

A l'ombre d'une forêt dense, des millions de caféiers ont été replantés et cultivés en symbiose avec l'environnement. Zéro produit chimique et un juste salaire ont soustrait la population à un destin funeste.

Inde

Dans l'Andhra Pradesh, une tribu réinvente l'agriculture. Son projet, encouragé depuis les années 1990 par la plus grande fondation indienne, est de produire le café le plus pur, éthique et écoresponsable au monde. Rencontre exclusive avec ces nouveaux cultivateurs qui, en vingt ans, ont sauvé leur vallée.



Par **Sophie Stadler** – Photos **Cyril Marcilhacy**

LES ADIVASIS LEUR ARME, LE CAFÉ



La forêt est dense et escarpée. Y pénétrer et se frayer un passage entre les caféiers, les lianes, les manguiers et les chênes argentés relève parfois de l'expédition. Après deux jours de voyage en avion, puis en 4x4, parfois en pirogue, apparaissent enfin les terres des Adivasis, la principale tribu de la vallée d'Araku, installée dans les montagnes de l'Andhra Pradesh, dans le sud de l'Inde. Le chant des cueilleuses nous attire jusqu'à la parcelle où se fait la récolte du jour. De novembre à début février, les 520 villages de la vallée sont en effervescence. Dès qu'elles sont assez gorgées de sucre, qu'elles obtiennent leur plus belle couleur rouge carmin, les cerises de café sont cueillies une à une à la main. Dix mille familles



En quelques années, le paysage s'est métamorphosé. Les caféiers sont plantés au milieu d'essences rares et de poivriers. L'ensemble constitue un écosystème extraordinaire.

de producteurs-propriétaires sont à pied d'œuvre pour effectuer ce travail de fourmi, au sommet de ces hauts plateaux qui dominent le golfe du Bengale. « Alors que partout ailleurs dans le pays et dans le monde les agriculteurs se soulèvent pour dénoncer de profondes crises agricoles et réclament d'être mieux rémunérés, ici ils travaillent en chantant », se réjouit Manoj Kumar, le directeur général de la fondation

Naandi, l'une des plus importantes associations caritatives indiennes. C'est lui qui, depuis 1996, se bat pour sauver la région. « A cette époque, les tribus primitives guerrières subsistaient dans des conditions misérables, ajoute celui qui, vingt ans plus tard, est considéré comme le très charismatique bienfaiteur de la vallée. Ils ne possédaient souvent qu'un seul "pancha" (le pagne traditionnel) par personne et se nourrissaient assez mal de la culture du riz, du millet, de la chasse à l'arc ou de la cueillette. » Aujourd'hui, ces peuples, jadis conspués, dont les enfants n'étaient pas scolarisés et dont les femmes mouraient en couches, ne roulent pas tout à fait sur l'or mais presque. « Depuis que nous avons rejoint le programme, nous avons embelli nos maisons, acheté des téléviseurs, des

saris, pu envoyer nos enfants à l'école et avoir l'eau potable et des toilettes dans nos villages », explique tout sourire Dalapathi Jyothi Jayanthi, 40 ans, habitante de Musiri Gondiguda. Un miracle socio-économique inespéré. Devenu possible au pays du thé grâce à la culture du café. Le grain d'Araku est désormais reconnu comme l'un des meilleurs. Plus bio que bio et plus équitable que n'importe quel autre. Tout cela grâce à la formation des habitants à la biodynamie et à « la création d'un nouveau modèle de capitalisme acceptable et social », selon Manoj Kumar.

