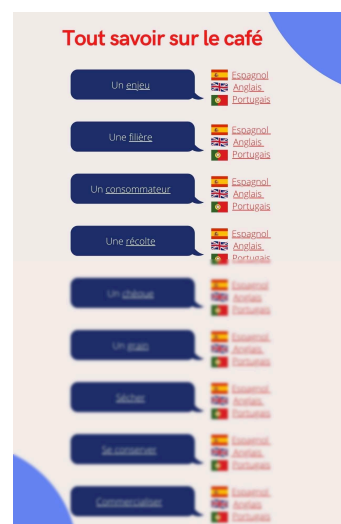
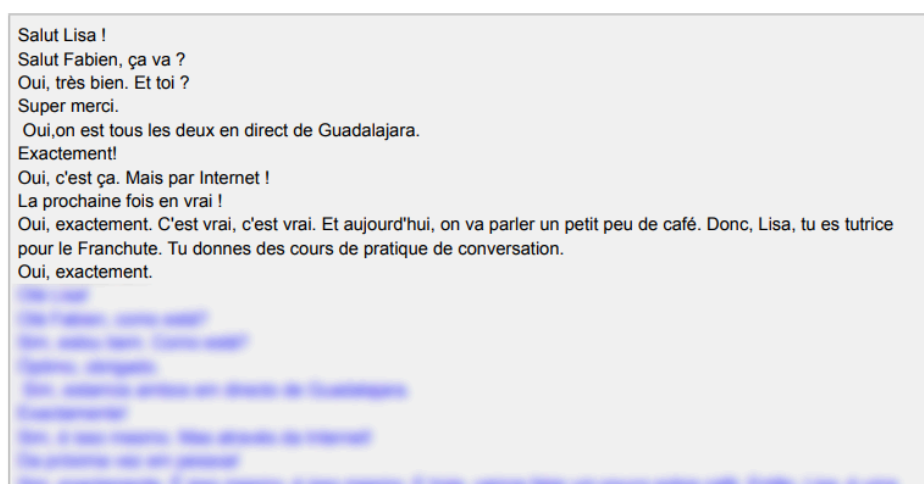


Tout savoir sur le café avec Lisa - Transcription en français

REJOINS LE CLUB VIP :

- **Transcriptions PDF bilingues** FR + Anglais / FR+ Espagnol / FR + Portugais
- **Le podcast bonus “je vous explique” + la suite de l’épisode** où j’explique les parties difficiles de l’épisode avec les conjugaisons, les temps, le vocabulaire, la culture, etc.
- **la fiche de vocabulaire de l’épisode**
- **l’accès au groupe privé Têlêgram.**
- **chat de groupe** sur Telegram 1h / semaine
- **Accès au serveur Discord privé.**
- **1 live privé par mois Questions / réponses**

Clique sur une image pour avoir accès aux transcriptions bilingues et à la fiche de vocabulaire :



Salut Lisa !

Salut Fabien, ça va ?

Oui, très bien. Et toi ?

Super merci.

Oui, on est tous les deux en direct de Guadalajara.

Exactement!

Oui, c'est ça. Mais par Internet !

La prochaine fois en vrai !

Oui, exactement. C'est vrai, c'est vrai. Et aujourd'hui, on va parler un petit peu de café. Donc, Lisa, tu es tutrice pour le Franchute. Tu donnes des cours de pratique de conversation.

Oui, exactement.

Oui, et tu as aussi une autre passion, c'est le café et tu es agronome.

C'est ça.

OK, est ce que tu peux nous expliquer ce que c'est exactement d'être agronome ?

Alors, l'agronome, c'est le professionnel qui pratique l'agronomie et c'est une discipline scientifique qui consiste à étudier et à travailler avec les différents aspects de l'agriculture, et on dit souvent de la fourche à la fourchette. Donc la fourche, c'est un outil agricole et la fourchette, c'est jusqu'à l'assiette, en fait. Et donc voilà, c'est un métier très vaste, très pluridisciplinaire. Parce que, il y a des parties scientifiques, mais aussi des parties de sciences sociales, de sciences économiques, etc. Et donc voilà, c'est un peu ça le métier. D'accord, donc c'est un métier où tu touches un peu à tout. C'est un univers assez vaste.

