

GUIDE D'USAGE

LE BIO C'EST DANS LA NATURE DES PRODUCTEURS
DE CAFÉ DES CORDILLÈRES AMÉRICAINES
l'exemple du Chiapas et de l'Oaxaca

SOMMAIRE

Présentation du projet	3
I. Résumé de la collection audiovisuelle	6
II. Présentation détaillée de la collection.....	7
III. Présentation détaillée des 20 vidéos	9
IV. Public cible	27
V. Parcours de formation concernés.....	30
VI. La ressource sur Canal-UVED	31
VII. Suggestion d'utilisation pédagogique.....	32
VIII. Liste des intervenants	35
IX. Equipe des auteurs et de production.....	36
X. Références, sources bibliographiques consultées	38
XI. Filmographie sur le café	39

AUTEURS

Jean JIMENEZ / Réalisateur / Le Vidéographe

Maison de l'Image et du Numérique
UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

Jean-Christian TULET / Directeur de Recherches / Laboratoire GEODE

UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

Michaël POUZENC / Professeur des Universités / Laboratoire LISST

UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

Co-auteurs

Alma Amalia GONZÁLEZ CABAÑAS / Directrice de Recherches / UNAM-CIMSUR (Université nationale autonome du Mexique)

Javier RAMIREZ / Enseignant – chercheur / UNAM

Jacques AGUILA / Infographiste / Le Vidéographe

Maison de l'Image et du Numérique
UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

CONTACT

Nathalie MICHAUD / Le Vidéographe, Maison de l'Image et du Numérique

UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS, nmichaud@univ-tlse2.fr

PRÉSENTATION DU PROJET

Ce web-documentaire et ses prolongements pédagogiques complètent le catalogue des ressources de l'UVED et s'inscrivent dans le domaine de l'écologie des systèmes agroforestiers impactés par l'homme.

En complément du guide d'usage, plusieurs documents sont à la disposition des usagers ([Glossaire](#) et [acronymes](#), [bibliographie](#) et [webographie](#), ainsi que diverses [documentations pédagogiques](#)).

Il ne semble pas exister de ressource particulière ayant traité, sous forme de grains vidéo, de la thématique de la caféiculture biologique dans le monde, ni plus précisément au Mexique.

L'université Toulouse-Jean Jaurès a réalisé, en 2013, une ressource pédagogique sur les « *Mutations des terroirs viticoles du sud-ouest européen* ». Elle a également réalisé une série en 2011 en partenariat avec l'UOH et diffusée sur le portail de l'UOH, intitulée « *Dynamiques de la biodiversité et des agro-ressources* » sous forme d'une grande leçon, illustrée par 17 films illustrant 4 grandes thématiques : le pastoralisme, la ressource mellifère, les zones humides, le châtaignier, cette dernière thématique abordée sous l'angle de l'agro-diversité du châtaignier.

Cette nouvelle série sur la caféiculture « bio » constitue, en quelque sorte, une suite logique par rapport aux thématiques qui nous préoccupent. En outre, l'équipe qui a été constituée pour réaliser ce projet s'inscrit dans le prolongement du groupe de recherche MOCA (« Montagnes et Cafés » puis « Montagnes et Communautés Agraires ») qui rassemblait une douzaine de chercheurs et avait été créé en 1990 à l'initiative de deux chercheurs de l'université Toulouse-Le Mirail. Son objectif était d'analyser les composantes socio-économiques et géographiques de la production du café Arabica en tant qu'elles participent au développement des territoires et des sociétés locales et nationales. Dans les années 1990, leurs travaux de recherche ont porté, en particulier, sur la place des petits producteurs dans l'analyse du marché du café. Le groupe MOCA a publié des études thématiques dans des revues scientifiques et a fait paraître, entre autres, trois ouvrages aux éditions Kartala. Un autre ouvrage, intitulé « Cafés et caféiers, Singularités et universalité d'une production mondialisée » a été publié par un certain nombre de ces mêmes chercheurs dans un numéro spécial de la revue *Etudes rurales* des Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales.

Enfin, certains de ces chercheurs ont réalisé 5 films portant sur la caféiculture de deux continents, Afrique et Amérique : Kilimandjaro (Tanzanie), Venezuela, Brésil, Colombie et Cuba.

Cette ressource sur le café, avec ses modes de production, sa transformation, ses filières, les normes, les programmes, les standards, labels du commerce équitable ou labels environnementaux et de durabilité, permet d'aborder des questions spécifiques telles que la place de cet arbuste dans son milieu, les questions de sa survie dans le temps, les divers aspects biologiques de son fruit, le café, sa situation géographique dans les montagnes de la ceinture intertropicale, sa dynamique paysagère et notamment son rôle dans les différents écosystèmes tropicaux, les enjeux de cette production tant au niveau économique et social qu'environnemental, par rapport aux questions et aux enjeux du développement durable.

Ce web-documentaire a été réalisé par une équipe regroupant essentiellement des enseignants-chercheurs en géographie, travaillant en France et au Mexique.

Qu'est-ce qu'un web-documentaire ? Un web-documentaire associe des ressources s'appuyant sur le visuel, que ce soient des vidéos, des photographies ou des cartes, ce qui facilite l'apprentissage. Mais le cœur de ces ressources est tout de même l'audiovisuel, et le son occupe une place très importante, dans la mesure où de nombreux témoignages viennent étayer les différents sujets abordés. Ce sont les acteurs de la caféiculture qui prennent la parole, ce qui permet d'avoir une position très intéressante, en particulier celle des producteurs de la caféiculture.

Le web-documentaire a été conçu afin de proposer une ressource numérique traitant de la caféiculture mexicaine en général et de la caféiculture biologique en particulier, à travers les exemples proposés par deux États producteurs de café situés dans le sud du pays : le Chiapas et le Oaxaca.

Cette ressource peut être utilisée pour des formations dédiées à l'environnement ou aux territoires, par exemple en géographie, en écologie, en agronomie. Elle est également destinée aux professionnels, acteurs locaux et gestionnaires souhaitant se former ou approfondir certains thèmes en lien avec le café. Il s'agit d'une approche centrée sur les sciences humaines et sociales et qui mobilise des ressources visuelles riches et variées (vidéos, cartes animées, photographies, animations 2D et 3D). Une grande partie des contenus mobilisés sont issus de travaux de recherche menés par le groupe de recherche MOCA (MONTAGNES ET COMMUNAUTÉS AGRAIRES) entre les années 1990 et 2005).

Il ne s'agit pas ici de dresser un portrait exhaustif de la caféiculture mexicaine mais de proposer une lecture de certaines composantes sur certains territoires à partir de son histoire récente. L'objectif est de sensibiliser sur la complexité de la thématique du café, de ses territoires, de ses composantes géographiques, agronomiques et sociales, en abordant des aspects théoriques (comme le rôle de l'humus, la réalisation de composts, la gestion de l'eau, des déchets, les politiques de prévention des risques, les moyens de lutte contre les ravageurs ou les maladies, ainsi que le rôle des organisations paysannes de la caféiculture mexicaine) au prisme d'une étude de cas, la caféiculture bio dans les zones de montagne du sud du Mexique. Les différents thèmes abordés peuvent être utilisés, dans leur intégralité ou partiellement, dans le cadre d'un enseignement académique de niveau Licence ou Master 1, afin de constituer un support de cours ou une étude de cas associée à un enseignement théorique.

Il s'agit d'une conception modulaire pour une consultation linéaire ou transversale. La conception modulaire est en arborescence autour de 20 grains vidéo abordant chacun un thème différent.

Chacun de ces grains introduit une thématique et oriente l'utilisateur, après lecture du film, vers des ressources multimédias complémentaires, constituées de documents PDF, de schémas, de cartes, d'infographies, photos, iconographies diverses qui permettront d'explorer plus en détail la thématique choisie. La structure de cette arborescence offre ainsi à chaque utilisateur des parcours de consultation adaptés à son intérêt et à son degré de connaissances. Il peut ainsi développer sa propre stratégie d'apprentissage. Cela permet également à un formateur de sélectionner les éléments adaptés à son enseignement.

L'arborescence de l'interface permet à l'internaute d'accéder à chaque module de manière linéaire ou transversale. Ainsi, au-delà d'une consultation par thématique ou par espace

géographique, qui reste néanmoins possible, nous souhaitons permettre une navigation transversale, qui met en évidence l'interdépendance des problématiques de la caféiculture moderne. À titre d'exemple, il sera signalé à l'utilisateur le ou les lien(s) éventuel(s) de la ressource qu'il consulte avec celle d'un autre grain et auquel il pourra avoir accès à la fin de sa consultation. Par analogie, on peut choisir d'explorer un parcours, donc un module et ses ramifications qui donnent accès aux différents médias du module, ou décider de sauter de grain à grain pour naviguer d'un module à un autre.

I. RÉSUMÉ DE LA COLLECTION AUDIOVISUELLE

Parmi les 80 espèces de caféiers répertoriées dans le monde, seules deux sont cultivées : *Coffea arabica* et *Coffea canephora*, alias Robusta. L'Arabica, qui totalise 60 % environ de la production, donne un café moins amer, plus aromatique et au taux de caféine deux à trois fois moindre. Les 9 à 10 millions de tonnes produites chaque année de ces deux espèces par les pays tropicaux représentaient en 2019 un chiffre d'affaires de près de 49 milliards d'euros pour les dix plus grosses entreprises transnationales de la torréfaction mondiale ; elles font du petit grain noir le second produit en valeur sur le marché mondial, après le pétrole.

Dix pays produisent 75 % du café commercialisé dans le monde, arabica et robusta confondus : le Brésil, le Vietnam, la Colombie, l'Indonésie, le Honduras, l'Inde, l'Éthiopie, le Pérou, l'Ouganda. Le Mexique, longtemps positionné à la troisième place de la production mondiale, a connu un déclin progressif en volume de production mais, parallèlement, il demeure un gros producteur de café biologique. C'est cette situation et cette particularité actuelle de la caféiculture mexicaine que nous avons voulu comprendre et expliquer.

En Amérique latine, le café peut être considéré comme la pire ou la meilleure part des systèmes de production agricole, tout au moins au niveau de ses conséquences environnementales. Conduit dans le cadre des grandes exploitations du Brésil, tournées vers la recherche du profit le plus élevé et le plus immédiat, sa culture a abouti à la destruction d'espaces immenses. Par contre, la mise en exploitation de milieux montagnards, potentiellement plus fragiles, dans les cordillères latino-américaines, par des populations paysannes soucieuses avant tout de fonder une exploitation agricole, n'a pas entraîné de dégradation majeure, bien au contraire et cela malgré un peuplement important de ces milieux.