« Nos ancêtres cultivaient déjà le café, mais nous en avons peu à peu oublié les secrets », explique Killo Kondalarao, président de la coopérative des fermiers et tribus de la vallée (qui regroupe 25 000 producteurs inscrits dans le programme de la fondation Naandi ou produisant pour les traders du marché libre du café). Pendant plusieurs décennies, compagnies anglaises et indiennes (de mobilier, construction, etc.) déboisent les montagnes riches en essences exotiques. Le sol s'appauvrit, les animaux déguerpissent, la forêt disparaît et les tribus se meurent. « Quand la fondation est arrivée, nous étions en quête de solutions de développement », poursuit Killo Kondalarao. Manoj Kumar fait alors appel à David Hogg, un Néo-Zélandais installé en Inde depuis plus de trente-cinq ans, expert en agriculture et en biodynamie. « Les sols des parcelles détenues par les Adivasis n'étaient plus fertiles, nous explique-t-il. Former et convertir les fermiers aux principes de la biodynamie, dont le concept repose sur la vie et les énergies, n'a pas été si compliqué. Tous pratiquaient déjà sans le savoir une agriculture biolo-

MIRACLE SOCIO-ÉCONOMIQUE, LE CAFÉ EST DEvenu L'OR VÉGÉTAL DE TRIBUS JADIS MISÉRABLES

gique pleine de bon sens et respectueuse de l'environnement. » Curieux de savoir quels engrais chimiques ou pesticides les producteurs utilisent dans leurs rizières, il est épaté par leur réponse. « Aucun, affirment-ils. Nous les avons essayés. Les poissons ont fui immédiatement au contact de ces produits. S'ils ne sont pas bons pour eux, ils ne le sont donc pas pour nous. » David Hogg et son équipe doivent en revanche gagner la confiance des chefs tribaux. Et les aider à recréer un humus riche puis reboiser la forêt. L'idée: redonner vie à l'écosystème naturel. En quelques mois, plus de 2 millions de caféiers sont plantés. En sept ans, 20 millions d'autres essences ont été installées: papayers, anacardiens (arbres à cajou), eucalyptus... « Aujourd'hui, partout où vous voyez des



Les femmes rapportent la précieuse récolte au village, où elle sera pesée et transportée à la coopérative. Au centre de traitement de la vallée, on trie et teste la qualité. Ci-contre: après l'extraction, le lavage, les grains sont séchés au soleil.



arbres sur les montagnes, c'est qu'il y a des plantations de café », note David Hogg.

Pour parvenir à cette renaissance, la biodynamie a dû s'adapter aux croyances et aux coutumes locales ainsi qu'à la faune et à la flore foisonnantes. Impossible d'enfouir, comme en Europe, les cornes des vaches – qui sont sacrées – au pied des arbres pour nourrir l'humus, contrôler le pH du sol et réduire les besoins en eau des plantes. « Nous fabriquons à la place notre propre compost avec la bouse de vache, qui permet d'enrichir la terre en micro-organismes, explique l'expert. Nous réalisons également nos décoctions à base de plantes bio de notre potager (pissenlit, courge, passiflore, camomille) et respectons le calendrier lunaire. » L'indispensable pulvérisation blanche composée de silice, le « white spray », protège les feuilles des caféiers des maladies, de la pluie et permettrait aux arbustes de mieux résister aux vents sans casser (la région est souvent

balayée par les cyclones). Le « black spray », de la bouse de vache diluée, est épandu sur les sols pour les enrichir en bactéries. A la lune descendante, on travaille les terres et on plante. La lune ascendante est propice à la récolte et à la germination... Résultat: même si certains experts internationaux hésitent toujours à reconnaître scientifiquement le bien-fondé de ces pratiques, à Araku, les caféiers produisent des grains d'une qualité exceptionnelle.

Les fermiers se sont peu à peu organisés en une grande coopérative labellisée « bio et commerce équitable ». Une usine a été construite pour réceptionner les meilleurs grains de toute la vallée. Hippolyte Courty, caféologue français, a identifié, un peu comme dans l'univers du vin, six terroirs produisant des cafés d'origine aux caractères bien tranchés. C'est aussi lui qui veille à la traçabilité et à la qualité de la production. De leur côté, mangoustes, chauves-souris géantes, singes, cobras,

parfois ours et surtout une incroyable diversité d'insectes et d'araignées sont revenus, témoignant de la bonne santé retrouvée de l'écosystème. La vallée d'Araku est désormais classée Réserve naturelle protégée. « C'est la plus grande plantation de café certifiée en agriculture biodynamique du monde! » confirme à Paris Tony Boulo, de Max Havelaar, chez qui le café Araku est labellisé Fairtrade.

