www.aofood.org

WARNING : The following text is published by the open access journal **Anthropology of Food**. The journal allows the right to use, reproduce or disseminate the research article in its entirety or in part provided that no modification is introduced in the process, proper attribution of authorship and correct citation and bibliographic details are given. If the article is reproduced or disseminated in part, this must be clearly and unequivocally indicated.

ATTENTION : Le texte suivant est publié par le journal libre d'accès **Anthropology of Food**. Le journal octroie le droit d'utiliser, reproduire, ou diffuser l'article dans sa totalité ou partiellement à condition qu'aucune modification ne soit introduite dans le document et que les auteurs et références de l'article soient fidèlement cités. Si l'article n'est reproduit ou diffusé qu'en partie, ce fait doit être clairement et explicitement indiqué.

Anthropology of Food, issue 03, December 2004
DULCIRE Michel, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement, Département Territoires Ressources Acteurs (CIRAD-TERA), BP 5032, TA 60/15, 73 rue Breton, F34398 Montpellier, michel.dulcire@cirad.fr[1]

UNE CULTURE PATRIMONIALE DU MYTHE A LA RENAISSANCE,LE CAFE « BONIFIEUR » DE GUADELOUPE.

Introduction : un café du passé

La production caféière Guadeloupéenne est devenue presque anecdotique puisque seulement 50 à 80 agriculteurs pluriactifs s'y adonnent encore en Côte sous-le-Vent, sur de petites surfaces de faible productivité. Les 100 à 120 ha reliques engendrent un volume annuel estimé de 20 à 30 tonnes de café marchand. Le café a représenté historiquement une spéculation importante pour la Guadeloupe. La colonie française en exportait 6000 tonnes[2] vers la métropole en fin du XVIIème, sous le nom de « café bonifieur ». L'augmentation des taxes, suite au Blocus du début du XIX^{éme} les réduit à moins de 1000 tonnes (voir figure. 1). Les cafés concurrents, moins chers, ne leur permettront pas de récupérer et la production descend à 500 puis 225 tonnes annuelles au cours du siècle.

De la même manière, les 9000 ha. de caféières en production à la fin du XVIIIème diminuent au siècle suivant. Le redressement observé par la suite est d'abord affecté par divers bio-agresseurs (figure 2). Le café domine encore le paysage au début du XXème, mais de nouvelles maladies comme la rouille jaune, puis le cyclone exceptionnel de 1928, achèvent cette production déjà défaillante. Le bananier, auparavant plante d'ombrage des caféiers, récupère plus vite et se développe alors aux dépends du caféier[3]. L'exode rural après guerre[4] brise le début

[1] Je remercie Virginie Amilien (SIFO), Eduardo Chia (INRA), Henri Hocdé (CIRAD), Muriel Bonin (CIRAD), ainsi que les relecteurs anonymes.

[2] Les données sont rares et fragmentaires. Plusieurs sources ont été utilisées : archives départementales de Gourbeyre (Guadeloupe), Dumaz (1986), Schnakenbourg (1980), Coëzy (2001),

[3] Dulcire & Cattan (2003), Zébus (1999)

[4] Reinette (2001)

de récupération observé à la fin des années 30, où le volume d'exportation remonte entre 300 et 400 tonnes[5]. Les plantations d'altitude sont progressivement abandonnées, les parcelles se concentrant dans le piémont, et les statistiques agricoles ne le mentionnent plus à partir de 1965. Sa culture devient confidentielle. Le café est en train de disparaître du paysage et du patrimoine Guadeloupéen.

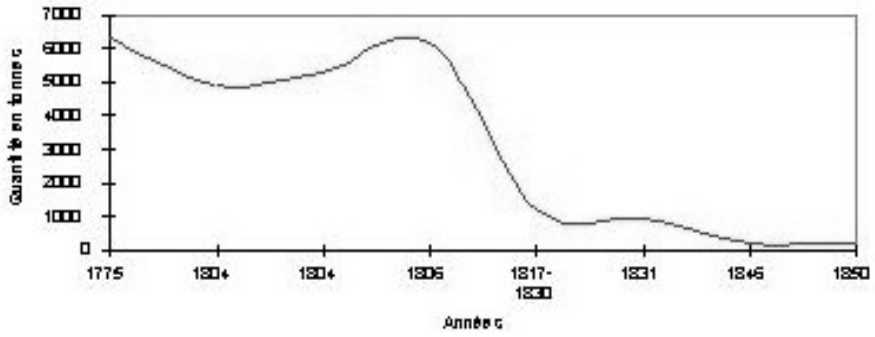
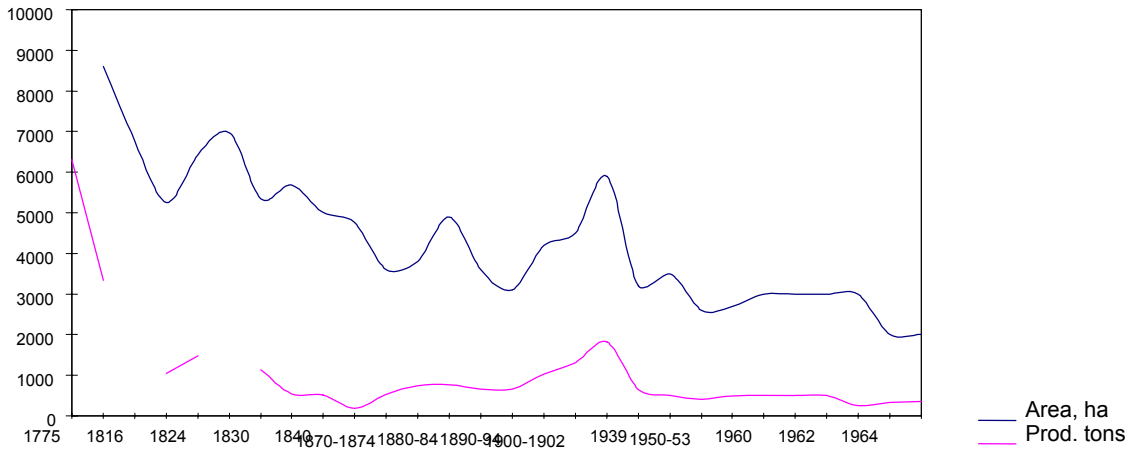