Mais les petits producteurs, près de 80 % des producteurs mondiaux, sont peu ou mal préparés à affronter les lois d'un marché mondialisé toujours en évolution ou en crise, avec des prix du café très volatils, des cours souvent trop bas, ne couvrant pas les coûts de production. Même si le marché du café au niveau de la consommation ne s'est jamais aussi bien porté, le pari pour les producteurs est de taille car, selon les politiques de développement prônées par les uns ou les autres, il faudrait à la fois produire mieux et à moindre frais, être respectueux de l'environnement, combattre la pauvreté et s'insérer dans un cadre de développement durable. La faisabilité d'une telle liste d'objectifs paraît difficile à réaliser, c'est pourtant ce que tentent de faire bon nombre de caféiculteurs de ces montagnes des Tropiques.

II. PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DE LA COLLECTION

Notre ressource audiovisuelle est constituée de 20 films documentaires (durées : entre 9 et 30 minutes chacun, dont trois bonus qui n'étaient initialement pas prévus dans le projet).

Ces films abordent de nombreuses thématiques qui vont de l'histoire locale de la caféiculture au Mexique à l'économie mondiale du café, en passant par des focus plus précis sur des zones et des systèmes de production. La question des petits producteurs, regroupés en Organisations de Producteurs (OP) et des communautés indigènes des États mexicains du sud du pays est l'un des aspects les plus approfondis de notre travail.

L'agriculture biologique, à travers la caféiculture, avec ses modes de culture (composts et vermicomposts) et son approche différente des questions de rendement, de lutte contre les ravageurs ou les maladies, par des traitements naturels ou par de la lutte intégrée, est abordée elle aussi sous différents angles et en différents lieux de production du Mexique, mais des exemples sont également choisis (grâce à notre banque d'images sur la caféiculture) dans d'autres grands pays producteurs d'Amérique latine ou d'Afrique.

Ce sont diverses thématiques : agronomiques, géographiques, sociales, éthiques et environnementales qui sont traitées au fil des grains.

Les 3 premiers grains, (**parcours 1**) se veulent introductifs : ils abordent la question de la révolution verte et de l'agriculture intensive, les diverses situations dans lesquelles se sont retrouvés les producteurs mexicains suite à la libéralisation des filières et à la dérégulation du marché du café. Ce premier parcours est essentiellement historique et géographique. On peut accéder à ces 3 grains en passant par l'arborescence de la seconde page d'accueil ou en cliquant directement sur chaque grain de la première page d'accueil.

Le **parcours 2** aborde essentiellement des questions agronomiques et environnementales : le développement des techniques de production du café bio dans le sud-est du Mexique. Ce parcours est constitué de 5 films (+1), à commencer par les grains 4 à 8 : *Le retour à la poly-production sur la parcelle* ; *Les composts, en substitution des engrais chimiques* ; *Le lombricompostage, comme moyen de recyclage des déchets (de pulpe)* ; *La lutte contre le scolyte du caféier* ; *L'eau : rejets, effluents et traitement des eaux usées*. Un sixième film est venu compléter les 5 films initialement prévus, il s'agit du grain 19 : *La lutte contre la rouille orangée du caféier*. Cette thématique ne pouvait être ignorée étant donné le contexte de pandémie mondiale dans la caféiculture au cours des dix dernières années. Ce grain a été intégré dans l'architecture initiale (l'arborescence composée des 17 films de départ) avec les grains traitant du parcours agronomique, mais il figure avec la numérotation grain n°19 de la page d'accueil, pour ne pas décaler toutes les numérotations inscrites dans le projet de départ.

Le **parcours 3** est une approche économique, il s'agit d'expliquer la mise sur le marché de la production caféière et d'analyser les différents standards ou normes de production. Trois films (grains 9, 10 et 11) abordent ces questions qui permettent de situer la production mexicaine dans un contexte mondial.

Par rapport aux titres proposés dans le projet de départ, nous avons davantage axé ces 3 grains en donnant une approche plus large de la filière café, notamment à travers le film n°9 (le café, une production mondialisée) et en apportant un éclairage aux diverses questions de certifications, de labellisation, de normes biologiques ou éthiques, ainsi que les standards de

durabilité les plus connus, à travers le grain 10. Le grain n°11 est un exemple, une illustration du cérémonial de la dégustation, permettant de mieux comprendre toute la complexité des étapes successives (du producteur jusqu'au consommateur) de la filière par le biais de la question de la qualité du café.

Le **parcours 4** est une série de films documentaires (grains 12 à 17) qui abordent les questions environnementales et sociales de manière plus explicite, en présentant des spécificités locales dans les deux États mexicains que nous souhaitons étudier dans notre projet de départ. La possibilité qui nous était offerte d'être reçus par des communautés indigènes, nous a permis d'apporter des témoignages très personnels pour appuyer les différentes thématiques abordées dans cette ressource.

Enfin, les trois bonus proposés se retrouvent dans l'ordre de numérotation chronologique de la page d'accueil. Le grain n°18 a été intégré dans le parcours 1 et le grain n°19 a été intégré dans le parcours 2 de l'arborescence, le grain 20 dans le parcours 3.

III. PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DES 20 VIDÉOS

1. Le bio comme réaction à la révolution verte dans le café	(18' 12'')
2. La dynamique caféière du sud-est du Mexique dans son contexte national	(13' 36'')
3. Surgissement du bio comme alternative à la dérèglementation	(11' 53'')
4. Le retour à la poly-production sur la parcelle	(22' 53'')
5. Les composts, en substitution des engrais chimiques	(09' 08'')
6. Le lombricompostage, un moyen de recyclage des déchets du café	(19' 11'')
7. La lutte contre le scolyte du caféier, <i>Hypotenemus hampei</i>	(14' 18'')
8. La ressource en eau : rejets, effluents et traitement des eaux usées	(13' 22'')
9. Le café, un marché mondialisé	(27' 08'')
10. Dans le dédale des logos, labels, standards biologiques, éthiques et durables	(31' 56'')
11. L'analyse sensorielle du café, la cérémonie du « catador »	(12' 18'')
12. Pluma Hidalgo, un village caféie	(19' 04'')
13. L'introduction du café chez les paysans mayas du Chiapas : une conséquence de la grande plantation	(09' 57'')
14. Le Finca Irlanda, une exploitation caféière en biodynamie au Chiapas	(16' 29'')
15. Le poids des communautés indigènes dans la production caféière du Chiapas, un exemple : Majomut	(20' 58'')
16. Le poids des communautés indigènes dans la production caféière du Oaxaca, l'exemple d'UCIRI	(31' 34'')
17. La place des femmes dans la caféiculture des communautés indigènes	(12' 35'')
18. La disparition du système de la grande propriété caféière dans le Soconusco, au Chiapas	(12' 05'') Bonus 1
19. La lutte contre la rouille orangée du caféier, <i>Hemileia vastatrix</i>	(15' 50'') Bonus 2
20. Caféiculture et écotourisme	(11' 35'') Bonus 3

Au total, ce sont 20 grains vidéo qui sont proposés dans ce projet. La plupart de ces films documentaires dépassent les durées initialement proposées lors du dépôt du projet à UVED. En effet, il était difficile d'aborder toutes ces thématiques en se contentant de les survoler, alors que nous disposons, grâce au tournage, de documents et de témoignages rares. Malgré tout, la durée nettement plus longue de chaque grain, n'empêche pas un usage pédagogique, puisque tous les grains sont chapitrés, séquencés (quand la logique de chaque film le permet). Ils sont proposés en vidéo, avec ou sans sous-titrages, et ils peuvent être visualisés indépendamment ou dans la suite progressive logique que nous avons constituée. Dans l'hypothèse où plusieurs grains seraient visionnés successivement, certains éléments pourront paraître redondants, du moins donner l'impression d'avoir déjà été vus ou traités dans un autre grain, toutefois ces films sont proposés pour être visionnés séparément, dans un contexte donné et abordant une thématique précise.

Le fait que certains thèmes soient traités (partiellement) dans un autre grain, (par exemple, la question des composts dans les grains 5, 6, et 14 avec la *finca Irlanda*) permet surtout de pouvoir compléter la connaissance dans chaque thématique proposée.

En revanche, certains grains, malgré leur longueur, ne peuvent pas toujours traiter l'ensemble des thématiques d'une manière exhaustive, par exemple, la question de la pertinence des labels, du point de vue des producteurs, n'a pas pu être traitée dans le grain n°10 destiné plutôt à démêler, pour les consommateurs, ces notions de logos, de standards, de normes de production. Par contre, elle est traitée de ce point de vue de la production dans divers autres grains, notamment le grain n°12, dans lequel les petits producteurs font le pari de l'inutilité de ces certifications, trop coûteuses et non rentables selon eux.

1. Le « bio » comme réaction à la révolution verte dans le café (18 min. 12'')

RÉSUMÉ : Autrefois, la caféiculture se définissait comme une agroforesterie, combinant une production commercialisée et la production vivrière pour la famille. Dans les années 1970-1980, une caféiculture à haut rendement, consommatrice d'intrants et n'ayant plus besoin du système agroforestier, se substitue à l'ancien modèle. Cette agriculture productiviste, qualifiée dorénavant de « conventionnelle », a fait d'importants dégâts sur les sols et les milieux tropicaux de montagne où elle est pratiquée. Aujourd'hui, le « bio » se présente, d'une part, comme la seule alternative durable pour les producteurs de ces milieux fragiles et, d'autre part, cette voie de l'agroécologie passe nécessairement par un retour à l'agroforesterie originale, sous une forme quelque peu modernisée, mais respectueuse des coutumes et des savoir-faire ancestraux.

Le film est séquencé en six parties, correspondant à une introduction suivie des cinq thématiques qui composent ce premier grain de la série.

1 - Introduction	(à 00'00'' / dur : 01'49'')
2 - La révolution verte , une profonde mutation agricole	(à 01'49'' / dur : 02'27'')
3 - La révolution verte dans le café	(à 04'16'' / dur : 02'52'')
4 - Les dégâts de la révolution verte	(à 07'09'' / dur : 02'32'')
5 - Le passage au bio , pour un café durable	(à 09'41'' / dur : 03'00'')
6 - Le café bio , une concurrence féroce	(à 12'41'' / dur : 05'16'')
7 - Générique de fin	(durée : 14'')

On pourra consulter également le **grain 4** qui aborde surtout la question de l'agroforesterie, de la caféiculture sous ombrage et des systèmes de polyculture, de manière plus précise et complète.

Interviews de :

Luis Galguera Scheremberg (Finca El Mirador / entreprise Uviaga / Oaxaca / Mexique)

Tomás Edelmann (Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique)

Bryan Escobar (Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique)

Walter Peters (Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas / Mexique)

Jesús Salazar (Cafeología / San Cristobal de las Casas / Chiapas / Mexique)

2. La dynamique caféière du sud-est du Mexique dans son contexte national (13' 36'')

RÉSUMÉ : Que s'est-il passé au Mexique, dans les années 1990, après la disparition d'INMECAFÉ et la dérèglementation des filières de mise au marché ? Ce grain aborde la question de l'évolution de la production mondiale en général et celle du Mexique en particulier, surtout dans les États du sud-est, là où la production caféière est la plus importante. Ce film est construit autour d'une cartographie de la production caféière, selon les régions de production, tout d'abord au niveau mondial, puis au niveau du Mexique, afin de visualiser l'ensemble de la production mexicaine de café et la place du « bio » dans la caféiculture mexicaine.

