

LE PROGRAMME DE GESTION DE RÉCOLTE

Afin de pouvoir effectuer cette tournée dans les conditions les plus proches possibles de la réalité du terrain, nous avons choisi d'accompagner dans sa routine mensuelle nos partenaires de l'équipe de Kok-Ki-Chante, entreprise d'économie sociale haïtienne qui fournit aux coopératives de café un appui technique tout au long de la période de récolte qui se déroule dans cette région du mois de septembre au mois de mai. Ce programme d'appui technique qui s'appelle le « Programme de Gestion des Récoltes » est basé sur des visites régulières aux coopératives menées par une équipe de trois personnes qui opèrent en étroite collaboration:

- Un gestionnaire de récolte qui est un membre du réseau délégué spécifiquement par celui-ci pour effectuer le suivi-récolte auprès des coopératives de son réseau tout au long de la saison
- Un technicien de Kok-Ki-Chante qui est l'entreprise haïtienne qui fournit des outils de gestion, de la formation et du suivi-terrain aux gestionnaires des coopératives, aux cadres des réseaux et aux gestionnaires de récolte
- Un représentant des acheteurs internationaux solidaires (nOula pour le Canada et Singing Rooster pour les États-Unis).
- Chaque jour le gestionnaire de récolte visite un ou deux centres de dépulpage des coopératives de son réseau qui sont en activité.
- Chaque mois un technicien de Kok-Ki-Chante accompagne un gestionnaire de récolte dans la tournée hebdomadaire des coopératives de son réseau et fait rapport de cette tournée aux acheteurs solidaires.
- Chaque deux mois un représentant des acheteurs solidaires (nOula et Singing Rooster) se joint à cette tournée pendant une semaine: c'est précisément donc ce que nous avons fait lors de notre dernier séjour à Baptiste.

Ce travail collectif vise à garantir simultanément la qualité du produit et la rentabilité des coopératives de producteurs. L'exécution de ce programme assure ainsi aux acheteurs solidaires l'approvisionnement fiable d'un produit de qualité, et aux producteurs l'accès à une clientèle fournissant un engagement à long terme, des prix avantageux et des conditions d'affaires adaptées à la réalité du pays.

LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION

Pour fournir le marché international, les coopératives ont eu à s'organiser et s'équiper pour faire la transformation du café selon la méthode « humide » (le café lavé) qui est beaucoup plus intensive, compliquée et difficile que la méthode traditionnelle du café pratiquée historiquement en Haïti (café naturel ou café pilé). Le café, qui est d'abord une cerise récoltée à la main par les producteurs, doit, pour être vendu sur le marché international, être transformé par les coopératives dans leurs centres de dépulpage en suivant les six étapes suivantes:

premier tri par flottage: les cerises fraîchement cueillies sont apportées (à dos d'âne ou de mulet mais aussi très souvent portées sur leur tête par les producteurs(trices) au centre de dépulpage où elles sont versées dans un bassin d'eau. Les cerises qui flottent sont rejetées, celles qui tombent au fond du bassin sont gardées pour être ensuite triées manuellement.

deuxième tri à la main et à sec: les cerises vertes (pas mûres), les cerises noires (déjà fermentées) et celles qui sont attaquées par des insectes (scolyte) sont rejetées: seules les cerises mûres (rouges) et saines sont acceptées et mesurées: une avance est alors payée sur cette quantité aux producteurs par la coop

dépulpage: les cerises mûres et saines sont alors passées dans un moulin qui écrase la pulpe et sépare ainsi le mucilage et le noyau de l'enveloppe de la cerise

fermentation: les noyaux auxquels le mucilage adhère encore fermement sont placés dans un bassin pour une douzaine d'heures afin de générer la fermentation du mucilage et permettre ainsi qu'il puisse être séparé des noyaux.

lavage: lorsque la fermentation est complétée, le mélange est alors mis dans un bassin de lavage, où par action mécanique (plusieurs rinçage et frottage successifs) ce qui reste du mucilage est décollé des noyaux des cerises et séparé par flottage

séchage: ce qui reste après ce lavage s'appelle en Haïti le café « parche » qui est en fait le noyau de la cerise recouvert d'une écale protectrice, et qui doit être séché le plus vite possible pour descendre son taux d'humidité à 11%. Une fois ce degré d'humidité atteint, le café « parche » peut être mis dans des sacs en plastique spéciaux (« super bags ») qui permettent aux grains de café d'être entreposés sans craindre qu'ils n'absorbent à nouveau de l'humidité. Le séchage du café « parche » se fait de deux façons: soit sur des surfaces bétonnées appelées « glacis », ou bien sous des abris qui ressemblent à des serres et où le café est étendu sur des tables de séchage (ou bien sur le sol cimenté des séchoirs).