Figure 1 : évolution des exportations de café de Guadeloupe, du XVIIIème au milieu du XIXème siècle / changes in coffee exports from Guadeloupe, from the 18th to the mid-19th century (Dulcire et Ribeyre, 2003)



[5] Dumaz (1986)

Figure 2 : évolution des surfaces et de la production de café en Guadeloupe, 1775-1965 / changes in coffee areas and production in Guadeloupe, 1775-1965 (Dulcire, Ribeyre , 2003)

Botaniquement, ce type de café correspond à une mutation de la variété *Typica* de *Coffea Arabica* (Coste, 1968). Il est issu d'un plant de Java offert à Louis XIV qui le fit multiplier à Versailles. Un seul de ces plants fut introduit à la Martinique, d'où il gagna la Guadeloupe (1726). Les caféiers actuels en sont les descendants, ce qui confère au produit une spécificité et une valeur patrimoniale fortes.

Même résiduelle, l'activité caféicole représente néanmoins un complément de revenu appréciable pour les familles, compte tenu de la faible activité économique locale. Quelques producteurs dynamiques tentent de la relancer, avec des desseins économiques et d'affirmation identitaire de la zone. Ils s'appuient pour ce faire sur la valeur patrimoniale du « café bonifieur » : sa réputation, sa typicité et son histoire. Des manifestations culturelles (fêtes, animations), et des lieux de souvenir (musée, plantation de démonstration et ferme reconstituée) attirent et séduisent touristes et résidents. La formation de la Coopérative des Caféiculteurs (COPCAF), innovation organisationnelle, a ouvert de nouvelles perspectives: ses membres hésitent sur les manières de mettre en œuvre un projet global de relance de cette production à l'échelle du territoire, faute en particulier d'objectif commun énoncé. Ils ont en association avec le Parc Naturel de Guadeloupe, sollicité des équipes de chercheurs pour les aider à définir, en partenariat avec les autres acteurs territoriaux, des scénarios adaptés à leurs conditions actuelles et les moyens nécessaires à sa renaissance.

Cet article est issu du travail de terrain effectué en réponse à cette demande. L'hypothèse du travail développé pour cette activité était que la notoriété du café « bonifieur », historiquement établie, représentait un atout de relance pouvant valoriser la production, si producteurs et autres agents territoriaux parvenaient à la transformer en stratégie territoriale collective. Le projet n'est pas achevé, mais il nous a paru intéressant de présenter les problèmes et réflexions émergeant d'une potentielle labellisation du café.

La Côte sous-le-Vent, un territoire rural typé

La Côte sous-le-Vent est une étroite bande côtière comprise entre la chaîne volcanique de la Soufrière et la mer Caribéenne (figure 3). C'est dans cette zone que s'établirent les premiers colons français de Guadeloupe. Ils y mirent en place

différentes cultures « exotiques » afin d'approvisionner la métropole : indigo, coton, mais aussi vanille, cacao, canne à sucre et café (Bory & François, 1980). Son relief accidenté mais aussi son enclavement géographique (comme on le constate sur la figure 3) – ce n'est que dans les années 60 qu'une route asphaltée l'a traversée – l'ont tenue à l'écart du développement du reste de l'île. La promotion d'une agriculture productiviste d'agroexportation de canne, puis de banane après guerre[6], a contribué à marginaliser ce territoire. Il s'est désertifié au cours de la deuxième moitié du XXème siècle : les hommes et l'agriculture sont descendus des hauteurs pour se concentrer sur le littoral. L'activité agricole disparaît des hauts, les paysages et les voies d'accès se referment. Le café, devenu une culture résiduelle comparé à ce qu'il fût au cours des siècles passés, n'existe plus que dans cette partie de la Guadeloupe : les caféières y occupent encore sous forme cultivée une partie des piémonts du volcan, mais aussi de plantations abandonnées exploitées en cueillette dans les hauteurs.

