

CONFERENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DEVELOPPEMENT

CAFE

Un profil de produit de base par INFOCOMM

Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles



NATIONS UNIES
CNUCED
New York et Genève, 2016

Notes

INFOCOMM est un projet extrabudgétaire financé par le gouvernement de la France. Cette plateforme de partage de l'information multilingue a été développée par la CNUCED en 2000 en réponse à la rareté des informations sur le marché des produits de base dans les pays en développement qui en sont tributaires. INFOCOMM dissémine gratuitement des profils de produits agricoles mis à jour produits librement, en trois langues: anglais, français et espagnol.

Ce profil de produit INFOCOMM a été préparé par Mme Benedicte Chatel, consultante, sous la direction de Samuel Gayi, Directeur du Groupe spécial sur les produits de base, et la supervision de Yanchun Zhang, Cheffe de la Section de mise en œuvre des politiques des produits de base, Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED, en collaboration avec Danièle Boglio et Branko Milicevic pour la publication des textes.

Cette publication n'a pas été formellement traduite ni éditée.

Disclaimer

Les appellations employées dans ce document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent, de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies, aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le texte du présent document peut être cité ou reproduit sans autorisation, sous réserve qu'il en soit dûment fait mention, ainsi qu'une copie de la publication contenant la citation ou la reproduction à envoyer au secrétariat de la CNUCED: la CNUCED, Palais des Nations, CH-1211 Genève, Suisse.

Contacts

Pour de plus amples informations sur le Groupe spécial sur les produits de base, s'il vous plaît nous contacter à:

Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED

Palais des Nations

8-14, Avenue de la Paix

1211 Geneva 10

Switzerland

Phone: +41 22 917 1648 / 6286

Fax: +41 22 917 0509

Email: commodities@unctad.org

Website: unctad.org/commodities

Symbole de ce document

1. INTRODUCTION

1.1. Origine, histoire des premiers échanges

La légende la plus répandue est celle de Kaldi, un jeune berger Arabe qui, un jour, remarqua la particulière excitation de ses chèvres après l'ingestion de baies¹. Etonné, il goûta à son tour de ces fruits et devenu, lui aussi, aussi agité que son troupeau. Ramenant ces baies au village, il les fit tester aux habitants et l'effet stimulant de ces fruits leur permit à tous de rester éveillés pendant de longues heures. Devant ces propriétés si particulières, ce fruit reçut le qualificatif de "fruit du démon".

Pour les botanistes, le caféier est originaire d'Afrique et plus particulièrement d'Abyssinie (actuelle Ethiopie). Il a été introduit en premier lieu dans la péninsule arabe, très probablement par des marchands du Royaume de Saba. Le café tire son nom du mot arabe "*Qahwah*" qui signifie "vin" (dénomination d'une boisson fermentée réalisée à partir de feuilles de café, de miel et d'eau). Cette plante a, par la suite, été introduite dans les Indes néerlandaises (aujourd'hui Indonésie) en passant par le jardin botanique d'Amsterdam.

L'implantation du caféier dans la zone Amériques/Caraïbes remonte au début du XVIII^e siècle où il fut planté pour la première fois sur l'île de la Martinique par l'officier français G. M. de Clieu. Dans le même temps, un spécimen de caféier issu de plantes préalablement introduites à Java (Indonésie) fut amené en Guyane néerlandaise. De là, sa culture se répandit à travers toute la zone tropicale et subtropicale de l'Amérique latine (Costa Rica - 1779, Colombie - 1794, Mexique - 1796) qui finit par devenir le fournisseur, presque exclusif, de café à l'exportation durant les XVIII^e et XIX^e siècles.

En 1570, le café a été introduit en Europe par un médecin vénitien, Prospero Alpini. Mais c'est véritablement au 17^e siècle que le café est devenu une

boisson courante en Europe et sa popularité n'a fait que croître par la suite. Le premier appareil domestique pour la préparation du café a été inventé en 1691 à Naples : la célèbre cafetière napolitaine. La consommation de café s'est, dès lors, popularisée.²

1.2. Culture : récolte, transformation, transport jusqu'au consommateur

La durée de vie d'un caféier est généralement de vingt à trente ans. Son cycle de vie peut être schématiquement divisé en trois phases successives qui sont la croissance, la maturité et finalement le déclin se terminant avec la mort de l'arbre.

1.2.a. La croissance (entre 1 et 7 ans)

Les semis (par graines ou par bouturage) sont généralement réalisés en pépinière afin d'assurer aux caféiers une certaine protection jusqu'à ce qu'ils aient atteint une taille d'environ 30cm à 50cm (entre deux et quinze mois selon les cultivars). Ils sont alors repiqués en pleine terre en respectant un espacement d'un à trois mètres entre chaque arbre selon l'espèce. Les arabicas

sont *autogames*, c'est à dire qu'ils se pollinisent seuls alors que les robustas sont *allogames* (la fécondation se fait par le pollen issu d'une autre plante). Le développement complet de l'arbre peut prendre entre quatre et sept ans en fonction des conditions environnementales (ombre et précipitations).

Le caféier peut être cultivé en association avec d'autres plantes ou arbres selon ses besoins. Des bananiers, par exemple, permettent de conserver l'humidité dans le sol et de faire un ombrage bénéfique au caféier.

1.2.b. La maturité (entre 15 et 25 ans)

Un caféier commence à donner des fleurs au bout de trois ans. Parfois, cinq années sont nécessaires avant que l'arbre ne produise ses premiers fruits (certains cultivars développés récemment sont capables de fleurir après seulement deux ans et deviennent totalement productifs après trois années). La durée de vie moyenne

¹ <http://www.unctad.info/fr/Infocomm/Boissons-tropicales/Cafe/Description/Origine-et-histoire/>

² <http://www.nwglobalvending.fr/products-brands/history-of-coffee>

d'un arbre en culture est de trente ans, mais il n'est pas rare de rencontrer des caféiers centenaires dans la nature. La taille d'un caféier à l'état sauvage est de cinq à six mètres pour l'arabica et d'environ huit mètres pour le robusta. A la fin de la phase de séchage, qu'elle ait été solaire ou mécanique, les baies sont nettoyées (les pierres et bouts de métal qui pourraient s'y trouver ainsi que l'enveloppe parcheminée qui protège les grains sont retirés). Les grains sont ensuite calibrés soit manuellement, soit mécaniquement à l'aide de machines densimétriques, en fonction de leur taille et du nombre de grains contenus dans chaque baie. En effet, même si la règle veut que deux grains se trouvent dans chaque cerise, il arrive que certaines soient monocotylédones. On les appelle grains perlés ou "Caracolito" dans le cas du café. Ils possèdent un arôme plus développé que les autres grains et représentent en moyenne 5% de la récolte. Une fois calibrés, les grains sont pesés, puis conditionnés généralement en sacs de 60kg, pour l'exportation. Il arrive que le café soit transporté en vrac dans des containers. Cette dernière méthode est toutefois assez limitée du fait du manque d'infrastructure dans les pays exportateurs et du risque de dégradation des grains lié à ce mode de transport.

Une dernière méthode de traitement des grains a été mise en place au Brésil. Elle est appelée semi-humide et consiste à retirer la pulpe des grains de café par une opération mécanique plutôt que par fermentation tout en laissant le mucilage intact. Une fois les grains dépulés, ils sont mis à sécher au soleil pour une période de trois jours environ contre 10 à 15 jours d'ordinaire.

La torréfaction³

La torréfaction vise à traiter les grains de café vert par la chaleur afin de développer leurs arômes en modifiant leurs caractéristiques physico-chimiques.

Trois techniques différentes de torréfaction existent selon le caractère que l'on souhaite donner aux grains, leur qualité d'origine ainsi que le débouché auquel ils sont destinés.

³ Pour de plus amples informations, consulter :

- <http://www.malongo.com>
- <http://www.coffeeresearch.org/coffee/roasting.htm>

- **La torréfaction à l'ancienne appelée aussi traditionnelle** : Le café est chauffé entre 200°C et 230°C pendant une vingtaine de minutes dans un grilloir circulaire ou cylindrique. Au cours de cette opération et notamment à partir de 160°C, des réactions physico-chimiques se produisent (réaction de Maillard notamment), le café change de couleur pour prendre une teinte marron foncé et perd environ le cinquième de son poids tout en doublant de volume. L'opération se termine par le refroidissement très rapide du café par brassage d'air afin que celui-ci ne continue pas sa combustion. Les grains doivent être remués de manière régulière tout au long du chauffage afin de permettre une combustion uniforme.
- **La torréfaction rapide** : Elle se déroule sur une dizaine de minutes environ à une température avoisinant les 600° C. Elle est surtout employée dans le cas de gros volumes.
- **La torréfaction flash appelée aussi éclair** : Les grains sont chauffés à plus de 800° C pendant une minute et demi environ. Cette méthode est surtout employée dans le cas de robustas de qualité ordinaire qui entrent dans la fabrication de cafés instantanés notamment.

De nombreux pays sont, économiquement parlant, fortement dépendants de leurs exportations de café vert, comme au Burundi, au Rwanda, en Ethiopie, en Ouganda ou encore en Sierra Leone.

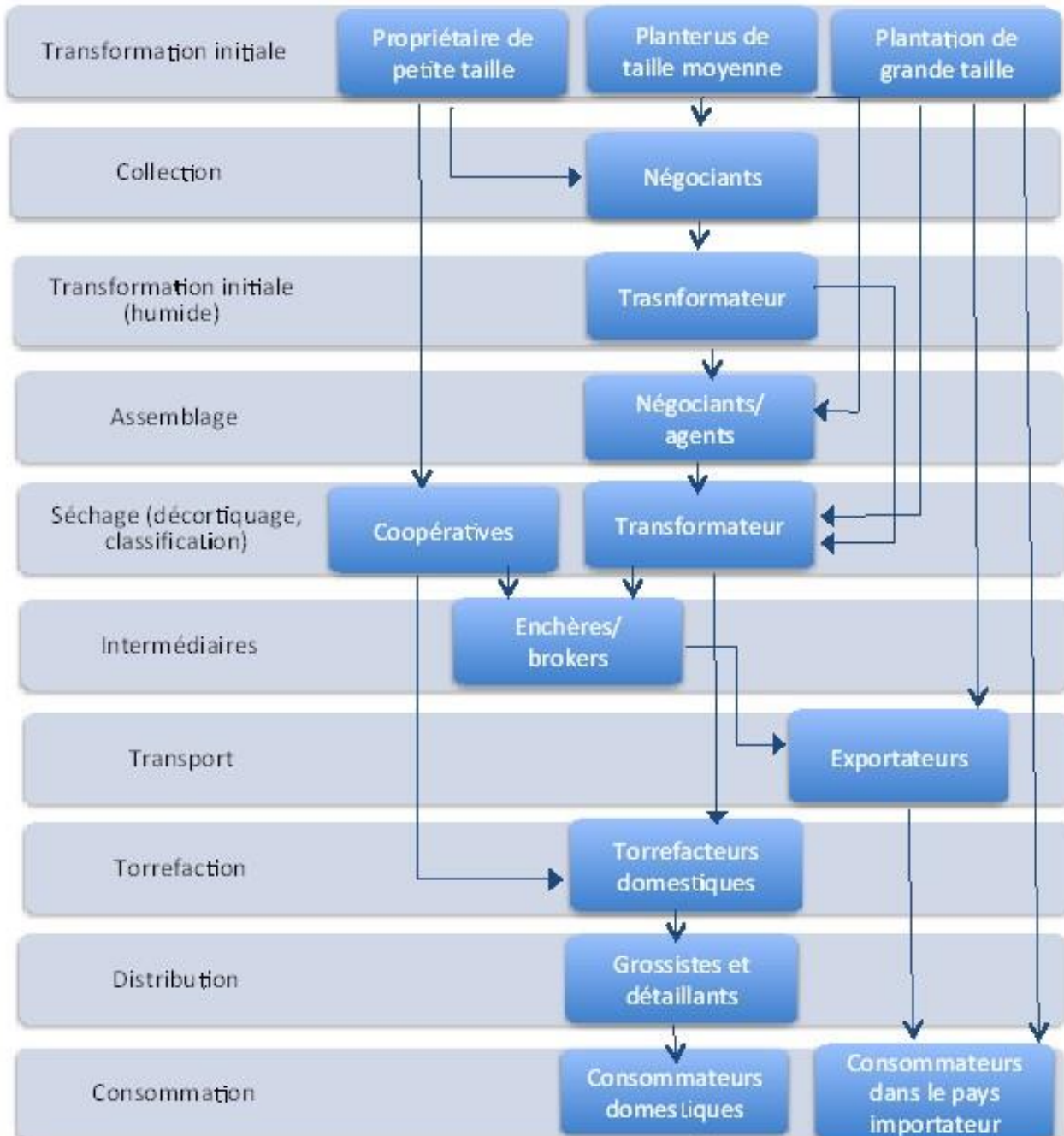
Au Brésil, en Colombie, au Guatemala, au Kenya et en Indonésie, le café est généralement cultivé sur des plantations d'Etat. Dans les autres pays producteurs, celles-ci appartiennent, dans la majorité des cas, à de petits exploitants privés propriétaires de parcelles d'un hectare environ. Les entreprises familiales (moins de 5 hectares) comptent pour plus de 80% de la production mondiale et entre 60% et 80% de la production latino-américaine. Seuls 20% de la production mondiale serait issue de plantations de grande taille.

Dans son acheminement jusqu'au consommateur final, le café change souvent de mains. Du cultivateur, au courtier, en passant par les transformateurs, des grandes sociétés de négoce international ou des agences de

régulation nationales, des grossistes, des importateurs, des exportateurs, des torréfacteurs et des détaillants, le

café suit schématiquement le chemin suivant:

Figure 1: Les transformations du café



Source: *The economics of coffee*, De Graaff (1986)

1.3. Variétés, normes de qualité; classement

Le caféier (*Coffea*) est le genre principal de la famille des rubiacés qui compte plus de 500 genres et 6000 espèces.