Oui, par exemple, il y en a qui font de la recherche. Il y en a qui font du conseil technique avec des agriculteurs ou des agricultrices. Il y en a qui font de la politique, d'autres de la coordination entre différents projets, différents acteurs, donc voilà c'est très vaste..

D'accord. Et donc toi, quelle est ton expérience en tant qu'agronome dans le monde du café, justement ? Oui, alors moi d'abord, j'étais consommatrice de café et après, pendant mes études, j'ai commencé à me questionner en fait, sur d'où venait ce produit ? Quels étaient les enjeux derrière ? Comment les gens vivaient en produisant du café et donc, j'ai fait un projet avec deux camarades d'école et on est partis en Amérique latine pour répondre un peu à ces questions et le partager avec d'autres personnes en France, qui peut être avaient les mêmes questions, mais qui ne pouvaient pas voyager à ce moment là. Et donc voilà, on a voyagé du Guatemala jusqu'au Pérou à la rencontre des producteurs de café et on a réalisé un petit documentaire très amateur. Mais le but, c'était d'avoir un support en fait pour, à notre retour en France, partager tout le monde du café, c'est un monde immense en fait, et pouvoir organiser des rencontres avec des consommateurs et des consommatrices et discuter des enjeux qu'il y a derrière cette filière.

D'accord, très bien. Donc, c'était un super beau voyage qui t'a donné cette passion pour le café.

Voilà, c'est à partir de ce voyage que j'ai eu la passion pour le café et après, j'ai continué à développer cette passion, mais plus professionnellement. Aussi pendant ce voyage, on avait des missions en fait pour des entreprises, des ONG, des associations. Et donc voilà, après quand je suis venue vivre au Mexique, j'ai commencé mon activité de consultante, donc je travaille à mon compte et je propose de réaliser des missions de court ou moyen terme pour des entreprises, pareil, des ONG, etc.

D'accord, très, très bien. Donc, récemment, tu as fait une mission au Pérou. C'était ta dernière mission, c'est bien ça ?

C'est ça, c'était ma dernière mission au Pérou avec une coopérative de café qui était très avancée dans ses processus, etc. Et ils produisaient du café en agriculture biologique et c'était très intéressant.

Bon, d'accord, excellent. Tu connais parfaitement le processus de fabrication du café ?

Eh oui, alors, il y a plein de choses à dire. Le processus le plus commun, c'est bon, je vais commencer à partir de la récolte sinon je vais m'éterniser. Donc le café pousse sur des arbres qui ont un peu la taille d'arbustes. Et je ne sais pas si vous avez déjà vu, mais ce sont des cerises, en fait, qui peuvent être rouges, jaunes, etc. Et dans ces cerises, il y a le grain de café. Et donc, la première étape, c'est la récolte. Et après, à partir de la récolte, il y a trois voies un peu différentes. Mais la plus commune, c'est. en fait, le café va être lavé et ils vont enlever la cerise et toute la peau, etc. Il va être fermenté et après ils vont le sécher au soleil souvent et voilà, et une fois qu'il est sec, le café ne reste plus dans les pays producteurs. Il est envoyé souvent dans des pays consommateurs, donc, et c'est pour ça que c'est toute une filière.

Il y a plein d'acteurs. Une fois dans les pays consommateurs, il est torréfié. Donc torréfié, ça veut dire qu'il est cuit, c'est un processus avec la chaleur et ça fait que le café devient marron, enfin couleur café. Et voilà.

Oui, c'est la couleur qu'on connaît tous du café, donc marron ou marron noir, évidemment.