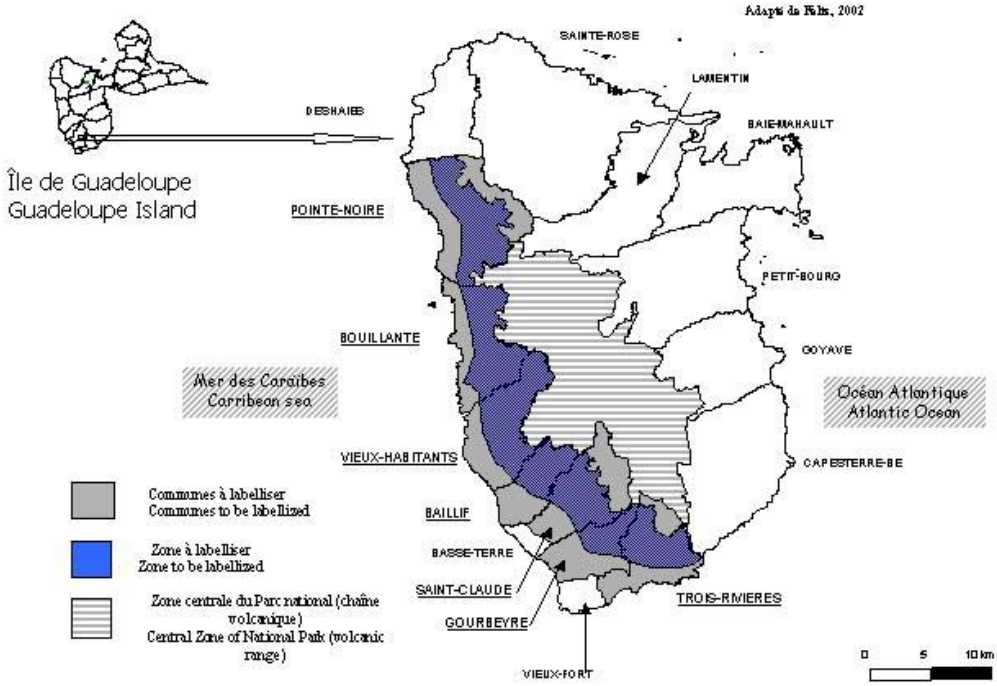


Figure 3 : le territoire labellisable proposé : la Côte sous-le-Vent / the proposed labellizable territory : the Leeward Coast (adapté de Feltz, 2002)

[6] Dulcire et al. (2005)

La Côte sous-le-Vent est restée rurale. Ses criques encore sauvages et ses paysages tropicaux exubérants, typiques, ne sont pas les seuls facteurs de son attraction pour les guadeloupéens et les touristes. Des musées et des évènements culturels mettent en valeur les paysages, le patrimoine bâti, culturel, l'artisanat et les savoir faire traditionnels.

Le café constitue dans ces conditions un levier de développement potentiel de la zone. Il s'agit d'une des rares activités productives permises par le relief, le sol et le climat. Sa réputation repose sur un passé, un savoir faire renommé, une variété inchangée depuis son introduction, ainsi qu'une forte identification culturelle. Enfin le café « bonifieur » de Guadeloupe bénéficie d'une notoriété acquise au XIXéme siècle, qui perdure non seulement localement mais aussi chez les torréfacteurs importateurs d'Europe. Outre les revenus directs que sa renaissance procurerait, elle contribuerait à pérenniser l'attrait touristique de la zone en diversifiant ses atouts par l'ouverture – économique, paysagère - de cet arrière-pays qui jouxte le Parc Naturel de Guadeloupe .

Le dispositif d'étude : construire une représentation commune

En Côte sous-le-Vent, comme sur l'ensemble de la Guadeloupe, l'agriculture – et donc le café – remplit de multiples fonctions. Elle assure évidemment une fonction économique, mais également des fonctions sociales, de gestion de l'environnement, culturelles, d'entretien du paysage et des itinéraires d'accès à l'arrière pays montagneux, ou encore de diversification de l'accueil touristique. Elle forme donc une composante essentielle de l'aménagement territorial, dans une région d'accès difficile, à l'écart des pôles de développement économique (Reinette, 2001).

Nous nous sommes attachés au cours de la première phase à faire émerger les visions de différentes institutions territoriales quant au « produit café ». L'émergence d'un projet collectivement assumé supposait de ne pas s'intéresser aux seuls producteurs. Les enquêtes compréhensives ont été menées également avec les autres acteurs territoriaux : organisations professionnelles, organismes d'aménagement et de développement, collectivités territoriales, structures de l'Etat, Parc National, filière. Elles ont porté sur l'inscription territoriale du café : son histoire, sa signification culturelle et sociale, ses pratiques techniques et organisationnelles, le traitement post-récolte, ses rôles économiques, paysagers, et l'avenir envisagé. La transcription de ces représentations sur le café nous ont permis de confronter les raisons qui orientent et justifient les manières de faire, de dire ou encore de se coordonner des agents. Sourdil (2002) a montré que ce sont les différences de représentation sur un produit territorial qui expliquent les différences d'appréciation des caractéristiques d'un « bon » produit..

Le bilan et les propositions issus de ce travail ont été restitués aux acteurs de la zone. L'expression et la confrontation des représentations des acteurs territoriaux ont légitimé les différents points de vue et permis des rapprochements, l'émergence d'un point de vue commun que Rémy (2001) considère fondamentale dans un dispositif en co-institution. Dans notre cas le consensus a concerné l'« objet café », la caractérisation des systèmes de culture et pratiques actuels, et ses fonctions culturelles, économiques et techniques. L'objectif stratégique de qualification territoriale se dégage, mais les scénarios et les conditions à suivre font cependant toujours l'objet d'un débat.

Est-il possible de relancer une culture oubliée ?

Des représentations différenciées sur l'agriculture caféière

Alors que la composante emblématique du café traditionnel, le mythe du « bonifieur », est revendiquée par tous[7], les fonctions assurées par sa culture sont moins consensuelles. Les acteurs renvoient deux grands types de visions, peu conciliables mais susceptibles d'évoluer : une vision culturelle et identitaire, et une vision moderniste (tableau 1). Elles conduisent à des objectifs et à des propositions d'action distinctes.

