

Le café au Viet Nam

Le mot « café » figure certainement parmi les mots internationaux les plus répandus, tant en prononciation latine (café, caffè etc.) qu'anglo-saxonne (coffee, etc.). Et il prend une saveur particulière quand on s'assoit à une terrasse de café, en Europe ou au Viet Nam, pour siroter un vrai bon café. Et pour rehausser ce plaisir, la fierté nationale fait partie du jeu, en tout cas pour les Vietnamiens : leur pays est devenu le 2^e exportateur de café au monde, après l'illustre Brésil, devant la Colombie et l'Indonésie, et premier producteur mondial de robusta.



Les anciens s'en rappellent : le café a été introduit par les Français au Viet Nam au 20^e siècle sur les Hauts Plateaux, et dans les années 1950-60, certaines plantations étaient extrêmement connues, comme la Catecka. De nos jours, les marques sont différentes, car les anciennes plantations, nationalisées, sont devenues des coopératives d'Etat théoriquement confiées à des producteurs dits privés. Cependant, la variété cultivée reste la même : du robusta. Il existe deux types majoritaires de café : l'arabica (85% de la production brésilienne) et le robusta (95% de la production vietnamienne). Les connaisseurs et experts mondiaux s'accordent tous pour souligner la finesse du premier, et la force du deuxième. Et si le Viet Nam produit du robusta, l'explication en vient du climat : le robusta est peu sensible aux variations climatiques, contrairement à son rival l'arabica, et présente plus de caféine (3%, contre 1,5 % pour l'arabica). Ceci explique d'ailleurs pourquoi le « petit noir » que vous prenez le matin au café du coin vous réveille vraiment : c'est un mélange, avec majoritairement du robusta.

La progression de la production du café au Viet Nam a été météorique, phénomène jamais observé auparavant dans le monde. Que l'on en juge :

Production VN

1984 : 14 000 tonnes 1994 : 212 000 tonnes 2004 : 831 000 tonnes (source : OIC)

Le tout, sur une surface de plus de 150 000 hectares, avec un rendement atteignant parfois 3 tonnes/hectare, en 2001. L'origine en est simple : au début de 1984, l'économie vietnamienne était quasi-morte par l'application de règles

collectivistes rétrogrades et obscurantistes. La Banque Mondiale, appelée au secours, donna un conseil de bon sens: il fallait développer une production de produits nécessitant relativement peu de capitaux mais hautement rapporteurs de finances. C'était le cas du café, déjà présent dans le pays. Le gouvernement fit alors défricher de manière tentaculaire des terrains de production, en ignorant tout simplement les cris des habitants (les minorités ethniques des Hauts-Plateaux) dont on prenait les terres sans contrepartie, entraînant d'ailleurs des révoltes et manifestations sporadiques. Bien entendu, cette production de plus en plus massive fait « danser » les cours mondiaux du robusta qui sont fixés à Londres en hausse ou en baisse désordonnées (350 USD la tonne en décembre 2001, 1515 USD en décembre 2006), et ce n'est toujours pas fini à l'heure actuelle.

En effet, le café – produit de spéculation – est le 2^e produit échangé dans le monde, après le pétrole. Leurs indices boursiers font et défont les fortunes spéculatives. Ces fluctuations ont fait que des pays de tout temps producteurs de café ont du réduire leur production (cas de certains pays africains dont la Côte d'Ivoire) en cas de baisse, c'est-à-dire de surproduction, c'est à dire maintenant. Inutile de dire que l'apparition tonitruante et croissante du café vietnamien a déséquilibré les cours, surtout en l'an 2001. Les chiffres parlent d'eux-mêmes :

Production mondiale : 1984 : 5 039 000 tonnes 2004 : 6 760 000 tonnes (source : OIC)