Le film est séquencé en 5 parties (1 introduction et 4 chapitres) :

1 - Introduction	(à 00'00'' / dur : 00'54'')
2 – Le café mexicain dans le contexte de la caféiculture mondiale	(à 00'54'' / dur : 02'27'')
3 - Les caractéristiques de la caféiculture mexicaine	(à 02'16'' / dur : 02'52'')
4 – Principaux États producteurs du Mexique	(à 08'42'' / dur : 02'32'')
5 – Le café bio mexicain, une filière durable	(à 11'46'' / dur : 01'32'')
6 - Générique de fin	(à 13'20'' / dur : 00'14'')

On pourra mettre ce film en relation avec le **grain n°9**, qui traite du café dans sa dimension mondialisée, au niveau des marchés et des divers opérateurs de la filière, mais aussi les **grains 12, 13, 15, 16**.

3. Surgissement du bio comme alternative à la dérèglementation (11' 53'')

RÉSUMÉ : Ce film n'a pas été chapitré mais il peut être séquencé car il est construit sur une série de cinq entretiens filmés. Ce sont des spécialistes de la caféiculture mexicaine qui s'expriment, tant au plan économique que social, sur des thématiques diverses liées surtout à la disparition d'INMECAFE au Mexique. Ce grain nous explique les conditions qui ont permis la montée en puissance de la caféiculture biologique mexicaine. Une dynamique qui a été facilitée grâce à des structures préexistantes dans certaines régions du Mexique. Le fonctionnement en groupements de producteurs des communautés indigènes et l'engagement de certains acteurs des milieux religieux à leur côté ont apporté une contribution décisive aux milliers de petits producteurs désorganisés et en situation d'extrême pauvreté des États du sud-est du Mexique.

Le film n'est pas chapitré mais un visionnement ou une utilisation pédagogique sont possibles en séparant le grain aux points suivants :

1 - Introduction	(à 00'00'' / dur : 01'49'')
2 -	(à 01'49'' / dur : 02'27'')
3 -	(à 04'16'' / dur : 02'52'')
4 -	(à 07'09'' / dur : 02'32'')

Interviews de :

Jesús Salazar (Cafeología / San Cristobal de las Casas / Chiapas / Mexique)

Fernando Rodriguez (Unión Majomut / San Cristobal de las Casas / Chiapas / Mexique)

Alma Amalia Gonzalez Cabañas (Chercheuse CIMSUR-UNAM / San Cristobal de las Casas)

Luis Galguera Scheremberg (Finca El Mirador / entreprise Yuviaga / Oaxaca / Mexique)

Franz Vanderhoff Boersma (UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique)

4. Le retour à la poly-production sur la parcelle (22' 53'')

RÉSUMÉ : Le bio suppose une diversité culturelle sur la parcelle, non seulement pour garantir une meilleure couverture alimentaire à la famille, mais également pour un meilleur contrôle des agresseurs du café. En outre, la protection des écosystèmes forestiers natifs et la réintroduction d'essences nouvelles, pour la reconversion de parcelles qui étaient en caféiculture conventionnelle, donnent une dimension très écologique à cette caféiculture mexicaine, surtout quand elle est pratiquée dans le respect de l'environnement par les communautés indigènes du sud du pays.

La production caféière mondiale a un impact croissant sur la déforestation, qui résulte à la fois de l'expansion de la caféiculture et de la tendance à la modernisation des exploitations. La Colombie, le Brésil, l'Indonésie, etc. font partie du top 5 des pays déforesteurs. À la clé : coupes des arbres procurant de l'ombrage et perte des services écosystémiques associés (régulation climatique, lutte contre l'érosion, maintien de la fertilité et de l'humidité des sols...). Le Mexique, aujourd'hui, de par son système de production très peu intensif, mais surtout par sa caféiculture en mode agroforestier, fait partie des pays producteurs qui donnent l'exemple que l'on peut produire durablement, de qualité, tout en préservant les écosystèmes locaux.

Ce grain traite de la question des paysages caféiers, ainsi que des différents systèmes de production agricole du café, en 7 séquences ou chapitres :

1 – Introduction	(à 00'00'' / dur : 01'22'')
2 – Le système rustique ou montagnard (système 1)	(à 01'23'' / dur : 03'21'')
3 – Polyculture traditionnelle ou jardin de café (système 2)	(à 04'44'' / dur : 03'41'')
4 – Polyculture commerciale (système 3)	(à 08'26'' / dur : 07'25'')
5 – Monoculture sous ombrage (système 4)	(à 15'51'' / dur : 02'05'')
6 – Monoculture intensive de plein soleil (système 5)	(à 17'57'' / dur : 03'00'')
7 – La caféiculture sous ombrage, une réponse aux enjeux du DD	(à 20'57'' / dur : 01'44'')
8 – Générique de fin	(durée : 14'')

Interviews de :

Ambroxio Guzmán Melendez / caféiculteur / sociétaire d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique

Franz Vanderhoff Boersma / membre fondateur d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique

Erlinda Losano Toledo / caféicultrice / sociétaire d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique

Andrés Galguera / caféiculteur-apiculteur / Finca El Mirador / Oaxaca / Mexique

Fernando Rodriguez / Unión Majomut / San Cristobal de las Casas / Chiapas / Mexique

Manuel López / Unión Majomut / Communauté Majosic / Altos de Chiapas / Mexique

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Tomás Edelmann (Propriétaire Finca Hamburgo) / Soconusco / Chiapas / Mexique

Bryan Escobar / Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

Antonio Ruiz / propriétaire récoltant / Mérida / Vénézuéla (itw réalisé en 1998)

5. Les composts, en substitution des engrais chimiques (16 min.)

RÉSUMÉ : Dans la caféiculture biologique, ou l'agriculture « bio » de façon générale, quelles que soient les différentes tendances qui la traversent, un principe essentiel domine : le respect d'un élément capital pour le sol, l'humus. Clef d'un sol fertile, c'est lui que nous devons favoriser dans les jardins et les plantations. Il nous suffit pour cela de copier la nature et, en particulier, la forêt. C'est le rôle du compost, de permettre non seulement de recycler les énormes volumes de déchets de pulpe provenant du traitement du café, mais aussi de produire un amendement de qualité qui redonne aux sols et aux plantes fertilité et vitalité. Ce film permet d'expliquer l'idée d'ensemble du processus de compostage qui, au bout du compte, n'est qu'une technique d'organisation et de contrôle d'un processus copiant la nature. Mais, en concentrant cette activité dans un endroit particulier et en équilibrant les apports de matières organiques, d'air et d'eau, ce double phénomène, de décomposition puis de maturation, se déroule plus rapidement que ce que fait la nature.

Il y a deux types d'utilisations principales du compostage :

- Le recyclage des déchets de l'agriculture, fumiers dans le cas des activités d'élevage, ou comme c'est le cas pour la caféiculture, recyclage des masses énormes de déchets provenant de l'activité de dépulpage du café.
- Les autres cas de compostage les plus connus sont le recyclage de tous les déchets domestiques, et c'est ce qui est fait dans les déchetteries.

Nous avons construit ce film autour d'une introduction et de 7 séquences :

0 – Introduction	(à 00'18'' / dur : 01'41'')
1 – La roue de la vie / « la vie ne peut provenir que de la vie »	(à 00'18'' / dur : 01'41'')
2 – De l'humus au compost	(à 01'59'' / dur : 00'49'')
3 – La mise en œuvre du compost	(à 02'48'' / dur : 01'06'')
4 – Les intérêts et objectifs du compost	(à 03'54'' / dur : 02'32'')

- 5 – Les effets d’un bon compost sur les caféiers (à 06’27’’ / dur : 03’12’’)
- 7 – De la nature à la nature/ rendre à celle-ci ce qu’on lui a pris (à 12’00’’ / dur : 02’38’’)
- 8 – Générique de fin (durée : 14’’)

Interviews de :

Filadelfo / Producteur à Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique

José Luis Bernstorff, contremaitre Finca Irlanda, Soconusco, Chiapas

6. Le lombricompostage, un moyen de recyclage des déchets du café (19’11’’)

RÉSUMÉ : Depuis la fin du XX^e siècle, le lombricompostage est utilisé dans certaines exploitations caféières latino-américaines. Cette technique, connue de longue date en Californie, présente un grand intérêt pour le café car elle permet de recycler rapidement d’importants volumes de déchets issus des opérations de dépulpage. La qualité du produit, issu de la phase de dégradation puis de maturation du vermicompost, offre un grand intérêt pour les plantations caféières.

Le film est construit autour de 7 séquences :

- 1 – Introduction (à 00’00’’ / dur : 01’19’’)
- 2 – Le lombricompostage, une méthode de recyclage des déchets. (à 01’19’’ / dur : 01’25’’)
- 3 – Vermicompostage et compostage, définitions et différences. (à 02’45’’ / dur : 02’47’’)
- 4 – Vermicompostage, règles et précautions d’usage. (à 05’32’’ / dur : 04’43’’)
- 5 – Dangers & ennemis des vers du compost. (à 10’15’’ / dur : 02’58’’)
- 6 – Intérêt & coûts de mise en œuvre en caféiculture. (à 13’13’’ / dur : 05’05’’)
- 7 – Générique de fin (à 18’18’’ / dur : 00’20’’)

Interviews : Antonio / Unión Majomut / Communauté Tenejapa / Altos de Chiapas / Mexique

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Bryan Escobar / Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

José Luis Bernstorff / contremaitre Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas

7. La lutte contre la broca, le scolyte du caféier, *Hypotenemus hampei* (14’’)

La « **broca** », le scolyte du café, est un insecte ravageur majeur du caféier. Il provoque de grosses pertes de récolte. Diverses techniques de lutte biologique sont aujourd’hui utilisées pour limiter ces pertes. Elles passent par des solutions toutes simples allant du piégeage à la lutte intégrée. Le piégeage se base sur un système tout simple, dénommé Brocap (mis au point par le Cirad et Procafé), système facilement reproductible par les caféiculteurs. Associé à d’autres techniques de base, allant du nettoyage des grains affectés tombés au pied des

caféiers, jusqu'à la lutte intégrée associant des moyens de lutte biologique, notamment par introduction de différents prédateurs du ravageur (le scolyte).