Visions	Institutions porteuses *
Vision territoriale Lien culturel et identitaire Mise en valeur du patrimoine Contribution au paysage et à l'aménagement territorial	- Conseils municipaux des communes de la Côte sous-le-Vent - COPCAF (Coopérative des Caféiculteurs) - Musée du café - Associations culturelles : Bik Arabika
Vision environnementale Entretien des piémonts et des hauteurs Entretien des paysages et accès Gestion de la biodiversité (café sous bois) Protection de l'environnement	- Parc National de Guadeloupe (la Côte sous-le-Vent est une zone « périphérique » du Parc) - Conseils municipaux des communes de la Côte sous-le-Vent - Organismes d'aménagement territorial
Vision économique Accueil touristique Activité économique locale, et contribution au revenu familial Emplois induits Produit de qualité pour la consommation	- Conseil Régional de Guadeloupe - Organismes d'aménagement territorial - COPCAF (Coopérative des Caféiculteurs) - Lycée Agricole et de formation continue - ODEADOM (Office de Développement de l'Economie Agricole des DOM) - Torréfacteur de la zone

[7] Dulcire & Ribeyre (2004)

	- Conseils municipaux
Vision « moderniste » Sans avenir économique Culture traditionnelle Cultivée par des agriculteurs pluriactifs, « non professionnels »	- DAF (Direction de l'Agriculture et de la Forêt) - Chambre d'Agriculture

Tableau 1 : les représentations des acteurs sur l'agriculture caféière / the stakeholders representations about coffee cropping

(* certaines institutions peuvent porter plusieurs visions de façon complémentaire, et/ou selon leurs membres)

L'histoire du café, son appellation, la typicité de la Côte sous-le-Vent, constituent des arguments pour sa qualification territoriale. Le statut colonial puis départemental de la Guadeloupe, île des Caraïbes, renforcent la spécificité d'un produit « Guadeloupe ».

Par ailleurs, le modèle productiviste vacille[8] et remet en cause l'appui quasi-exclusif des collectivités publiques à la canne à sucre et à la banane : le financement de productions marginales, jusqu'ici exclu, se concrétise[9]. Enfin la mise en place de la Loi d'Orientation Agricole (LOA) de 1999, ouvre de nouvelles marges de manœuvre. La loi reconnaît la multifonctionnalité de l'agriculture, et autorise la rémunération des fonctions « non-marchandes » de l'agriculture : l'entretien des paysages, la gestion de l'environnement, ou encore le développement de cultures patrimoniales, etc. La diversité des situations et des spéculations commence à être reconnue par la collectivité (Zébus et al., 2004). Les fonctions qu'assure la caféiculture et d'une façon plus générale l'agriculture sous-ventoise peuvent être financées par l'instrument de la loi, les Contrats Territoriaux d'Exploitation (Dulcire, 2004).

Qu'est-ce que le « café bonifieur »?

Si l'on s'en tient aux définitions recueillies sur le terrain, le café « bonifieur » relève de l'imaginaire collectif. L'incapacité de nos interlocuteurs locaux à rendre compte de ses propriétés et de ses qualités de façon similaire ne permet aucune définition consensuelle de l'objet. Les enquêtes auprès des producteurs[10] et transformateurs interdisent d'établir une caractérisation du produit, à cause de l'extrême diversité des techniques culturales ou post-culturales et d'une qualité organoleptique inconstante. Les historiens eux-mêmes en donnent deux versions opposées (Coste, 1968 ; Thorn, 2001) : selon certains, les producteurs gardaient pour eux le café dénommé « habitant » de qualité supérieure, et le reste de qualité

[8] Chia & Dulcire (2005)
[9] Dulcire & Ribeyre (2004)
[10] Louisor, 2003

moindre, dénommé café bonifieur, était exporté. Selon d'autres, le café bonifieur était de meilleure qualité, et pour cette raison était exporté.

La notoriété établie depuis le XIXème siècle s'avère finalement peu réelle. Le « bonifieur » est un mythe. Comme tout mythe il vacille entre appropriation et mystification (Barthes, 1970). Comme tout mythe aussi il fait rêver. Le peu de café parche[11] disponible est acheté à des cours au dessus des cours mondiaux[12], au plus offrant. L'imaginaire du café bonifieur marque l'espace, façonne les mentalités. C'est une chance pour les producteurs et la région, à condition de transformer de façon volontariste le mythe en un objet revendiqué par les acteurs territoriaux. Une telle appropriation passe par la co-construction par les acteurs d'un produit lié au territoire[13]: le « café bonifieur ».

Quel « bonifieur » construire collectivement : des enjeux techniques, économiques, sociaux, et culturels

La création, voire la reconstitution, d'une '« authenticité » naturelle et historique ne suffit pas à transformer une culture traditionnelle en une activité robuste aux plans économiques, sociaux et techniques. Une agriculture dynamique ne peut pas reposer sur la simple reproduction du passé : elle doit innover, aux sens sociotechnique et organisationnel du terme[14], pour fournir à la population locale une activité rémunératrice qui s'inscrive dans un développement durable et équitable[15].

Objectif AOV -Appellation d'Origine Contrôlée-?

Une démarche de qualité, quelle que soit la forme de reconnaissance qu'elle vise, depuis la marque commerciale jusqu'à l'AOC, passe par un certain nombre de modalités et d'exigences telles que l'engagement volontaire des producteurs, l'élaboration collective du produit visé, du cahier des charges correspondant, etc. Les coûts de production – salaires, accessibilité, faibles rendements – imposent une rémunération du café importante, mieux à même de rémunérer un café à faible rendement produit en zones d'accès difficile. Mais ce signe distinctif relève du travail d'élaboration propre des producteurs, de bas en haut[16] .

Une démarche de qualification territoriale ne pourra se mettre en place que si la lisibilité de la filière est améliorée et la confiance en l'action collective restaurée (tableau 2). Un syndicat de défense du café, associant différents types

[11] Le café parche est le café dépulpé, fermenté, lavé et séché. Ce café « déparché » (décortiqué) donnera le café vert.
[12] de 5 à 8 € fin 2001 (Dulcire & Ribeyre, 2002)
[13] Allaire, 1996
[14] Flichy, 1995
[15] Frémeaux (2003)
[16] Velarde et al. (2002)

d'acteurs devra être créé sur un modèle inspiré d'autres produits agroalimentaires, un système d'action dont Landret (1999) a rendu compte. La fonction d'un tel organisme est de promouvoir le café Guadeloupe, afin de garantir à long terme les intérêts des producteurs ; il joue également une fonction de médiation entre les différents acteurs.

