

La consommation d'un produit exotique : le café

1. Est-ce que tu sais comment est produit le café ?



Le café moulu est la forme la plus utilisée. Néanmoins, le café peut également s'acheter en grains à moudre soi-même.

Sais-tu d'où viennent les grains ? _____

Sur quel arbre poussent-ils ? _____



Le café provient d'un arbre appelé **caféier**. Cet arbre pousse dans des plantations (exploitation agricole tropicale) exploitées par des paysans, des petits propriétaires regroupés en coopératives agricoles ou des grands propriétaires.

Le caféier donne un fruit rouge comportant un noyau composé de 2 grains verts. Ces grains sont torréfiés avant d'être mis en sachet.

As-tu déjà vu un caféier ? _____

Le caféier a besoin de beaucoup de chaleur. Il ne pousse que dans les pays chauds. Le café est donc un produit exotique qui vient de loin.

Quel voyage fait le café pour arriver dans nos tasses ? pour répondre à cette question, nous allons étudier le circuit emprunté par les cafés de la marque Pierrette.

Document 106

La production du café dans le monde

Lis le texte et réponds aux questions à l'aide du planisphère.

L'entreprise *Café Pierrette* a été fondée dans les années 1920. Elle est basée à Féchain dans le Nord, à 15 kilomètres au sud de Douai. Ce qui frappe en pénétrant dans le hangar de l'usine, c'est la chaleur et l'odeur agréable que dégagent les tas de sacs remplis de grains de café.

Monsieur Pasqueille est le dirigeant de l'entreprise. Il précise que ses cafés viennent du Brésil, le premier producteur mondial, du Mexique, du Guatemala, du Costa-Rica, du Honduras, de Bolivie, de Colombie, d'Inde, du Vietnam mais aussi d'Éthiopie, le berceau historique du café. De là, les sacs de grains sont expédiés par cargo vers l'Europe.

Monsieur Pasqueille commande ses produits auprès de vendeurs qui ont des bureaux dans les ports européens importateurs de café : Marseille et Le Havre en France, Anvers en Belgique.

Monsieur Pasqueille essaie d'adhérer au commerce équitable. Ce type de commerce propose des conditions commerciales plus justes pour les cultivateurs des pays producteurs en leur garantissant un revenu minimum et des prix plus élevés que dans le commerce habituel. Ces conditions donnent aux producteurs les moyens de combattre la pauvreté par eux-mêmes et de prendre en main leur propre avenir.



1. Sur le planisphère, colorie en vert les pays producteurs de café.
2. Classe les pays producteurs dans les bonnes colonnes.

| AMÉRIQUE | | AFRIQUE | ASIE |
|----------|---------|---------|---------|
| 1. | 5. | 1. | 1. |
| 2. | 6. | | 2. |
| 3. | 7. | | |
| 4. | | | |

3. Observe les lignes symbolisant l'équateur et les tropiques sur le planisphère. Dans quelle zone du globe se situent les pays producteurs de café?

.....

4. En t'aidant de la carte de l'Europe, localise les ports importateurs de café et dessine un rond rouge à leur emplacement.
5. Trace le trajet que font les cargos entre les pays producteurs et les ports importateurs de café. Attention! Certains cargos empruntent le canal de Suez!

Quels océans sont traversés par les cargos qui transportent le café ?

L'océan Atlantique et l'océan Indien. Le commerce du café est le 2^{ème} commerce le plus important au monde. Les cargos transportant le café sont parfois victimes d'attaques de pirates !

Qu'est-ce que le commerce équitable ? quels sont ses objectifs ?

Les petits producteurs ont très peu de pouvoirs face aux grandes entreprises qui importent le café. Celles-ci fixent donc des prix très bas qui ne permettent pas aux producteurs de vivre correctement. L'objectif du commerce équitable est de combattre ce phénomène en garantissant aux producteurs un prix de vente suffisant pour leur assurer un avenir.

Que se passe-t-il quand le café arrive en Europe ?

Nous allons y répondre tout de suite !

Document 107 | La transformation du café

Lis le texte et complète la carte en suivant les consignes.

Des semi-remorques transportent les grains de café vert depuis les ports d'importation jusqu'à l'usine des cafés Pierrette à Féchain dans le département du Nord. Les sacs de 60 kilos de grains sont déchargés et stockés.

Les grains de café sont brassés et chauffés lentement pendant 25 minutes à 240°C dans un four spécial. Ils passent du vert au marron. Ce processus est appelé la torréfaction. Les grains torréfiés sont mis au repos pendant deux jours avant d'être emballés.

Les sachets préformés sont fabriqués en Belgique puis envoyés vides à Féchain. 20% de la production de café est ensachée en grains que le consommateur devra moulinier lui-même et 77% est ensachée déjà moulue. 2% de la production est conditionnée dans des capsules fournies vides par une usine d'Arles, dans le département des Bouches-du-Rhône. 1% remplit les dosettes vides fabriquées à Valenciennes dans le département du Nord.

Ces différents emballages du café sont ensuite placés dans des bacs destinés à la vente. La production des cafés Pierrette est vendue pour une petite partie sur place dans l'usine de torréfaction ou par correspondance grâce à Internet. Les 2/3 de la production sont vendus en grande surface ou dans les cafés et épiceries de la région et un peu moins de 1/3 sont vendus sur les marchés de la région.