Tout ce processus peut prendre de 3 à 6 jours selon les conditions d'ensoleillement. Il nécessite de la part des responsables des centres de dépulpage de nombreuses manipulations du café, car la saison de la récolte du café est aussi la saison des pluies. L'exécution méticuleuse de ce travail et une attention constante aux points critiques de chacune de ces six étapes de transformation, garantit aux producteurs que ce café rencontre les exigences élevées du marché international.

ÉTAT DES LIEUX DES INFRASTRUCTURES, ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDURES DE TRANSFORMATION.

Résumé de ce que nous avons observé au cours de notre tournée des sept centres de dépulpage du réseau UCOCAB:

Ce qui est acquis et fonctionne bien:

- équipements et locaux simples et adéquats pour faire le dépulpage et la préparation du café parche selon la méthode « humide ».
- bassins de fermentation/lavage, moulins de dépulpage, aires de séchage, humidimètres, balances électroniques et bâtiments d'entreposage.
- des registres de contrôle qui sont tenus manuellement par le responsable du centre de dépulpage et vérifiés à chaque semaine par le gestionnaire de récolte, à chaque mois par le technicien de Kok-Ki-Chante et à chaque deux mois par un acheteur solidaire. Des photos de ces registres sont envoyées par internet à chaque semaine par les techniciens de Kok-Ki-Chante aux acheteurs solidaires, pendant que le gestionnaire de récolte les transmet au réseau qui compile ces données électroniquement.
- dans ces registres sont inscrits les quantités de cerises reçues et transformées par le centre de dépulpage, les montants d'avances payés aux producteurs ainsi que des statistiques de triage du café parche: plus ce taux est élevé, plus grande est la proportion de café vendu par la coopérative sur le marché international et, théoriquement, plus rentable est donc la coopérative.
- des registres qui permettent aussi de suivre la progression des quantités récoltées versus les projections établies au début de la récolte, ce qui donne certaines indications sur la capacité des réseaux à honorer les contrats qu'ils ont signés avec les acheteurs (nationaux ou internationaux).
- les vérifications faites par le technicien de KoK-Ki-Chante permettent très rapidement d'identifier certains problèmes avant qu'ils ne causent des baisses de productivité ou de qualité: ces vérifications mettent en évidence des choses aussi variées qu'un moulin mal ajusté, un triage inadéquat du café parche après le lavage, des entrées de données erronées sur un registre de contrôle ou un bâtiment de stockage dont le toit fuit. La plupart de ces non-conformités peuvent ainsi être corrigées immédiatement et directement par le responsable du centre de dépulpage. Sinon elles sont rapportées par le gestionnaire de récolte aux dirigeants du réseau lorsque la situation nécessite leur intervention.

Le programme de formation-encadrement fourni conjointement aux coops par le réseau, l'équipe technique haïtienne et les acheteurs solidaires est efficace et permet d'améliorer la qualité du café et la rentabilité des coopératives. Ceci est remarquable car il faut souligner que le réseau UCOCAB est le dernier réseau de producteurs qui a intégré le programme de gestion de récoltes. Lorsque nous avons fait le tour des centres de dépulpage d'UCOCAB cela faisait à peine trois mois que le programme avait commencé à être mis en oeuvre dans ce réseau. C'est donc tout à l'honneur d'UCOCAB et de KokKiChante d'avoir été conjointement capable de faire cette mise en place aussi rapidement.

CE QUI MANQUE ENCORE

Cependant au cours des entretiens que nous avons eu dans chacune des sept coopératives visitées, les producteurs nous ont fait part de certains besoins très semblables d'une coop à l'autre en ce qui concerne les infrastructures et les équipements.

- Pratiquement tous les centres de dépulpage ne sont pas clôturés, ce qui entraîne des pertes et des problèmes liés au vandalisme et au vol, surtout pendant la période où les centres sont fermés (entre deux récoltes). Des animaux et des enfants peuvent alors circuler sur les aires de séchage et certains équipements sont endommagés.
- Plusieurs centres ont besoin de nouvelles chemises pour leurs moulins de dépulpage.
- Un des bâtiments de stockage a des trous dans sa toiture de tôle, ce qui demande réparation ou remplacement de la tôle.
- Presque tous les centres sont équipés de séchoirs « solaires » : en fait il s'agit d'une structure métallique recouvertes d'une toile de plastique translucide (très semblable à une serre). Cependant le cyclone qui s'est abattu sur cette région en 2012 a arraché toutes les toiles de plastique et aucune de ces coops n'ont eu jusqu'à présent assez de revenus pour pouvoir remplacer ces toiles. Ces séchoirs, bien qu'existants sont donc à toute fin pratique inutilisables, ce qui diminue considérablement la capacité de séchage du réseau et cause des pertes lorsque le séchage ne peut être fait assez rapidement.
- Chacune de ces coops a besoin de pépinières pour pouvoir distribuer de nouveaux plantules à ses membres afin de régénérer les plantations qui en ont cruellement besoin pour en augmenter la productivité (qui est presque dix fois inférieure à la productivité des plantations dans la plupart des pays producteurs de café de l'Amérique Latine).