Avantages	Obstacles et difficultés
Engagement volontaire des producteurs sur le processus de production, qui en garanti la pérennité économique et sociale.	Discipline collective et entente nécessaire avant, pendant, après. Diversité des points de vue sur les fonctions stratégiques du café.
Gage de qualité et notoriété	Nécessité d'une communication claire et pédagogique sur la différence du produit
Perception favorable par certaines catégories de consommateurs : discrimination positive, durabilité de la demande	Evolution tendancielle des préférences vers des goûts standardisés Lisibilité des multiples formes d'étiquetage, labellisées ou non
Produit de haut de gamme,	Construction collective d'une image, respect du cahier des charges, coûts de production, contrôles internes et externes, etc.
Valorisation du travail importante et durable	Réticences des clients face à des prix élevés.
Cohésion sociale et affirmation identitaire	Organisation et alliances avec d'autres acteurs territoriaux
Reconnaissance du savoir faire	Motivations et savoirs faire hétérogènes
Protection contre la concurrence	Temps de mise en œuvre de la démarche

Tableau 2 : Avantages et obstacles à la mise en œuvre d'une démarche AOC café Guadeloupe / Advantages and disadvantages expected from implementing a registered designation of origin initiative

Comment permettre aux producteurs ayant des intérêts différents de s'engager dans une démarche qualité ?

La construction du produit café « Côte sous-le-Vent » souffre de plusieurs handicaps. L'absence de maîtrise collective[17] des savoirs et des savoir faire, la désorganisation de la filière et en particulier la faible quantité de producteurs, ne facilite pas l'émergence d'un organisation locale, nécessaire à l'action collective. L'absence de consensus sur la caractérisation du café, et d'une façon générale le manque quasi-absolu de références technico-économiques sur sa culture dans l'île pénalise par ailleurs la caractérisation du café. Enfin la diversité des systèmes de production mise en évidence par les enquêtes (Louisor, 2003), et donc la diversité des attentes des producteurs, de leurs motivations, et des efforts à fournir, compliquent encore la mise en œuvre de la démarche.

[17] Mirenowicz (2000)

Nous avons distingué 5 groupes d'agriculteurs, en général pluriactifs, que nous avons réparti selon leur motivation à s'engager dans un tel processus[18]. 1) Les pionniers : porteurs du projet labellisation, ils souhaitent sauvegarder un patrimoine socioculturel et le valoriser au mieux pour avoir une meilleure rémunération ; 2) Les producteurs de banane-export : ils souhaitent maintenir au mieux leur activité bananière, tout en augmentant la surface complantée en café dont l'itinéraire technique ne peut être qu'aligné sur celui de la banane ; 3) Les bananiculteurs en cessation d'export : le café représente une issue « naturelle » face au déclin de l'activité banane export. Ils ont des objectifs de qualité et de production diversifiés, mais pratiquent un itinéraire technique café minimal ; 4) Les nouveaux caféiculteurs : souvent néo-ruraux, non organisés, ils se lancent dans l'agriculture avec une production diversifiée dont le café pourrait devenir dominant. Ils s'intègrent dans un système agro-forestier à tendance souvent « biologique », et l'itinéraire technique actuel est minimal ; 5) Les méfiants, enfin : leur objectif est de maintenir la culture du café comme ils l'ont toujours fait, plantations anciennes et itinéraire technique minimal, car ils ne croient pas à un renouveau du café.

Ces différents groupes ont des intérêts trop contrastés : les chemins à parcourir ne sont pas les mêmes. Seuls les groupes 1, 3 et 4 peuvent espérer s'inscrire dans une démarche commune, du moins dans une première étape.

Des difficultés techniques et organisationnelles.

La qualité d'un produit agricole désigne deux aspects distincts : les propriétés technologiques du produit d'une part, les caractéristiques du processus de production qui conduisent à son élaboration d'autre part (Bureau et al, 2000 : 65). Les démarches qualité promues en France relèvent pour une grande partie du second aspect : elles sont partiellement reconnues par l'Union Européenne depuis 1992, et en discussion à l'Organisation Mondiale du Commerce (Bonnal et al., 2004). Elles valorisent une qualification territoriale appréciée par des critères tels que : origine géographique, procédé, tradition, goût, apparence.... Une telle construction repose sur un savoir-faire historique et un territoire déterminé. Le produit « typé » correspondant est valorisable auprès de consommateurs en quête d'authenticité (Whyte, 2002). A l'inverse, l'appréciation de la qualité par les seules propriétés techniques ou scientifiques quantifiables et « objectivables » (Bérard, 1996) est universelle : le produit correspondant serait standard, donc en concurrence directe avec d'autres cafés Arabica mondiaux, et serait alors bien moins rémunérateur qu'un produit qui s'affiche typé.

Sa typicité doit être caractérisée (tableau 3) : d'une part le savoir-faire technique hérité des générations précédentes, et d'autre part le terroir, pris au sens de « *système d'interactions entre des interventions humaines et un milieu naturel défini, valorisé par un produit* » (INAO, 2004 : 8).