La forêt est redevenue la précieuse terre nourricière des Adivasis. « Mieux, c'est notre coffre-fort, remarque Dalapathi Jyothi Jayanthi. En plantant des caféiers, du bois de santal et des poivriers, nous misons sur l'avenir. Café, épices et bois exotique sont l'or végétal de la vallée. » « Entretien la forêt, c'est investir sur le long terme. Quand nous sommes arrivés, les villageois ne parlaient pas, rasaient les murs et avaient honte de leur condition, explique David Hogg. Aujourd'hui, ils sont fiers du fruit de leur travail. Les femmes (Suite page 124)

BIODYNAMIQUE L'ESPRIT DE LA TERRE

Porté dès 1924 par le philosophe et scientifique autrichien Rudolf Steiner, le concept de l'agriculture biodynamique repose sur le mariage de pratiques agricoles traditionnelles ou organiques avec des croyances spirituelles et morales. L'objectif? Respecter le vivant (animaux, végétaux, micro-organismes, humains) et favoriser son développement en bonne harmonie tout en respectant son écosystème naturel. Du sol aux astres tout s'imbrique pour vivre et pousser mieux. Pas de désherbage, nulle éradication des insectes nuisibles. Chacun doit trouver sa place dans une nature préservée. « C'est le top de l'agriculture biologique, confirme Benoît Bertrand, expert en café et chercheur au Cirad [Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement]. Mais cette approche ne repose pas entièrement sur des méthodes scientifiquement prouvées, il y a aussi beaucoup d'ésotérisme dans la biodynamie. L'avantage c'est qu'elle permet de convertir plus facilement des populations rurales, traditionnelles et tribales au bio, tout en s'adaptant à leurs croyances locales. Le cas d'Araku est exemplaire car il prouve que la biodynamie peut être salubre et économiquement viable à très grande échelle. » Et les cafés vendus sous la marque Araku respectent les préceptes de la biodynamie depuis les plantations jusqu'aux produits finis en passant par leur unité de production (séchage et lavage des grains) et leur torréfacteur. Dans la boutique de la rue de Bretagne à Paris, le bois du mobilier respecte ainsi les énergies du lieu. Les boîtes de café moulu sont entièrement recyclables. Les dosettes sont garanties sans aluminium, 100% végétales (en amidon de maïs), biodégradables et compostables...

arborent leurs parures et les hommes leurs trophées de meilleur fermier.»

Entre les villages, c'est un peu la « course à l'échalote » – ou plutôt à la cerise ! C'est à celui qui produira les meilleurs grains, les plus rouges, purs, savoureux. « Parce que la coopérative les achète au prix fort, poursuit Manoj Kumar. Pour encourager l'excellence, nous avons fixé deux tarifs : un pour le meilleur café à 270 roupies la caisse d'environ 20 kilos et un pour le grain plus courant à 170 roupies. L'astuce c'est que nous envoyons des camions rouges collecter les grains d'exception et des jaunes et des bleus pour les autres. Très vite, les fermiers ont donc voulu suivre de plus en plus de formations pour produire un café d'une qualité supérieure et ne voir ainsi arriver chez eux que les camions rouges. » Malin.

