

FACE AUX AFFLICTIONS

Le quotidien des producteurs de café en Bolivie

Un article de Louise Amand

En 2015 la municipalité de Caranavi – capitale caféière de la Bolivie – a déclaré la zone en état de désastre naturel : la rouille, redoutable fléau du café, décime les plantations. D'autres défis guettent les producteurs : la productivité décline, le prix du café est instable et des animaux sauvages pillent les plantations. « *Il nous faut résister, insister et persister* », témoigne Luis Vino, agriculteur familial et leader de sa communauté. Face à tant d'afflictions, la persévérance des producteurs de café biologique laisse pantois.

Au nord-est de La Paz, à cheval entre les montagnes andines et la forêt amazonienne, se dessine la municipalité de Caranavi. Cette petite ville bolivienne de 15 000 habitants est connue pour être la capitale nationale du café. Les campagnes alentour, verdoyantes et brumeuses, abritent de nombreuses plantations de caféiers biologiques.

Les *campesinos* (paysans en espagnol) vivant dans la région sont principalement originaires des Andes. Ils parlent l'aymara ou le quechua. De nombreux *campesinos* vivent – ou survivent – en combinant la culture d'un ou deux hectares de café biologique avec la production d'aliments pour leur propre consommation.

La rouille, un fléau parmi d'autres

Selon les Boliviens, ce sont les changements climatiques qui sont responsables des pluies torrentielles de 2015. L'augmentation de l'humidité a favorisé la propagation de diverses maladies. Depuis lors, le fléau de la rouille attaque les plantations. Les feuilles du caféier se recouvrent d'une pellicule orangée – le champignon pathogène de la rouille – puis tombent. Bientôt les branches se dessèchent et aucun grain de café ne se forme sur la plante malade.

La rouille fait partie d'autres maladies problématiques : *ojo de gallo*, *broca*, etc. Les cafés finissent par mourir s'ils ne sont pas traités avec des produits spécifiques pour l'agriculture biologique. En 2016, les petits producteurs constatent amèrement les maigres productions de grains de café. C'est leur revenu, leur gagne-pain de l'année, que les maladies ont emporté.

Afflictions conjointes

Côté production, les plantes ont perdu leur vigueur productive. Les plantations de café ont un âge supérieur à 15, voire 30 ans. Ces anciennes plantations biologiques forment des mini-monocultures au milieu des montagnes boisées. Ces petits champs de café ont été installés avec la technique de l'abattis-brûlis. Cette pratique, culturellement répandue, consiste à défricher et à brûler des territoires pour établir une culture.

Grâce au feu et aux dépôts de cendres, cette technique de l'abattis-brûlis enrichit le sol durant quelques années. Cependant, cette pratique peut être nuisible à long terme : en défrichant, donc en coupant tous les arbres, l'abattis-brûlis compromet la régénération de l'humus.

Il faut résister à la tentation de trouver un autre métier.

Les plantations de café se trouvent sur le flanc des montagnes, en zones pentues, ce qui favorise l'érosion des sols. Lors de la saison des pluies, les nutriments sont emportés par les eaux ruisselantes. Par conséquent, les sols cultivés perdent progressivement leur fertilité; ils sont «fatigués» comme disent les Boliviens. À cause des limitations financières et logistiques, rares sont les producteurs qui enrichissent leur sol avec des engrais naturels.

Côté économique, les prix du café sont calqués sur la Bourse de New York. Compte tenu d'une série de facteurs, dont la spéculation financière, les prix sont fortement volatils. En 2015, justement durant la période de récolte des grains, les prix ont drastiquement baissé. Pour beaucoup, la balance des coûts-bénéfices de la culture de café a viré au rouge. Ce mauvais souvenir renforce l'insécurité financière ambiante. «*Nous traversons une grave crise économique, nous sommes totalement égarés*» sont les mots crus et durs d'Emilio Choque, jeune producteur qui a envisagé plus d'une fois de migrer vers La Paz. Dans sa maison faite de paille et de terre, Emilio explique que le café est son unique source de revenus.

Heureusement, les campesinos ont de quoi s'alimenter. Sur ces terres reculées, ils produisent la majorité de leur nourriture: bananes, pommes de terre, haricots, papayes, petits élevages. Mais il y a les ravages que font certains animaux sauvages dans les cultures. Au sein de cet univers forestier, les producteurs sont forcés de partager leurs denrées alimentaires avec les autres habitants.