[18] Dulcire & Ribeyre (2005), Louisor (2003)

Descripteurs clé d'un processus de construction de qualification territoriale	
Actuellement	A atteindre (objectifs)
Hétérogénéité	Homogénéité
Inconstance	Régularité
Automaticité des subventions	Appui conditionné à un engagement
Allégation	Attestation
Notoriété	Notoriété et typicité
Non dit	Dit
Goût : du pire au meilleur	Constance des qualités organoleptiques
Gestion empirique (pas de normes)	Gestion codifiée (règles)
Dispersion des pratiques	Convergence des pratiques
Laisser aller, pas de suivi	Contrôles internes et externes
Individu, chacun pour soi	Acteur collectif, organisation
Valorisation faible à moyenne	Haute valorisation
Indiscipline sociotechnique et organisationnelle	Discipline sociotechnique et organisationnelle

Tableau 3 : Quelques descripteurs clé de la situation actuelle et de leur évolution nécessaire à un processus de labellisation / key descriptors of nowadays situation, and their evolution, necessary for a labellisation process

La première difficulté repose sur le caractère nouveau de l'idée : le produit typé est lié à une tradition, à un terroir, autant de notions « récentes », correspondant à ce que Hubert appelle la « *réactivation du local* » (Hubert, 2001, p. 208). La description de l'aire de production concernée, des conditions « naturelles » et sociotechniques de production et en quoi elles ont contribué à donner au produit son caractère constitue un préalable.

La seconde difficulté est fondée sur l'ambivalence de la notoriété, locale comme métropolitaine, du café « bonifieur . L'incapacité des acteurs à définir ce café, la variabilité du le produit obtenu, la faible maîtrise des systèmes techniques (Louisor, 2003) et l'hétérogénéité résultante du produit offert aux acheteurs en offrent la preuve.

La troisième difficulté provient de l'identification commerciale du produit. L'étiquetage actuel « café Guadeloupe » est indifférencié : il ne permet pas au consommateur de distinguer le café cultivé et transformé sur place, du café importé et uniquement transformé sur place. Une telle confusion introduit des méprises dommageables à l'image d'un café Guadeloupe « authentique » (Dulcire et Ribeyre, 2004).

La quatrième difficulté tient aux modifications nécessaires à la maîtrise des changements indispensables. L'objectif initial de certains acteurs de la filière visait un café satisfaisant des qualités organoleptiques normalisées : les agriculteurs devaient alors mettre en œuvre des itinéraires techniques normalisés, définis par ailleurs. Une stratégie qui ne permettait pas de mettre en avant ses

attributs historiques et « locaux ». Même avec le bénéfice de sa renommée, il lui serait alors difficile de concurrencer des cafés identiques produits en grandes plantations dans le monde tropical. Les coûts de production en Guadeloupe sont beaucoup plus élevés: rémunération de la main d'œuvre, systèmes extensifs avec une variété peu productive, petites parcelles en relief accidenté. C'est la raison pour laquelle nous avons proposé aux acteurs de viser stratégiquement (Verspieren, 1990) une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), label jugé le plus pertinent en matière de café torréfié. Ce label autorise la rétribution de ses composantes propres : variété traditionnelle à faible rendement, complantation avec des arbres locaux, procédés historiques avérés de traitement de la cerise puis du grain. L'évolution de ces caractéristiques « typiques », n'est pas exclue, en particulier pour diminuer la pénibilité du travail. Ce compromis ne devra pas affecter ni le processus historiquement établi (cahier des charges de l'INAO) ni sa réputation traditionnelle.

La cinquième difficulté relève de la construction sociale de l'objet[19] « café bonifieur ». L'ensemble des phases du processus, définition du produit recherché, élaboration du cahier des charges correspondant, négociation du label AOC, etc. doit être collectivement géré par les producteurs eux-mêmes[20]. L'Etat valide la démarche ainsi construite par l'attribution d'un label, et contrôle la conformité des conditions de production au cahier des charges. Ce signe distinctif confère au produit concerné une confiance accrue du consommateur[21] face à un produit de marque. Une grande partie des acteurs, en particulier les producteurs, a d'abord perçu une telle construction sociotechnique comme une contrainte,. La démarche a par la suite été comprise comme un atout social et économique : valorisation du café attendue, viabilité des systèmes de production, et enfin renforcement de sa place et de sa lisibilité dans l'économie locale. En outre et selon nous, les apprentissages d'un tel processus collectif contribuerait à améliorer leur capacité d'adaptation sociotechnique et organisationnelle[22] aux évolutions du contexte, c'est à dire renforcerait la durabilité du système.

La sixième difficulté relève de la maîtrise des nouveaux itinéraires techniques qui seront définis (de la plante au sachet vendu), et les changements qu'ils impliquent dans les modes actuels d'organisation sociale et technique. Ceux considérés comme essentiels pour le cahier des charges se réfèrent à : la variété (la traditionnelle doit être maintenue bien que moins productive), la densité de complantation café et arbres d'ombrage, le degré d'intensification technique, la maturité à récolte, le délai avant dépulpage, le triage, la fermentation et le séchage[23].

La dernière difficulté enfin concerne la zone de labellisation. Différents scénarios ainsi que leurs avantages et inconvénients ont été établis par voie

[19] Kpokpogbé, (2000)
[20] Torre & Chia, 2001
[21] Salette, 1997
[22] Argyris & Schön, 2002
[23] Dulcire & Ribeyre, 2004

d'enquête (acteurs territoriaux, chercheurs, techniciens)[24]. Seule la Côte sous-le-Vent offre des conditions d'homogénéité historique et pédoclimatiques (Feltz, 2002) nécessaire à une démarche de labellisation AOC (figure 3). Cette proposition s'oppose à leur conception d'un label s'appliquant « solidairement » à l'ensemble de la Guadeloupe, dont la grande diversité pédoclimatique (id.) exclut le scénario d'une appellation d'origine pour l'ensemble.