Pour sa part, le café regroupe 60 espèces différentes dont 10 sont cultivées. Les deux principales variétés de café (représentant la quasi totalité du marché) sont :

- le *Coffea arabica*, originaire d'Ethiopie et plus communément appelé arabica. Depuis le début des années 2000, l'arabica compte pour plus de 60% de la production mondiale et la quasi totalité de la production sud-américaine,
- le *Coffea canephora var. robusta* qui est la principale variété de l'espèce *Coffea canephora* est originaire d'Afrique Occidentale et Centrale et représente environ 40% de la production mondiale.

Deux autres espèces de qualité nettement inférieure font l'objet d'un négoce restreint :

- le *Coffea liberica*, ou "Café du Libéria",
- le *Coffea excelsa*, ou "Café du Tchad".

Ces deux variétés sont cultivées dans certains pays d'Afrique (Libéria, Sierra Leone, République Centrafricaine, Bénin) et d'Asie (Philippines, Indonésie, Thaïlande et Viêt Nam). Leur production reste cependant négligeable.

En 2014, une équipe de chercheurs regroupant les instituts français de l'IRD, du Cirad, l'IRD, du CEA (Genoscope), du CNRS, de l'ANR, de Biodiversity International, de Nestlé R&D et de l'université de Buffalo aux Etats-Unis a pu identifier pour la première fois une séquence génomique de référence pour les caféiers, notamment les Robusta. Ceci permet d'améliorer la compréhension de l'organisation du génome, son fonctionnement, son évolution. Cela ouvre de nouvelles perspectives pour sélectionner et améliorer les variétés de caféiers ainsi que de créer des variétés plus résistantes au climat et aux bioagresseurs, dont la maladie de la rouille.⁴

Une boisson stimulante

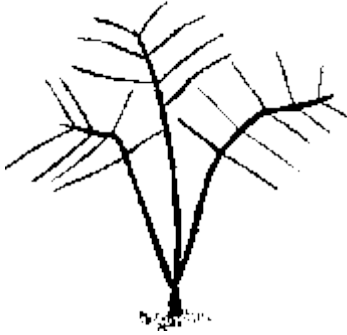
Le café se classe parmi les boissons dites "stimulantes" au même titre que le thé. Il est de moins en moins considéré comme un produit de luxe, dans la mesure où les pays producteurs tentent de développer leur propre consommation pour capter davantage de valeur ajoutée. Le caféier est cultivé autour de l'équateur entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Les limites de production se situent entre 25° Nord et 30° Sud autour de cet axe.

⁴ A propos d'innovation:

CIRAD, <http://www.cirad.fr/nos-recherches/filieres-tropicales/cafe/unites-de-recherche>

INRA, <https://www.ird.fr/la-mediatheque/fiches-d-actualite-scientifique/462-le-genome-du-cafeier-sequence>

Figure 2: Coffea robusta

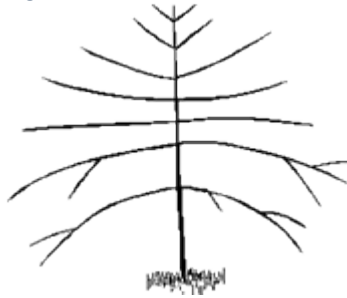


Le "*Coffea robusta*" pousse sous la forme d'un arbuste.

Même s'il est possible de rencontrer des caféiers ne possédant qu'un tronc, l'arbre est souvent ramifié en plusieurs tiges. Cultivé surtout en Afrique mais aussi au Viêt Nam, en Inde, en Indonésie, à Madagascar, au Brésil et aux Philippines, le robusta est produit en plaine et requiert un climat tropical humide. Comparé à l'arabica, il pousse plus rapidement et se montre plus résistant aux maladies (d'où son nom "*robusta*").

Source : gardfoods.com

Figure 3: Coffea arabica



Le "*Coffea arabica*" est un arbre caractérisé par un tronc unique d'où partent des branches symétriques dirigées vers le haut et des branches basses orientées vers le bas.

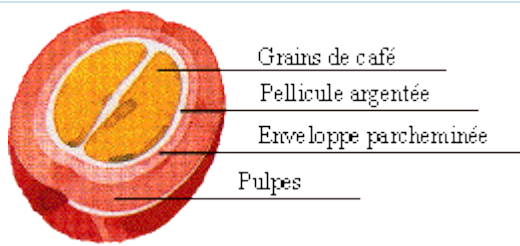
Il pousse sur les plateaux ou dans des environnements montagneux de la zone intertropicale entre 700 et 2 000 mètres d'altitude. Relativement fragile, il se développe mieux dans les climats tropicaux (température optimale entre 17°C et 23°C, tempérée par l'altitude).

Source : gardfoods.com

La fleur du caféier est formée de cinq ou six pétales blanches. Son odeur agréable rappelle celle du jasmin, c'est la raison pour laquelle l'arbre a longtemps été surnommé "*jasmin d'Arabie*". Les générations de fleurs se succèdent tout au long de l'année, ce qui explique que cohabitent parfois ensemble sur un même arbre, les fleurs et les fruits.

Le fruit du caféier est une drupe qui se présente sous forme de grappes. Les fruits sont ovoïdes et traversés d'un sillon droit pour le robusta et en forme de "S" pour l'arabica. Les fruits passent par différentes teintes. De vert à jaune et finalement rouge à maturité, d'où le nom de "cerise" attribué aux fruits du caféier. C'est le moment idéal pour la récolte.

Figure 4: Le fruit du caféier



Le fruit se compose de plusieurs couches (de l'extérieur vers l'intérieur) : autour de la pulpe une peau d'un rouge vif lorsque le fruit est mûr, c'est "l'exocarp", puis la pulpe ou "mesocarp", l'enveloppe parcheminée ou "endocarp" et enfin, dernière paroi avant le fruit, la pellicule argentée ou "parchemin". Les grains de café sont le cœur du fruit. Ils sont appelés "cerises" ("coffee cherries" en anglais) du fait de leur rougeur et rondeur lorsqu'ils sont à maturité. Chaque fruit contient en général deux grains qui possèdent une peau fine, légèrement amère. A l'intérieur se trouve un grain de couleur verte, dont la texture est similaire à celle du raisin. Il est protégé par une membrane recouverte d'un mucilage gras de couleur argentée.

Source: [wikipedia.org](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit_de_caf%C3%A9)

Tableau 1: Composition d'un grain de café

Eau	6 à 13%	
Sucres	30%	
Matières grasses	15 à 20%	
Protéines	10% env. dont une partie est détruite à la torréfaction.	
Autres éléments	Potassium, calcium, magnésium, phosphore et sulfate de soufre en particulier.	
Alcaloïdes (substances organiques renfermant de l'azote)	Caféine	arabica: 0,8% à 1,4%, robusta : 1,7% à 4%.
Trigonelline	0,2% à 1%	

Source: Secrétariat de la CNUCED d'après la synthèse de sources de l'industrie

La qualité du café dépend principalement de deux facteurs:

- la qualité inhérente au produit lui-même;
- les caractéristiques du processus de récolte et de la méthode de traitement retenue (méthode sèche, méthode humide).

Ces deux derniers points étant discutés en détail dans la partie technologie, nous nous concentrerons principalement ici sur le produit.

Tableau 2: Les différentes manières de définir la qualité

Groupes de qualité (OIC)	Pays producteurs
Arabica doux type colombien	Colombie, Kenya, République-Unie de Tanzanie
Autres Arabica doux	Bolivie, Burundi, Costa Rica, Cuba, Equateur, El Salvador, Guatemala, Haïti, Honduras, Inde, Jamaïque, Malawi, Mexique, Nicaragua, Panama, Papouasie- Nouvelle-Guinée, Pérou, République dominicaine, Rwanda, Venezuela, Zambie, Zimbabwe
Arabica brésiliens et autres naturels	Brésil, Ethiopie, Paraguay
Robusta	Angola, Bénin, Cameroun, Congo, Côte d'Ivoire, Guinée équatoriale, Gabon, Ghana, Guinée, Indonésie, Libéria, Madagascar, Nigéria, Ouganda, Philippines, République centrafricaine, République démocratique du Congo, Sierra Leone, Sri Lanka, Thaïlande, Togo, Trinité et Tobago, Viet Nam.

Source: Secrétariat de la CNUCED d'après l'ouvrage : *Café - Guide de l'exportateur*, Centre du commerce international (CCI) CNUCED/OMC (2002)

Il est cependant important de noter que le tri, la sélection et le traitement jouent un rôle capital dans la détermination de la qualité et que des cerises provenant du même arbre (et cueillies à la même saison) peuvent être classées, selon l'efficacité du processus susmentionné, en six types de qualité différente. Au niveau du produit en lui-même, les deux principaux facteurs ayant une influence sont :

- la taille des cerises : en général, plus la cerise est homogène, grosse, développée et arrivée à maturation, meilleure sera la qualité. Cependant, un certain nombre d'exceptions existent comme par exemple en Ethiopie, au Kenya ou encore en Tanzanie où la dimension des grains n'a que peu d'influence.

- les imperfections : plus le nombre de cerises défectueuses et la présence de corps étrangers sont élevés, moins bonne sera la qualité.

Outre les deux facteurs susmentionnés, de nombreux autres éléments peuvent influencer la qualité du café comme par exemple le stockage dans de mauvaises conditions, la présence d'humidité, de moisissures, d'insectes, la couleur des cerises (fèves noires pour le café en coque), etc.

Il n'existe pas à proprement parler de système conventionnel pour déterminer la qualité. Chaque pays a mis en place une classification lui appartenant, même si certaines correspondances existent entre les différentes origines. Pour ne citer qu'un pays, vous pouvez vous

référer aux spécifications de la Tanzanie en cliquant sur l'adresse suivante:

Au niveau de la taille, certaines typologies ont adopté des lettres pour le café arabica: AAA-AA-A-B-C (AA correspondant par exemple à environ 7,2 millimètres), et des chiffres romains pour le robusta I-II-III; d'autres utilisent la largeur (" W " pour width) et la longueur (" L") pour caractériser la cerise.

Une autre mesure parfois retenue est le nombre d'imperfections pour 300 grammes de café. En guise d'exemple, l'une des classifications quelquefois utilisée (basée sur le marché à terme de New York) définit les symboles NY2 comme 4 imperfections pour 300 gr., NY3 comme 12 imperfections pour 300gr. et ce jusqu'à NY8.

Une autre méthodologie (dite numérique) utilisée par les pays d'origine donne des points pour définir les degrés de qualité. Par exemple, l'Ethiopie définit sous (1) une qualité parfaite, sous (2) une qualité moyenne et sous (3) une qualité médiocre (généralement à usage domestique). Pour sa part, l'Inde définit sous (1) une qualité bonne à la vente, sous (2) une qualité moyenne à coûts réduits, sous (3) une qualité inférieure et sous (4) une qualité médiocre.

Une classification complémentaire se base sur la densité des cerises car il existerait une corrélation entre cette dernière et l'altitude à laquelle est produit le café. Avec l'amélioration des technologies relatives au triage mécanique des cerises, un autre type de classification est apparu s'appuyant sur la couleur (il est en effet maintenant possible de trier automatiquement les cerises par couleur).

Malgré l'absence d'uniformité dans la définition des différents standards, ces derniers demeurent importants pour assurer une bonne définition de la qualité du produit mais également pour optimiser la torréfaction et déterminer les températures idéales nécessaires à cet exercice. En effet, les petites cerises grilleront plus vite que les grandes, donc seront moins coûteuses à torréfier. Cependant, si les grains sont trop petits, le taux d'extraction sera faible. Plus les cerises seront denses, moins elles grilleront facilement (plus les coûts de torréfactions seront grands) mais les grains de faible densité auront une plus forte probabilité de contenir de la

moisissure (qui allongera et renchéra la période de torréfaction).

L'initiative de l'OIC

Dès 2002, l'Organisation internationale du café (OIC) se lance dans un programme d'amélioration de la qualité (Coffee-Quality-Improvement Program ou CQP), fort du constat que pour chaque million de sacs retirés de la vente pouvait entraîner une hausse des prix de 2 cents par livre.

Il engage dès lors tous les membres de l'OIC à interdire les exportations de grains de café ne satisfaisant pas un standard minimum de qualité - la qualité concernant les défauts des grains et leur moisissure. Chaque État a donc eu la charge de mettre en place les mécanismes de contrôle idoines; il est pour cette raison tenu seul responsable des opérations.

Les points essentiels du programme d'amélioration de la qualité de l'OIC - ou CQP sont les suivants :

- Les exportateurs membres ne doivent pas exporter de café :
 - Arabica comportant plus de 86 défauts par échantillon de 300 grammes, ce qui correspond au Grade 6 du Brésil;
 - Robusta contenant plus de 150 défauts, ce qui correspond au Grade 3 du Viet Nam;
 - Arabica et Robusta dont le taux de moisissure dépasse 12,5 % pour le café vert ou se situe en dessous de 8 % pour les deux types de café, à l'exception de certaines spécialités comme le café indien Monsooned Malabar.
- Les exportateurs membres doivent désormais:
 - émettre un certificat d'origine pour tous les cafés satisfaisants aux exigences de défaut et de moisissure;
 - s'assurer qu'aucun café de qualité inférieur au standard n'entre dans le broyage de café exporté;

- chercher immédiatement des sources de financement pour l'étude et la mise en œuvre du programme d'une part, et pour la recherche d'usage alternatif et rentable des cafés non exportables qui ne satisferaient pas aux exigences de qualité d'autre part.
- Les importateurs doivent de leur côté essayer de notifier à l'OIC les embarquements non conformes aux standards adoptés.⁵

1.4. Utilisations

Le poste "boisson" est le premier débouché de la caféiculture mondiale.

