

Comparatifs produits

Quel café choisir ?

On boit beaucoup de café en Belgique. On en consomme 135 litres par an par. C'est plus que l'eau en bouteille ou la bière¹ ! Mais la consommation de café a un impact social et environnemental.



Un café bio et équitable

Cafés bio et équitables : quels labels ?

L'idéal est de choisir un café à la fois bio et équitable. On peut s'aider des labels bio et équitables.

Préférer : bio et Fairtrade ou Oxfam

Un **café bio et équitable** portera le label bio européen ainsi qu'un label du commerce équitable.

La plupart affichent ces deux labels :





Le **label bio** garantit notamment que le café a été cultivé **sans pesticides**, ni engrais de synthèse. Le seul label obligatoire sur les produits issus de l'agriculture biologique est, en Europe, le label bio européen. [Plus d'info sur le label bio européen.](#)

On peut aussi trouver d'autres labels (e.a. nationaux) mais ils n'apportent généralement pas une grande plus-value. Enfin, la [mention Nature & Progrès](#) (qui n'est pas un label à proprement parler) développe un cahier des charges plus restrictif que le label européen.

Le **label Fairtrade** garantit, entre autres :

- que le producteur reçoit un salaire suffisant pour son activité ;
- que ses activités sont préfinancées,
- qu'il bénéficie de contrats à long terme,
- que le prix payé permet le développement de projets communautaires : amélioration des techniques de culture mais aussi financement d'une école, par exemple.

De quoi assurer une certaine stabilité et une vie décente dans les villages qui reposent majoritairement sur la culture du café. [Plus d'infos sur le label Fairtrade.](#)

On peut également favoriser les partenariats plus directs en achetant du café **Oxfam**. Ce n'est pas un label, mais une marque. Oxfam est une ONG qui travaille directement avec des producteurs et assure que le café produit mérite bien l'appellation « équitable ». [Plus d'infos sur la marque Oxfam.](#)





Choisir à défaut : UTZ et Rainforest Alliance

On trouve aussi les labels « [Rainforest Alliance](#) » ou « UTZ certified » sur certains cafés.



Ces labels garantissent le respect des conventions internationales : non-discrimination des travailleurs, interdiction du travail des enfants, etc. Ils ne vont pas beaucoup plus loin pour les aspects sociaux. Contrairement à Fairtrade ou Oxfam, UTZ et Rainforest Alliance :

- ne garantissent pas un salaire décent aux producteurs ;
- n'offrent pas de prime pour les projets collectifs ;
- ne proposent pas de préfinancement des activités.

Plus d'informations sur ces labels dans le [guide international des labels de commerce équitable](#).

Les autres labels bio ou du commerce équitable

Il existe divers autres labels. On les trouve le plus souvent sur des cafés vendus dans des magasins « bio » :



[Plus d'infos sur ces labels.](#)

Le goût : une question de culture et de torréfaction

Le goût du café dépend :

- du **caféier** (Arabica ou Robusta). Le Robusta pousse en plaine. Il est donc plus facile à cultiver et moins cher. Il donne un café plus corsé et moins « fin ». L'Arabica pousse en montagne. Il donne un café plus aromatique mais moins corsé. Le type (Arabica ou Robusta) n'est pas toujours mentionné sur le paquet. Les cafés vendus sont souvent constitués d'un mélange de ces deux types ;
- du **terroir** où il a poussé. La combinaison terroir + type de caféier donne souvent l'**appellation**, comme : Java, Kenya, Blue Mountain, Maragogype, etc. ;
- de la torréfaction (la façon dont les graines sont grillées pour devenir des « grains » de café).

Enfin, le goût varie aussi fonction de la machine utilisée, du dosage des ingrédients (café plus ou moins « concentré »).

Quel café pour quelle machine ?

Plus le **café infuse lentement**, plus il sera **riche en caféine**. Le café est par contre moins « puissant ». On privilégiera plutôt les cafés arabicas pour les machines à infusion lente comme les machines à piston par exemple.

Plus le café **infuse rapidement**, **moins** il sera riche en **caféine**. Les machines qui infusent rapidement le font aussi souvent sous pression, ce qui donne des cafés plus corsés. On peut renforcer le côté « fort » du café en privilégiant les cafés robusta, plus amers et au goût plus prononcé.

Voir aussi : [Quelle machine à café choisir ?](#)

Comment conserver le café ?

La conservation du café est très importante. Les arômes sont volatils et il faut toujours garder le café dans un récipient hermétique, voire au frigo. On peut même conserver le café moulu au congélateur.

En savoir plus

Chez écoconso

- [Quelle machine à café choisir ?](#)
- [Manger bio, équitable ?](#)
- [Comme ça, au Nord comme au Sud](#)

Ailleurs sur le web

- Le [guide international des labels du commerce équitable](#).
- [Dossier sur le café](#) d'Oxfam.
- Chez [ethical consumer](#) (novembre 2015).
- Stanford Social Innovation review, The problem with Fairtrade coffee.

¹172 litres de bière par personne et par an en 2014 (selon la Fédération des Brasseurs belges) et 116 litres d'eau en bouteille en 2013 (selon la FIEB).

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://ecoconso.be/content/quel-cafe-choisir>