Voilà, donc ça c'est le café que l'on connaît en tant que consommateur. Mais le café, quand il voyage dans le monde, il voyage sous la forme de café vert, donc c'est un grain un peu gris vert. Et donc ça, c'est la forme où

il se conserve le mieux. Donc c'est pour ça qu'il est exporté sous cette forme là, parce qu'une fois torréfié, le café garde ses arômes et ses saveurs pendant un mois. Et après, il commence à perdre de la qualité. Donc c'est très peu pour le faire voyager partout dans le monde.

D'accord, je comprends. Parce qu'une fois, j'ai visité une ferme de café à Salento, en Colombie. Je pense que tu connais la région célèbre pour le café .

Ben Non ! J'y suis pas passé.

D'accord, j'ai fait un tour à Salento. C'est la zone du café en Colombie et j'ai visité une ferme de café biologique aussi, organique, biologique et ils torréfiaient eux mêmes le café, alors je sais pas pourquoi exactement. Mais quand tu me dis que le café est torréfié à l'extérieur, dans ce cas, il était torréfié sur place. Est ce que tu peux savoir pourquoi ?

Oui, exactement. Oui, ça c'est un modèle qui se développe de plus en plus dans les pays producteurs et c'est génial parce que ça veut dire que le café il va être commercialisé à l'échelle nationale et souvent dans la région. Et ça, c'est super parce que les producteurs, ils gardent une plus grande partie de leurs bénéfices. Sinon, c'est un peu absurde comme modèle; mais le café, il est envoyé, par exemple, je sais pas, en Europe, il est torréfié et souvent, des producteurs de café vont eux mêmes acheter du café qui vient d'Europe, qui a été torréfié en Europe et qui revient jusque dans les pays producteurs. Et donc voilà ce modèle est très intéressant pour qu'ils puissent goûter leur propre café, connaître la qualité de ce qu'ils produisent et garder aussi les bénéfices de leur travail.

Oui, parce qu'ils gardent les bénéfices pour leur pays finalement.

Oui, parce que la filière café, c'est une filière très inégale et il y a beaucoup d'injustices. Et en fait, à l'échelle mondiale seulement 20 pour cent des bénéfices de la filière café restent dans les pays producteurs. Mais ce n'est pas 20 pour cent reviennent aux producteurs parce que c'est toute une chaîne. Il y a une chaîne de transport, il y a les exportateurs et les contrôles de qualité et les producteurs. Mais au final, seulement 20 pour cent reste dans les pays producteurs et le reste, c'est le bénéfice, se fait dans les pays consommateurs. Donc oui c'est injuste.

Oui, d'accord, je comprends que c'est important pour les producteurs de café de garder tout le processus chez eux.

Ou de rééquilibrer cette filière avec d'autres initiatives qui cherchent à faire un café plus juste, plus équitable. Par exemple, il y a des initiatives de commerce direct. Donc c'est un torréfacteur qui va acheter directement aux producteurs sans passer par l'exportateur, l'importateur, etc. Et donc les bénéfices, ils restent entre le producteur et le torréfacteur et il n'y a pas de perte dans la chaîne. C'est un modèle qui peut aider les producteurs, par exemple. Et oui, il y a différentes initiatives pour essayer de rééquilibrer le commerce du café. D'accord, donc, est ce que c'est ce commerce là qu'on appelle le commerce équitable, où tout est fait sur place, localement et la majorité des bénéfices, plus de bénéfices vont aux producteurs. Est ce que c'est ça le commerce équitable ?