Le café torréfié et moulu

Le café torréfié et moulu représente le plus important débouché commercial du café avec plus des trois quarts de la consommation mondiale de café. Au tournant de la décennie, 76% du café consommé mondialement, dont le café consommé dans les pays producteurs, l'était sous forme torréfié et moulu. Dans les pays importateurs, environ 75% l'est sous forme torréfié et moulu et environ 87% est torréfié dans le pays même. Le reste est importé torréfié des pays producteurs ou d'autres pays consommateurs.⁶

Le commerce de café torréfié entre pays consommateurs est en forte croissance. En 2009, 77% des exportations mondiales de café torréfié se faisait entre pays de l'UE.

La mode est aux petits torréfacteurs locaux mais le marché du café torréfié et soluble demeure largement dominé par quelques multinationales comme Nestlé, Mondelez International (ex-Krafts Foods) ou encore Sara Lee.

Dans les pays importateurs, le café est le plus souvent acheté moulu, provenant de mélanges de plusieurs cafés. Ceci permet d'harmoniser la qualité et de permettre aux torréfacteurs d'ajuster leurs coûts de revient et d'être moins dépendants d'une seule source d'approvisionnement.

⁵ Pour de plus amples informations : http://www.ico.org/improving_quality.asp

⁶ International Trade Centre, *The coffee Guide*. <http://www.thecoffeeguide.org/coffee-guide/the-markets-for-coffee/demand---Roast-and-ground-coffee/>

Le café soluble ou instantané

Le café soluble a été inventé en 1901, à Chicago par le chimiste Satori Kato. Il n'a toutefois commencé à être commercialisé sous cette forme qu'avec le lancement de Nescafé en 1938. Le café soluble provient d'un extrait de café auquel on a retiré l'eau au sortir du percolateur. Cette déshydratation peut se faire selon deux procédés différents :

- Par déshydratation à chaud ou pulvérisation. Cette méthode donne du café dit "atomisé". Elle consiste à pulvériser un extrait de café au sommet d'une tour. Au cours de sa descente, l'extrait rencontre un courant d'air chaud (200°C environ) venant en sens opposé. Celui-ci va servir à évaporer l'eau contenue dans l'extrait et à ne laisser que des petits granules de café déshydratés qui sont récupérés en bas de la tour. Ce procédé doit être effectué de manière à ne pas endommager le produit final car le café soluble, de par son mode de fabrication, possède déjà des caractères organoleptiques moins développés que le café moulu. Une fois sorti de la chambre, le café offre un taux d'humidité d'environ 2%. Il est ensuite refroidi, puis stocké.

- Par déshydratation à froid ou lyophilisation. Le café congelé à une température de -40°C sous forme de blocs est concassé en paillettes de petite taille. Ces cristaux sont ensuite chargés dans une chambre de lyophilisation. Dans un environnement de vide absolu et sous l'effet d'un chauffage surveillé, l'eau sous forme de glace est extraite par sublimation : elle se transforme directement en gaz).

Cette seconde méthode donne du café soluble de meilleure qualité. Mais elle est relativement plus coûteuse que la première du fait de ses investissements initiaux plus importants et d'une consommation d'énergie plus élevée.

Après des années de stagnation, la consommation de café soluble a enregistré un certain essor : elle est passée de 21,4 Ms (café vert équivalent) en 1999 à 29,9 Ms en 2009.

Les premiers consommateurs de café solubles au monde sont le Royaume-Uni (80% du café consommé est sous forme soluble), le Japon, la Russie, les États-Unis, le Mexique, l'Afrique du sud, les Philippines, la France, la République de Corée et l'Allemagne. Le débouché

asiatique est en plein essor, notamment sous forme de boissons toutes faites alliant le café soluble est un laitage.

En terme d'acteurs, ce marché est extrêmement concentré : Nestlé et Mondelez réalisent environ 75% des ventes du marché mondial (Nestlé réalisant à lui seul plus de 50% des ventes). A noter qu'en 2009, plus de 70% du café soluble consommé dans les pays importateurs était transformé dans ces mêmes pays contre 83% en 2000, ce qui signifie qu'une part croissante du café soluble est fabriqué dans les pays producteurs.

Dans ces derniers, la situation varie considérablement : près de 95% du café consommé aux Philippines ou en Thaïlande l'était sous forme soluble en 2009 contre 5% au Brésil, par exemple, pourtant premier exportateur mondial de café soluble.

L'arrivée sur le marché de cafés instantanés de spécialité (cappuccino, etc.) a dynamisé la demande en café soluble.⁷

Le café décaféiné

Décaféiner un café consiste à retirer une partie de la caféine (alcaloïde inodore et incolore à la saveur amère) contenue dans les grains, tout en leur conservant le maximum d'arôme et de goût. Le café est presque toujours décaféiné avant la phase de torréfaction alors qu'il est encore vert. Le décaféiné est maintenant largement disponible sous des formes diverses tel qu'en grain, moulu ou soluble.

La première opération de décaféination réussie de l'histoire a été réalisée par le chimiste allemand, Runge, en 1819. La matérialisation de cette découverte technique n'est cependant survenue qu'au tournant du siècle, quand Ludwig Roselius (un marchand de café allemand) décida de traiter préalablement les grains de café à la vapeur avant de les mettre en contact avec un solvant décaféinant. La découverte de Roselius a ouvert la voie à la production de café décaféiné à grande échelle

⁷ Pour de plus amples informations :
<http://www.thecoffeeguide.org/coffee-guide/the-markets-for-coffee/demand---Soluble-coffee/>
<http://www.intracen.org/guide-du-cafe/les-marches-des-cafes/Importation-et-prix-de-cafe-torrefie-et-soluble/>
http://www.boitearecettes.com/cafe/cafe_en_chiffres.htm

et le traitement à la vapeur reste encore aujourd'hui l'étape préalable à tout traitement.

Quelle que soit la méthode de décaféination employée, le café vert décaféiné doit contenir moins de 0,1 % de caféine (sur poids sec) pour être conforme au règlement de l'Union européenne, ce qui correspond à environ 3mg de caféine par tasse de café décaféiné.⁸

Les processus de décaféination impliquent généralement le traitement des grains de café vert au solvant afin d'en retirer la caféine. Les taux de caféine contenus dans les grains de café sont différents pour l'arabica et le robusta. Ils sont de 0,8% à 1,4% pour l'arabica et de 1,7% à 4% pour le robusta. Il existe actuellement trois grands procédés de décaféination des cerises : le procédé traditionnel ou européen qui se fait en trempant le café dans un bain de trichloréthylène ou chlorure de méthylène, le procédé à l'eau (dit aussi Suisse) qui est le plus écologique, mais aussi le plus coûteux et qui consiste à tremper le café dans des bains d'eau successifs (10) afin de retirer peu à peu toute la caféine qu'il contient et finalement le procédé CO₂/eau ou, à l'eau vaporisée.

L'Espagne est le plus important consommateur de café décaféiné avec 17% de sa consommation totale en 2009, suivi des Etats-Unis (16%), du Royaume Uni (13%), des Pays-Bas (12%), du Bénélux (10%), de l'Autriche (9%) et de l'Allemagne ex-æquo avec le Canada avec 8%.⁹

Santé et caféine

En avril 2015, un comité d'experts indépendants du gouvernement américain, chargé d'actualiser tous les 5 ans les recommandations du guide diététique aux Etats-Unis, a conclu que le café est bénéfique à la santé s'il est consommé sans excès. Plus particulièrement, le café aurait des vertus pour prévenir les maladies cardiovasculaires, Alzheimer, Parkinson, le diabète, et certains cancers comme celui de la prostate et du sein.

Combustible alternatif

⁸ Comité français du café,
http://www.comitefrançaisducafe.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=13&Itemid=65

⁹ Pour plus d'informations :
http://www.comitefrançaisducafe.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=13&Itemid=65

Des expériences sont menées un peu partout à travers le monde pour utiliser le café comme combustible. En France, début 2015, une entreprise travaille à produire un combustible bio à partir de marc de café.

1.5. Ravageurs, maladies

Plus de 900 espèces de champignons, de virus ou d'animaux divers peuvent être la cause de dommages sur les caféiers ou les grains de café à tous les stades de leur développement et de leur traitement.

L'OIC met en exergue quatre maladies et ravageurs principaux dans le cas de l'arabica:

1. la **rouille** du café (*Hemileia vastatrix*),
2. le **mal de la toile** (*Pellicularia koleroga*),
3. les **nématodes ou anguillules** qui s'attaquent aux racines de l'arbuste
4. le **térébrant** du caféier (*Hypothenemus hampei*).

S'agissant du Robusta, une des maladies majeures est la **trachéomyose** (*Fusarium xylaroides*).

Toutes peuvent avoir des conséquences importantes sur les cultures et les récoltes de café.

L'arabica est, des deux principales variétés de caféiers cultivés, la plus fragile.

La maladie la plus dévastatrice est la **rouille** causée par le champignon *Hemileia vastatrix*. Elle a déferlé sur la Colombie et l'Amérique centrale pendant toute la première partie de l'actuelle décennie. Celle-ci peut se développer en 24h ou 48h selon les conditions environnementales. L'importance de l'humidité ambiante explique que l'infection se déroule généralement au cours de la saison des pluies, avec une température de 15°C à 30°C.

Le principal symptôme de cette maladie réside dans l'apparition de lésions orangées à la surface inférieure des feuilles (rarement sur les branches ou les fruits). L'altération de l'activité photosynthétique, ainsi qu'une défoliation précoce, une réduction du nombre de fleurs ainsi que de la taille et du nombre des cerises constituent les principaux dommages causés par cette maladie. En outre, l'affectation de la capacité photosynthétique de l'arbre peut avoir des conséquences sur la récolte suivant

l'agression et peut engendrer une perte pouvant aller jusqu'à 70% de celle-ci (bien que 15% à 20% soit plus habituel). En outre, la propagation de la maladie et son caractère de gravité sont corrélés au rendement en fruit et à l'espacement des arbres entre eux (la dissémination des spores se faisant principalement par le vent et les pluies).

Il existe également d'autres maladies et ravageurs comme l'**anthracnose des drupes** causée par le champignon *Colletotrichum coffeanum* qui endommage aussi bien les grains verts que mûrs de l'arabica, ou de la rouille farineuse dont l'agent causal est le *Hemileia coffeicola*. Cette maladie qui ne se rencontre semble-t-il que sur le continent africain et principalement au Ghana, au Nigeria, au Cameroun et en Ouganda, s'attaque aux feuilles des robustas.

Quelques autres ravageurs peuvent également avoir une influence sur le niveau et la qualité de la récolte de café à l'instar des **staphanodères** ou **scolytes** du grain qui s'attaquent aux baies, des insectes foreurs (tels que la brindille notamment (*Xyleborus coffeae*)) qui creusent le tronc et les branches des caféiers, des sauterelles, chenilles (*Sphinx, Pyrales, etc.*), des pucerons et autres fourmis qui détruisent les fruits ou les feuilles des arbres.

1.6. Impacts environnementaux et sociaux

La montée en puissance de la demande en café durable est une bonne nouvelle pour tout ce qui a trait à l'environnement et au social. En effet, comme le souligne l'OIC, les principes du développement durable dans l'économie du café sont fondés sur : un niveau de prix/salaire qui couvre les coûts de production, le coût de la vie et les coûts environnementaux dans un contexte concurrentiel ; les conditions de travail devraient être conformes aux conventions de l'Organisation internationale du travail ; les producteurs devraient adopter des pratiques durables en matière d'environnement ; une attention est accordée à l'accès aux possibilités de crédit, de diversification, à l'information commerciale et aux chaînes de commercialisation.

Une plus grande sensibilisation aux bonnes pratiques agricoles et agroforestières se répand dans le secteur du café. En outre, l'existence de cahiers des charges portant sur la réduction du risque de contamination par les insecticides et les engrais, la gestion des ressources en

eau et l'encouragement des pratiques biologiques se répand.

Car la caféiculture implique souvent une réduction du massif forestier, la dégradation des sols ou encore la pollution des eaux par l'utilisation excessive de pesticides chimiques. Car la culture du café épuise les sols en teneur d'azote, de potasse et de calcium d'où la tendance chez les exploitants d'utiliser des engrais. Ceci dit, nombre de petits paysans sont trop démunis pour accéder aux intrants et bien souvent le café est biologique sans en avoir le label.

En revanche, on constate souvent la pollution des eaux à proximité des caféicultures due au traitement du café par voie humide.

S'agissant du changement climatique, le réchauffement des températures pourrait entraîner une réduction considérable des régions convenant à la culture du café, met en garde l'OIC. Une étude menée en 2012 par des scientifiques britanniques a souligné que dans le pire des scénarios du changement climatique, la production de l'Arabica sauvage d'Ethiopie pourrait disparaître d'ici à 2080.

Pour plus d'information :
<http://dev.ico.org/documents/cy2013-14/icc-111-5-r1f-world-coffee-outlook.pdf>

1.7. Propriétés nutritionnelles

La principale propriété du café est la caféine. Une tasse de 6 à 10 gr de café Arabica contient 60 à 100 mg de caféine tandis qu'une tasse similaire de Robusta contient 150 à 250 mg.

La caféine a pour vertu de stimuler l'activité du cerveau, d'augmenter la rapidité des réflexes et d'améliorer la mémoire. La caféine dilate des bronches et vaisseaux sanguins, accélère les mouvements de l'appareil respiratoire et améliore la mémoire. Elle est diurétique et suscite des sécrétions digestive.

