

L'hebdomadaire La Vie a publié dans son numéro n°4185 du 13/11/25 l'article suivant, qui apporte un éclairage important sur les dérives du marché du café et propose des attitudes positives pour les consommateurs. Nous le mettons à votre disposition avec l'accord de La Vie.

Ceux qui le souhaitent pourront accéder à l'article lui-même, sur le site de l'hebdomadaire, en cliquant sur le lien suivant. :

<https://www.lavie.fr/ma-vie/sens-et-sante/la-jungle-du-cafe-enquete-sur-un-marche-mondial-ou-les-cafeiculteurs-sont-les-grands-perdants-101837.php>

L'hiver approche, et les volutes du café matinal deviennent d'autant plus précieuses pour l'affronter. Peu s'interrogent cependant sur l'origine et les conditions de récolte du petit noir plébiscité chaque jour.

Pour le savoir, Pierre Wolf-Mandroux, journaliste au *Pèlerin*, s'est lancé dans une quête de trois ans, lisant tout sur le sujet et visitant 15 pays producteurs. Il en tire un livre passionnant, *la Jungle du café* (Plon), véritable modèle d'investigation érudite et pédagogique, qui fera date dans le traitement médiatique de cette boisson.

L'ouvrage débute par une contradiction apparente : le café se porte bien, mais pas les caféiculteurs qui récoltent. « *Si je me retrouve à parcourir les vastes collines émeraude de cet État du Brésil aussi grand que la France, bringuebalé sur une banquette arrière entre deux inspecteurs*, écrit Pierre Wolf-Mandroux, embarqué avec l'inspection du travail brésilienne dans l'État du Minas Gerais, *c'est pour percer à jour une partie du grand mystère du café, aussi appelé "paradoxe du café". Le voici : la consommation mondiale de café se porte à merveille. (...) Et pourtant, leurs producteurs et leurs cueilleurs se raréfient.* »

Le marché confisqué

Depuis la libéralisation du marché en 1989 – jusqu'alors, les quotas de production par pays étaient fixés par un accord international –, le café est devenu un nouvel « or noir ». Au point de devenir une matière première négociée sur les marchés financiers par des fonds spéculatifs.

[A lire aussi : En Colombie, une jeunesse à la rescousse du café](#)

Des fortunes ont été faites grâce au café, mais elles ne sont pas allées dans les poches des petits producteurs. Le marché a été vite confisqué par des mastodontes, comme l'américain Starbucks, le néerlandais JDE Peet's et l'helvète Nestlé, qui achète 10 % du café mondial et en représente 22 % de la consommation à domicile, faisant de la richissime Suisse le deuxième exportateur planétaire de café.

Ces mastodontes peu scrupuleux imposent des prix d'achat très bas tout en encaissant les bénéfices des ventes qui s'envolent. Le coût de production du café devient trop cher pour les petits producteurs. « *Alors que les publicités des grandes marques de café associent cette boisson à un univers glamour et feutré, à des moments de détente et de convivialité, une*

guerre sourde et impitoyable se joue entre ceux qui le cultivent et ceux qui le vendent, relate Pierre Wolf-Mandroux. Ce livre raconte cette bataille. »

Son enquête s'attarde notamment sur les conséquences de ce système en Amérique latine, où les caféiculteurs sont tentés d'abandonner leur travail à perte pour aller émigrer dans l'eldorado nord-américain, entraînant eux-mêmes un système de dépendance. Au Guatemala, plusieurs villages voués à la révolte du café vivent maintenant au crochet des émigrants et de l'argent qu'ils envoient.

[A lire aussi : En Colombie, ils luttent pour produire un cacao éthique et durable](#)

Cette pression migratoire s'ajoute, dans d'autres pays, à la difficulté d'accès aux terres cultivables, comme en Colombie, ou aux stratégies politiques. Au Venezuela, ex-deuxième producteur mondial de café au début du XX^e siècle, aujourd'hui obligé d'en importer, les recettes marxistes du régime chaviste ont ruiné le secteur : de grandes plantations, réputées « capitalistes », ont été démantelées, et la culture du café, jugée « coloniale », a été rétrogradée au profit du cacao ou du maïs.

De quoi démontrer une fois de plus que l'agriculture, qui nécessite compétences, savoir-faire et patience, n'est pas un terreau fertile pour les idéologies. « *L'Europe verra peut-être aussi bientôt des migrants du café, en provenance d'Afrique* », prévient Pierre Wolf-Mandroux, parti en Ouganda rencontrer des villageois expropriés par le gouvernement au profit du grand négociant de café Neumann.

