

# Foodorama

## Lettre #17 : Le commerce équitable du café

Par Foodorama, le 27 février 2019



Salut à tous ! Savez-vous comment fait-on le café ? Nous entamons notre troisième tournage au Mexique sur le café équitable et normalement si vous lisez attentivement ce qui va suivre vous connaîtrez tout ce qu'il y a à savoir sur le café ! Vamos muchachos !



Nous sommes à Oaxaca dans le Sud du Mexique et nous avons passé deux jours dans les montagnes chez les producteurs de café d'une coopérative nommée Michiza. Ils produisent du café bio (sans pesticides, ni produits chimiques) et le vendent sur le marché du commerce équitable en Allemagne.



Connaissez-vous le commerce équitable ? C'est un moyen de rémunérer au plus juste les producteurs ou artisans en évitant les multiples intermédiaires (appelés Coyotes par les producteurs de café). Avec le commerce équitable, les producteurs reçoivent plus d'argent et une aide financière pour développer des projets locaux. Voici les logos :



Revenons à notre tournage. Réveil à 2h du matin pour se rendre après 5 heures de route, au lever du soleil, sur une plantation de café. Don Gerardo, le fondateur de la coopérative, nous accueille avec un petit déjeuner accompagné d'une eau de vie maison... Il est 8h du matin...vous imaginez l'état de notre estomac. Petite interview au lever du soleil puis nous allons voir Marcelina à 3 heures de route pour qu'elle nous montre toutes les étapes de la production du café.



### Etape 1 : La récolte.

Marcelina a 84 ans mais elle gambade devant nous dans la montagne pour se rendre sur sa plantation. Une fois plantés, il faut attendre 3 ans pour que les cafetiers (arbre du café) produisent les petites baies rouges qui permettront de faire le café. Elles sont cueillies à la main une par une.



Etape 2 : le dépulpage A l'aide d'une machine (à main ou à moteur) la pulpe rouge du fruit est enlevée pour ne conserver que la graine.



Etape 3 : la fermentation Les graines sont mouillées et recouvertes d'une feuille plastique pour conserver la chaleur afin de permettre la fermentation. Suivant la température il faut attendre entre 6 h et 3 jours pour que la fermentation soit suffisante.



Etape 4 : le lavage Après la fermentation, il y a comme une petite pellicule gluante sur la graine appelée Agua Miel (eau de miel). Il faut laver abondamment à l'eau les grains jusqu'à ce qu'ils en soient débarrassés et qu'ils fassent un bruit de maïs sec quand on les manipule.



Etape 5 : le séchage Les grains sont étalés sur la terrasse de béton en plein soleil et vont y rester jusqu'à ce qu'ils soient secs.



Etape 6 : Le polissage Les grains sont de nouveau passés dans une machine pour retirer une petite peau qui protège le grain de café.



Etape 7 : la torréfaction Pour que le café révèle tous ses arômes, il est chauffé au feu ou dans un torréfacteur. Il devient alors marron foncé tel qu'on le connaît dans nos commerces.



Etape 8 : la mouture Le grain est moulu en une fine poudre pour pouvoir l'infuser.



Etape 9 : la préparation du café Il existe de nombreuses manières de faire le café, à l'italienne, à la turque, à l'américaine etc. En France on utilise le plus souvent une cafetière où l'eau chaude passe à travers un filtre contenant le café moulu.



Etape 10 : la dégustation Enfin le café est prêt à être dégusté ! Quand on pense qu'en France, il nous faut juste 5 min pour en faire un. Maintenant on connait le véritable travail qu'il y a derrière ! Et vous aimez vous le café ? A très vite pour de nouvelles aventures !



Dernière modification le 27/02/2019 par Foodorama.