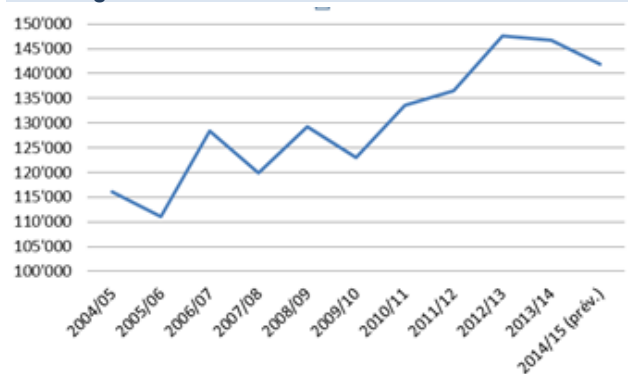
Le **café** est riche en vitamine PP (40 mg pour 100 g). Il contient aussi du potassium, de la vitamine E et la théobromine.

2. OFFRE

2.1. Production

Ces dix dernières campagnes, la production mondiale a progressé de plus de 22%, passant de 116 millions de sacs de 60 kg (Ms) à près de 142 Ms pour 2014/15, selon les prévisions de l'OIC. Sur les dix campagnes précédentes, la progression avait été plus élevée, de l'ordre de 29%, de 90 Ms à 116 Ms.

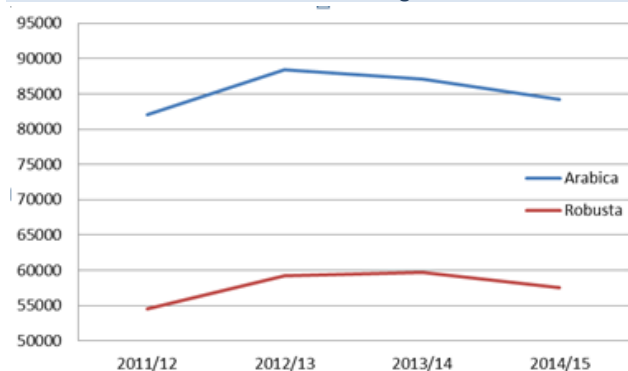
Figure 5: Café - Production mondiale, en milliers sacs de 60 kg



Source : OIC

Sur les 5 dernières campagnes, la répartition entre Arabica et Robusta est de l'ordre de 60/40. La part des Robusta s'accroît progressivement essentiellement en raison du dynamisme vietnamien.

Figure 6: Café arabica et robusta - Production mondiale, en milliers sacs de 60 kg



Source : OIC

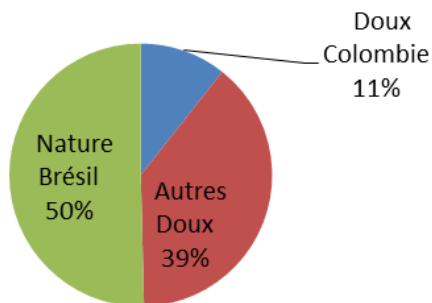
Au sein des Arabica, en 10 ans, la production **brésilienne** a crû à un rythme moindre (+15%) que la production mondiale, ce qui a réduit sa part globale. En revanche, sa filière Robusta a connu un essor certain : en 2015/16, la production brésilienne d'Arabica atteindrait 38

Ms, selon l'USDA contre 14,4 Ms de Robusta ("conilon"). D'autre part, si certains avancent que le caractère biannuelle de la campagne caféière brésilienne s'estime, la courbe atteste du contraire.

Ces toutes dernières années, le monde de l'Arabica a été touché par trois facteurs majeurs. Chronologiquement, la maladie de la rouille en **Colombie** dès 2008 a provoqué une chute de sa production, passant largement en dessous des 10 Ms et tombant même à 7,6 Ms en 2011/12. Une politique d'envergure de lutte contre la maladie a été déployée (3,2 milliards de caféiers ont été replantés depuis 2009)¹⁰, lui permettant de redresser la barre et de revenir à des niveaux d'avant la crise. Après s'être déclenchée en Colombie, la maladie de la rouille s'est propagée en **Amérique centrale** (Autres Doux), affectant considérablement les productions en 2013 et les années suivantes.

Le Brésil, troisième facteur majeur, a été très fortement touché, début 2014 puis début 2015, par la sécheresse, provoquant une baisse de production.

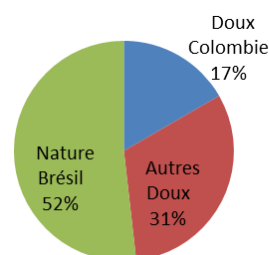
Figure 7: Production Arabica 2011/12, répartition entre qualités



Source: OIC

¹⁰ Financial Times, Colombia's coffee production returns to pre-crisis levels, Feb. 4, 2015, <http://www.ft.com/intl/cms/s/0/c9c16bca-aad0-11e4-81bc-00144feab7de.html#axzz3lelkg4KF>

Figure 8: Production Arabica 2014/15, répartition entre qualités



Source: OIC

Côté Robusta, la part du **Vietnam** –1er producteur et exportateur mondial de Robusta– s'est considérablement développée. Sa production est passée de 14,3 Ms en 2004/05 à 27,5 Ms en 2014/15, en hausse de 91%, selon l'OIC.

2.2. 10 premiers producteurs

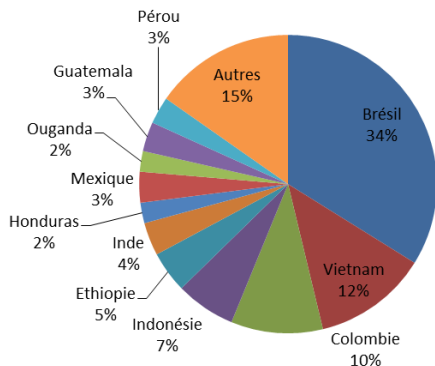
Au plan mondial, 75 pays produiraient du café dont 47 – les plus importants– sont membres de l'OIC. Sur ces 47 pays producteurs, 10 représentent environ 85% de la production mondiale de café. Une concentration qui s'est renforcée ces 10 dernières années puisqu'en 2004/15, ils constituaient 81% de la production. Plus encore, deux pays à eux seuls, le Brésil et le Vietnam, représentent 51% de l'offre mondiale. Et leur prédominance s'est accentuée car en 2004/05 ils ne représentaient que 46%.

Un mot du n°3 mondial, la Colombie, qui a connu de profondes vicissitudes ces dernières années. Ce n'est, en effet, qu'en 2014 que le pays a retrouvé ses volumes de production de 10 ans auparavant et sa part de marché mondial (10-11%). Car dès 2007, la maladie de la rouille et les insectes –les foreurs de cerises– se sont propagés, ravageant près de 40% de ses superficies caféières. Sa production a chuté en 2012 à 7,1 Ms en 2012, soit environ 6% seulement du marché mondial. Mais depuis lors la situation s'est redressée grâce à la politique énergique de replantation de caféiers. Quasiment la moitié des superficies dédiées à la caféiculture est en arbres nouveaux : 80 000 ha de vergers rénovés devaient entrer en production cette année.¹¹

¹¹ Rabobank, Special Coffee, 9 mars 2015
USDA, Coffee : World Markets and Trade, juin 2015, <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>

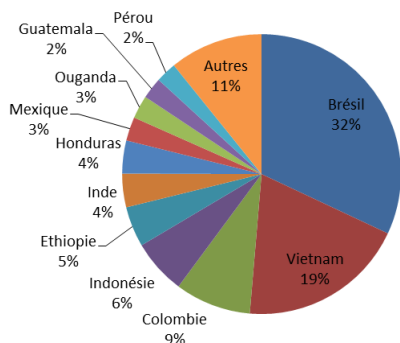
Au fil de la dernière décennie, les 10 premiers producteurs de café sont restés, peu ou prou, les mêmes, à l'exception du Honduras et du Pérou qui se talonnent.

Figure 9: Café - Répartition de la production 2004/05



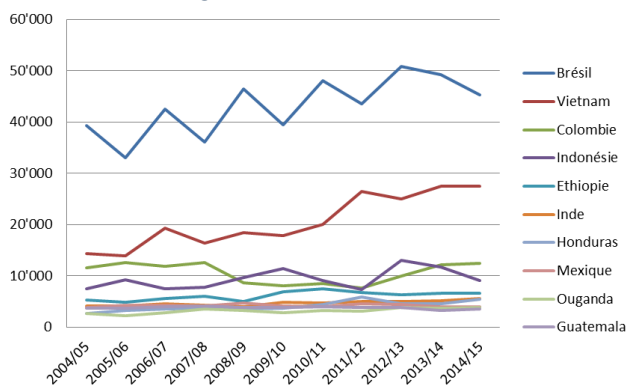
Source: OIC

Figure 10: Café - Répartition de la production 2014/15



Source: OIC

Figure 11: Café - Evolution 10 premiers producteurs, milliers sacs 60 kg, 2004-2015



Source: OIC

2.3. Exportations

Sur les 10 dernières années, on a assisté à une concentration des exportations de café : la part des pays "Autres" que les 10 premiers exportateurs passent de 18% en 2004 à 12% en 2014 ou encore, en volumes, de 16 Ms à 13,3 Ms.

Le **Brésil** confirme sa prédominance : ses exportations progressent de 37,5% contre +24,8% pour les exportations mondiales totales. Sa part passe donc de 29% à 32% du total mondial. En 2014, sur les 36,4 Ms exportés par le Brésil, 29,5 Ms étaient de l'Arabica vert (80%), 3,48 Ms du café transformé (soluble, torréfié, etc.) et 3,45 Ms du Robusta vert (9%).¹²

A l'instar du Brésil, mais sur le front du Robusta, le **Vietnam** consolide sa place de n°2 mondial; sa part sur le marché mondial passe de 16% à 22% en 10 ans. Aucun autre pays exportateur n'enregistrera une telle progression à l'exception du Honduras (110%) mais qui demeure loin derrière en termes de volumes.

La **Colombie**, en raison des maladies et insectes (voir ci-dessus), a traversé de 2009 à 2012 des années noires en terme d'exportation.

L'**Indonésie**, n°2 mondial derrière le Vietnam sur le segment des Robusta, a connu des années 2012 et 2013 exceptionnelles. Ses exportations ont dépassé les 10 Ms, soit au-dessus de la performance colombienne, se hissant au rang de n°3 mondial, toutes variétés de café confondues. Mais elles sont redescendues à 6 Ms en 2014.

L'**Inde**, pour sa part, a enregistré une hausse de 40,6% de ses exportations tandis que sa production progressait de 33% sur la même période, témoignant de sa volonté de dynamiser ses ventes. En 2014, l'Inde exportait 93% de sa production contre 87% en 2004. Mais sur la scène mondiale, le pays demeure marginal avec une part qui demeure aux alentours des 4%.

C'est le **Honduras**, pourtant atteint par la maladie de la rouille, ce pourquoi il a déclaré un état d'urgence, qui a connu la plus forte progression de ses exportations entre 2004 et 2014 (+110%) en raison d'une riposte précoce et

¹² OIC, Brazil facts and figures, <https://infoagr.am/brazil-4166040754>

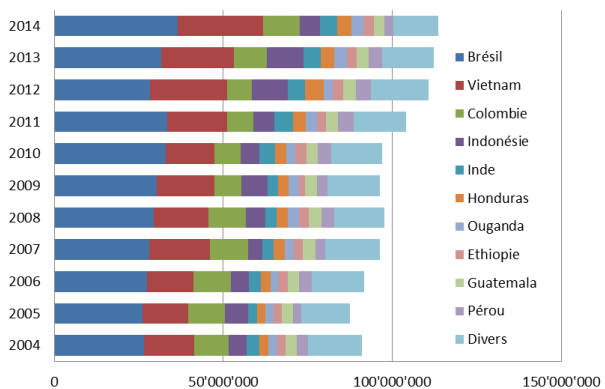
musclée face à la maladie avec des replantations de vergers.¹³

L'**Ouganda** a aussi enregistré une hausse de 31% de ses exportations entre 2004 et 2014 avec toutefois des fluctuations annuelles très fortes.

Quant à l'**Ethiopie**, si ses exportations ont augmenté de 25% entre 2004 et 2014, la part de ses exportations dans sa production nationale est restée stable à 47%.

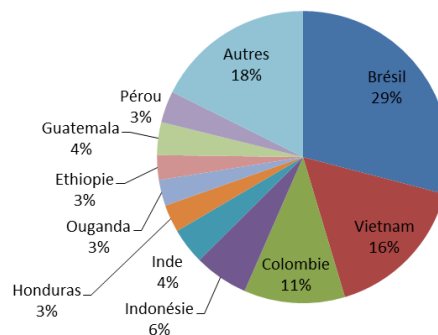
Le **Guatemala** et le **Pérou** ont tous deux enregistré une baisse de leurs exportations entre 2004 et 2014, le Pérou enregistrant de très fortes variations d'une campagne à l'autre.