DEUX PRINCIPAUX DÉFIS RENCONTRÉS

Malgré le fait que le réseau UCOCAB est relativement bien équipé et organisé, il fait face en ce moment à certains défis qui sont complètement hors du contrôle direct des producteurs, des coopératives ou de leur réseau régional.

1 - LA ROUILLE

Ce fléau a frappé durement la région du Plateau-Central: une étude menée en 2014 dans cette région par l'ONG Agronomes et Vétérinaires Sans Frontière évalué à 80% le pourcentage des plantations touchées par ce champignon dévastateur. Les zones qui sont frappées en premier sont les zones de basse altitude, et la variété de café la plus vulnérable à cette maladie est l'Arabica. Inutile de dire que cette réalité est reflétée dans les résultats mesurés des quantités récoltées versus la projection faite par les coops en début de saison. Pour l'instant la seule réponse à ce fléau est celle proposée par les entreprises agro-chimiques transnationales qui y voient une merveilleuse opportunité d'augmenter à la fois leurs profits et la dépendance des paysans à leur égard. La rumeur circule que des stocks de pesticides hautement toxiques sont déjà en Haïti pour être fournis aux producteurs dès la fin de la récolte en cours, mais bien entendu sans les équipements de sécurité qui sont indispensables pour protéger la santé des paysans qui vont manipuler ces produits et en inhaler les vapeurs toxiques. Et sans aucune garantie sur l'efficacité de cette « réponse ».



2 - LE PRIX DU CAFÉ SUR LE MARCHÉ NATIONAL

Un autre facteur vient également déstabiliser les réseaux de coopératives et miner le travail de développement communautaire, économique et social mené par le mouvement coopératif en Haïti au cours des derniers 25 ans. La ville de Baptiste se trouve à quelques kilomètres de la frontière avec la République Dominicaine, où est établie la Compagnie caféière Induban qui fournit pratiquement sans aucune compétition le marché national Dominicain (12 millions d'habitants) auquel s'ajoute les touristes (4 millions) et le marché complémentaire de l'ensemble de la Caraïbe. C'est pourquoi Induban achète chaque années plus de 800,000 sacs de café (soit 3,200 conteneurs). Mais vu qu'elle opère traditionnellement en mode « prédation » elle n'a fait que pomper les ressources naturelles de Dominicanie sans ré-investir ses immenses profits dans la filière café. Par conséquent, tout comme en Haïti, la production du café baisse régulièrement en République Dominicaine, ce qui oblige Induban à importer maintenant du Brésil et du Vietnam. Ceci fait augmenter ses coûts de matière première et motive ce voisin géant à venir siphonner illégalement en Haïti tout ce qu'il peut trouver de café. On estime que depuis une dizaine d'années plus de 30% de la production nationale de café d'Haïti disparaît en contrebande vers la République Dominicaine.

- En 2007 le prix d'achat du café cerise aux paysans était de 30 Gourdes par marmite (unité de mesure volumétrique). En 2012 il a monté à 40 Gourdes. En 2013 il a atteint 60 Gourdes. En 2014 il était à 60 Gourdes au début de la récolte et trois mois plus tard, lorsque nous étions à Baptiste, les Dominicains payaient 100 à 105 Gourdes par marmite.

- L'exemple du contrat négocié par UCOCAB avec Cooperative Coffees est révélateur à ce sujet. Lorsque le contrat a été rédigé en août 2014 (juste avant le début de la récolte) le prix en a été fixé à \$2.50 (ou le prix de la bourse de New-York si celui-ci grimpe plus haut).

- Ce prix de \$2.50 permettait aux coops de payer le café-cerise aux producteurs entre 60 et 70 Gourdes la marmite. En trois mois le prix de la cerise sur le marché national haïtien a augmenté de 30% pour dépasser 100 Gourdes par marmite (alors que le prix de la bourse de New-York est descendu à \$1.79). Une telle fluctuation du prix de la matière première pour les coops (30% de plus en 3 mois) a bien évidemment un impact direct sur leur rentabilité.





IMPACT DE CES DÉFIS SUR LA RÉCOLTE EN COURS

L'effet combiné des dégâts causés par la rouille du caféier et par la flambée des prix sur le marché national a déjà eu un impact direct sur la récolte en cours. Les volumes récoltés au 25 novembre (à mi-chemin de la saison) par les 7 coopératives de UCOCAB n'étaient que de 20% de l'estimé de ce qui devrait être récolté à terme. Ceci laisse présager qu'il sera probablement difficile de rencontrer les quotas établis. Surtout si la tendance à la hausse du prix du café marché national se poursuit.