Elsa est productrice de café. Elle raconte comment les javalis, les sangliers andins, font des festins de son manioc. Les macaques, eux, préfèrent venir en cohortes de 40 individus pour déguster ses épis de maïs. Régulièrement Elsa se met à jeter des cailloux en l'air: «*c'est pour défendre mes poussins et faire fuir l'aigle qui rôde*». Alors qu'elle s'apprêtait à mettre en terre des jeunes plants de café, des fourmis ont découpé et emporté en mille morceaux le feuillage de ses caféiers... Confrontés à tant d'afflictions, il est presque étonnant de voir les producteurs continuer à prendre soin de leurs caféiers.

Résister, insister et persister !

«*Il nous faut résister, insister et persister!*» affirme avec conviction Luis Vino. Formé par Aopeb (l'Association des organisations de

producteurs écologiques de Bolivie), cet agriculteur familial est promoteur du café biologique et équitable dans sa communauté. Que veut-il dire?

Il existe la résistance au jour le jour, face aux infestations de maladies. Pour le producteur, cela signifie investir du temps et de l'argent. Au programme: réaliser des tailles phytosanitaires et, si possible, traiter les caféiers malades avec des produits coûteux.

Ensuite, il leur faut résister à la tentation – d'autant plus séduisante que la pauvreté sévit – de trouver un autre métier. Certains producteurs travaillent en parallèle dans le secteur du transport, de la construction ou encore du petit commerce. Dans ce cas, la culture du café est partiellement délaissée, elle devient une activité complémentaire à laquelle l'autochtone ne peut consacrer que peu de temps.

Il leur faut également résister à la tentation de cultiver les feuilles de coca. La culture de coca est autorisée dans la région à des fins de consommation. Pourtant, dans les faits, une partie des productions de la zone est rachetée par des narcotrafiquants. Les feuilles serviront à la préparation de cocaïne. Pour les producteurs, la culture de la coca est attractive: elle demande peu d'entretien, produit plusieurs fois par an et paye bien.

Malgré les afflictions, les campesinos font preuve de courage et insistent. Même si la productivité est basse, même si les prix sont hautement instables, les producteurs de café persévèrent. C'est le cas d'Elsa qui fut confrontée aux attaques des fourmis, aux maladies et à la mort de ses jeunes pousses de café. Et, lors de sa quatrième tentative, elle a fait germer et a planté une nouvelle génération de cafés moins sujets à la rouille. Des coopératives locales réagissent, elles aussi, et promeuvent actuellement des variétés de cafés vigoureux et résistants aux maladies.

Le secteur caféier de Caranavi a des compromis avec ses marchés internationaux. Une grande partie des sacs de café produits dans la région portent le sceau du commerce équitable. De nombreuses coopératives telles que Asocafé bénéficient de la certification fair-trade. Les producteurs affiliés obtiennent une marge supplémentaire pour la vente de leur café biologique et équitable.





Afin d'honorer les accords avec leurs clients, les producteurs insistent et s'efforcent de maintenir des productions constantes.

Pour Luis Vino, persister veut dire cultiver la terre malgré les défis, de manière constante et au rythme du calendrier agricole. Persister signifie pour les producteurs croire encore aux cultures de café et espérer des jours meilleurs.

Persister, c'est aussi résister à l'exode rural qui sévit dans les campagnes. Il n'est pas rare que certaines familles migrent vers les grandes villes de La Paz, Santa Cruz ou Cochabamba, à la recherche de meilleures conditions de vie.

SOS Faim et Aopeb, pour un café durable

L'ONG SOS Faim, associée à Aopeb, développe depuis 2014 le programme visant à «Générer des mécanismes pour l'inclusion générationnelle et la création d'emplois dignes». Aopeb est une association bolivienne d'envergure nationale qui regroupe des organisations de producteurs biologiques. Depuis 2003, elle est partenaire de SOS Faim. Le projet Caranavi a plusieurs visages:

- | l'appui, pour des jeunes producteurs, à l'implantation de nouvelles parcelles de café en système agroforestier.
- | la mise sur pied d'une école écologique et expérimentale destinée à une cinquan-



Illustration © Agathe Dananai.

