

café Jeudi 25 avril 2013

Aux sources de l'arabica

Par Pascaline Minet De retour d'ÉTHIOPIE

Les plantations de café arabica ont conquis le monde, Brésil et Colombie en tête, depuis leur terre d'origine, l'Éthiopie. Mais elles ont un talon d'Achille: une faible diversité génétique, qui les rend très fragiles. Quant aux caféiers éthiopiens, formidable réservoir à gènes, ils font face à de multiples menaces

Le 4x4 cahote sur une piste de terre rouge, bordée de part et d'autre par la forêt. Nous n'avons pas croisé âme qui vive depuis plusieurs kilomètres, mis à part quelques troupes de babouins qui détalent à notre approche et vont se réfugier dans les arbres pour mieux nous observer. Nous sommes au cœur de la forêt d'Harennà, située au sud-ouest de l'Éthiopie, à 1800 mètres d'altitude. C'est ici, ou non loin d'ici, qu'est apparu le café arabica, aujourd'hui largement cultivé – et consommé – à la surface de la planète. Dans cette région, les arbustes de café sont encore majoritairement exploités dans leur milieu naturel, la forêt tropicale d'altitude. À en croire les spécialistes, ils constituent une formidable manne de diversité génétique, qui pourrait servir à améliorer les variétés cultivées. Hélas, cette ressource unique est aujourd'hui menacée par la déforestation et les changements climatiques.

C'est le biologiste suédois Carl von Linné qui, au XVIII^e siècle, a donné – à tort – son nom au *Coffea* «arabica», car il le pensait originaire d'Arabie. En fait, les botanistes situent l'origine géographique de ce caféier dans une région qui va du sud-ouest de l'Éthiopie au sud-est du Soudan. Ce n'est qu'à partir du X^e siècle qu'il a été introduit au Yémen, où il a été cultivé à grande échelle et exporté dans le monde arabe... d'où la méprise de Linné. Au XVIII^e siècle, la culture de l'arabica s'est répandue à travers le monde et elle a notamment conquis le Brésil et la Colombie, qui en sont aujourd'hui les deux principaux producteurs mondiaux, l'Éthiopie n'arrivant qu'en cinquième position. En tout, l'arabica représente 70% de la production mondiale de café, les 30% restant correspondent au *Coffea robusta*, à la saveur réputée moins délicate, mais qui a l'avantage d'être plus facile à cultiver.

Mais rejoignons la forêt d'Harennà, et plus précisément le village de Magnate, en fait quelques maisons de terre et de bois réparties au bord de la route. J'y ai rendez-vous avec des producteurs locaux d'arabica, qui me font découvrir leurs précieux arbustes. Hauts de quelques mètres et munis de petites feuilles rigides, ils forment un dense sous-bois. «Je n'ai pas planté ces caféiers, ils poussent ici naturellement. Je n'utilise pas d'engrais et j'interviens très peu dans la culture», explique Alyi Jiro, propriétaire d'un hectare de «forêt à caféiers». Au mois d'avril, la floraison est terminée et les caféiers sont couverts de délicats bourgeons. Dans quelques mois, ceux-ci auront mûri et donneront des baies rouges, qui seront récoltées à la main. Un long travail, qui débute au mois d'octobre et s'étend sur trois mois dans cette région.

Ce mode de production traditionnel a l'avantage d'être favorable à l'environnement. Ici, les propriétaires des caféiers laissent les grands arbres en place, car ils savent que leurs arbustes poussent mieux dans ces conditions. «Le café est une plante qui aime partager. Si on coupe les autres arbres, les caféiers produiront plus dans un premier temps, mais ils mourront au bout de quelques

années», affirme Alyi Jiro. Ainsi préservées, les forêts à caféiers abritent une riche biodiversité. Les frondaisons des arbres bruissent de cris d'oiseaux et d'appels de singes. Les nombreuses abeilles sauvages sont mises à contribution dans des ruches de bois souple tressé, que les habitants suspendent dans les arbres.