Ce qui nous amène à poser les questions suivantes:

- Comment cette situation va-t-elle évoluer?
- Quelles options auront les coops si cette tendance à la hausse du prix national se poursuit au cours des cinq prochains mois (soit jusqu'à la fin de la récolte)?
- Jusqu'à quel point les coops pourront-elles gruger dans leur rentabilité pour pouvoir honorer les contrats signés avec leurs clients fidèles et solidaires?
- À quel moment devront-elles décider de fermer les centres de dépulpage et de résilier des contrats qui avaient été négociés de bonne foi de part et d'autre?
- Que peuvent faire les acheteurs internationaux solidaires pour appuyer les coopératives de producteurs dans cette situation?
- Est-ce une option de baisser les bras et de laisser Induban continuer à détruire les acquis de 25 ans de développement économique et social menés par le mouvement coopératif Haïtien?

LA RÉPONSE DES ACHETEURS SOLIDAIRES À CETTE CRISE

Difficiles questions qui vont rester très présentes à nos esprits au cours des prochains mois, et que nous adressons à tous nos partenaires dans le but d'arriver ensemble à identifier des pistes de sorties de crise semblables à celle que Cooperative Coffees a réussi à créer au sujet de la Rouille du Cafèier en créant l'année dernière le «Resilience Fund».

Il s'agit d'une initiative solidaire et novatrice (collaboration public/privé) que Coopérative Coffees a lancé en proposant à ses membres torréfacteurs de commencer à contribuer sur chacun de leurs achats de café vert une surprime de 5 cents/livre pour un Fonds d'aide aux producteurs de café les plus affectés par le rouille. Puis de convaincre plusieurs partenaires internationaux (USAID, RootCapital, Progresso Alliance, GMCR) de contribuer à ce Fonds de Résilience ce qui en a décuplé sa valeur totale à plus de \$4 millions USD et ce à partir d'une mise de fonds initiale de \$103,000 USD de la part des torréfacteurs membres de Cooperative Coffees.

Il nous semble que la situation en Haïti requière de tous ses partenaires solidaires d'utiliser ce «Roja Resilience Fund» comme un inspirant modèle afin d'inventer ensemble une réponse qui permettra aux producteurs de café d'Haïti de poursuivre la lutte courageuse et déterminée dans laquelle ils sont engagés depuis 25 ans.





PREMIERS PAS D'UNE POSSIBLE COLLABORATION VISANT LE MARCHÉ NATIONAL HAÏTIEN?

Lors de notre dernière mission de novembre nous avons eu la chance de participer à un projet de développement économique qui est une possible piste de solution pour relever ces énormes défis. Il s'agit d'un effort de diversification qui vise à appuyer les coopératives de producteurs à développer, simultanément au marché international, le marché national qui représente un volume considérable (seulement 2 à 5% de la production nationale étant exportée sur le marché international solidaire) et surtout des marges de profit beaucoup plus intéressantes que pour la vente de café vert. Un des réseaux est maintenant doté d'un atelier de torréfaction fort bien équipé, et à la demande conjointe du torréfacteur de ce réseau et du technicien de KokKiChante (qui utilise aussi ce même torréfacteur pour développer des ventes de café torréfié sur le marché national haïtien) notre torréfactrice Stéphanie Duval a été invitée à torréfier et emballer avec eux du café destiné au marché local. Nous avons donc modifié notre plan de fin de voyage pour nous rendre à Thiotte afin de répondre à cette demande.

Bien que les équipements de cet atelier de torréfaction soient tout à fait adéquats, l'isolement géographique dans lequel se trouve les individus qui font ce travail de torréfaction a fait en sorte que la formation qu'ils ont reçu pour démarrer cette production a été très minime. La très intense session de torréfaction-mouture-emballage réalisée conjointement par les deux torréfacteurs haïtiens (Chrisnel Permission et Fedner Exantus) et Stéphanie Duval a permis d'identifier rapidement toute une série de points qui pourraient être améliorés dans le processus de torréfaction, ce qui pourraient contribuer à améliorer la qualité du produit et la rentabilité de ces opérations. Dès son retour Stéphanie a compilé toutes ces observations et suggestions dans un rapport fort bien documenté et détaillé. Ce rapport a été si bien reçu par ses collègues torréfacteurs qu'ils ont demandé officiellement de continuer cette démarche en venant faire un stage de torréfaction-barrista-mise en marché au Café Cambio en février 2015, stage pour lequel ils s'activent déjà à trouver du financement pour leur frais de déplacement.

Nous croyons que cet exemple devrait aussi servir d'inspiration pour le travail de remue-méninge collectif que nous devons tous continuer de faire afin de relever les « méga-défis » auxquels font face nos partenaires producteurs de café d'Haïti.