

Exercice 3 sur Powerpoint (3 pages)

- *Il s'agit d'un exercice de groupe qui sera évalué sur un maximum de **30 points**. Chaque groupe sera composé de 3 ou 4 personnes au maximum. Vous avez jusqu'au **Mercredi 12 novembre 2003** pour terminer ce travail. Ce jour même, vous devrez commenter oralement vos diapositives. Toute tentative de triche ou de fraude sera sanctionnée par la perte de 2/3 des points.*

- *Il y aura une seule note par groupe*

Bon travail !!

Enoncé :

Admettons que vous devez présenter le contenu des article ci-dessous devant une assemblée. Pour ce faire, procédez de la manière suivante.

- 1. Lisez attentivement le texte ci-dessous**
- 2. Synthétisez le texte après en avoir extrait les idées principales**
- 3. Etablissez sur papier une arborescence des thèmes identifiés**

Exemple : Deux méthodes pour transformer le café :

- la voie sèche
- la voie humide

- 4. Reporter vos idées sur des diapositives PowerPoint**
- 5. En définitive, le travail sera présenté oralement par un des membres du groupe.**

!!! N'oubliez pas, votre objectif est d'attirer l'attention de votre public. Veillez donc à présenter votre travail de la manière la plus interactive possible. Faites appel à votre imagination et utiliser au maximum les outils qui vous sont offerts par le logiciel PowerPoint.

Article : Culture et transformation du café

« De la cerise à la tasse »

Le caféier est un arbuste fragile cultivé dans les régions tropicales et subtropicales, en Afrique, en Amérique centrale et du Sud mais aussi en Asie. Deux sortes de café sont essentiellement produites dans le monde : l'arabica et le robusta.

Le café arabica, originaire d'Ethiopie, est réputé pour sa finesse et sa faible teneur en caféine (1 à 1,5%). C'est une espèce délicate peu résistante aux maladies, cultivée entre 900 et 2000 mètres d'altitude. L'arabica représente 75% de la production mondiale. Les principaux producteurs sont l'Amérique centrale et du Sud et quelques pays d'Afrique de l'Est.

Le café robusta, comme le suggère son nom, est une plante moins fragile que l'arabica. Originaire d'Afrique centrale, le robusta pousse en basse altitude. On le cultive principalement en Afrique centrale et de l'Ouest ainsi qu'en Asie. De qualité moyenne, son goût est plus amer et sa teneur en caféine est élevée (1,6 à 2,7%). Une grande partie de la production de robusta est destinée à être transformée en café soluble.

Le caféier peut atteindre jusqu'à 12m de hauteur. Pour faciliter la cueillette des fruits, l'arbre est taillé à une hauteur de 2 à 3 m. Le caféier produit ses premiers fruits, appelés *drupes* ou cerises, 4 à 5 ans après le semis. Sa période de production n'excède pas 25 ans. Un caféier, selon l'espèce, produit en moyenne 2 à 4 kg de cerises par an. On se rendra mieux compte du travail considérable que représente la récolte si l'on sait qu'il faut 2,5 kg de cerises pour obtenir 500g de café vert, soit 400g de café torréfié.

La majeure partie de la production mondiale de café est fournie par de petits producteurs. La culture du café est dès lors peu mécanisée. Les paysans récoltent les fruits rouges du caféier à la main ou avec des peignes spéciaux. Dans chaque cerise se trouvent deux grains de café. Les paysans traitent ensuite les cerises pour en extraire les grains de café vert. Cette première transformation a toujours lieu dans les pays producteurs. Il existe deux méthodes pour ce faire :

- *La voie sèche* : on sèche les cerises au soleil durant deux à trois semaines en les remuant régulièrement, avant de les décortiquer, au pilon ou en machine, pour séparer la pulpe et la parche (pellicule qui entoure le grain) des grains. Cette méthode, plus simple, produit un café de qualité inférieure à celui obtenu par la voie humide. Elle est surtout utilisée au Brésil et en Afrique occidentale.
- *La voie humide* : on nettoie les cerises avant de les passer dans des éplucheurs qui séparent les grains de la pulpe. On sèche ensuite les grains au soleil, avant de procéder au départage et au polissage du grain. Une bonne part des café de qualité supérieure sont préparées selon cette méthode, avant tout en Amérique centrale, mais aussi en Colombie, au Kenya et en Tanzanie.