Le film est construit autour de 4 séquences :

- | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 – Introduction avec présentation du ravageur | (à 00'00" / dur : 01'19") |
| 2 – Les moyens de lutte | (à 01'19" / dur : 01'25") |
| 3 – La lutte par le piégeage du scolyte | (à 02'45" / dur : 02'47") |
| 4 – La lutte intégrée : | (à 05'32" / dur : 04'43") |
| 5 – Générique de fin | (à 18'18" / dur : 00'20") |

Interviews : Gill Alonzo Garcia / caféiculteur / Pluma Hidalgo / Mexique

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Bryan Escobar / Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

José Luis Bernstorf, contremaitre Finca Irlanda, Soconusco, Chiapas

8. La ressource en eau : rejets, effluents et traitement des eaux usées (13'22")

RÉSUMÉ : La caféiculture, même dans un système de production biologique, est une activité qui est polluante. Dans le système de production dit de « la voie humide », d'énormes quantités d'eau sont employées. Selon l'institut de recherche du café de Colombie (Cenicafé), il faut en moyenne 40 litres d'eau pour traiter un kilo de café lavé. La pollution de l'eau est un immense problème. Dans de nombreux cas, elle retourne directement aux rivières locales. Cette eau rejetée directement dans les rivières est source de pollution. Ce film démontre qu'il existe des solutions pour économiser cette eau que la grande majorité des producteurs croient inépuisable. Les solutions proposées sont : le recyclage, le traitement des eaux usées par les plantes, les puits ou fosses de décantation, les machines permettant d'utiliser très peu d'eau pour le dépulpage et le lavage, etc.

Ce film est découpé en 4 chapitres :

- | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 – Introduction | (à 00'00" / dur : 02'18") |
| 2 – Les cafés lavés, la méthode voie humide | (à 02'18" / dur : 04'44") |
| 3 – Solutions et mesures environnementales | (à 04'53" / dur : 03'57") |
| 4 – Économiser l'eau | (à 09'55" / dur : 03'16") |
| 5 – Générique de fin | (à 13'11" / dur : 00'12") |

Interviews de :

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Bruno Edelmann / Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

José Luis Bernstorf, contremaitre Finca Irlanda, Soconusco, Chiapas

Voir aussi les **grains 14** (Finca Irlanda) et **15** (Coopérative Majomut).

9. Le café, un marché mondialisé (27'08'')

RÉSUMÉ : Le café est produit par quelques 25 millions de producteurs dans plus de 80 pays situés dans la zone intertropicale. La plupart de ces producteurs le cultivent sur des exploitations de moins de 5 hectares. C'est le premier produit alimentaire et le deuxième bien de consommation échangé dans le monde.

Les quelques dix millions de tonnes de café (dont 60% d'Arabica) produits dans le monde assurent aux pays producteurs un revenu de 9 à 15 milliards de dollars. Les agriculteurs ne perçoivent directement qu'une petite partie de cette somme. Quant aux grandes firmes transnationales de ce marché du café, elles ont perçu, pour 10 d'entre elles, 55 milliards de dollars pour l'année 2019.

Si le café se classe parmi les produits agricoles qui génèrent le plus de valeur en bourse, la filière est caractérisée par des cours plus volatils, des revenus plus faibles pour les producteurs et une concentration du pouvoir dans les mains des négociants, des torréfacteurs, des grandes firmes internationales et des distributeurs. Il y a en fait dans le secteur du café un véritable problème de redistribution de la valeur.

Malgré des prix du café en hausse durant cette année 2021 (à cause de gelées au Brésil qui ont entraîné une grosse perte de récolte pour ce pays qui produit 1/3 du volume mondial annuel de café vert), les producteurs vivent toujours en-dessous du seuil de pauvreté pour une grande majorité d'entre eux car ils ne parviennent pas à vivre de leur travail.

Diverses initiatives comme le renforcement des organisations paysannes pour limiter les fluctuations de prix sont envisagées. Les cafés spéciaux de « qualité », café gourmets, cafés terroirs, cafés biologiques, devraient fournir des opportunités plus rémunératrices pour les producteurs : ce sont essentiellement des pays d'Amérique centrale qui se lancent sur ce créneau. Cette orientation sur la qualité va généralement de pair avec la promotion d'une production durable respectueuse de l'environnement. Toutefois, la filière est maintenant inquiétée par les risques liés au dérèglement climatique, avec des périodes de sécheresse ou de gelées qui détruisent les récoltes ou menacent la survie des plantations.

Ce grain nous brosse une rapide présentation de la situation caféière mondiale, surtout au plan agronomique, économique et social. Le but est de montrer quels sont les acteurs et les enjeux de la filière café.

Ce film est découpé en 8 chapitres :

- | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1 – Introduction | (à 00'00'' / dur : 03'03'') |
| 2 – La production , une filière inéquitable | (à 03'03'' / dur : 03'08'') |
| 3 – Le négoce , les bourses du café | (à 06'11'' / dur : 02'53'') |
| 4 – L'exportation , transport et logistique | (à 09'04'' / dur : 01'19'') |

- 5 – **L’importation**, une filière en mutation (à 10’23’’ / dur : 01’27’’)
- 6 – **La torréfaction**, de nouveaux acteurs (à 11’51’’ / dur : 03’05’’)
- 7 – **La distribution**, circuits professionnels et grande distribution (à 14’56’’ / dur : 01’38’’)
- 8 – **Consommation**, 500 millions de consommateurs (à 16’33’’ / dur : 05’29’’)
- 9 – Générique de fin (à 22’02’’ / dur : 00’17’’)

Interview en France : Stéphane Comar / co-fondateur d’Ethiquable et gérant de Café Michel.
Thomas de Roquemaurel / artisan-torréfacteur / Café boutique Roquemaurel / Toulouse.

Voir aussi la question des productions dans le **grain 2** et le rôle joué par les grandes firmes de la torréfaction dans le **grain n°10**.

10. Dans le dédale des logos, labels, standards biologiques, éthiques et durables (31’56’’)

RÉSUMÉ : Le café est produit par 25 millions de producteurs dans plus de 80 pays situés dans la zone intertropicale. La plupart de ces producteurs le cultivent sur des exploitations de moins de 5 hectares. C’est le premier produit alimentaire et le deuxième bien de consommation échangé dans le monde. Ce produit agricole, qui génère le plus de valeur en bourse et qui se caractérise par des cours très volatils et de faibles revenus pour les producteurs, révèle une situation à la fois critique et insupportable pour ces caféiculteurs, situation que certains spécialistes ont appelé « le paradoxe du café ».

Les problématiques sociales et environnementales sont donc fortement entremêlées et interdépendantes : les labels ont vu le jour pour mettre fin aux pratiques productivistes néfastes et génératrices d’inégalités, notamment en se basant sur le rapport du Basic (Filière Café), qui définit les cafés labellisés et/ou certifiés comme des cafés respectant un cahier des charges, interne ou externe, qui porte sur les conditions de production au niveau économique, environnemental et social, et qui est vérifié par un auditeur indépendant. Ils regroupent les certifications biologiques, les certifications équitables et les certifications dites « durables ».

Ce film essaye d’expliquer le fonctionnement des différents standards, en distinguant ce que sont les logos, les labels, les standards, les certifications, les normes, programmes et autres initiatives internes ou externes aux entreprises.

Pour mieux comprendre le sens du commerce équitable, nous avons pris le parti de suivre le travail d’une coopérative de petits producteurs, au Mexique, et en parallèle, à l’autre bout de la filière, d’effectuer un reportage dans une entreprise coopérative française, Ethiquable, engagée dans le commerce bio, équitable et durable. À travers des entretiens et des prises de vues effectuées dans le Chiapas, auprès d’une communauté indigène, Majomut, affiliée au SPP (acronyme espagnol pour Símbolo de Pequeños Productores, traduit en France par Symbole des Producteurs Paysans), nous avons suivi ce même café, transformé en France, nous avons pu comprendre le fonctionnement de cette organisation de producteurs,

connaître leurs règles de fonctionnement, ainsi que les difficultés rencontrées par eux en raison de la concurrence mondiale et des prix bas du café.

Après de l'entreprise Ethiquable, qui importe directement et torréfie les cafés provenant de diverses coopératives de petits producteurs à travers le monde, nous avons pu comprendre et vérifier les différents aspects de ce partenariat solidaire entre une coopérative de producteurs et une coopérative travaillant dans la commercialisation et la valorisation du café (ou d'autres denrées agricoles) en France.

Ce film est l'un des plus longs de la série ; il est découpé en 8 chapitres :

1 – Introduction	(à 00'00" / dur : 02'04")
2 – Bref historique de la labellisation	(à 02'04" / dur : 04'14")
3 – L'agriculture biologique, premier standard environnemental	(à 06'18" / dur : 03'28")
4 – Les labels éthiques du commerce équitable	(à 09'46" / dur : 05'18")
5 – Les standards de durabilité, labels externes aux entreprises	(à 15'04" / dur : 05'03")
6 – Critères des différents labels/économiques, sociaux, envir.	(à 20'07" / dur : 01'14")
7 – Labels des torréfacteurs/démarches internes des entreprises	(à 21'21" / dur : 05'39")
8 – Ethiquable, une marque du commerce équitable	(à 27'00" / dur : 04'55")
9 – Générique de fin	(à 31'38" / dur : 00'18")

Interview en France : Stéphane Comar / co-fondateur d'Ethiquable et gérant de Café Michel.

11. L'analyse sensorielle du café, la cérémonie du « catador » (12'18")

RÉSUMÉ : L'arôme, la saveur et le goût de la tasse de café dépendent d'une multitude de facteurs : effets du milieu où il est produit (terroir), pratiques humaines, mélange de différentes origines, torréfaction, méthode de préparation de la boisson. Un changement dans cette chaîne complexe entraîne des variations de goût. Pour les évaluer et les quantifier, il faut déguster le produit. Pour connaître la qualité d'un lot de café, l'analyse physique des cafés verts ne suffit pas. Elle doit être complétée par une analyse organoleptique à la tasse. En effet, il n'existe pas toujours de relation entre la quantité de défauts visuels et la qualité de la boisson.

L'analyse sensorielle est aujourd'hui un outil pour toute la filière, depuis les producteurs jusqu'aux torréfacteurs. Elle permet de détecter ou de mesurer les différences, parfois minimes, entre les produits ; de décrire un café en établissant son profil sensoriel ; d'apprécier la qualité ou d'évaluer l'acceptabilité d'un café par le consommateur.

Au Mexique, à Oaxaca, une « catadora » professionnelle nous initie à un parcours de « catación », autrement dit à une analyse sensorielle ou organoleptique du café.