Figure 12: Café - Evolution des exportations, année calendaire, sacs 60 kg, 2004-2014



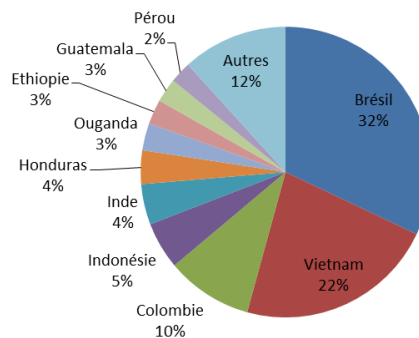
Source: OIC

Figure 13: Café - Répartition des 10 principaux pays exportateurs 2004, pour cent



Source: OIC

Figure 14: Café - Répartition des 10 principaux pays exportateurs 2014, pour cent



Source: OIC

¹³ Conscious Coffees, Fighting leaf rust disease with roya fund, May 8 2015 <http://www.consciouscoffees.com/blog/2015/5/8/yihtho7h3bil5ldfgrihhmyssu4987>

Tableau 3: CAFE - Evolution des exportations des 10 premiers pays exportateurs, 1,000 de sacs 60 kg, entre 2004 et 2014 (année calendaire)

1,000 de sacs 60 kg	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Brésil	26478	26198	27369	28184	29510	30369	33052	33512	28324	31550	36420
Vietnam	14859	13432	13905	17936	16101	17052	14229	17717	22864	21681	25298
Colombie	10194	10871	10945	11300	11085	7894	7822	7734	7170	9670	10954
Indonésie	5456	6744	5280	4149	5741	7907	5489	6159	10722	10882	5977
Inde	3647	2829	3578	3319	3377	3007	4647	5414	5044	4963	5131
Honduras	2779	2392	2898	3312	3259	3084	3349	3947	5508	4185	4252
Ouganda	2627	2369	2173	2693	3311	3014	2657	3142	2685	3672	3442
Ethiopie	2491	2435	2936	2604	2852	1851	3324	2675	3203	2870	3117
Guatemala	3310	3466	3312	3726	3778	3493	3468	3697	3750	3575	3045
Pérou	3184	2369	3881	2879	3733	3074	3817	4697	4310	3971	2720
Autres	16075	14456	15468	16181	14853	15488	15099	15446	17055	15311	13362
Total mondial	91101	87562	91745	96285	97599	96233	96953	104141	110635	112329	113718

Source: OIC

2.4. Les différents produits

Le café s'exporte vert, torréfié ou soluble. Le café vert prédomine de très loin et ce, de façon récurrente (93% en 2004 ; 92% en 2014). Quelque 60% de ce café vert était de l'Arabica en 2014 contre 66% en 2004, le Robusta vert constituant le reste et enregistrant une croissance de 45% sur 10 ans contre une progression de près de 12% pour l'Arabica.

Le café torréfié dans les exportations mondiales demeurent infimes, de l'ordre de 0,24% du total en 2014 (0,14% en 2004). Toutefois, ses volumes ont fait un bond de 110% en 10 ans.

Le café soluble représente 7,8% des exportations totales en 2014 contre 6,6% dix ans auparavant, soit une part faible mais en progression 48%.

Tableau 4: Café - Evolution de la répartition des exportations de café selon les produits, 1,000 de sacs 60 kg

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
TOTAL	91101	87562	91745	96285	97599	96233	96953	104141	110635	112329	113718
Total café vert	84958	80911	85826	89032	89976	89495	89170	93715	99068	101702	104542
Total Arabica Vert	56380	53583	58552	58510	59182	56703	60869	61281	61042	62831	62985
Total Robusta Vert	28578	27329	27274	30521	30794	32792	28302	32434	38026	38871	41557
Total café torréfié	130	158	267	230	259	293	226	267	301	277	275
Total café soluble	6012	6493	5653	7024	7364	6444	7557	10158	11266	10350	8902

Source: OIC

2.5. Facteurs impactant l'offre

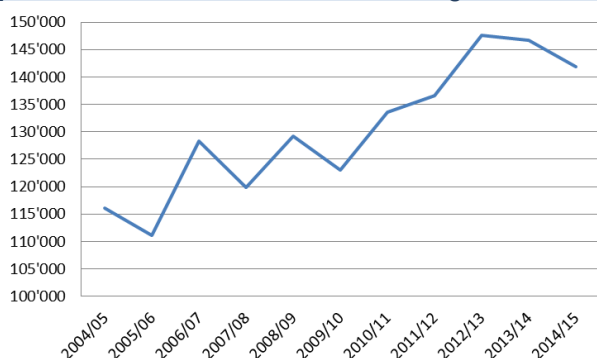
Plusieurs facteurs impactent directement ou indirectement l'offre de café.

Parmi les facteurs directs, on peut noter le cycle bisannuel naturel du caféier, les facteurs climatiques, les maladies et les politiques.

Le graphique ci-dessous permet de constater ce cycle bisannuel de la production caféière mais on peut noter qu'à partir de 2009/10, l'évolution annuelle en dents de scie est moins marquée que les années précédentes. La recherche caféière, notamment au Brésil, a, au fil des années, mis au point des variétés de café plus adaptés aux sols et au climat. D'autre part, les risques de gelées, omniprésents il y a quelques années encore, se sont considérablement affaiblis avec le déplacement, dans les années 90, des plantations de café vers des latitudes plus basses et, d'autre part, en raison du réchauffement climatique. Le risque de gelée est remplacée par le risque de sécheresse... Le réchauffement climatique fait craindre des températures élevées alors que l'Arabica est particulièrement sensible à la chaleur¹⁴. D'ailleurs, la campagne caféière début 2014 et début 2015 au Brésil a été sévèrement impactée par une sécheresse qui a duré trois mois en 2014, pendant ce qui est habituellement la saison des pluies.

A ceci se greffe des facteurs météorologiques comme El Niño et son corolaire La Niña, récurrents. El Niño modifie essentiellement la pluviométrie, suscitant autant sécheresses qu'inondations dans les différentes régions productrices du globe. El Niño sévit cette année encore : il pourrait être un des plus sévères depuis 1950¹⁵.

Figure 15: Café - Evolution sur 10 ans de la production mondiale, milliers sacs 60 kg, 2004-2015



Source: OIC

¹⁴ Le Figaro, Le café menacé par le réchauffement climatique, 26 novembre 2012, <http://bourse.lefigaro.fr/devises-matieres-premieres/actu-conseils/le-cafe-menace-par-le-rechauffement-climatique-313842>

HAL archives découvertes, Stratégies caféières du Brésil dans le marché mondial, <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00257955/document>

¹⁵ OIC Blog, Volatility returns to the coffee market as prices stay low, August 2015, <http://icocoffeeorg.tumblr.com/post/128767769435/volatility-returns-to-the-coffee-market-as-prices>

Les maladies (rouille, foreur de cerises, etc.) sont un autre facteur déterminant pour les volumes produits. Le récent exemple de déferlement en Amérique centrale de la maladie de la rouille en est un exemple frappant. Ceci dit, l'impact n'a pas été aussi sévère que ce qui avait été prédit en 2013. Les exportations des pays n'ont, en définitive, été que peu affectées car ils auraient puisé dans leurs stocks. La production, quant à elle, est tombée à 16 Ms mais devrait revenir à 18 Ms cette année.

Quant aux facteurs qui affectent indirectement la filière, on peut noter essentiellement les fluctuations monétaires et la conjoncture internationale qui impacte ou peut impacter la demande. De septembre 2014 à juin 2015, le réal brésilien et le peso colombien ont tous deux chuté de plus de 50% de leurs valeurs, tandis que le rupiah indonésien perdait 20% ; le dong vietnamien, pourtant adossé au dollar américain, a lui aussi glissé de 6%. Cette faiblesse des monnaies des pays producteurs incitent les opérateurs locaux à vendre sur le marché international car ils ont un avantage compétitif. Ceci dit, notamment s'agissant du Brésil, ces ventes accrues font baisser les stocks nationaux de café, ce qui soutient les prix. Ainsi, sur la campagne 2014/15, alors que la récolte brésilienne était tombée à son plus faible niveau en 3 ans, à 45,3 Ms du fait de la sécheresse, les exportations ont atteint un record de 36,9 Ms, la consommation nationale étant d'environ 21 Ms.

D'autre part, la décélération de la croissance économique chinoise, à partir de 2014, a jeté une ombre sur les perspectives de développement de la consommation globale de café.

2.6. Perspectives

La production caféière pour la campagne 2015/ 16 devrait atteindre 152,7 Ms, selon le département américain de l'Agriculture (USDA), en hausse de 6,4 Ms par rapport aux chiffres américains pour 2014/15 ¹⁶. Cette hausse serait essentiellement le fait de bonnes performances en Indonésie et au Honduras, ainsi qu'un redressement mais plus modeste au **Brésil**.

Janvier 2015 a été très sec chez le n°1 mondial mais la météorologie a été plutôt favorable durant le reste de la période de développement des caféiers, ce qui contraste

¹⁶ USDA, Coffee: World Markets and Trade, juin 2015. <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>

avec la longue sécheresse suivie de températures très élevés en 2014. La production brésilienne d'Arabica est attendue par l'USDA à 38 Ms (+3,8 Ms) mais celle de Robusta ne serait que de 14,4 Ms (-2,6 Ms) en raison de pluies faibles et de températures élevées ce qui impacte les rendements.

Au **Vietnam**, une météo favorable devrait booster de 400 000 sacs la récolte à 28,6 Ms, dont 95% est du Robusta. Les exportations sont attendues en hausse de 500 000 sacs, à 25,5 Ms mais les stocks de fin de campagne resteraient élevés.

Grâce au programme musclé de rénovation du verger suite au déferlement des maladies, la **Colombie** atteindrait les 13 Ms d'Arabica. Ce serait son volume le plus élevé en deux décennies et en hausse de 500 000 sacs sur 2014/15. De ce fait, l'USDA estime que la Colombie n'aurait plus à importer que 20% de ses besoins en café auprès de l'Equateur et du Pérou cette campagne à venir, contre jusqu'à 85% les dernières campagnes. Les exportations colombiennes atteindraient 11,5 Ms, en hausse de 500 000 sacs sur 2014/15.

L'Amérique centrale – qui représente un cinquième de la production mondiale d'Arabica– continue d'être impactée par la maladie de la rouille mais se redresse doucement. Sa récolte augmenterait de 750 000 sacs en 2015/16, à 16,7 Ms selon l'USDA. Le Honduras booste la production régionale grâce à l'entrée en production de ses nouveaux caféiers résistants à la rouille ; sa récolte est attendue à 5,9 Ms. La production au Nicaragua serait aussi en hausse de 5%, à 2,2 Ms grâce à ces nouvelles plantations et de bonnes conditions météorologiques. En revanche, le Mexique, le Guatemala et Le Salvador stagneraient à 3,3 Ms, 3,2 Ms et 700 000 sacs respectivement. La production au Costa Rica chuterait de 5% à 1,4 Ms en raison de pluies insuffisantes et de faibles rendements pour la deuxième année consécutive.

Les exportations d'Amérique centrale augmenteraient de 600 000 sacs, anticipe l'USDA, et atteindraient 13,6 Ms.

De bonnes conditions météorologiques devraient booster de 2,2 Ms la production en **Indonésie**, à 11 Ms en 2015/16 (85% de Robusta), selon l'USDA. Les exportations sont estimées progresser de 1,4 Ms à 6,5 Ms.

C'est le Robusta qui devrait gonfler les performances de **l'Inde** (+100 000 sacs, à 5,2 Ms), notamment avec la perspective d'une belle récolte dans le Karnataka, le plus important Etat de production. La production d'Arabica demeurerait faible, à des niveaux identiques à 2014/15 lorsqu'une météo défavorable a fait chuter de 15% sa récolte. Les exportations indiennes globales seraient en légère hausse, à 3,5 Ms.

L'Ethiopie est stable, avec une production envisagée au même niveau que les 4 précédentes campagnes, à 6,5 Ms et des exportations aussi, à 3,5 Ms, la consommation nationale restant importante.

Au niveau mondial, les exportations seraient records, tout comme la consommation, estime l'USDA, ce qui aura pour conséquence de faire chuter les niveaux des stocks mondiaux à leurs niveaux les plus bas en 4 ans.

3. DEMANDE

3.1. La consommation mondiale

La consommation mondiale de café a progressé de 24,5% en 10 ans, passant de 120 Ms en 2004 à environ 150 Ms en 2014. Si les marchés traditionnels ont enregistré une hausse de 7% de leur consommation, les pays émergents ont, quant à eux, bondi de 66% et de 49% dans les pays exportateurs de café. On consomme de plus en plus là où on produit : le Brésil est devenu le deuxième pays consommateur de café au monde derrière les Etats-Unis.

Depuis 2000, la croissance annuelle moyenne de la consommation a été de 2,5%, tirée par une hausse de 4,3% par an dans les marchés émergents. Certes, la demande est forte dans de nombreux pays traditionnellement buveurs de café, comme le Canada, l'UE, le Japon, la Norvège, la Suisse et les Etats-Unis, mais le plus fort potentiel de croissance de la consommation se situe en Algérie, en Australie, en Russie, en Corée du Sud, en Turquie et en Ukraine, sans oublier les pays exportateurs de café.¹⁷ Actuellement, en terme de consommation par habitant, la Finlande est le n°1 mondial avec 9,6 kg, selon une étude d'Euromonitor, suivi de la Norvège (7,2 kg/hab), des Pays-Bas (6,7), de la Slovaquie (6,1), de l'Autriche (5,5),

¹⁷ OIC, The current state of the global coffee trade, 2015, http://www.ico.org/monthly_coffee_trade_stats.asp

de la Serbie (5,4), du Danemark (5,3), de l'Allemagne (5,2), de la Belgique (4,9) et du Brésil (4,8).¹⁸

Quant à la consommation par pays et entité régionale, on constate la persistance d'un écart majeur entre les trois premiers et le reste du monde.