Mettre en place des modes de coordination spécifiques afin de transformer le mythe

Le mythe « café bonifieur » est un atout dont tentent de s'emparer les agriculteurs et les acteurs territoriaux. Mais cela ne suffit pas à donner corps au mythe. La démarche partenariale suivie, entre les acteurs et chercheurs, a permis de préciser la demande initiale[25]. Les producteurs et les acteurs territoriaux (dont les chercheurs) ont réalisé que ce café n'était qu'une image, un mythe collectif et identitaire. Le café local demande à être co-construit en « café bonifieur ». La gestion directe par les producteurs et les acteurs locaux de l'ensemble des phases du processus est une condition indispensable à une labellisation géographique. La participation garantit aussi une répartition « équitable » de la valeur ajoutée créée et une amélioration effective du revenu, tout en assurant la maîtrise collective des incertitudes du futur.

Un « projet commun réaliste » (Gorgeu & Jenkins, 1997) commence à émerger, mais la volonté de construire ce projet reste encore en filigrane. En partie parce qu'il choque la solidarité des producteurs en pratiquant l'exclusion[26] de ceux hors terroir ou incapables de mettre en œuvre le cahier des charges qui sera défini. En partie aussi à cause de la nécessaire prise en compte des points de vue de « l'extériorité » dans sa définition. Mais une telle construction sociotechnique de la qualité du café devient un argument politique fort en faveur de la gestion du domaine public par l'agriculture, dont se revendiquent les caféiculteurs sous-ventois à l'initiative du projet.

Enfin les engagements du cahier des charges du label et les systèmes de prix ne suffiront pas à garantir le bon fonctionnement des structures de coordination entre les différents acteurs de la filière. La confiance organisationnelle[27] constitue un élément fondamental de la durabilité de la filière : fondée sur le partage des savoir faire et des informations, sur la reconnaissance mutuelle, elle autorise l'action collective, en particulier en réduisant l'incertitude, et fonde la réputation du produit. Les expériences antérieures négatives, en ce qui concerne

[24] Feltz (2002)
[25] Sébillotte, 2001
[26] Di Meo, 1998
[27] Chia & Torre, 2000

l'organisation des producteurs guadeloupéens[28] militent en faveur de l'extrême attention à porter à ce dispositif de coordination entre acteurs. Cette construction sociale et technique concerne les producteurs, leurs organisations, mais aussi les institutions d'accompagnement administratives et techniques, et plus généralement l'ensemble des acteurs territoriaux.

DULCIRE Michel, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement, Département Territoires Ressources Acteurs (CIRAD-TERA), BP 5032, TA 60/15, 73 rue Breton, F34398 Montpellier, michel.dulcire@cirad.fr[29]

[28] Voir Delcombel, 2005 et Chia & Dulcire, 2005

[29] Je remercie Virginie Amilien (SIFO), Eduardo Chia (INRA), Henri Hocdé (CIRAD), Muriel Bonin (CIRAD), ainsi que les relecteurs anonymes.

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIRE G., 1996, « projets et territoires », *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches*, *AIP construction sociale de la qualité,* Casabianca F. & Valceschini E. (coord.), INRA-SAD, Paris, 148-55.

ARGYRIS, C., SCHÖN DA., 1996, *Organisational learning II: theory, method and practice,* Addison-Wesley, Reading, 380 p.

BARTHES R., 1970, *Mythologies*, Seuil, coll. Points essais, Paris, 256 p.

BERARD L., 1996, «La reconnaissance juridique des productions 'de terroir' : comment traiter le culturel », *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches*, *AIP construction sociale de la qualité,* Casabianca F. & Valceschini E. (coord.), INRA-SAD, Paris, 138-41.

BONNAL P., LOSCH B., BAINVILLE S., 2004, « La multifonctionnalité de l'agriculture. Points de repères pour un débat », *Actes du colloque La multifonctionnalité de l'agriculture et la mise en place des CTE dans les DOM*, Dulcire M. (coord.), Cirad-Tera, Montpellier, 52-59.

BORY A., FRANÇOIS MD., 1980, *L'agriculture traditionnelle en Côte sous-le-Vent*, doc. ronéo, UAG, Guadeloupe (FWI), 29 p.

BUREAU JC., MIALARET L., LACOMBRE R., 2000, « Quel équilibre entre les exigences des consommateurs français et la réalité économique internationale ? », *Sécurité des aliments : les enjeux de la demande sociale*, Conseil Régional Midi-Pyrénées, 63-72.

CHIA E., DULCIRE M., 2005, « La vitrine ou l'arrière boutique : le rôle des CTE en Guadeloupe », *Gérer et comprendre*, sous presse.

CHIA E., TORRE A., 2000, « La confiance à la base de la production de produits d'Appellation d'Origine Contrôlée », *Sciences de la Société* , 48, 49-68.

COËZY H,, 2001, C*afé Cacao Vanille* : *richesses et traditions de la Côte sous-le-Vent de la Guadeloupe*, Editions Antillaises de Presse, Petit Bourg, 64 p.

COSTE R., 1968, *Le caféier,* Maisonneuve-Larose, Paris, 310 p.

DELCOMBEL E., 2005, *Organisation de l'action collective des agriculteurs pour le développement de l'agriculture guadeloupéenne*, Thèse de doctorat en économie, UAG, Cirad-Tera, Montpellier, sous presse.

DI MEO G., 1998, *Géographie sociale et territoire*, Nathan Université, Paris, 317 p.

DULCIRE M. (coord), 2004, *Actes du colloque La multifonctionnalité de l'agriculture et la mise en place des CTE dans les DOM*, coll. Regards sur les agricultures familiales et la multifonctionnalité : les Départements français d'Outre Mer, Cirad-Tera, Montpellier, 275 p.

