

Parce que le robusta est une espèce destinée à la culture intensive en plaine alors que son cousin est semé en altitude. Or, « la caféine est un insecticide naturel développé par le caféier, explique Sylvain Caron, torréfacteur. Cultivée en altitude, la plante n'a guère besoin de se défendre ; elle produit moins de caféine que le robusta, qui donne un café fort et moins intéressant en goût. » Complexe mais peu transparent l'expresso. Si les robusta représentent 30 % à 40 % du marché, sur les paquets, la mention brille par son absence. « La seule obligation sur l'étiquetage est le poids », précise Bernard Ruyant, torréfacteur. Mais attention, si on indique « 100 % arabica », mieux vaut le respecter sous peine de problèmes avec la répression des fraudes. »

Et pour cause, en s'estampillant arabica, les marques affichent un prix supérieur.

Et que dire du déca – dont le taux de caféine ne doit pas dépasser 0,1 % – qui s'obtient après un processus industriel discutable ? Certains torréfacteurs le jugent comme une hérésie : « Les arabicas ne sont presque pas caféinés. S'ils sont préparés avec peu d'eau et un court temps d'infusion, c'est semblable au déca », détaille Philippe Coste. D'autres, comme Sylvain Caron, proposent un décaféiné sans solvants. « La législation n'autorise que des traces », tempère la scientifique Astrid Nehlig, « même si la décaféination peut changer la composition et l'arôme. »

Etiquette équitable non garantie

Reste enfin l'étiquette « café équitable » qui n'offre, là encore, aucune garantie. En France, les arabica labellisés « Fairtrade Max Havelaar » occupent 7 % du marché. L'objectif d'un tel label ?

« Dire d'un café qu'il est "pur Colombie" ne sert à rien, c'est comme si on disait "un vin 100 % France" ! »

Gloria Montenegro, créatrice de la Caféotheque à Paris

Gloria Montenegro, ex-ambassadrice du Guatemala en France, est opposée à cette pratique. Prêchant la transparence, elle a créé la Caféotheque, lieu parisien de dégustation : « Ici, chaque tasse correspond à un terroir. La traçabilité est totale. » La recette d'un bon café dépend de multiples facteurs : la manière de récolter – à la main ou mécanisée –, le terrain, l'ensoleillement ou la méthode d'épluchage : séchage ou lavage. Mais là encore, l'opacité est totale. Comme la loi n'oblige à rien, seules quelques marques consentent à afficher l'origine de leur café, plus ou moins précisément. « Dire d'un café qu'il est "pur Colombie" ne sert à rien, s'insurge Gloria Montenegro. C'est comme si on disait "un vin 100 % France" ! Il y a 500 000 producteurs en Colombie. Il faut connaître l'origine exacte et la manière dont le café a été récolté. »

Garantir un revenu stable aux petits cultivateurs des pays en développement, qui représentent aujourd'hui la majorité des producteurs de café. Le hic, c'est que l'appellation « commerce équitable » n'est pas juridiquement définie. Du coup, toutes les marques peuvent s'en revendiquer. Alors ? Un café et l'addition ? —

Pour aller plus loin

La « Caféotheque » de Paris

www.lacafeotheque.com

Le comité français du café

www.comitefrançaisducafé.fr

La brûlerie Caron

www.bruleriecaron.com

Le label Max Havelaar

www.maxhavelaarfrance.com

« Le livre du café »

d'Alain Stella (Flammarion, 2004)

Le coing se planque en pot par Miss Bouffe



Même en pleine saison, le coing n'est pas dans le tempo. Impossible de le croquer à pleines dents. « Ça vous les décaperait, c'est âpre et dur comme du bois, s'esclaffe Sabine Clariana Alary, grossiste spécialisée en Provence. Le peler, c'est déjà une sacrée paire de manches, ensuite il faut le cuisiner, mais on n'a plus le temps. » En plus, il est moche.

Le coing provençal, de forme allongée, à la surface irrégulière, est plus petit que ses cousins cultivés en Europe du Sud. « Les gens le trouvent moins appétissant, regrette la grossiste. Pourtant, sa saveur est incomparable ! » Sur les 500 tonnes produites en Provence chaque année, 90 % sont vendues à l'industrie. Les mastodontes du petit pot, eux, ne s'y sont pas trompés. « Ils l'utilisent pour donner de la saveur : il suffit d'un coing provençal pour dix importés. » Le coing de table, vendu sur les marchés, monte ainsi dans le camion de livraison à un euro le kg, deux fois plus cher que ses fadasses rivaux du Sud. Dommage que les compotiers ne soient plus légion dans les cuisines domestiques. Car le cognassier mérite qu'on lui consacre une place au verger : robuste, il réclame peu de chimie pour résister aux ravageurs et produit jusqu'à 30 kg de fruits par an, parfois pendant plus de cent ans ! —

Production française : 2 200 tonnes dans l'Est
Exportations : 1 200 tonnes, vers l'Allemagne et la Belgique
Importations : 2 300 tonnes, d'Espagne, d'Italie et de Turquie