¹⁸ Caffeine informer, Caffeine consumption by country, <http://www.caffeineinformer.com/caffeine-what-the-world-drinks>

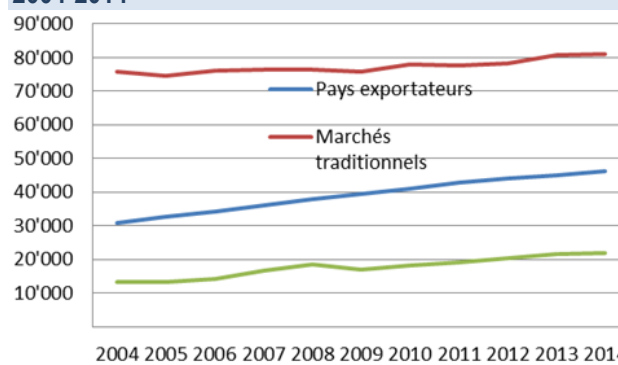
Tableau 5: Café - Consommation nationale (en milliers de sacs de 60 kg)

	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	% évolution 5 ans
Union européenne	41350	45250	43270	41405	43875	6,10%
Etats-Unis	22383	22946	23027	23811	23974	7,10%
Brésil	19420	20025	20110	20210	20330	4,60%
Japon	7015	7050	7505	7750	7775	10,80%
Canada	4245	4170	4230	4605	4650	9,50%
Russie	4355	3865	4260	4365	4565	408%
Philippines	2825	3660	4405	3595	3800	34,50%
Indonésie	1690	2380	2670	2790	2990	77%
Ethiopie	2860	3050	3000	3120	2985	4,30%
Corée du Sud	1910	1785	1825	2160	2240	17,20%
Algérie	1815	2270	1945	2300	2130	17,30%
Vietnam	1337	1665	1825	2008	2080	55,50%
Mexique	2470	2212	2030	2310	1940	-21,40%
Chine	965	1060	1560	1705	1660	72%
Australie	1445	1600	1660	1615	1595	10,30%

Source: USDA, <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>

Depuis 1990, l'Asie connaît la plus forte croissance au monde, avec un taux annuel moyen de 4% ; depuis 2000, ce taux a grimpé à 4,9%¹⁹. Entre 1990 et 2012, sa consommation a plus que doublé, passant de 8,4 Ms à 19,5 Ms. Ainsi, la part de l'Asie de l'Est et du Sud-Est dans la consommation mondiale est passée de 9,4% en 1990 à 10,9% en 2000 et 13,8% en 2012.

Figure 16: Café - Evolution de la consommation mondiale par type de marché, milliers sacs 60 kg, 2004-2014



Source: OIC

¹⁹ OIC, La consommation de café en Asie de l'Est et du Sud-Est, 27 février 2014 <http://dev.ico.org/documents/cy2013-14/icc-112-4f-consumption-asia.pdf>

Tableau 6: Café - Evolution de la consommation mondiale par type de marché

milliers sacs 60 kgs	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Pays exportateurs	30 898	32 617	34 373	36 137	37 803	39 378	41 022	42 788	44 196	44 951	46 144
Marchés traditionnels	75 783	74 608	76 152	76 499	76 562	75 692	77 882	77 560	78 416	80 880	81 091
Marchés émergents	13 179	13 376	14 275	16 716	18 535	17 000	18 307	19 015	20 486	21 664	21 927
Total	119 861	120 601	124 800	129 352	132 899	132 070	137 211	139 364	143 099	147 495	149 162

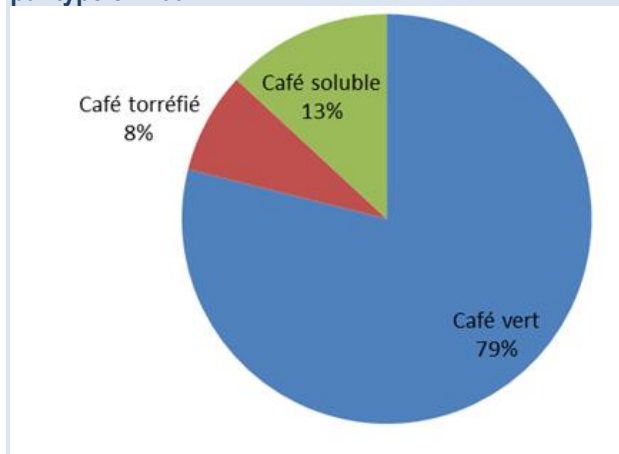
Source: OIC

Les importations par type de café

Entre 2004 et 2014, les importations mondiales de café, sous toutes ses formes, ont augmenté de près de 32%, passant de 117,8 à 155,5 Ms, soit un rythme supérieur à celui de la croissance de la production (22%, cf. supra).

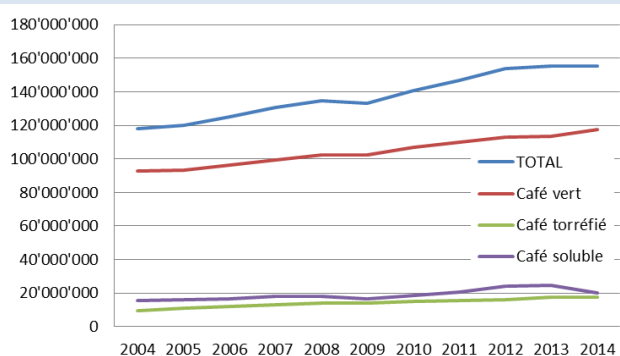
Plus de 75% de ces importations en 2014 étaient composées de café vert contre près de 79% dix ans auparavant et ce, au bénéfice des importations de café torréfié et non du café soluble dont la part dans les importations totales de café est restée stable. En 10 ans, les importations de café torréfié ont fait un bond de 90% contre 30% pour le café soluble et 27% pour le café vert.

Figure 18: Café - Répartition des importations de café par type en 2004



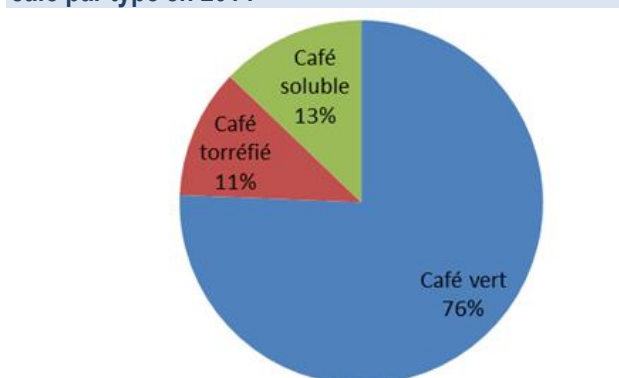
Source: OIC

Figure 17: Café - Importations mondiales, sacs 60 kg, 2004-2014



Source: OIC

Figure 19: Café - Répartition des importations de café par type en 2014



Source: OIC

Tableau 7: CAFE - Importations mondiales par type de café (milliers de sacs 60 kg)

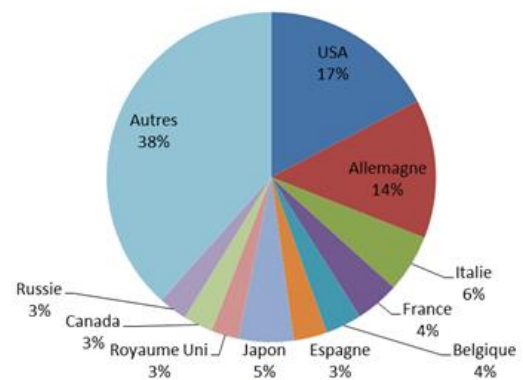
année calendaire	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
TOTAL	117828	120187	125078	130571	134597	132987	140427	146593	153816	155534	155499
Café vert	92955	93322	96333	99547	102253	102514	106686	109979	113105	113219	117614
Café torréfié	9437	10961	12334	12982	13958	13956	15232	15765	16359	17467	17885
Café soluble	15435	15904	16410	18042	18386	16517	18508	20849	24352	24848	20000

Source: OIC

3.2. 10 premiers importateurs

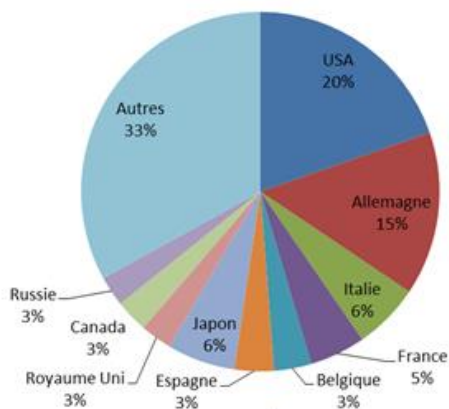
Entre 2004 et 2013, dernière année civile pour laquelle l'OIC a des données détaillées complètes pour tous les pays, les principaux pays importateurs de café demeurent les mêmes. Mais leur part dans les importations mondiales s'est modifiée (67% en 2004 ; 62% en 2013) en raison de la montée en puissance de nouveaux acteurs à l'importation, notamment les pays émergents.

Figure 21: Café - 10 premiers importateurs en 2013



Source: OIC

Figure 20: Café - 10 premiers importateurs



Source: OIC

Tableau 8: CAFE - 10 premiers pays d'importation (milliers de sacs 60 kg équivalent café vert, 2010-2014)

année calendaire	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
USA	23184	23042	23709	24219	24277	23578	24378	26093	26056	27016	27559
Allemagne	17356	16716	18543	19564	19876	19416	20603	20926	21816	21174	0
Italie	7032	7269	7548	8028	8172	8078	8236	8355	8691	8834	0
France	5940	5714	6191	6420	6252	6670	6717	6992	6841	6713	0
Belgique	3968	4063	4605	4014	6792	5916	5924	5828	5668	5502	0
Espagne	4173	4356	4538	4875	4864	4811	5034	4821	5094	5137	0
Japon	7254	7408	7632	7086	7060	7090	7407	7544	7025	8381	7657
Royaume Uni	3329	3433	4046	3781	3967	4131	4302	4183	4126	4206	0
Canada	3509	3589	3809	3902	3805	3896	4366	4542	4444	4520	4982
Russie	3195	3333	3461	4318	4057	3487	3991	4034	4116	4329	4746

Source: OIC

Les **Etats-Unis** sont le premier pays importateur mondial de café, avec pour principaux fournisseurs le Brésil (28%), la Colombie (19%) et le Vietnam (15%), selon l'USDA.

L'**Allemagne** est n°2 mondial parmi les importateurs, tant en raison de sa forte consommation par habitant mais aussi car d'importants volumes de café passent par le port de Hambourg notamment, pour être réexpédiés vers d'autres pays d'Europe de l'Est. Si ses importations, tous cafés confondus, ont augmenté de 22% en 9 ans, les importations de café vert n'ont augmenté "que" de 16% contre une envolée de 82% pour le café torréfié (à 1,2 Ms) et de 62% pour le café soluble (à 541 369 t).

L'**Italie**, en revanche, continue à importer principalement du café vert (6,5 Ms sur un total de 7 Ms en 2004 ; 8,4 Ms sur un total de 8,8 Ms en 2013). La **France**, quant à, a vu ses importations progresser de 13% en 9 ans, l'essentiel étant due à la hausse des importations de café torréfié (+46% à 1,9 Ms) et, dans une moindre mesure, de café soluble (+14% à 716 609 sacs). La progression en **Belgique**, notamment du café destinée à la réexportation, a été de 39% entre 2004 et 2013, avec une progression de 50% en café vert et de 23% en café torréfié mais ses achats de soluble ont baissé.

Sans doute lié à la crise économique, les importations de café soluble en **Espagne** ont fait un bond de 121% entre 2004 et 2013, à 422 451 sacs. Sa part demeure faible dans les importations totales de café mais elle est tout de

même passée de 4,5% du total mondial en 2004 à 8,2% en 2013.

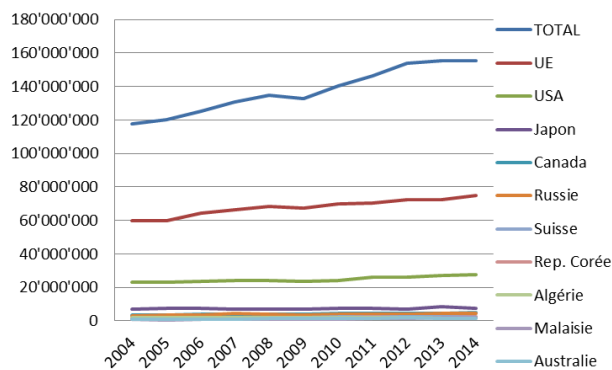
Le **Japon** n'a guère développé ses importations en 9 ans (+5,5%) et ses volumes de café vert sont demeurés relativement stagnants contrairement à ses achats de café torréfié (+ 80% à 148 209 sacs) et, dans une moindre mesure, de café soluble (+40% à 684 224 sacs).

La progression (+26%) des importations **britanniques** sur les 9 ans étudiés a surtout été le fait du café soluble dont les importations ont progressé de 74%, représentant en 2013 près de 30% des achats totaux contre 21% neuf ans plus tôt.

L'UE, première région d'importation

En terme de régions, l'Union européenne (UE) est de loin la première grande zone d'importation au monde. Elle représente environ la moitié des achats globaux, importations qui ont crû de près de 25% en 10 ans, même si sa part du total monde s'est contractée de 3%, passant de 51% à 48%.