Les grains verts et inodores sont ensuite conditionnés dans des sacs de jute de 60 kg, puis acheminés par bateau vers les pays consommateurs où ils sont grillés par les torréfacteurs. C'est la torréfaction qui donne au café sa couleur caractéristique et son arôme particulier. Au cours de cette opération, les grains verts sont grillés et continuellement remués dans une grande cuve cylindrique. En " grillant ", les sucres se caramélisent et le café libère une huile essentielle, la caféone. C'est cette huile qui donne sa saveur et son arôme au café.

Une fois torréfié, le café est conditionné en paquets de 250 g pour la vente au détail. La plupart des cafés, en grains ou moulus, sont des mélanges d'arabica et de robusta. La réussite de ces mélanges dépend du choix des cafés verts et de leur traitement. Eventé, le café perd rapidement ses arômes volatils, plus rapidement encore si le café est moulu. L'idéal est de conserver son café au congélateur dans une boîte hermétique.

Les pays occidentaux sont les principaux consommateurs de café. Le café est néanmoins consommé dans les pays producteurs. Mais il s'agit souvent de café de moins bonne qualité ou de café instantané. En matière de consommation, le Belge se profile comme un grand buveur de café. Chaque année, le Belge consomme en moyenne 5,23 kg de café torréfié. A l'échelle européenne, plus l'on grimpe vers le nord, plus la consommation de café est élevée. C'est en Scandinavie que l'on relève les chiffres de consommation les plus élevés au monde, de 11 à 13 kg de café en moyenne.

« Le Brésil, un acteur de poids dans la loi de l'offre et de la demande »

Le Brésil, plus gros pays producteur de café et premier exportateur, influence directement l'offre de café au niveau mondial, et par conséquent les prix. En effet, un incident climatique dans ce pays a des répercussions directes sur l'état du marché mondial du café. Le gel - ou les rumeurs de gel - au Brésil ne sont pas une légende. Ainsi, en 1994 et 1995, les prix du café ont enregistré des niveaux records, avoisinant les 200 cents US la livre d'arabica en septembre '94, conséquences de deux gelées successives au Brésil. A moyen terme, ces périodes de flambée des prix ont pour effet de relancer la production de café si bien que l'augmentation de l'offre pousse les prix du café à la baisse. C'est comme si le marché du café était naturellement fluctuant. Les prix élevés encouragent les producteurs à soigner davantage leurs caféiers et à en replanter. Après quelques années, ces investissements mènent à une offre plus importante et font pression sur les prix. Quand les prix sont bas, les producteurs ont tendance à négliger leurs caféiers, ce qui entraîne une baisse progressive de l'offre et une reprise du même cycle. (Source : EFTA, Mémento du Commerce Equitable. Les enjeux du nouveau millénaire 2001-2003, décembre 2001)

« Faute à la surproduction »

La raison majeure de la chute des prix du café se trouve dans une crise de surproduction de café au niveau mondial. Depuis 1990, la production a augmenté de 15%, résultat de la plantation de nouveaux caféiers, de l'innovation technologique et de l'arrivée de nouveaux producteurs sur le marché.

Parallèlement, la demande de café a augmenté de manière beaucoup moins significative que l'offre. Dans les dix dernières années, la production a en effet augmenté deux fois plus que la consommation. Le résultat : une surproduction mondiale conduisant au gonflement des stocks et à la chute des prix. Les stocks détenus par les pays consommateurs, un facteur essentiel jouant sur la fixation du prix mondial du café.