Or, le Viet Nam à lui seul représente la moitié de la différence entre les chiffres de ces 2 années. C'est dire l'ampleur du déséquilibre dans ce petit monde, atteignant un pic en l'an 2001. Le Viet Nam lui-même en a terriblement souffert cette année-là, pour 2



raisons : la qualité très perfectible, et la production sans réflexion. La qualité très aléatoire du café vietnamien venait des techniques de récolte : les ouvriers, surchargés, ne faisaient pas le tri entre les degrés divers de maturité des fèves de café ; en mélangeant celles mûres à celles moins mûres, la torréfaction donna un café de goût parfois très (trop) âcre. La production sans stratégie vient de l'appât du gain, alors qu'un produit de grande valeur au kilo doit obligatoirement être produit de manière réfléchie pour éviter la baisse des prix, conséquence d'une offre trop rapidement importante. Le résultat a été amer pour le Viet Nam, qui a dû freiner violemment la production en 2001, et l'arrachage des plants ordonné par le gouvernement a laissé sur le carreau une bonne partie de la filière locale du café cette année-là.

Echaudé, le gouvernement vietnamien décida l'introduction de l'arabica, de meilleur rapport car plus fin. A l'heure actuelle, on peut estimer que cette variété a atteint 5% de la production du pays, sur 70 000 hectares projetés au total, au Nord, car le climat s'y prête mieux à l'arabica. Réduction de la production du robusta, progression de l'arabica, meilleurs soins lors de la récolte, l'ensemble a pu se redresser, et maintenant le Viêt Nam est plus serein sur le front du café, malgré des cours relativement bas (l'offre dépasse un peu la demande).

Cela étant, il ne faut pas mésestimer la présence désormais définitive du café vietnamien sur le marché mondial, à hauteur de plus de 14% de la production mondiale. Les producteurs locaux ne s'y trompent plus, ayant appris avec les années dures. Ils cherchent désormais une politique de marque commerciale, et des réseaux mondiaux de distribution. Toutes les filières sont explorées par les Vietnamiens pour des fournitures à long et moyen terme : fabricants de café en poudre, emballage spécial du café national, etc.

Cependant, la filière du café vietnamien connaît les mêmes faiblesses à la production que celle de l'aquaculture : il n'y a pas assez de transformation locale, avec un produit encore trop souvent vendu en vrac à l'international, aux normes de sacs de 60 kg sur le marché. Une vraie transformation locale massive permettrait d'échapper à ce cercle vicieux de variation des cours, et d'enranger une meilleure marge globale. En revanche, les producteurs trop amateurs ont été mécaniquement éliminés du marché local. Après un apprentissage à la dure, le Viêt Nam, acteur désormais incontournable du monde du café, a acquis une vraie compétence et un vrai professionnalisme.

L'homme vietnamien de la rue, lui, se moque pas mal des mésaventures de la filière du café national, et a toujours su rechercher le meilleur. Le fameux *cà phê chôn*, qui existait déjà dès les années 1950-60, est bien connu et apprécié, sans parler du café local torréfié avec ajout de beurre (*cà phê bơ*), donnant une certaine saveur agréable, mais servant également à masquer d'éventuelles imperfections gustatives des fèves originelles.

Le Viêt Nam se modernisant, les cafés en tant qu'établissements de consommation en subissent également l'influence, avec l'apparition de vrais cafés à l'européenne, confortables et souvent à la pointe de la mode. Bref, « branchés ». Ce modernisme a malheureusement apporté également un snobisme de mauvais aloi : les jeunes ménages vietnamiens modernes consomment de plus en plus de café en poudre, exécrant des amateurs de vrai café. Gageons néanmoins qu'ils reviendront tôt ou tard au vrai café-filtre, legs de la présence française, et à la meilleure manière de consommer le café, telle qu'elle reste dans la mémoire des touristes internationaux repartant souvent avec un vrai filtre aluminium ou inox, à l'ancienne.

G N C D

Quelques-unes des sources consultées :

- | | | |
|---|---|---|
| - OIC - Organisation Internationale du café | - Café-géo.net | - Centre National de la Recherche Scientifique.-Inist |
| - Transfair.lu | - Magazine l'Express décembre 2001 | |
| - Courrier du VN – 2006 | - vert-tiges.com | |
| - Les Echos | - Publications du Sce économique de l'ambassade de France au Viet Nam | |