Figure 22: Café - Evolution des importations de l'UE dans le total mondial, sacs 60 kg, 2004-2014



Source: OIC

Tableau 10: CAFE - Importations mondiales, milliers de sacs 60 kg équivalent grains verts, 2004-2014

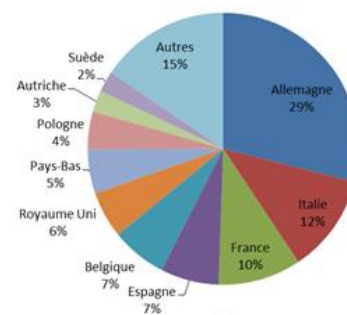
Tableau 9: CAFE - Importations mondiales, milliers de sacs 60 kg équivalent grains verts, 2004-2014

année calendaire	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
TOTAL	117828	120187	125078	130571	134597	132987	140427	146593	153816	155534	155499
UE	59988	60007	64318	66176	68391	67178	69824	70236	72263	72248	74834
USA	23184	23042	23709	24219	24277	23578	24378	26093	26056	27016	27559
Japon	7254	7408	7632	7086	7060	7090	7407	7544	7025	8381	7657
Canada	3509	3589	3809	3902	3805	3896	4366	4542	4444	4520	4982
Russie	3195	3333	3461	4318	4057	3487	3991	4034	4116	4329	4746
Suisse	1236	1641	1503	1823	1978	2101	2318	2498	2478	2667	2643
Rep. Corée	1501	1537	1572	1587	1845	1799	2011	2346	2106	2141	2419
Algérie	2159	1892	1836	1968	2118	2066	2021	1942	2117	2125	2154
Malaisie	761 281	508 985	767 866	970 035	1 014 142	868 045	1 243 569	1 586 664	1 742 015	1 957 473	1 825 523
Australie	1 004 194	1 199 501	1 173 969	1 197 346	1 278 668	1 362 364	1 513 535	1 563 968	1 766 088	1 667 152	1 680 910

Source: OIC

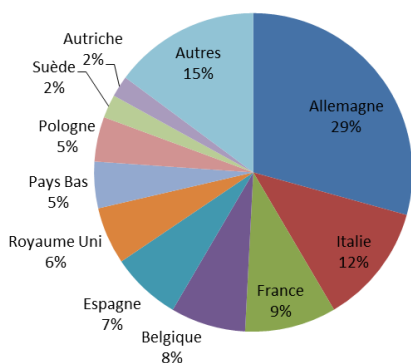
Au sein de l'UE, la répartition ne change guère au fil des ans : les 10 premiers pays européens importateurs représentent environ 85% des achats de la zone. Les progressions sont conséquentes dans de nombreux pays : +26% au Royaume Uni, +26% en Italie, +23% en Espagne, +22% en Allemagne et en Pologne, +13 à 14% en France et en Suède, +8% aux Pays-Bas et +39% en Belgique mais essentiellement, pour ce dernier, en raison de dynamisme portuaire et de transit des marchandises. Les volumes n'ont baissé que dans 5 pays entre 2004 et 2014, au Danemark, en Estonie, en Hongrie, en Irlande et en Lettonie.

Figure 23: Café - Répartition des importations dans l'UE en 2004 (sacs 60 kg)



Source: OIC

Figure 24: Café - Répartition des importations dans l'UE en 2013 (sacs 60 kg)



Source: OIC

Evolution des importations mondiales de café soluble

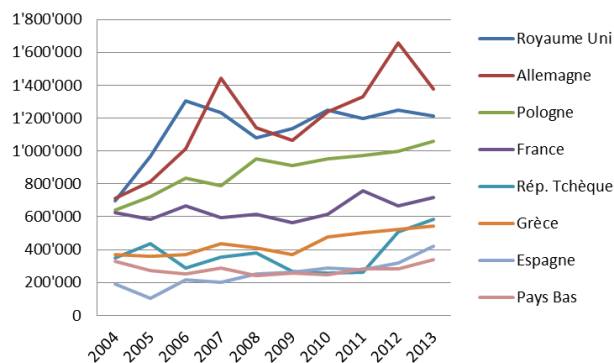
Entre 2004 et 2013, les importations mondiales de café soluble ont progressé de 61% alors que les importations de café en général, toutes formes confondues, ont augmenté de 32% et le café vert de 22%. En revanche, le café torréfié a également connu une belle évolution, en hausse de 85%.

Si les pays exportateurs de café, membres et non membres de l'OIC, ne représentaient que 1,5% des importations mondiales de café soluble en 2004, ce taux est passé à 17,5% en 2013. Un dynamisme soutenu par les Philippines qui ont enregistré une forte progression en 2012, devenant premier importateur mondial avec plus de 3 millions de sacs importés chaque année.

La Chine, dont Hong Kong, a connu un envol de 458% de ses importations de café soluble entre 2004 et 2014, à quelque 299 000 sacs de 60 kg.

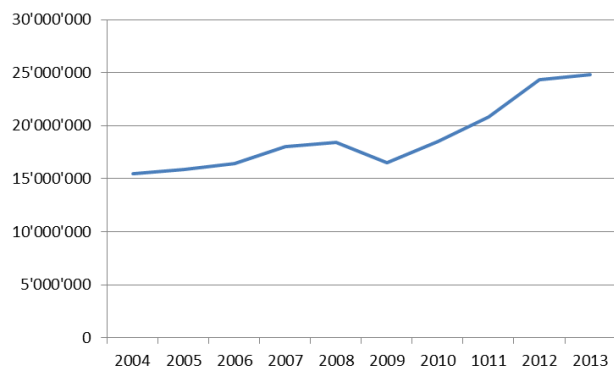
Moins spectaculaire sans pour autant être négligeable, la croissance des importations européennes de café soluble a été de 60% en 10 ans. Des progressions majeures sont notées en Bulgarie (+292%), en Slovénie (+130%), en Slovaquie (+78%), mais aussi sur des marchés plus traditionnels et "murs" comme en Finlande (+147%), en Allemagne (+93%), au Portugal (+162%), en Espagne (+121%) ou encore en Suède (+722%).

Figure 25: UE - Evolution des importations de café soluble



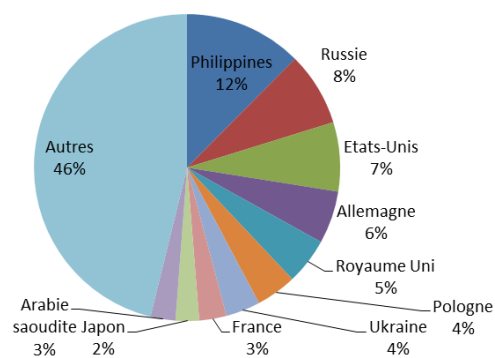
Source: OIC

Figure 26: Café soluble - Importations mondiales, en sacs de 60 kg café vert équivalent, 2004-2014



Source: OIC

Figure 27: Café soluble - 10 premiers importateurs mondiaux 2013 (sacs 60 kg équivalent café vert)

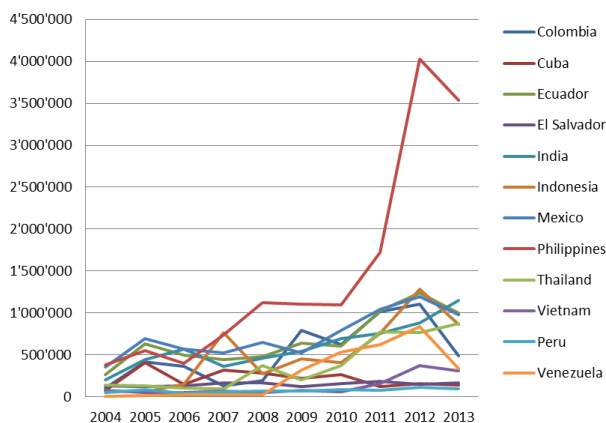


Source: OIC

Pays exportateurs qui importent

Ces 10 dernières années, les importations de pays eux-mêmes exportateurs de café ont été multipliées par plus de 5, passant de 2 Ms en 2004 à 10,1 Ms en 2013. Les Philippines, là encore, tiennent la première place avec 3,5 Ms, l'Inde et l'Equateur importent chacun plus de 1 Ms, le Mexique juste un peu moins à 977 953 sacs .

Figure 28: Café - Importations de pays exportateurs , sacs de 60 kg équivalent, 2004-2014



Source: OIC

3.3. Facteurs affectant la demande

Pour l'industrie, le facteur prix demeure majeur dans la demande de café, notamment dans le type de café consommé. Ainsi, en 2015, sur le marché des Robusta, les torréfacteurs nord-américains se sont tournés davantage vers le Brésil et ses "conillons" dont la décote était intéressante par rapport au Vietnam où les producteurs pratiquaient la rétention.²⁰ Habituellement, les conillons sont plus chers que les Robusta vietnamiens.

Pour le consommateur, le facteur "tendance" a beaucoup marqué le marché ces dernières années, transformant aussi sa consommation, notamment dans les pays producteurs-exportateurs. Des coffee shops s'ouvrent un peu partout. Boire du café devient à la mode notamment parmi les jeunes et ce, d'autant plus, que le pouvoir d'achat et l'urbanisation croissent. Du "petit noir", le plus amer possible, utile à se réveiller et à y rester la journée durant, le café se consomme aujourd'hui de façon

²⁰ Reuters, US coffee roasters turn to Brazil for robusta as Vietnam hoards, April 27 2015 <http://www.reuters.com/article/2015/04/27/us-coffee-brazil-robusta-idUSKBN0N127920150427>

croissante comme une "boisson plaisir" et un moment de convivialité. Le café aux divers goûts est décliné et les coffee shops font dans le design. Au Vietnam, notamment, des marques locales de café se sont lancées pour rivaliser avec les marques internationales de chaînes de coffee shop.

Quant aux pays émergents et exportateurs, la hausse des revenus et l'émergence d'une classe moyenne s'inspirant largement des modes de vie occidentaux et des tendances de consommation véhiculées par les moyens de communication dynamisent la consommation, notamment des jeunes.²¹

Aux Etats-Unis, premier importateur mondial de café, la consommation de café "gourmet" a fait un bond de 34% en 2014, selon le National Coffee Association (NCA), soit 3% de mieux qu'en 2013, alors que la consommation de café "non-gourmet" a baissé de 3 points. La consommation d'espresso est à la base de cette hausse de consommation : 18% des adultes américains en consomment chaque jour contre 13% en 2013. Toujours aux Etats-Unis, 61% des adultes boivent du café chaque jour contre 41% pour les boissons gazeuses.²²

3.4. Perspectives

A court terme

L'UE représente environ la moitié des importations mondiales de café et l'USDA estime qu'en 2015/16, ses achats augmenteront encore de 500 000 sacs pour atteindre un record de 45,5 Ms. Ces principaux fournisseurs sont le Brésil (30%), le Vietnam (24%) et le Honduras (6%). Ses stocks de fin de campagne 2015/16 resteraient inchangés à quelque 12 Ms.

Les importations des Etats-Unis devraient aussi augmenter de 500 000 sacs cette campagne et atteindre 24 Ms. Une hausse attribuée par l'USDA à la volonté américaine de reconstituer ses stocks. Ses principaux fournisseurs sont le Brésil (28%), la Colombie (19%) et le

²¹ Overview of coffee trends in new consumer markets, Rabobank, http://www.ico.org/event_pdfs/seminar-consumption/rabobank-e.pdf

²² 2014 Coffee consumption trends report : more gourmet, single cups, Daily Coffee News, 9 mai 2014 <http://dailycoffeenews.com/2014/05/09/2014-coffee-consumer-trends-report-more-gourmet-single-cups/>

Vietnam (15%). Ses stocks de fin de campagne 2015/16 augmenteraient de 200 000 sacs, à 5,7 Ms.²³

A plus long terme

La consommation de café pourrait croître de 25% d'ici 2020, à 170-175 Ms, tirée par la Chine, la Russie, la Corée du Sud.²⁴ Dans ces pays, la consommation pourrait augmenter de 4 à 4,5% par an contre 1 à 1,5% attendu dans les marchés traditionnels.²⁵ Ainsi, certains estiment que les marchés émergents pourraient représenter, en 2020, 50% de la consommation mondiale de café.

4. PRIX

4.1. Historique

Les prix du café ces dix dernières années peuvent se décomposer en trois périodes. Début 2004, les prix du café s'étaient déjà bien redressés par rapport à leur très bas du début de la décennie (le prix composite OIC était à 43,46 cents la livre en janvier 2002). Ils ont poursuivi leur ascension, à l'instar des autres matières premières, jusqu'à atteindre un premier pic début 2008.

Le marché a accéléré son ascension en juin 2010, lorsque les principaux pays producteurs latino-américains comme le Brésil, la Colombie et le Mexique ont connu des conditions météorologiques très défavorables, ce qui a fait craindre de fortes baisses de leurs récoltes. De son côté, sur le front du Robusta, le Vietnam ne parvenait pas à décoller des 18 à 18,5 Ms enregistrés trois campagnes successives. Les stocks mondiaux se sont effondrés de 33% entre le début de la campagne 2009/10 et celui de 2010/11, se situant alors à 13 Ms : ils représentaient un dixième seulement de la consommation annuelle mondiale et leurs niveaux les plus bas depuis 1964. Face à cela, la demande des pays émergents s'envolaient.

²³ USDA, Coffee : World Markets and Trade, June 2015, <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>

²⁴ Agrimoney, *World coffee consumption may soar 25% by 2020*. <http://www.agrimoney.com/news/world-coffee-consumption-may-soar-25percent-by-2020--4638.html>

²⁵ The Economic Times, *International Coffee Organization sees global coffee demand growing 2,5% a year until 2020*, November 19 2014, <http://economictimes.indiatimes.com/news/international/business/international-coffee-organization-sees-global-coffee-demand-growing-2-5-per-cent-a-year-until-2020/articleshow/45202571.cms>

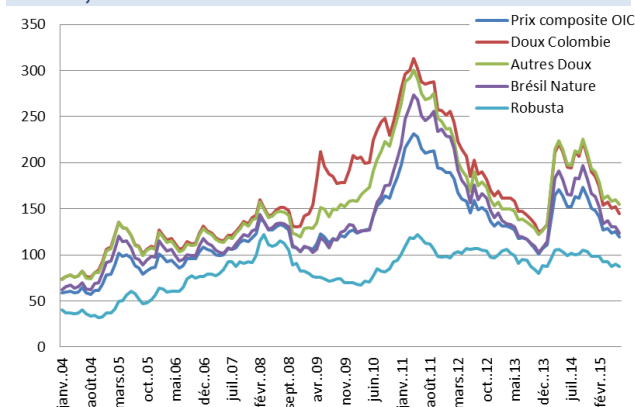
En avril 2011, le prix composite de l'OIC a atteint son point culminant de 231,24 cents la livre. L'Arabica était à son plus haut en...34 ans !

2012 sera l'amorce de la baisse sur fond de crise économique sur les marchés dits « matures » de l'Union européenne et dans une moindre mesure des Etats-Unis, mais aussi des récoltes importantes au Brésil. Ceci a, quelque peu, occulté le dynamisme des marchés émergents mais a restreint le différentiel entre les deux variétés de café, Arabica et Robusta.