DULCIRE M., CHIA E., PIRAUX M., 2005, « Contexte d'action et évolution des exploitations agricoles. Les CTE à la Réunion et en Guadeloupe », *Symposium International territoires et enjeux du développement régional*, INRA, Lyon, 1 CD-ROM.

DULCIRE M., RIBEYRE F., 2005, « Participatory assessment and diagnosis of coffee in Guadeloupe (French West Indies): farmers and researchers in a co-building of a

quality coffee », *Participatory research and development*, CIP, Manila, sous presse.

DULCIRE M., RIBEYRE F., 2003, *Labellisation du café en Guadeloupe : diagnostic et propositions d'action*, Cirad, Montpellier, 72 p.

DULCIRE M., CATTAN P., 2002, « Monoculture d'exportation et développement agricole durable : cas de la banane en Guadeloupe », *Cahiers Agricultures* 2002 ; 11, 313-21.

DUMAZ B., 1986, *Guadeloupe : économie agricole. Le malaise à fleur de sable*, L'Harmattan, Paris, 319 p.

FELTZ E., 2002, *Le café de Guadeloupe : caractérisation du territoire de production*, mémoire de DESS, Grenoble, 57 p.

FLICHY P., 1995, *L'innovation technique. Récents développements en sciences sociales. Vers une nouvelle théorie de l'innovation*, La Découverte, coll. Sciences et société, Paris, 251 p.

FREMEAUX P., 2003, « Guadeloupe en progrès, mais peut mieux faire », *Alternatives économiques*, 215, 33-5.

INAO, 2004, *Guide AOC*, Institut National des Appellations d'Origine, INAO, Paris, 12 p.

GORGEU Y., JENKINS C., 1997, *La charte de territoire, une démarche pour un projet de développement durable*, La documentation Française, Paris, 236 p.

HUBERT A., 2001, « Systèmes agroalimentaires localisés, réflexions d'une anthropologue », *Systèmes agroalimentaires localisés : terroirs, savoir faire, innovations*, Inra-Cirad-Cnearc, Montpellier, 207-9.

KPOKPOGBE C., 2000, *Construction sociale d'innovations techniques et résistance paysanne au changement : le phénomène d'hybridation du palmier à huile dans le sud-est du Bénin*, Thèse, Université de Laval, Canada, 300 p.

LANDRET C., 1999, *Le projet d'appellation d'Origine Contrôlée 'bœuf de Terre Plaine'. Analyse sociotechnique de la proximité des élevages de 'Terre Plaine' par rapport au projet de mise en place de l'AOC*, Mémoire de fin d'études, ENESAD, Dijon, 61 p.

LOUISOR J, 2003, *Caractérisation des systèmes techniques caféiers et recommandations pour une labellisation du café en Guadeloupe*, mémoire d'Ingénieur, Cnearc, Montpellier, 159 p.

MIRENOWICZ J., 2000, *Sciences et démocratie, le couple impossible ?*,Ch. L. Mayer, Paris, 84 p.

REINETTE Y., 2001, *Des milieux, des cultures et des hommes : recette et avatar de l'histoire. Contribution à l'analyse des politiques de gestion de l'environnement dans les DOM : l'exemple de la Côte sous-le-Vent en Guadeloupe*, Mémoire de recherche, DEA ADen, Orléans, 165 p.

REMY J., 2001, « La co-institution des contrats territoriaux d'exploitation », *Ingénieries. Eau Agriculture Territoires*, n° spécial Multifonctionnalité de l'agriculture et CTE, 45-54.

SALETTE J., 1997, « La typicité : une notion nouvelle au service du produit, de ceux qui l'élaborent, et de ceux qui le consomment en l'appréciant », *Revue des Œnologues*, 85, 11-3. Paris.

SCHNAKENBOURG C., 1980, *Histoire de l'industrie sucrière en Guadeloupe aux XIXième et XXième siècle, Tome 1,* L'Harmattan, Paris, 327 p.

SEBILLOTTE M., 2001, « Les fondements épistémologiques de l'évaluation des recherches tournées vers l'action », *Nature, Sciences Sociétés*, 9, 3, 8-15.

SOURDRIL A., 2002, « Le cidre en Bretagne, techniques, représentations et enjeux sociaux », *Actes du colloque Systèmes Agroalimentaires localisés*, GIS SYAL, Montpellier, 1 CD-ROM.

THORN J., 2001, *Le café, guide du bon vivant*, Taschen GmbH, Köln, 192 p.

TORRE A., CHIA E., 2001, « Pilotage d'une AOC fondée sur la confiance. Le cas de la production de fromage de Comté », *Gérer et comprendre*, 65, 55-67.

VELARDE I., GARAT JJ., MARASAS M., SEIBANE C., 2002, « sistemas de producción locales en el Río de la Plata. Concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos », *Actes du colloque Systèmes Agroalimentaires localisés*, GIS SYAL, Montpellier, 1 CD-ROM.

VERSPIEREN M-R., 1990, *Recherche Action de type stratégique et science(s) de l'éducation*, Contradictions/L'Harmattan, Bruxelles-Paris, 395 p.

WHYTE C.H., 2002, « Produits de qualité, territoires et développement durable », *Actes du colloque Systèmes Agroalimentaires localisés*, GIS SYAL, Montpellier, 1 CD-ROM.

ZEBUS M-F., 1999, « Paysannerie et économie de plantation. Le cas de la Guadeloupe, 1848-1980 », *Ruralia*, 5, 55-83.

ZEBUS M.-F., ALEXANDRE G., DIMAN J.-L., DESPOIS E., XANDE A., 2004, « Activités informelles, normalisation et développement. L'élevage porcin en Guadeloupe », *Cahiers Agricultures*, 13, 3, 263-70.