Ce film comporte 6 séquences :

1 – Introduction	(à 00'00" / dur : 01'04")
2 – Analyse de la fragrance : étape 1	(à 01'04" / dur : 00'58")
3 – Analyse de l'arôme : étape 2	(à 02'01" / dur : 02'57")
4 – Analyse du goût : étape 3	(à 04'59" / dur : 00'52")
5 – Saveur en bouche : étape 4	(à 05'51" / dur : 00'40")
6 – Équilibre (et bilan final) : étape 8	(à 06'30" / dur : 05'16")
7 – Générique de fin	(à 13'11" / dur : 00'12")

Interview et démonstration : Josefina Vázquez Morales, caféologue (IOC Oaxaca)

12. Pluma Hidalgo, un village caféier (19'04'')

RÉSUMÉ : Dans le massif de la Sierra Madre del Sur, sur la côte du Pacifique, le village de Pluma Hidalgo est un parfait exemple de bourg caféier vivant par et pour le café. Situé dans une région dominée par l'ethnie zapotèque, le village connaît bien le café et sait le produire depuis fort longtemps ; la variété *Typica* de l'espèce *Arabica* a d'ailleurs subi une mutation naturelle dans cette région particulièrement propice à la caféiculture : ici, est née la variété Pluma, comme cela s'est produit en Jamaïque avec le Blue Mountain, ou ailleurs dans le monde pour quelques autres mutations d'origine naturelle. Malgré la qualité de ce café, cultivé dans des conditions optimales, les producteurs ont connu toutes les difficultés et les échecs liés aux différentes catastrophes que subit cette plante : les ravageurs, les maladies, les ouragans, le dérèglement climatique et surtout les cours très bas du prix du café. Tout cela a fortement impacté la caféiculture de cette région caféière, autrefois prospère. Cela n'empêche pas certains jeunes producteurs d'y croire encore aujourd'hui et de chercher des solutions pour impulser une nouvelle dynamique à leur caféiculture.

Ce film se présente en 8 séquences :

1 – Introduction	(à 00'00" / dur : 00'55")
2 – Un café d'altitude / une caféiculture de montagne	(à 00'55" / dur : 01'15")
3 – Un café renommé / une longue tradition caféière	(à 02'11" / dur : 02'16")
4 – Un café d'ombrage / une caféiculture agroforestière	(à 04'26" / dur : 00'30")
5 – Un café naturel / sans certifications	(à 04'56" / dur : 04'56")
6 – Un café de survie / les petits producteurs en souffrance	(à 09'52" / dur : 02'22")
7 – Un café différencié / les jeunes producteurs à la conquête de nouveaux marchés	(à 12'16" / dur : 04'14")
8 – La qualité... sinon rien / les enjeux du futur	(à 16'30" / dur : 01'56")
9 – Générique de fin	(à 18'26" / dur : 00'37")

Interviews :

Luis Galguera / Finca el Mirador / San Miguel del Puerto / Oaxaca / Mexique

Filadelfo / Producteur et commerçant / Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique

Gill Alonzo Garcia / caféiculteur / Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Andrés Galguera / caféiculteur-apiculteur / F. el Mirador / San Miguel del Puerto / Oaxaca

13. L'introduction du café chez les paysans mayas du Chiapas, une conséquence de la grande plantation (9'57'')

RÉSUMÉ : Dans le sud du pays, dans les montagnes des Altos de Chiapas, les paysans des communautés indiennes tzotzil et tzetzal ont introduit le café un peu comme un fils adoptif, ramené de leurs déplacements dans les fincas du Soconusco, tout au sud de l'État. Autrefois, au Mexique comme au Guatemala ou au Brésil, le latifundio de café existait grâce à une main d'œuvre paysanne abondante, servile et appauvrie. Les paysans partaient travailler très loin, durant toute la période de récolte du café, dans ces grandes exploitations (appelées fazendas au Brésil, haciendas en Amérique latine, et fincas au Mexique). Chez eux, ils pratiquaient une agriculture d'autosubsistance sur leurs petits lopins de terre. Pour survivre, ils vendaient donc leurs services pendant la récolte, à vil prix. Depuis les années 1960, ces communautés paysannes se sont battu pour obtenir des terres et cultiver leur propre café.

Ce film s'articule autour de deux témoignages, il croise deux visions, celle d'un responsable de coopérative dans une communauté indigène (Majomut), et celle d'un propriétaire terrien qui fait fonctionner sa finca avec les problématiques et les contraintes actuelles mais qui porte un regard réaliste sur le passé.

Ce film n'est pas chapitré mais il peut être séquencé pour un usage pédagogique :

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1 - Introduction : présentation de l'histoire du café au Chiapas | (à 00'00'' / dur : 01'17'') |
| 2 – Bruno Edelmann : la caféiculture, une construction politique | (à 01'17'' / dur : 02'31'') |
| 3 – Mise en place de la caféiculture du littoral pacifique | (à 03'48'' / dur : 02'46'') |
| 4 – Naissance d'une production paysanne indigène | (à 06'35'' / dur : 01'47'') |
| 5 – La crise caféière : une alternative pour passer au « bio » | (à 08'22'' / dur : 01'25'') |
| 6 – Générique de fin | (à 09'47'' / dur : 00'09'') |

Interviews :

Fernando Rodriguez / Unión Majomut / San Cristobal de las Casas / Chiapas / Mexique

Tomás Edelmann (Propriétaire Finca Hamburgo) / Soconusco / Chiapas / Mexique

14. La Finca Irlanda, une exploitation caféière en biodynamie au Chiapas (16'28'')

RÉSUMÉ : Rodolph Peters, d'origine allemande, acheta cette propriété en 1928 à un Irlandais, d'où son nom de Finca Irlanda. Dès le départ, Peters est à la recherche d'un système autosuffisant, rentable et en harmonie avec la nature. C'est seulement en 1962 que

vont commencer les premières tentatives de production « bio ». La finca Irlanda a été la première exploitation caféière, au niveau mondial, à obtenir la certification « Demeter » pour son système de production en biodynamie.

À travers la visite guidée de l'exploitation, par le biais du responsable de production, José Luis Bernstorff, ce film met en relief un type de caféiculture qui permet de produire efficacement tout en restant respectueux envers la nature. Bien qu'éloigné des systèmes hyper productifs mis en place un peu partout dans le monde, ce système d'agriculture non intensive fonctionne bien et demeure rentable.

La Finca Irlanda est une exploitation qui utilise toutes les ressources naturelles offertes par l'exploitation elle-même : déchets du café, mauvaises herbes, branches d'arbres, qui traite les eaux usées et qui lutte contre les maladies ou les ravageurs avec des solutions non agressives pour la nature, sans produits phytosanitaires de synthèse. Finca Irlanda sait faire appel aux solutions innovantes en intégrant des moyens de lutte biologique efficaces comme certains insectes, par exemple, pour lutter contre le scolyte du café ou contre la rouille orangée du caféier.

Ce film comporte 6 séquences, dont 5 chapitres + une introduction :

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 – Introduction | (à 00'32" / dur : 2'31") |
| 2 – Importance de l'exploitation : surfaces et main d'œuvre | (à 03'03" / dur : 3'12") |
| 3 – Les origines de la finca Irlanda | (à 06'15" / dur : 6'06") |
| 4 – Les ingrédients du compost | (à 12'21" / dur : 2'35") |
| 5 – La lutte contre les ravageurs | (à 14'56" / dur : 8'55") |
| 6 – Les modes de culture : le système biodynamique | (à 23'50" / dur : 01'34") |
| 7 – Générique de fin | (à 16'11" / dur : 00'17") |

Interviews :

José Luis Bernstorff / contremaitre Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas

Walter Peters, propriétaire Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas

15. Le poids des communautés indigènes dans la production caféière du Chiapas, un exemple : Majomut (20'58'')

RÉSUMÉ : Majomut est l'une des nombreuses organisations paysannes de l'État du Chiapas qui, en 1981 a créé une coopérative pour affronter les problèmes d'insuffisance alimentaire et de pauvreté rencontrée dans cette région de montagne appelée Altos de Chiapas. L'Unión Majomut réunit 940 familles qui témoignent de la richesse des cultures locales : 85% font partie des communautés tzotziles et 15% sont des tzeltales. En s'appuyant sur le commerce équitable (suite à l'expérience d'Uciri, dans l'État voisin de Oaxaca) et avec une forte mobilisation sociale, Majomut a impulsé des programmes d'amélioration et d'auto-construction de logements, de production de céréales, d'autosuffisance alimentaire, d'organisation productive de femmes, ainsi que la création d'une micro-banque rurale. Travaillant en partenariat avec la coopérative Ethiquable, en France, depuis leurs débuts, Majomut poursuit, depuis plus de 30 ans, cette expérience d'une caféiculture biologique, construite sur les règles de leurs savoirs ancestraux qui, au fond, sont tout proches de ce que

préconise l'agriculture biologique, lorsque celle-ci est vraiment axée sur une vision respectueuse de la nature et de la fécondité des sols.

Le film n'est pas chapitré mais il peut être séquencé, en suivant 8 thématiques principales :

0 – Introduction	(à 00'00" / dur : 01'10")
1 – Naissance de Majomut	(à 01'10" / dur : 01'38")
2 – Les crises du café et la conversion au « bio »	(à 02'48" / dur : 02'50")
3 – Les composts	(à 05'39" / dur : 04'35")
4 – Les règles et mesures du « bio » pour Majomut	(à 09'46" / dur : 01'46")
5 – Les règles démocratiques de la communauté	(à 11'32" / dur : 02'28")
6 – Les avantages d'une adhésion à l'association	(à 14'01" / dur : 02'16")
7 – Une poursuite des traditions agricoles ancestrales	(à 16'17" / dur : 01'01")
8 – Le droit à la terre et le futur des jeunes caféiculteurs	(à 17'18" / dur : 03'28")
9 – Générique de fin	(à 20'48" / dur : 00'10")

Interviews : Fernando Rodriguez / Unión Majomut / San Cristobal de las Casas / Chiapas

Manuel López / Unión Majomut / Communauté de Majosic / Chiapas / Mexique

Antonio / Unión Majomut / Communauté de Tenejapa / Chiapas / Mexique

16. Le poids des communautés indigènes dans la production caféière du Oaxaca, l'exemple d'UCIRI (31'34")

RÉSUMÉ : La mise en œuvre de la théorie du commerce équitable, élaborée par Franz Van der Hoff, a pu se dérouler en 3 temps :

- Tout d'abord, en 1980, padre Francisco (comme on l'appelle au Mexique) va réunir les petits producteurs de café de quatre ethnies (Zapotèque, Chontal, Chatino et Mixe) de la région de l'Isthme de Tehuantepec, au Mexique, pour qu'ils s'organisent et puissent mettre leurs forces en commun. Ils vont créer ensemble une coopérative afin de vendre leur café à un meilleur prix que celui qu'on leur proposait jusque-là et qui ne leur permettait pas de vivre.
- Franz Van der Hoff va rencontrer ensuite, par hasard, à la gare d'Utrecht, Nico Roozen, un dirigeant d'une ONG hollandaise, Solidaridad. Le destin des petits producteurs mexicains d'UCIRI va prendre alors une autre dimension, car ces deux hommes vont fonder ensemble une association baptisée Max Havelaar (1988), ayant pour vocation d'intégrer le café de ces petits producteurs dans les réseaux de distribution modernes, pour qu'il puisse être vendu en grande quantité et à un juste prix.
- Enfin, le commerce équitable arrive à sa phase de maturité en 1997 en France, quand l'ensemble des acteurs économiques (entreprises, distributeurs et consommateurs)

sortent le modèle de l'anonymat et en font un produit incontournable porteur de valeurs communes pour le consommateur comme pour le producteur.