Certains campesinos délaissent la culture de café.

taine de producteurs. L'école, créée en 2014, promeut auprès des jeunes producteurs, un modèle agroécologique et agroforestier de production.

la réalisation d'un travail de plaidoyer politique aux niveaux municipal et national.

Le café est une plante qui aime l'ombre et l'altitude. Les cultures se situent sur le versant andin, entre 1000 et 2000 mètres d'altitude. Ayant besoin d'ombre, les arbustes du café s'intègrent particulièrement bien au sein de systèmes agroforestiers, au pied de grands arbres. Le modèle agroécologique promu consiste à favoriser des symbioses en alliant des cultures avec des espèces forestières.

Concrètement, la parcelle de café s'établit en polyculture. Des plantes resteront en terre quelques mois ou quelques années avant d'être cueillies. C'est le cas des cultures vivrières (destinées à l'alimentation du producteur) telles que le manioc, le maïs, les bananes, la papaye et l'igname. Les systèmes agroforestiers sont également compatibles avec la culture d'arbres fruitiers tels que l'avocatier, le mandarinier, l'oranger, cultivés dans la région de Caranavi. On plante aussi des arbres forestiers au sein de la parcelle; ils garantissent l'ombre des strates inférieures de la canopée.

École écologique et assistance technique

Grâce à l'école écologique et expérimentale du programme, une cinquantaine de jeunes ont eu l'opportunité d'apprendre de manière théorique et pratique comment créer et gérer un système agroforestier avec le café. Ils ont participé à des formations sur la gestion technique et financière d'une telle parcelle.

Par la suite, le projet a fourni aux jeunes producteurs des semences d'arbres typiques de la région. Sur le terrain, des agronomes d'Aopeb formés en agroécologie accompagnent les petits producteurs pour l'implantation et l'entretien de la parcelle.

Aujourd'hui, trois ans après le début du projet, certains jeunes cueillent déjà les premiers fruits du café. Certes, les défis existent (logistiques, maladies des caféiers, exode rural). Toutefois, les bénéfices de ce mode de production agroécologique sont nombreux, tant pour les hommes que pour la nature.

Augmentation de la biodiversité

Les systèmes agroforestiers diversifient volontairement les cultures et participent activement à l'augmentation de la biodiversité. Ce mode de production respecte davantage l'environnement que les mini-monocultures de café réalisés suite à l'abattis-brûlis. Les racines profondes des arbres permettent de retenir l'humus, ce qui limite l'érosion des sols.

Rares sont les participants du projet qui ont terminé l'enseignement secondaire. Grâce aux cours de l'école écologique, les jeunes acquièrent de nouvelles opportunités professionnelles. Contrairement à la culture de la coca, le café agroforestier représente une nouvelle chance pour le campesino de créer, de manière digne, son propre emploi. La moyenne d'âge des producteurs du secteur caféier de Caranavi est élevée. Aopeb forme des jeunes qui vont assurer la relève professionnelle.

Plaidoyer politique

Le dernier volet du projet consiste en une action politique à plusieurs niveaux. Depuis le niveau régional de Caranavi, Edgar Alanca, agronome d'Aopeb, accomplit un travail de plaidoyer politique avec d'autres organisations de producteurs de café. Au niveau national, Aopeb et d'autres faïtières de petits producteurs appuyées par SOS Faim s'associent pour faire entendre la voix – bon gré, mal gré – des petits producteurs auprès du gouvernement.

On peut sans exagérer parler de héros ruraux. Bien sûr, certains campesinos se démotivent et délaissent momentanément la culture de café. Toutefois, il existe aussi des producteurs qui résistent, insistent et persistent envers et contre tout.

«*Nous n'allons pas nous laisser vaincre*» déclare Javier Mamani, président d'une coopérative et membre de l'école écologique d'Aopeb. Ce sont des agriculteurs familiaux convaincus de la durabilité des cultures de café; du point de vue de la production agroécologique comme du point de vue de la commercialisation équitable. La tête haute, ces producteurs font face aux afflictions, aux limitations productives, financières et logistiques. Quotidiennement, ils font montre d'une persévérance digne de leurs racines andines. ♦