Alors, c'est un peu différent. Ça, ce que j'ai présenté, c'est le commerce direct. Et le commerce équitable, c'est différent l'idée, mais l'intention est un peu la même. En fait, ce qu'il faut savoir, c'est que le café conventionnel, c'est un produit qui est coté en Bourse. Donc le prix du café, le prix que vont recevoir les producteurs de café, va dépendre du prix de la Bourse. Donc s'il y a des événements politiques, s'il y a des sécheresses ou par exemple des gelées, comme il y a eu l'an dernier au Brésil.. Par exemple, un producteur, je ne sais pas au Guatemala, va dépendre de ça pour son revenu pour l'année. C'est un peu un des problèmes de la chaîne conventionnelle. Et c'est un prix qui fluctue toutes les heures parce que c'est la Bourse. Et donc c'est difficile aussi de savoir quand je vends mon café pour avoir le meilleur prix. Ça donne beaucoup d'insécurités. Et donc le commerce équitable, son concept, c'est qu'il dit : " Ben nous on va donner un prix fixe. On ne va pas se fier au prix de la bourse, on va dire, on va donner un prix fixe minimum aux producteurs de café et on va toujours

payer ce prix, si le prix de la bourse est en dessous. Et si le prix de la Bourse est au dessus, on va payer le prix de la Bourse, bien sûr. Et donc ça, c'est le prix minimum du commerce équitable. Et en plus, ils vont donner une prime sociale. Et donc, ça, en fait c'est une prime que la coopérative de producteurs, ils vont décider de manière démocratique, normalement, de comment ils vont utiliser cette prime. Souvent, ça va être pour des projets sociaux, environnementaux. Le plus généralement, c'est construction d'écoles, rénovation de routes dans les communautés de café, ça peut être pour production de fertilisants biologiques, pour améliorer la production, des choses comme ça.

D'accord, super. Est ce que tu recommandes aux gens qui habitent, par exemple en Europe, d'acheter en priorité du café équitable, du café où il y a l'étiquette Commerce équitable ?

Oui, voilà en fait, c'est compliqué pour un consommateur de s'y retrouver dans tous les labels parce que le commerce équitable, il y a différents labels et il y a différents modèles de commerce équitable. Donc c'est un peu difficile, il faut faire un travail de..., un peu se documenter pour savoir ce qu'on veut soutenir. Et en général, je recommande le commerce équitable et après j'ai mes préférences. Chaque modèle a ses limites, aussi. Par exemple, il y a le commerce équitable que je t'ai expliqué et il y a un autre commerce équitable qui dit, " peut être le prix minimum qu'on va donner, il va être en dessous des coûts de production du producteur. Et donc c'est toujours pas équitable d'acheter un produit à perte au producteur. Et donc, cet autre modèle, il va dire, nous, on préfère oublier tout ce qui est la Bourse et on va faire une négociation en fait avec la coopérative. Et on va essayer de trouver un prix qui leur convient à eux et à un prix qui est raisonnable pour qu'on puisse vendre le café aussi au consommateur. Donc, voilà ces différents modèles et je vous invite vraiment à vous renseigner en fait sur ce qui existe parce qu'il y a des documents qui sensibilisent et expliquent tout ça en détail. Mais oui, c'est important d'essayer de rééquilibrer ces injustices aussi.

D'accord, oui je suppose que sur les sites internet des différents labels, tu peux comprendre plus en détail. Tu peux savoir comment fonctionne leur modèle, par exemple ?

Oui, exactement. Il y a beaucoup d'informations sur les sites. Il y a même un guide du commerce équitable qui compare chaque label avec des critères comme critères environnement, critères, prix, revenu du producteur, des critères sur la place des femmes, si elle est respectée dans la production de café, des choses comme ça, et donc tu peux choisir aussi suivant les critères qu'à toi comme consommateur, sont prioritaires.

D'accord, très, très bien, et toi, en tant que consultante, en fait, quand tu arrives dans une coopérative, dans une ferme de café, quel est ton rôle exactement ? Qu'est ce que tu vas proposer comme service ?