UCIRI est une organisation qui produit en agriculture biologique, une structure qui fonctionne démocratiquement, dans laquelle la parole est le ciment du bon fonctionnement de l'ensemble des projets mis en place.

Ce film documentaire raconte, à travers le témoignage de Padre Francisco, le parcours de ces différentes communautés indigènes qui, unies, ont pu faire face aux difficultés du passé et ont pu redonner au monde rural une véritable politique économique couvrant deux types de besoin : l'augmentation des revenus individuels, l'amélioration des conditions de vie grâce à une aide collective décidée et gérée par ceux qui en profitent. Cette idée simple a émergé avec le café : un prix minimum garanti et stable, ainsi que des primes, pour travail collectif en organisation et pour la caféiculture « bio ».

Cette idée a été comprise rapidement par tous les acteurs du marché. Avec, en corollaire, des contreparties : un système démocratique de gestion dans les coopératives ; une qualité exceptionnelle des produits, cultivés pour la plupart selon un mode d'agriculture biologique ; le respect de l'environnement, avec la protection des espèces et de la forêt tropicale.

Tout cela fonctionne depuis plus de trente ans pour UCIRI, mais la théorie de Padre Francisco va au-delà, il n'est pas possible de se reposer sur les acquis, pour lui, il ne faut ni « rester les bras croisés », ni « mettre tous les œufs dans le même panier ».

Ce film est le plus long de la série ; il est découpé en 15 chapitres :

0 – Introduction	(à 00'00" / dur : 00'36")
1 – Les origines d'UCIRI	(à 00'36" / dur : 02'21")
2 – Propriété de la terre : le droit communal	(à 02'57" / dur : 01'12")
3 – Genèse d'une organisation : les débuts d'UCIRI	(à 04'10" / dur : 02'46")
4 – Les principes démocratiques d'une organisation de producteurs	(à 06'56" / dur : 02'12")
5 – Un prix juste, pour un café « bio »	(à 09'09" / dur : 02'22")
6 – Un commerce équitable et solidaire	(à 11'31" / dur : 01'33")
7 – Les services à la communauté	(à 13'04" / dur : 02'07")
8 – Une école pour enseigner le « bio »	(à 15'11" / dur : 04'03")
9 – Une micro banque pour les sociétaires	(à 19'15" / dur : 00'41")
10 – Le beneficio seco à Lachivisa	(à 19'56" / dur : 00'57")
11 – UCIRI face aux crises	(à 20'53" / dur : 03'11")
12 – Rénover les caféières	(à 23'07" / dur : 01'24")
13 – Diversifier la production	(à 24'31" / dur : 02'06")
14 – Vendre local : le marché national	(à 26'37" / dur : 02'10")
15 – S'adapter au changement climatique	(à 28'48" / dur : 02'24")
16 – Générique de fin	(à 31'11" / dur : 00'19")

Interviews :

Franz Van der Hoff / membre fondateur d'UCIRI et co-fondateur de Max Havelaar

Ambroxio Guzmán Melendez / caféiculteur / sociétaire UCIRI / Ixtepec / Oaxaca

Celso Eleuterio Cabardilla / responsable des exportations UCIRI / Ixtepec / Oaxaca

Guzberto Eleuterio Lucas / membre d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca

Uwemen Ruiz Vazquez / technicien torréfacteur / UCIRI / Ixtepec / Oaxaca

17. La place des femmes dans la caféiculture des communautés indigènes (12'35'')

RÉSUMÉ : Généralement, la production de café est considérée comme une profession d'hommes alors que les femmes jouent souvent un rôle central dans la plupart des activités. Elles restent une main d'œuvre invisible. Elles gagnent des revenus moindres, possèdent moins de terres et disposent de moindres opportunités de formations.

Au sein des communautés indigènes que nous avons pu rencontrer, ces femmes jouent un rôle très important, non seulement dans les activités agricoles et celles de la famille, mais aussi dans le socle même de l'organisation démocratique de ces communautés où leur pouvoir décisionnel est parfois supérieur à celui des hommes.

Ce film, non chapitré, essaye de montrer cette place des femmes dans la production caféière des deux États étudiés : Oaxaca et Chiapas.

À l'origine, dans le projet initial proposé à l'UVED, il était prévu d'aborder la question du mouvement zapatiste par rapport à l'activité caféière, mais les témoignages recueillis sur place se sont révélés insuffisants et nous n'avons donc pas jugé opportun de traiter ce sujet avec une quelconque légitimité scientifique ou un point de vue suffisamment éclairé par les acteurs locaux pour en faire un film à usage pédagogique.

18. La disparition du système de la grande propriété caféière dans le Soconusco, au Chiapas (12'05'') Bonus 1

RÉSUMÉ : Dans les contreforts de la Sierra Madre de Chiapas, les grandes exploitations caféières ont connu leurs heures de gloire. La main d'œuvre, venue des montagnes des Altos du Chiapas, a permis la réussite de ces grandes fincas, à un moment donné de leur histoire. La plupart d'entre elles ont aujourd'hui disparu : les coûts de production, liés surtout au prix de la main d'œuvre, ne leur permettent plus de rester compétitives faces aux réalités et aux contraintes de la production.

Ce film se base sur le récit de l'un des derniers grands propriétaires de fincas au Mexique, Tomás Edelman, dans le Soconusco. Il présente beaucoup de similitudes, sur certains thèmes abordés, avec le grain n°13, qui parle des mouvements migratoires des indiens des Altos de Chiapas vers ces grandes exploitations plusieurs décennies auparavant. Mais ce grain 18, proposé en bonus, ne nous semble pas redondant ; il permet surtout de compléter et approfondir cette question de la disparition des grandes fincas, au Mexique comme ailleurs dans le monde, abordé ici du seul point de vue d'un grand propriétaire terrien.

19. La lutte contre la rouille orangée du caféier, *Hemileia vastatrix* (15'50'')

Bonus 2

RÉSUMÉ : Toutes les régions productrices de café sont atteintes par la rouille orangée du caféier, maladie foliaire provoquée par le champignon *Hemileia vastatrix*. La maladie est généralement bien contrôlée, principalement par l'emploi de fongicides cupriques appliqués préventivement selon des calendriers de traitement, et de plus en plus, par l'utilisation de variétés résistantes. Cependant, la maladie a atteint une diffusion planétaire : c'est aujourd'hui une pandémie, avec parfois des poussées épidémiques particulièrement virulentes, comme ce fût le cas en 2013 en Colombie. Ensuite, la maladie s'est propagée sur tout le continent, remontant jusqu'au Mexique. Pour les petits producteurs, comme pour tous ceux qui sont en « bio », il s'agit d'une grande menace pour leur survie.

Car, dans un contexte de prix bas, et face à la demande du marché pour des produits exempts de trace de pesticides et écologiquement propres, il n'est plus suffisant de savoir comment lutter contre une maladie : il faut appliquer des méthodes de lutte peu coûteuses, les moins polluantes possibles, tout en produisant un café de qualité pour une meilleure rémunération.

Ce film, proposé en bonus, complète le parcours n°2 (agronomie et environnement) ; il aborde la question des maladies du caféier en 6 chapitres (+ une introduction) :

0 – Introduction	(à 00'00'' / dur : 02'00'')
1 – La rouille : une maladie pandémique	(à 02'00'' / dur : 03'56'')
2 – Les moyens de lutte : les traitements fongiques	(à 05'57'' / dur : 01'50'')
3 – Les moyens de lutte : les nouvelles variétés	(à 07'47'' / dur : 02'25'')
4 – La rénovation des caféières : le recépage	(à 10'13'' / dur : 02'37'')
5 – La rénovation des caféières : les bonnes pratiques culturelles	(à 12'50'' / dur : 00'55'')
6 – La rénovation des caféières : la plantation de nouvelles variétés	(à 13'45'' / dur : 00'55'')
7 – Générique de fin	(à 16'11'' / dur : 01'13'')

Interviews :

Gill Alonzo Garcia / caféiculteur / Pluma Hidalgo / Mexique

Fernando Rodriguez / Union Majomut / Altos de Chiapas / Chiapas / Mexique

Tomás Edelmann / propriétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas

Bruno Edelmann / propriétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas

Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo

Erlinda Losano Pacheco / caféicultrice / Santa Maria Guienagati / Oaxaca

Bryan Escobar / Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

José Luis Bernstorff / contremaitre / Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas

Andrés Galguera / caféiculteur / Finca El Mirador / San Miguel del Puerto / Oaxaca

Francisco Rojas / ingénieur agronome / Pluma Hidalgo / Oaxaca

20. Caféculture et écotourisme (11' 35'') Bonus 3

RÉSUMÉ : Ce film nous parle de la vie quotidienne dans une grande finca caféière, le genre d'exploitation qui n'existe pratiquement plus à présent. Ici, cette activité écotouristique permet non seulement de faire venir des visiteurs et de futurs clients potentiels dans la finca mais aussi de réellement les immerger dans une exploitation professionnelle, en activité. D'autre part, les emplois et les revenus générés par l'activité écotouristique sont une façon de compléter les ressources de l'exploitation en permettant à certains jeunes et à leurs familles de demeurer sur l'exploitation tout au long de l'année. Cette exploitation n'est pas en « bio », du moins pour une partie de la surface cultivée, mais elle respecte certaines règles du développement durable et du travail éthique.

L'idée de départ était de montrer cette activité écotouristique à la Finca Irlanda. Celle-ci n'étant plus ouverte ou organisée pour accueillir le public, nous avons dû nous orienter vers cette Finca Hamburgo, voisine immédiate d'Irlanda.

Interviews :

Tomás Edelman / propriétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique

Amalia Edelman / gérante structure écotourisme de Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas

IV. PUBLIC CIBLE

L'objectif de ces documentaires est d'informer le public universitaire (mais aussi un public plus large) en montrant la relation entre une ressource agricole pérenne, la plus connue et exportée dans le monde, le café, et les implications de cette culture pour l'amélioration des revenus des caféiculteurs et la durabilité économique et écologique des plantations dans les régions tropicales et subtropicales.

Cette ressource est tout d'abord destinée à un public d'étudiants concernés par les disciplines et thématiques suivantes :

- La **géographie** permet de comprendre le contexte de la production caféière : la zone intertropicale, le Mexique et ses principaux États producteurs, le Mexique parmi les principaux producteurs d'Amérique latine ou mondiaux et, parmi les pays producteurs de café biologique, le rôle de la montagne. Cette discipline permet également de comprendre les multiples interrelations entre les sociétés et leur environnement, notamment l'enchaînement des dynamiques sociales, culturelles, politiques et économiques qui conduisent à la dégradation de l'environnement ou au contraire à sa préservation.