Dans cette coopérative, les grains verts (non torréfiés) sont en moyenne payés 2,7 fois mieux que chez les traders qui suivent le cours mondial du café. La dynamique est vertueuse et permet de convertir chaque saison davan-

LA JEUNE MARQUE ARAKU ÉCOULE EN FRANCE

50 % DE SA PRODUCTION, VENDUE COMME UNE DENRÉE BIO DE LUXE

tage de fermiers à la biodynamie. Les chasseurs d'hier ont finalement choisi leur « religion ». Maintes fois approchés par les hindouistes, les chrétiens, les musulmans ou même les maoïstes (des communistes), les tribus, viscéralement animistes, se sont muées en guerriers de l'écologie. Et sont plus que jamais les gardiens de la forêt et des animaux qu'ils vénèrent et protègent grâce à ce système de production.

« J'ai, pour ma part, rejoint l'aventure en 2015, indique Marie Stoclet-Bardon, P-DG de la jeune marque Araku France, lancée en janvier 2017. La coopérative produit des grains rares, qu'il s'agit désormais de mieux valoriser plutôt que se contenter de les vendre sur le marché libre et la filière mondiale. » La fondation Naandi décide ainsi de confier la



M. Harichandurudu (à dr.) et sa famille. Il a remporté à quatre reprises le trophée du meilleur producteur de café. Ci-contre : Manoj Kumar, directeur de la fondation Naandi, à l'origine de l'aventure Araku, qui finance également des écoles (ci-dessus).

création d'une marque à cette Française, experte de la gastronomie et des produits de luxe, passée par Fauchon et La Maison du chocolat. Sa mission : ouvrir en moins de dix-huit mois un flagship à Paris, une boutique en ligne, et trouver des débouchés en grande distribution pour les six cafés d'origine d'Araku. Avec un design à la fois graphique, coloré et épuré, la petite marque se forge une identité d'outsider haut de gamme sur un marché trusté depuis longtemps par les cafés colombiens, éthiopiens, brésiliens et surtout par des géants comme Nespresso. Sa cible prioritaire : les écolos convaincus et les bobos à fort pouvoir d'achat. « Nous sommes les seuls à proposer un café issu de la biodynamie, à avoir une traçabilité totale de nos cafés depuis les producteurs jusque dans nos points de vente, en passant par notre torréfacteur labellisé bio et équitable situé à Gand, en Belgique, nous explique-t-elle. Nous maîtrisons toute notre chaîne de production et sommes un des très rares cafés vendus en circuit court entre les fermiers et les consommateurs finaux. »

L'enseigne réalise aujourd'hui en France près de 500 000 euros de chiffre d'affaires. Et écoule en France environ 50 % des 100 tonnes de café produit annuellement dans la vallée. Elle est vendue chez Naturalia, à La Grande Epicerie de Paris, au Lafayette Gourmet.

Et vient de convaincre, depuis janvier, plus de 250 magasins Franprix de la distribuer. Mais les ambitions de la marque Araku et de la coopérative ne s'arrêtent plus là. « Sur le marché du café, nous voulons devenir la référence de qualité, d'éthique à forte responsabilité environnementale, explique Manoj Kumar. L'idée est de fidéliser les nouvelles générations de fermiers d'Araku et de leur démontrer qu'il est capital de continuer à cultiver en biodynamie pour pérenniser les plantations. Nous voulons produire plus, donc ouvrir également des boutiques à New York, Tokyo, Bombay ou Kyoto. »

Une boutique indienne en ligne a été lancée fin janvier, avec le fol espoir de convaincre les locaux, indécrottables buveurs de thé et de chai, à se mettre au précieux petit noir d'Araku... sans le noyer sous des litres de lait ! Quant aux fermiers Adivasis, s'ils rechignent encore à goûter le fruit de leur labeur, ils s'émerveillent de savoir qu'il est vendu dans de jolies boîtes à Paris. « Grâce à ces grains, nous avons renoué avec la prospérité, nous attirons des décideurs et des experts du monde entier et nous sortons notre peuple de l'anonymat, conclut Killo Kondalarao. Si nous avons réussi, alors tout le monde le peut. » Sage prophétie tribale ou vœux pieux ? Au reste du monde de suivre l'exemple des Adivasis et de transformer l'essai ailleurs... ■

Sophie Stadler