Alors, ça dépend des missions. Moi, je ne me sens pas à l'aise pour faire du conseil aux producteurs parce que je considère que ce sont eux qui connaissent le mieux leurs terres, leur travail et leur métier. Mais souvent, quand j'y vais, c'est pour faire un diagnostic, un peu du système de la coopérative, donc système social, donc système environnemental, système commercial, un peu voir comment, comment ils fonctionnent et voir s'ils ont des projets. Moi, je travaille pour des entreprises qui achètent le café donc comment ces entreprises là peuvent soutenir des projets des producteurs etc. Donc j'essaye; je fais un diagnostic, des fois je fais une analyse des risques aussi pour les acheteurs. Les contrats s'achètent en avance, donc, ils vont acheter, je sais pas, cette quantité de café cette année-là. Et donc, il faut analyser si les producteurs vont pouvoir vendre cette quantité de café ou pas cette année-là. Sinon, il y a des problèmes économiques. Et aussi je fais des évaluations de projets. Donc, si un projet a été financé, je vais voir comment s'est passé le projet, s'il a atteint ses objectifs, etc.

D'accord, donc, c'est vraiment très complet et très intéressant pour toi.

Ah oui, j'adore et j'adore travailler avec des producteurs et productrices de café aussi. Ils sont toujours très passionnés par leur métier, ils vont te partager avec beaucoup d'amour ce qu'ils font. Et donc oui, j'adore cette activité là aussi.

Oui, ça me fait penser un peu à tout ce qui est produits locaux, comme par exemple le café en Colombie ou le café au Mexique, c'est presque ce que le vin est en France, ou le fromage est en France, il y a tout un procédé, tout un terroir, toute une histoire. Oui, il y a un peu un parallèle entre les deux, j'imagine.

Exactement.

En fait, le café, c'est un produit de terroir, comme le vin, comme tu dis. Et terroir, c'est un mot qui vient du mot terre et ça fait partie des mots qui n'ont pas de traduction par exemple, en anglais, qui sont difficiles à traduire dans certaines langues. Et en fait, terroir, ça fait référence à une région d'une production agricole. Et ça a une dimension naturelle, donc avec le sol, le climat, la biodiversité de la région. Mais ça a aussi une dimension culturelle, donc l'identité de la région, les savoir-faire et la culture, tout ça. Et donc, on mélange les deux, et ça fait un terroir. Et souvent un produit que l'on consomme est lié à un terroir. Et donc, je pense que si vous avez déjà voyagé en France, vous avez déjà vu des affiches "produits de terroir" et c'est un gage de qualité aussi. Et donc voilà, le vin, c'est un produit de terroir français reconnu. Et le café, c'est pareil. Il dépend du sol, il dépend de l'altitude, il dépend du climat et aussi de l'ombrage. Donc, le café, naturellement, il pousse sous d'autres arbres, donc c'est important qu'il y ait de l'ombrage.

C'est un produit de qualité, comme le vin, on fait des dégustations de café. Donc, on va goûter différents cafés, on va rechercher des arômes spécifiques qui dépendent du terroir. Par exemple, dans un café, vous pouvez trouver des arômes de caramel, de noix, de fraise, de plein de choses. Et c'est une éducation du palais à faire comme pour le vin. Et pareil, il y a des grands crus, donc pour le vin, on dit des grands crus et pour le café, on parle de café de spécialité. Donc c'est le café "grand cru" si je peux dire, qui est de très bonne qualité et où on ne perd pas tous ses arômes. C'est important de voir le café comme un produit de qualité et non pas comme un produit de consommation quotidienne parce que c'est un produit qui a beaucoup de diversité à nous offrir et que l'on perd. Et souvent, les grands torréfacteurs de café, donc les grandes marques de café, ce qu'elles font, elles vont acheter du café de mauvaise qualité et de bonne qualité. Elles vont le mélanger. Parce que ça coûte moins cher. Et elles vont le torréfier, pour avoir d'une manière le "brûlé". Le goût du café va avoir un goût cramé ou brûlé, où on perd les arômes, tous ces arômes que l'on peut normalement sentir. Et donc, on va les perdre et on va avoir un goût uniformisé. En tant que consommatrice, je peux savoir que si j'achète cette marque là, je vais avoir ce goût du café et si j'achète cette marque là, alors elle va avoir un autre goût et c'est un goût uniforme à la marque. Et c'est triste parce que le café a plein d'autres goûts, en fait.