Films : 2, 3, 4, 9, 12, 13.

- L'**analyse paysagère** permet d'étudier les environnements du café, de comprendre pourquoi ils peuvent être si proches des paysages viticoles, dans les exploitations de type monoculture intensive de plein soleil, ou au contraire relever d'une agroforesterie.

Film 4 : analyse des paysages du café (Mexique, Brésil, Venezuela, Colombie).

- L'**histoire** permet de situer un long processus de mise en place et de conquête de la caféiculture dans les moyennes montagnes des Cordillères mexicaines, de leur rôle dans la construction des États (contrôle territorial) et dans l'arrivée des migrants, dans la création de nouveaux rapports socioéconomiques, voire d'inégalités. La crise du café dans les années 1980-1990 permet d'aborder concrètement les effets de la libéralisation de l'économie mondiale et de la fin de l'État-providence. La fin des organismes étatiques d'encadrement de la production caféière a ainsi bouleversé la stratégie des petits producteurs, les poussant soit à migrer pour chercher du travail ailleurs, soit à modifier en profondeur leurs systèmes de production pour survivre.

Films 3, 13, et 18.

- La **biologie et la botanique** nous permettent de décrire cette ressource végétale, de comprendre son fonctionnement et surtout la place occupée au sein de systèmes agroforestiers. La présentation des différents moyens de lutte biologique contre les ravageurs ou les maladies de la plante permet de prendre la mesure de la complexité du vivant et la façon dont cette complexité peut devenir un allié de la production. La **phytopathologie** est abordée à travers la question des ravageurs (principalement le *Scolyte* du café) et des maladies (*Hemileïa vastatrix*, la rouille orangée du caféier) et de la lutte biologique.

Films 7, 19 : maladies et parasites.

- L'**écologie et la biodiversité** : pour la société et les gestionnaires publics, la valorisation de la diversité biologique et des paysages constitue une préoccupation nouvelle. Les

problématiques environnementales, ainsi que la sauvegarde de la biodiversité sur ces territoires des Tropiques sont cruciales et au cœur des débats dans la caféiculture.

Films 1 et 5.

- L'**ethnologie** : cet arbuste, bien que d'introduction relativement récente au Mexique (vers 1870) occupe une place culturelle très importante surtout dans les États du sud ; il a en effet créé autour de lui, depuis plus d'un siècle, tout un ensemble d'usages et de coutumes bien spécifiques qui ont perduré pratiquement jusqu'à aujourd'hui. On voit ainsi que la persistance d'un produit agricole dans le temps, et l'effort consenti pour le pérenniser ne relèvent pas uniquement de l'existence d'un marché mais également de son ancrage symbolique dans la culture des sociétés locales dont il a scellé à un moment donné le destin et construit l'identité.

Films : 1, 4, 11, 13, 14, 15.

- L'**agriculture et l'agroforesterie** : au niveau mondial, la caféiculture est une des principales ressources agricoles de nombreuses régions montagneuses des Tropiques. La question du choix d'agriculture qui serait le plus adapté pour la durabilité de ces milieux fragiles de montagne, est centrale dans notre propos. Depuis l'avènement d'une agronomie dite « moderne » et ce depuis les théories émises par Liebig, deux courants d'idées se sont créés sur le maintien de la fertilité des sols : d'une part, l'opinion selon laquelle on ne peut faire autrement que d'utiliser des engrais chimiques de synthèse (l'agrochimie) ; d'autre part, celle de la petite minorité qui estime que la fertilité du sol ne peut être maintenue que par un complexe culturel adéquat et des techniques de fumures organiques et minérales (l'agrobiologie). Ce sont ces deux techniques ou méthodes qui sont abordées régulièrement dans notre ressource, précisant le plus souvent les points sur lesquels elles divergent.

Films 1, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 19 : caféiculture intensive, polyculture dynamique, systèmes agroforestiers divers.

- L'**économie** : Pendant longtemps, l'analyse de la filière-café a été réduite à une chaîne linéaire de transformation/commercialisation au long de laquelle se formait la plus-value. La crise des années 1980-1990 a montré l'importance de la question de la régulation au sein de la filière tout en mettant l'accent sur le rôle économique que joue la production, et en particulier la petite production, dans la création de la plus-value. On peut parler de changement de paradigme économique dans l'industrie du café, à cause de la préférence accrue pour les cafés supérieurs et plus différenciés, de la prise de conscience croissante des questions environnementales et sociales chez les consommateurs et des nouvelles exigences de sécurité phytosanitaire et alimentaire dans les pays importateurs. La majorité des grains de cette ressource documentaire met l'accent sur le secteur de la production, invitant le lecteur/consommateur à reconsidérer ce qu'il entend par « économie » ou encore la façon dont se construit un prix à payer, que l'on voudrait « juste ».

Notre projet traite de l'économie sociale et solidaire. Il aborde de manière importante la question des organisations paysannes et du mouvement coopératif, ou encore des aspects juridiques de propriété ou d'usage de la terre.

Films 1, 2, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 20.

- Le **développement durable** : dans les années 1990, le concept de développement durable a pris forme. Dans ce contexte, des actions sont déployées un peu partout dans le monde.

La question qui est posée dans les différents grains concerne là aussi le prix à payer pour cette durabilité, par qui ? *Films 4, 5, 6, 7, 8, 10, 14, 15, 16, 19.*

Cette série de films s'adresse donc aux étudiants et aux enseignants des formations suivantes, tant en formation initiale qu'en formation continue à différents niveaux d'études :

Licence 2 et 3

Master 1 et 2

BTS et Licences professionnelles

Formations continues

Elle peut aussi intéresser le grand public et les caféiculteurs professionnels qui pourront recueillir dans cette série de 20 films des informations précieuses (maladies et parasites, exemples de valorisation, durée de vie du caféier, écologie, organisations paysannes et systèmes coopératifs, politiques nationales et internationales, types de filières du café et comparaison entre la filière conventionnelle et celle du commerce équitable).

Ces films concernent les disciplines suivantes :

- La géographie
- L'écologie
- L'agronomie
- L'économie
- L'histoire
- L'anthropologie
- Les sciences de la vie et la biologie
- Les sciences de l'environnement

V. PARCOURS DE FORMATION CONCERNÉS

Exemples de formations auxquelles cette ressource est liée :

Niveau	Intitulé de la formation	Etablissement
L2, L3	Géographie Licences pluridisciplinaires	Université Toulouse–Jean Jaurès
BTS	Aménagement paysager	LEGFA Rignac, Lycée agricole de Fontlabour
Master	Ruralités Nords & Suds	Université Toulouse–Jean Jaurès
Master	Gestion sociale de l'environnement et valorisation des ressources territoriales	CUFR Champollion Albi
Master	Géographie, aménagement, environnement et développement	Université Toulouse–Jean Jaurès
Licence pro	Gestion et aménagement des espaces pastoraux et montagnards	Université Toulouse–Jean Jaurès

Autres exemples de formations pouvant être intéressées :

Niveau	Intitulé de la formation	Etablissement
L3, Master	Biologie/écologie	Université Paul Sabatier Toulouse III
Master	Sciences de la biodiversité et écologie	Université d'Aix Marseille
Master	Géographie	Université Paris IV
Master	Écologie fonctionnelle	Université Montpellier
Master	Environnement	Université Paris I Panthéon-Sorbonne
Master	Sciences et technologies du vivant	Agro-Paris Tech Florac

VI. LA RESSOURCE SUR CANAL-UVED

Lorsque vous accédez à la ressource, l'interface de Canal-U propose différents onglets dont voici les contenus :

Onglet « Architecture de la ressource »

Présente une architecture complète de la ressource avec les différents films organisés au sein de 4 parcours. Ces 4 parcours regroupent eux-mêmes les films par disciplines : Histoire et Ethnographie, Géographie, Écologie, Agronomie et Biologie, Économie, Développement durable.

Onglet « Séquençage »

Permet de naviguer de chapitre en chapitre et d'aller rechercher ainsi plus rapidement des thématiques qui nous intéressent. La grande majorité des films proposés disposent d'un séquençage précis qui permet cette navigation rapide.

Onglet « Documents » (par films)

Outre les prolongements pédagogiques, vous y trouverez :

- Une bibliographie des principaux auteurs et des thématiques abordées.
- Les principaux schémas ou cartes figurant dans le film (au format pdf).
- Un glossaire suivi d'une liste des principaux acronymes cités dans les films.

Onglet « Résumé »

Présente le résumé de chaque film ainsi que des trois bonus de la ressource.

Onglet « Auteurs »

Présente les auteurs ou co-auteurs de la ressource.

Onglet « Téléchargements »

Tous les films ainsi que les documents proposés dans cette ressource peuvent être téléchargés.

Granularité de la ressource sur Canal-U

Comme indiqué précédemment, la plupart des 20 films sont séquencés, ou « chapitrés ». En effet, la plupart de ces films ont une durée relativement importante (parfois dépassant les 30 minutes), ce qui a conduit à un séquençage afin de traiter de thématiques à travers des grains relativement courts, ne dépassant pas les 5 ou 6 min. Tous les films proposés disposent de prolongements pédagogiques à télécharger selon les besoins.

Pour télécharger un film particulier, il faudra le sélectionner dans la liste de la collection de la ressource et solliciter l'onglet « Téléchargements ».

VII. SUGGESTION D'UTILISATION PÉDAGOGIQUE

Cette ressource peut être utilisée en complément à des cours magistraux en géographie de l'environnement, géographie rurale ou en écologie, ainsi qu'en agronomie ou également comme support d'exercice dans des travaux dirigés.

En raison des thématiques abordées, cette collection de films documentaires offre également la possibilité d'une utilisation pour des formations de public malentendant. Cette ressource est en effet proposée intégralement sous-titrée.

Elle peut être accompagnée par les enseignants qui s'appuieront sur le guide d'usage, sur la webographie et le glossaire.

En dehors du public universitaire concerné, cette ressource apporte également de nombreuses possibilités d'utilisation pour les techniciens ou les formateurs en agroécologie.

Enfin, ce type de collection de films documentaires peut intéresser le grand public, sensibilisé aux enjeux posés par la caféiculture (produits de l'agriculture biologique et durable, commerce équitable, parcours paysagers, maladies et cycle de vie des caféiers, biodiversité, etc.).

Nature et contenu du guide d'usage.

Les vingt films documentaires sont séquencés et proposés en vidéo rich-media.

Des documents textuels, graphiques et iconographiques (tels que textes, définitions, schémas, photographies, cartes, graphiques) sont proposés en documents complémentaires, sous forme de fiches pédagogiques, dans l'onglet « Documents » prévu sur l'interface de Canal-UVED.

