

L'alliance DAPA en Colombie

[Page imprimable](#) | [Envoyer cet article à un ami](#)

Les petits caféiculteurs du Sud de la Colombie sont des paysans aguerris. Ils rêvent d'améliorer leurs méthodes de production du café et de profiter de la demande croissante de produits « gourmet ». Thomas Oberthür nous explique comment les paysans, les scientifiques, les transformateurs de produits alimentaires et les détaillants unissent leurs efforts afin d'améliorer la qualité des produits agricoles.



Constamment à la recherche de nouvelles techniques de gestion, les petits caféiculteurs sont prêts à essayer toute innovation prétendument viable. Comme les cours locaux du café restent faibles, leurs revenus continuent cependant de diminuer et personne ne semble en mesure de les aider à trouver des créneaux commerciaux lucratifs.

L'alliance DAPA (Diversification Agriculture Project Alliance) est un partenariat de recherche entre le public et le privé, dont le chef de file est le CIAT. Au sein de la DAPA, les petits planteurs qui récoltent des produits de haute valeur comme les cafés spéciaux et les plantes médicinales travaillent main dans la main avec des scientifiques, des transformateurs de produits alimentaires et des détaillants. Ensemble, ils tentent d'élaborer des modes de gestion sophistiqués pour la production et la distribution afin de développer des produits aux qualités uniques qui pourront se vendre à bon prix.

La DAPA entend déterminer les conditions environnementales propices à l'obtention de produits de qualité qui répondent aux préférences des consommateurs. Elle se heurte cependant à deux défis : primo, les paysans ne savent généralement pas qu'une gestion individualisée des conditions environnementales peut conférer des qualités particulières à leurs produits. Secundo, les détaillants ne connaissent pas suffisamment les préférences des consommateurs.

Pour résoudre ces problèmes, la DAPA suit une approche en trois phases. Premièrement, elle prouve le lien de cause à effet entre la qualité de certains produits agricoles et les facteurs environnementaux. Deuxièmement, elle applique un contrôle de processus afin de repérer les facteurs de production qui déterminent le plus la qualité du produit. Troisièmement, elle donne des informations et des outils pour générer et analyser les données agronomiques et les méthodes de transformation de sorte que les intervenants de la filière profitent des relations de cause à effet entre les facteurs environnementaux et les qualités du produit.

Prenons un exemple. Pour la production de cafés spéciaux, la DAPA a commencé par collecter des échantillons au moyen d'une unité de traitement mobile créée spécialement à cet effet. Cinq kilos de cerises fraîches de café sont récoltés à parfaite maturité, traités par méthode humide, étuvés et immédiatement stockés dans un environnement sous contrôle. Les partenaires industriels de la DAPA transforment ces échantillons pour en tester les qualités scientifiques. Des échantillons comparatifs sont récoltés, traités et transformés suivant les méthodes traditionnelles des caféiculteurs. L'appariement des échantillons a permis aux scientifiques (a) de déterminer plus

[Accueil](#)

[Dans ce numéro](#)

[Ressources Web](#)

[Projets](#)

[Documents](#)

précisément l'incidence de l'environnement sur la qualité et (b) d'effectuer des analyses différentielles entre la qualité potentielle et la qualité réelle des produits.

Dans une deuxième phase, la DAPA et les caféiculteurs définissent les facteurs de production qui déterminent le plus la qualité du produit. La DAPA applique une méthode industrielle de contrôle du processus pour s'assurer d'un minimum de variabilité dans la qualité. Cette méthode postule que peu de facteurs déterminent cette variabilité. Le défi consiste à les identifier et à les gérer de manière à s'aligner sur les préférences des consommateurs. Le goût d'un café spécial peut être amélioré par la durée d'exposition des plants au soleil. Des cerises provenant de caféières où elles ont été plus ou moins longtemps exposées au soleil sont récoltées, transformées et goûtées séparément. Après analyse de ces tests, le choix des parcelles se resserre de cycle en cycle, de sorte que ne soient récoltées que les cerises qui présentent les caractéristiques gustatives préférées des consommateurs. Au bout de plusieurs cycles d'échantillonnage, d'interprétation et d'évaluation ne restent plus que les parcelles dont le type d'exposition donne le café présentant une variation de qualité acceptable pour le marché visé.

Dans un troisième stade, la DAPA a mis sur Internet un outil de recherche informatique qui permet aux intervenants de la filière d'obtenir des informations détaillées sur les produits. La capture d'écran de la Figure 2 vous montre la situation géographique des diverses exploitations faisant partie de l'association de caféiculteurs de Huila, membre de la DAPA. Tous les intervenants de la filière y trouveront également des informations sur les produits, l'environnement et les conditions de production. Le système permet d'effectuer des recherches en fonction de certaines qualités, de s'informer des méthodes de production qui fonctionnent bien ou d'engager le dialogue avec d'autres intervenants de la filière.

Une approche comme la DAPA ne peut fonctionner qu'avec l'engagement de tous les intervenants de la filière. La DAPA est un projet triennal. Elle espère d'ici 2007 avoir affiné sa méthode au point que les caféiculteurs l'appliquent pour produire les cafés « gourmet » que les consommateurs préfèrent et pour lesquels ils sont prêts à mettre le prix.

Thomas Oberthür (t.oberthur@cgiar.org) est chercheur au Centre International de Culture Tropicale (CIAT) à Cali en Colombie.

La Dapa est mise en oeuvre avec le soutien du Ministère fédéral allemand du développement et de la coopération économique (GTZ).

[A Propos](#)[Recherche](#)[Lettres à la rédaction](#)[Nous contacter](#)

Copyright ©2002-2004 CTA, Wageningen

Production and Content Management, Contactivity bv, Leiden