Oui, ça me fait penser au vin où il y a quelques marques de vin qui font ça aussi, elle mélange un peu les cépages et elles font comme un cocktail pour que chaque année, le vin ait exactement le même goût que recherche le consommateur, alors qu'en réalité, le vin, ce n'est pas exactement ça. Parce que le vin, ça va changer selon les millésimes, selon le climat qu'il y a eu durant toute l'année, etc. Ça va changer pour tout ça. Pour ces raisons là. Mais il y a quelques marques qui font toujours le même vin, qui font les assemblages ou les cocktails de cépages de vin pour avoir vraiment toujours le même goût. Alors que théoriquement, ce n'est pas exactement comme ça que ça fonctionne.

C'est ça, ce goût uniforme, c'est leur image de marque et ils veulent toujours le même goût, donc, c'est un peu dommage. Et aussi, un autre parallèle avec le vin, par exemple, la récolte, la récolte du café. Chaque grain de café que l'on boit est récolté à la main. Bon sauf au Brésil où le café est sur des plaines et est récolté avec des machines, mais sinon, le café est cueilli à la main et donc il est choisi et chaque grain est choisi parce que, en fait, sur une même branche, les grains, ils vont être mûrs à différents moments. Donc, il faut choisir seulement ceux qui sont mûrs, sinon ton café va avoir un mauvais goût. Et donc il y a beaucoup de sélections. Et pour le vin, c'est pareil, il y a beaucoup de sélections lors de la récolte des grappes de raisin et c'est aussi un parallèle qu'on peut faire.

Ah oui, d'accord, donc, la récolte du café est un processus assez complexe où la personne qui va récolter le café va choisir les grains qu'elle va récolter et laisser les autres pour plus tard, par exemple.

C'est ça, c'est pour ça que dans les pays producteurs, la récolte, elle s'étend sur plusieurs mois. Parce qu'il faut attendre que les grains arrivent à maturité.

D'accord, oui. Alors que finalement, la récolte du vin se fait sur une période beaucoup plus courte, comme quelques semaines en septembre ou en octobre environ.

D'accord. Effectivement, on se rend pas compte de tout le procédé qu'il y a derrière quand on va acheter son café dans un supermarché ou des choses comme ça, donc c'est bien d'avoir l'avis d'une experte dans le domaine et les explications d'une experte dans le domaine pour nous éclairer un petit peu et à en savoir un peu plus. Et pour faire un peu plus attention à ce qu'on consomme, bien évidemment.

Oui, je ne sais pas si je suis une experte, mais en tout cas, je suis une passionnée. Ça, c'est sûr. Et je pense que c'est important pour tous les produits que l'on consomme, pas seulement le café ou le vin, de connaître les personnes qu'il y a derrière ce produit parce que ce n'est pas seulement quelque chose que l'on mange, mais c'est toute une société qui dépend de ça. Et connaître les histoires, connaître comment ça se fabrique, et tout ça. Je trouve ça très passionnant, pour ma part, je pense que c'est aussi une part de responsabilité de savoir ce que l'on consomme.

Oui, je suis d'accord, effectivement. Donc, au Mexique, tu bois du café mexicain ?

Oui, je bois du café mexicain, d'ailleurs, je pourrai te passer un contact à Guadalajara qui fait du très bon café.

Ah oui, avec plaisir. Merci beaucoup. Très bien, parfait, mais merci Lisa beaucoup pour ton témoignage, pour tes explications qui étaient vraiment très intéressantes. On voit que tu es passionnée, donc ça fait plaisir.

Merci à toi de m'avoir donné l'opportunité de partager cette passion avec toutes les personnes qui nous écoutent.

Très bien.

Et voilà, je vous souhaite un bon café, si vous en consommez. Et voilà, de rester curieux sur notre alimentation et l'agriculture!

Oui, c'est vrai. Merci beaucoup. Très bien. Et à bientôt, Lisa !

Bonne journée. À bientôt. Bonne journée.