Un répertoire détaillé de ces prolongements est soumis à l'utilisateur sous forme de compléments documentaires (statistiques, fiches documentaire, etc.) ainsi qu'une bibliographie et une webographie et des liens renvoyant vers des sites, qui viennent compléter l'ensemble.

Ces documents constituent des prolongements pédagogiques à multi niveaux d'enseignement.

La transcription des différents films documentaires est proposée sur tous les films. Elle est en français, essentiellement destinée aux malentendants. Les entretiens collectés en langue espagnole sont bien évidemment tous traduits en français. Les 20 films peuvent être visionnés avec ou sans sous-titrage, que ce soit sur l'interface de Canal-UVED ou sur le Web-documentaire.

Le résumé de chacun des 20 films est disponible sur l'onglet « Résumé » de Canal-U.

Un plan global de la ressource est également disponible sous forme de synoptique (architecture de la ressource).

Tous les prolongements pédagogiques sont proposés au téléchargement.

Un certain nombre de mots-clés ont été indexés en fonction des contenus thématiques de chaque film.

Une liste des thématiques peut être abordée par les prolongements pédagogiques du film, sous forme textuelle, iconographique et sous forme de schémas dans les documents pédagogiques.

Questions possibles pour les QCM

Le **parcours 1** : Histoire et géographie

- Quels sont les principaux États producteurs de café au Mexique ?
- Implantation et répartition des zones caféières au Mexique
- Les causes des difficultés de la production caféière ?
- Quels sont les douze pays méga-diversifiés de la planète ?

Le **parcours 2** : Agronomie et environnement

- Définition du terme cultivar
- Pourquoi taille-t-on les caféiers ?
- Qu'est-ce que le recépage ?
- Quelles sont les deux principales maladies et ravageurs du café ?
- Quels moyens de lutte naturels peut-on adopter en caféiculture biologique ?
- Quels sont les risques de l'agriculture intensive pour les sols des milieux tropicaux ?
- Quels rôles peuvent jouer les systèmes agroforestiers pour lutter contre les GES ?
- Café d'ombrage et café de pleine exposition solaire : quelles différences ?
- Quelle est la culture du café biologique ? Et quelles sont les normes ?
- Pourquoi parle-t-on de terroirs caféiers ?
- Définition des espèces de caféiers
- Définition des variétés de café
- Différences entre compostage et vermicompostage (ou lombricompostage)
- Quelles sont les conditions (pédologiques et climatiques) de vie du caféier ?
- La ressource en eau : quelles mesures peut-on prendre pour l'économiser ?
- Description d'un paysage du café
- Comment montrer les éléments du paysage caféier ?
- Quel est le type de sol et les conditions favorables à l'implantation du café ?
- Quel type de flore dans les caféiers cultivés sous ombrage ?
- Quel sont les intérêts d'une agroforesterie en caféiculture ?
- Donner quelques noms de variétés traditionnelles de café

Le **parcours 3** : Économie

- Qu'est-ce qu'une café bio-équitable ?
- Comment fonctionne le commerce équitable ?
- Quelles sont les quatre formes de classification du café commercialisé ?
- Qu'est-ce que la Révolution verte en agriculture ?
- Comment décrire la Révolution verte dans le café ?
- Quelles ont été les conséquences de la fin des Accords Internationaux du Café ?
- Quels sont les 5 principaux négociants du café dans le monde ?
- Quels sont les 10 torréfacteurs principaux dans le monde ?
- Qu'est-ce qu'un Standard Volontaire de Durabilité ?
- Qu'est-ce que l'analyse sensorielle du café ? À quoi sert-elle ?
- Citez cinq labels représentés sur les paquets de café en France ?
- Quelle est l'importance de la caféiculture paysanne dans le monde ?
- Sous quels différents formats le café est-il commercialisé ?

Le **parcours 4** : Organisations de producteurs et systèmes coopératifs

- Comment le café a-t-il été introduit dans la région des Altos de Chiapas ?
- Quelles sont les conditions de possession de la terre au Mexique ?
- Qu'est-ce qu'une finca caféière ?
- Dans quelles régions se trouvent les communautés indigènes cultivant le café ?
- Qu'est-ce qu'un ejido ?
- Qu'est-ce que le droit communal ?

VIII. LISTE DES INTERVENANTS

Personnes interviewées en Amérique latine :

Josefina Vázquez Morales, caféologue (IOC Oaxaca)
Luis Galguera Scheremberg / Finca El Mirador / entreprise Yuviaga / Oaxaca / Mexique
Arciris Ruben Hernandez Pacheco / responsable finca Vista Hermosa / Pluma Hidalgo
Filadelfo / caféiculteur / Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique
Gill Alonzo Garcia / producteur / Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique
Francisco Rojas / Ingénieur agronome / / Pluma Hidalgo / Oaxaca / Mexique
Jesús Salazar / Cafeología / San Cristóbal de las Casas / Chiapas / Mexique
Alma Amalia González Cabañas / Chercheuse UNAM-CIMSUR / San Cristóbal de las Casas
Andrés Galguera / caféiculteur-apiculteur / Finca El Mirador / Oaxaca / Mexique
Ambroxio Guzmán Melendez / caféiculteur / sociétaire d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique
Franz Vanderhoff Boersma / membre fondateur d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique
Erlinda Losano Toledo / caféicultrice / sociétaire d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique
Autre productrice caféicultrice / sociétaire d'UCIRI / Ixtepec / Oaxaca / Mexique
Fernando Rodriguez / Unión Majomut / San Cristóbal de las Casas / Chiapas / Mexique
Manuel López / Unión Majomut / Communauté Majosic / Altos de Chiapas / Mexique
Antonio / Unión Majomut / Communauté Majosic / Altos de Chiapas / Mexique
Jeune (aguas mieles) : / Unión Majomut / Communauté Majosic / Altos de Chiapas / Mexique
Tomás Edelmann / Propriétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique
Amalia Edelmann / Propriétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique
Bruno Edelmann / co-propiétaire Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique
Bryan Escobar / ingénieur agronome Finca Hamburgo / Soconusco / Chiapas / Mexique
Walter Peters / co-propiétaire Finca Irlanda / Soconusco / Chiapas / Mexique
Ernesto / chercheur / Oaxaca / Mexique
Antonio Ruiz / propriétaire récoltant / Mérida / Venezuela (itw réalisée en 1998)
Oscar Sandoval / Ingénieur agronome / Mérida / Venezuela (itw réalisée en 1998)
José Leonidas Jaimes / Ingénieur / Mérida / Venezuela (itw réalisée en 1998)

Personnes interviewées en France :

Stéphane Comar / co-fondateur Ethiquable et gérant Café Michel / Pessac / France
Thomas de Roquemaurel / artisan-torréfacteur / Toulouse / France

IX. EQUIPE DES AUTEURS ET DE PRODUCTION

Les coauteurs :

Jean Jimenez

Université Toulouse-Jean Jaurès
Réalisateur / Docteur en Sciences de l'Information et de la Communication
Jjimenez@univ-tlse2.fr

Jean-Christian Tulet

Université Toulouse-Jean Jaurès
Chercheur CNRS / Directeur de recherche (émérite)
Laboratoire GEODE
tulet@univ-tlse2.fr

Michaël Pouzenc

Université Toulouse-Jean Jaurès
Enseignant-chercheur / Professeur
Laboratoire LISST
michael.pouzenc@univ-tlse2.fr

Alma Amalia González Cabañas

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)
Directrice de recherche
agonzale@unam.mx

Javier Ramirez

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)
Enseignant – chercheur / Professeur

L'équipe de production audiovisuelle et multimédia est composée de :

Jean Jimenez

Université Toulouse-Jean Jaurès
Réalisateur audiovisuel (retraité)
Jjimenez@univ-tlse2.fr

Nathalie Michaud

chargée de production / prise de son et voix-off
Le Vidéographe / Maison de l'Image et du Numérique
Université de Toulouse-Jean Jaurès
nmichaud@univ-tlse2.fr

Cédric Peyronnet

chargée de production / prise de son et voix-off
Le Vidéographe / Maison de l'Image et du Numérique
Université de Toulouse-Jean Jaurès
peyronnet@univ-tlse2.fr

Jacques Aguila

infographie, réalisation des cartes et animations 2D et 3D

Le Vidéographe / Maison de l'Image et du Numérique

Université de Toulouse-Jean Jaurès

aguila@univ-tlse2.fr

Franck Delpech, voix-off

Arnaud Mansat, voix-off

Yan Calvet, réalisation infographique 2D

X. RÉFÉRENCES, SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES CONSULTÉES

Ouvrages et publications récentes consultés :

Guide international du Commerce équitable (édition 2020)

Rapport du Basic : « *Café : la success story qui cache la crise*. Étude sur la durabilité de la filière café » (Rapport de recherche, 2018)

Baromètre du café 2021

Daviron B. et Ponte S, « *Le paradoxe du café* », 2007, Versailles, éd. Quae, 360 p.

« Cafés et caféiers ; matières, itinéraires et imaginaires de la mondialisation » Bernard Charlery de la Masselière / (Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales) 2008

« Sur le chemin des caféiers » Fabrice Pinard / (Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales) 2008

« Café des montagnes, café des plaines », François Bart / (Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales) 2008.

Sites consultés :

Ecolabelindex (consulté en décembre 2021)

FAOSTAT (consulté en novembre 2021)

Rapport du **Basic**

Baromètre du café (2018 et 2020)

Nespresso AAA

Starbucks CAFE Practices

Simbolo de Pequeños Productores (SPP)

Fairtrade International

Guide international du commerce équitable

OIC (Organisation Internationale du Café)

Site Demeter

XI. FILMOGRAPHIE SUR LE CAFÉ

Ces films sur la caféiculture mondiale ont été réalisés par l'équipe du Vidéographe entre les années 1998 et 2005. Ils sont disponibles sur le site de Canal-U / Producteurs / Université Toulouse-Jean Jaurès.

VENEZUELA, le café malgré le pétrole

1998, Réalisation : Jean-Christian Tulet et Jean Jimenez

<https://www.canal-u.tv/chaines/universite-toulouse-jean-jaures/cafeicultures-venezuela-le-cafe-malgre-le-petrole-jean>

COLOMBIE, la Fédération des Cafeteros de Colombia

2000, Réalisation : Jean-Christian Tulet, Bruno Bastard

<https://www.canal-u.tv/chaines/universite-toulouse-jean-jaures/cafeicultures-colombie-la-federation-nationale-des>

CUBA

2000, Auteur : Denise Douzant-Rosenfeld et Réalisation Jean Jimenez

BRÉSIL, les frontières de la qualité

2004, Auteur : Pernette Grandjean et Réalisation : Jean Jimenez

KILIMANDJARO, le café au bois dormant (Tanzanie)

1999, Auteur : Bernard Charlery de la Masselière, réalisation : Samir Bouharaoua