Des initiatives porteuses d'espoir

Migration, spoliation, pollution : tous les méfaits de la globalisation malheureuse sont concentrés dans nos tasses fumantes. Mais l'auteur de *la Jungle du café* ne s'arrête pas à ce constat dramatique. Plusieurs pays, explique-t-il, sont conscients de l'enjeu de valoriser leur production de café tout en préservant leurs caféiculteurs et leur nature. Parmi eux, le Brésil, premier exportateur et cultivant un tiers du café consommé sur la planète, semble bien parti dans cette direction.

Malgré la persistance de pratiques esclavagistes dans certaines plantations, les Brésiliens avancent vite dans l'innovation agronomique. Ils se sont dotés d'un protectionnisme qui favorise leurs caféiculteurs.

[A lire aussi : Pourquoi la pause-café est-elle si importante au travail ?](#)

Demain, ceux-ci pourront peut-être dépendre de moins en moins des industriels mondiaux. « *Les producteurs qui le peuvent doivent essayer de posséder les moyens de production, de ne pas céder aux offres de rachat des multinationales et de parvenir à distribuer leur café à des coûts non prohibitifs*, estime Pierre Wolf-Mandroux. *Un Everest à gravir, sans doute. Mais qui reste le meilleur moyen, sûrement le seul, de "décoloniser" le café.* »

L'espoir réside également dans ces nombreux amoureux du café à travers le monde, qui rappellent à l'auteur la magie du café et sa capacité à nous réunir. « *Cette plante nous relie à l'histoire du Brésil et à nos ancêtres* », assure Leandro, travailleur brésilien.

« Le café est un cadeau de la création », ajoute Paul Hicks, employé par l'Église catholique des États-Unis pour monter une école d'agroforesterie au Salvador : « Si l'on en prend soin, si on le travaille de bonne manière, il enrichit la terre, l'eau et les hommes. Quand nous partageons ensuite une tasse de café, nous communions. Il y a quelque chose d'intrinsèquement bon à le cultiver. » Fruit de la terre et du travail des hommes, le café doit rester source de vie. Au consommateur d'en prendre conscience.

À lire

La Jungle du café. Enquête sur un trafic mondial, de Pierre-Wolf Mandroux, Plon, 23 €.

Les 7 commandements de l'amateur responsable

Starbucks et Nestlé tu n'achèteras pas

Ces deux géants sont régulièrement épinglés pour leur soif de profit passant outre les considérations écologiques et sociales. En 2020, la chaîne britannique Channel 4 avait documenté le travail d'enfants de moins de 13 ans dans sept fermes liées à Nespresso, filiale de Nestlé, et cinq à Starbucks, au Guatemala.

À la capsule, la machine à grains tu préféreras

Chère, injuste – sur une capsule de café colombien vendue 60 € le kilo par Nestlé, 5 à 6 % reviennent au caféiculteur, contre 57 % à Nespresso – et polluante, la capsule vantée par George Clooney n'a aucun mérite. De son côté, la machine à grains, d'une durée de vie plus longue, moule le café au dernier moment et lui procure un goût supérieur.

Des labels tu te méfieras

Beaucoup de labels sont le cache-sexe de pratiques douteuses, à l'instar de Rainforest. Seul le label Fairtrade/Max Havelaar, cofondé par le prêtre catholique néerlandais Frans Van der Hoff en 1988, garantirait un véritable respect de la nature et des hommes.

La date de torréfaction tu vérifieras

« Contrairement au vin, le café ne se bonifie pas avec le temps. Le grain se dégrade, ses arômes aussi. Pour rester bon, un grain de café ne doit, en général, pas être entreposé plus d'un an », écrit Pierre Wolf-Mandroux, qui rappelle la pratique industrielle d'écouler de vieux stocks sans le dire au consommateur : « Si vous ne voyez pas de date de torréfaction sur un sachet, méfiez-vous. »

Le pays d'origine du café tu rechercheras

Certaines marques peuvent mélanger du café de cinq à six pays différents dans leurs paquets, comme l'Or. C'est oublier que le goût ne se négocie pas, et qu'au fond de la tasse d'un bon café gît l'âme d'un peuple. Les puristes peuvent aussi se renseigner sur la plantation d'origine, l'altitude et la variété.

Le juste prix tu paieras

« Lorsque vous achetez du café à très bas prix, n'espérez pas de miracles. Il s'agit en général de rebuts des entrepôts de café, des grains mal formés, attaqués par des maladies ou grignotés par des insectes », avertit Pierre Wolf-Mandroux. Malgré le coût dissuasif de marques rigoureuses, par exemple le français Terres de café, le juste prix, ajusté à de nouvelles habitudes de consommation, sont le meilleur moyen de résister au nivellement par le bas.

Ton esprit critique tu exerceras

Ne pas hésiter à solliciter les artisans torréfacteurs, qui sont de plus en plus nombreux, surtout en ville : échangez avec eux, demandez-leur des renseignements sur les origines et la fabrication de leur café, testez leur passion !