Si l'exploitation du café en forêt reste majoritaire en Ethiopie, ce sont cependant les plantations qui dominent au niveau mondial. Elles offrent un meilleur rendement, mais sont moins favorables à la biodiversité, et nécessitent souvent d'être irriguées. Mais surtout, les caféiers qui poussent à l'autre bout du monde ont un talon d'Achille. Comme ils descendent d'un petit nombre d'arbustes, ils ont une très faible diversité génétique, et sont par conséquent incapables de s'adapter aux changements de leur environnement et à la survenue de maladies. Ainsi, une épidémie de rouille orangée, causée par un champignon, fait-elle actuellement des ravages en Amérique centrale où elle aurait causé la perte de 20% des récoltes de café l'année passée.

Les caféiers sauvages d'Ethiopie pourraient représenter la solution à ce type de menaces. «Ces populations, dont le bagage génétique est très diversifié, renferment des variétés naturellement résistantes à diverses pathologies, ou présentant d'autres traits d'intérêt pour les producteurs de café», souligne Aaron Davis, spécialiste du café aux Jardins botaniques royaux de Kew en Angleterre, rencontré à l'occasion d'un séminaire donné à l'Université d'Addis-Abeba. Ainsi, au début des années 2000, un institut de recherche brésilien a mis la main sur une variété d'arabica dépourvue de caféine, en étudiant un ensemble de graines ramenées d'Ethiopie. Cette variété n'a pas répondu aux espérances, puisqu'elle s'est avérée difficile à adapter aux conditions d'une culture à large échelle. Mais elle illustre le potentiel du «réservoir à gènes» que constituent les caféiers d'Ethiopie.

Ce réservoir se trouve aujourd'hui menacé, en premier lieu par la déforestation. L'Ethiopie connaît en effet une forte croissance démographique, qui favorise le déboisement. Les arbres sont coupés pour utiliser leur bois comme matériau combustible et de construction, ou pour établir de nouvelles surfaces agricoles. D'après les statistiques officielles, les trois quarts de la forêt éthiopienne d'origine auraient déjà été coupés. «Si cette tendance se maintient, la forêt tropicale éthiopienne pourrait avoir disparu dans une trentaine d'années», estime Tadesse Woldemariam Gole, responsable du Forum pour les forêts de caféiers éthiopiens (ou Ethiopian Coffee Forest Forum, ECFF), une organisation qui milite en faveur de la protection de ce milieu.

D'autant qu'une autre menace, moins connue, émerge actuellement: celle des changements climatiques. Exigeants, les caféiers ne poussent que dans une fourchette de température comprise entre 19 et 25°C. «Une augmentation de température de 2 à 3°C d'ici à 2080, selon le scénario envisagé par les experts du GIEC, pourrait mener à une disparition de l'arabica dans son aire de répartition d'origine», évalue Aaron Davis, qui étudie justement l'impact du réchauffement climatique sur le café.

Malgré ces sombres perspectives, de nombreux organismes sont actifs en Ethiopie et notamment dans la forêt d'Hareenna, pour tenter de protéger les caféiers sauvages et leur milieu. «C'est en offrant aux agriculteurs locaux les moyens de vivre des produits de la forêt, comme le café et le miel, que nous les encouragerons à la protéger», estime Theodoros Gezaheym, de l'association Farm Africa, qui propose aux producteurs des formations afin d'améliorer la qualité de leurs produits. Une autre piste de travail est de limiter le nombre d'intermédiaires entre les acheteurs finaux du café et les récoltants, afin d'accroître les revenus de ces derniers. «Nous essayons aussi de faire connaître notre café à l'étranger, car nous pensons que certains consommateurs seraient prêts à le payer plus cher, à la fois pour son goût et parce qu'il aide à protéger la forêt tropicale», espère Zerihun Hailemariam, responsable de l'antenne éthiopienne de la fondation Slow Food pour la biodiversité.