De fin 2013 à fin 2014, les prix ont regagné et se sont maintenus à des niveaux relativement élevés notamment à cause de sécheresses au Brésil et de l'impact de la maladie de la rouille en Amérique centrale, avant de baisser à nouveau depuis début 2015 et ce, essentiellement à cause de la chute des monnaies des pays producteurs : le real brésilien a perdu environ 30% face au dollar au premier trimestre incitant les producteurs brésiliens à vendre car leur café était plus que jamais compétitif sur le marché mondial.

En juillet 2015, le prix composite OIC s'est établi à près de 120 cents la livre, soit environ la moitié d'avril 2011 mais quasiment le double de dix ans auparavant.

Figure 29: Café - Evolution des prix indicatifs OIC, US cents/lb, 2004-2014



Source: OIC

Tableau 11: Café - Prix indicatifs de l'OIC (US cents/lb)

	Prix composite OIC	Doux Colombie	Autres Doux	Brésil Nature	Robusta
janv-04	58,68	73,76	72,73	62,06	39,84
févr-04	59,87	76,53	76,2	65,52	37,05
mars-04	60,8	77,97	78,06	66,97	36,7
avr-04	58,8	75,22	75,44	63,7	36,37
mai-04	59,91	77,17	76,99	65,16	36,56
juin-04	64,28	82,51	82,21	69,61	39,87
juil-04	58,46	76,13	74,94	62,89	36,02
août-04	56,98	75,35	73,61	61,75	33,91
sept-04	61,47	81,02	80,47	68,9	34,24
oct-04	61,1	83,02	80,55	69,91	31,67
nov-04	67,74	92,83	90,27	79,39	32,71
déc-04	77,72	105,75	104,12	91,76	36,92
janv-05	79,35	108,22	107,16	93,63	36,96
févr-05	89,4	121,56	120,86	106,11	41,24
mars-05	101,44	135,54	135,03	120,12	49,51
avr-05	98,2	129,51	129,53	114,48	50,75
mai-05	99,78	128,87	128,37	114,96	56,07
juin-05	96,29	121,29	121,16	107,23	60,02
juil-05	88,48	110,79	109,93	96,56	57,88
août-05	85,31	108,94	108,2	94,98	51,97
sept-05	78,79	101,15	99,49	89,48	46,87
oct-05	82,55	106,21	105,05	94,4	47,53
nov-05	85,93	109	107,74	97,96	51,45
déc-05	86,85	107,69	105,77	97,57	56,39
janv-06	101,2	126,92	124,2	114,98	63,39
févr-06	97,39	121,31	119,12	109,01	62,98
mars-06	92,76	116,01	113,66	103,92	59,6
avr-06	94,2	117,87	115,42	105,49	60,55
mai-06	90	111,81	109,36	99,29	60,08
juin-06	86,04	105,83	103,15	93,27	60,23
juil-06	88,57	107,85	105	94,56	64,49
août-06	95,78	114,14	111,73	100,37	73,59
sept-06	95,98	111,88	109,83	99,53	77,11
oct-06	95,53	112,67	110,63	99,23	75,17
nov-06	103,48	123,95	122,27	110,04	76,79
déc-06	108,01	131,41	128,44	117,36	76,67
janv-07	105,81	126,07	124,53	112,5	79,13

févr-07	104,18	123,82	122,03	110,03	79,08
mars-07	100,09	118,33	117,08	104,91	77
avr-07	99,3	116,11	114,6	102,22	79,58
mai-07	100,09	115,01	113,24	101,49	83,91
juin-07	107,03	121,2	119,33	107,32	92,68
juil-07	106,2	120,78	117,63	106,24	92,51
août-07	107,98	125,22	123,19	111,73	87,44
sept-07	113,2	130,37	128,04	117,14	92,78
oct-07	115,71	136,49	134,29	122,12	91,1
nov-07	114,43	133,32	131	119,87	92,59
déc-07	118,16	140,12	137,58	125,93	91,39
janv-08	122,33	142,66	139,86	127,93	99,21
févr-08	138,82	159,9	157,29	143,78	115,45
mars-08	136,17	151,64	149,89	136,41	121,92
avr-08	126,55	142,04	140,7	127,67	111,29
mai-08	126,76	143,6	141,95	129,52	108,88
juin-08	130,51	149,15	146,15	133,65	111,34
juil-08	132,78	151,18	147,36	134,88	115,23
août-08	131,14	151,03	146,43	133,28	112,56
sept-08	126,69	148,36	143,27	130,26	105,38
oct-08	108,31	130,99	123,59	110,27	88,77
nov-08	107,88	130,45	121,89	107,96	90,76
déc-08	103,07	130,89	118,97	103,46	82,51
janv-09	108,39	142,32	128,3	109,18	82,74
févr-09	107,6	144,55	129,48	107,69	80,22
mars-09	105,87	154,16	128,52	102,81	76,31
avr-09	111,61	181,1	134,88	105,95	75,53
mai-09	123,05	212,05	150,99	118,4	75,62
juin-09	119,05	196,32	149,79	115,42	73,79
juil-09	112,9	187,29	140,9	107,8	71,68
août-09	117,45	185,39	149,76	116,86	72,35
sept-09	116,4	177,45	148,53	116,16	73,82
oct-09	121,09	178,13	154,57	124,62	73,51
nov-09	119,67	178,33	152,21	126,17	69,48
déc-09	124,96	192,11	158,16	132,84	69,89
janv-10	126,85	207,51	158,9	131,67	70,08
févr-10	123,37	204,71	157,86	124,57	67,88
mars-10	125,3	205,71	164,5	126,21	67,25
avr-10	126,89	199,5	169,24	125,71	71,52

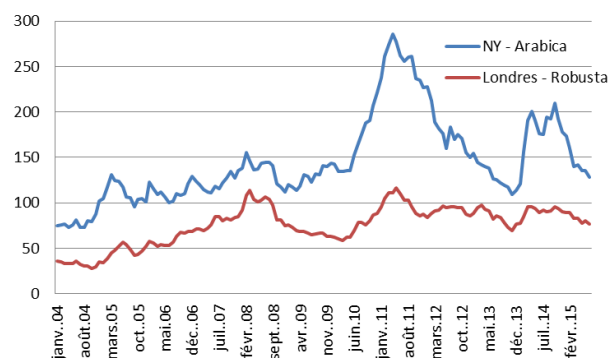
mai-10	128,1	200,33	173,28	127,32	70,61
juin-10	142,2	224,49	190,9	143,2	76,92
juil-10	153,41	235,52	203,21	156,87	85,27
août-10	157,46	243,98	211,59	163,21	82,68
sept-10	163,61	247,77	222,71	175,15	81,28
oct-10	161,56	230,02	217,64	175,38	85,27
nov-10	173,90	244,02	233,48	190,62	92,04
déc-10	184,26	261,97	248,17	204,25	94,09
janv-11	197,35	279,88	263,77	219,77	101,09
févr-11	216,03	296,44	287,89	247,00	109,35
mars-11	224,33	300,68	292,07	260,98	118,13
avr-11	231,24	312,95	300,12	273,40	117,37
mai-11	227,97	302,17	291,09	268,66	121,98
juin-11	215,58	287,95	274,98	250,59	117,95
juil-11	210,36	285,21	268,02	245,69	112,73
août-11	212,19	286,97	270,44	249,83	112,07
sept-11	213,04	287,54	274,88	255,64	106,06
oct-11	193,90	257,66	247,82	234,28	98,10
nov-11	193,66	256,99	245,09	236,75	97,24
déc-11	189,02	251,60	236,71	228,79	98,41
janv-12	188,90	255,91	237,21	228,21	96,72
févr-12	182,29	244,14	224,16	215,40	101,93
mars-12	167,77	222,84	201,26	192,03	103,57
avr-12	160,46	214,46	191,45	180,90	101,80
mai-12	157,68	207,32	184,65	174,17	106,88
juin-12	145,31	184,67	168,69	156,17	105,70
juil-12	159,07	202,56	190,45	175,98	107,06
août-12	148,50	187,14	174,82	160,05	106,52
sept-12	151,28	190,10	178,98	166,53	104,95
oct-12	147,12	181,39	173,32	161,20	104,47
nov-12	136,35	170,08	159,91	148,25	97,67
déc-12	131,31	164,40	152,74	140,69	96,59
janv-13	135,38	169,19	157,29	145,17	99,69
févr-13	131,51	161,70	149,46	136,63	104,03
mars-13	131,38	161,53	149,78	133,61	106,26
avr-13	129,55	161,76	149,81	132,62	101,68
mai-13	126,96	158,35	147,19	130,29	99,18
juin-13	117,58	147,55	138,26	120,01	90,79
juil-13	118,93	147,46	138,39	119,47	95,21

août-13	116,45	143,26	135,15	116,81	94,01
sept-13	111,82	138,60	132,28	112,65	87,78
oct-13	107,03	133,83	128,70	109,57	83,70
nov-13	100,99	124,65	122,02	102,57	79,71
déc-13	106,56	126,54	125,97	107,40	87,89
janv-14	110,75	132,90	132,73	114,02	87,73
févr-14	137,81	172,22	173,64	148,74	95,90
mars-14	165,03	211,07	214,09	182,97	105,37
avr-14	170,58	220,62	223,48	190,62	105,55
mai-14	163,94	211,66	214,20	181,97	102,99
juin-14	151,92	195,17	197,89	165,34	98,91
juil-14	152,50	194,21	196,90	164,92	101,79
août-14	163,08	211,60	212,97	183,32	100,25
sept-14	161,79	206,78	210,53	182,15	100,52
oct-14	172,88	222,59	225,29	197,05	104,70
nov-14	162,17	206,41	209,38	181,43	103,06
déc-14	150,66	190,16	193,60	166,58	98,43
janv-15	148,24	185,26	190,00	163,50	98,01
févr-15	141,10	174,11	178,89	151,90	98,36
mars-15	127,04	154,29	160,74	133,55	92,16
avr-15	129,02	157,06	164,00	136,70	92,06
mai-15	123,49	150,19	158,48	130,38	87,56
juin-15	124,97	152,02	159,76	130,51	90,25
juil-15	119,77	144,52	154,45	123,64	87,12

Source: OIC

Si, globalement, l'Arabica et le Robusta suivent les mêmes grandes tendances, l'évolution des deux courbes témoignent de la spécificité de chacun des marchés, avec un différentiel défavorable de façon persistante à l'égard du Robusta. Un différentiel qui, notamment sur une bonne période de 2013, s'est contracté mais non durablement.

Figure 30: Café - Prix marchés à terme New York (Arabica) et Londres (Robusta), US cents/lb, 2004-2014



Source: OIC

Tableau 12: Café - Prix sur les marchés à terme

(US cents/lb)	NY - Arabica	Londres - Robusta
janv-04	74,86	35,95
févr-04	75,75	34,68
mars-04	76,67	33,54
avr-04	73,51	33,57
mai-04	75,62	33,31
juin-04	81,48	35,93
juil-04	73,4	32,18
août-04	72,73	30,88
sept-04	80,37	30,63
oct-04	79,79	28,23
nov-04	87,98	29,94
déc-04	102,18	35,3
janv-05	104,57	34,13
févr-05	117,14	39,05
mars-05	131,04	45,44
avr-05	124,84	47,36
mai-05	123,67	52,18
juin-05	117,29	56,4
juil-05	106,67	53,83
août-05	105,79	48,76
sept-05	95,37	42,04
oct-05	103,65	43,49
nov-05	104,89	46,9
déc-05	101,58	52,07
janv-06	122,52	57,39
févr-06	115,46	55,74
mars-06	109,72	52,22
avr-06	112,08	53,67
mai-06	106,53	53,05
juin-06	100,55	53,12
juil-06	101,99	57,14
août-06	110,54	63,01
sept-06	108,57	67,49
oct-06	109,74	66,81
nov-06	120,99	69,02
déc-06	128,96	68,6
janv-07	123,76	71,1

févr-07	119,74	71,09
mars-07	114,38	69,16
avr-07	112,29	72,03
mai-07	111,28	76,26
juin-07	118,22	84,82
juil-07	115,61	84,5
août-07	121,64	79,91
sept-07	127,74	83,27
oct-07	134,36	81,67
nov-07	127,8	84,28
déc-07	135,08	84,62
janv-08	138,52	91,7
févr-08	155,83	108,17
mars-08	146,75	113,77
avr-08	136,23	103,48
mai-08	137,03	100,89
juin-08	143,59	102,98
juil-08	144,31	106,49
août-08	144,26	103,85
sept-08	140,72	97,5
oct-08	121,11	81,49
nov-08	117,23	81,07
déc-08	111,91	74,71
janv-09	119,75	75,88
févr-09	117,29	73,26
mars-09	113,47	69,39
avr-09	118,48	68,59
mai-09	131,43	69
juin-09	129,39	66,58
juil-09	122,42	64,98
août-09	132,05	65,47
sept-09	131,33	66,77
oct-09	140,77	66,74
nov-09	140,33	62,84
déc-09	144,08	62,8
janv-10	142,76	62,66
févr-10	134,35	60,37
mars-10	134,97	58,64
avr-10	135,12	62,21

mai-10	135,81	62,46
juin-10	152,36	69,72
juil-10	165,23	78,17
août-10	175,1	78,42
sept-10	187,8	75,87
oct-10	190,43	80,08
nov-10	206,92	86,40
déc-10	221,51	88,70
janv-11	238,05	96,02
févr-11	261,41	104,53
mars-11	274,10	111,36
avr-11	285,58	111,34
mai-11	277,72	116,76
juin-11	262,52	110,51
juil-11	255,90	103,36
août-11	260,39	102,71
sept-11	261,39	96,10
oct-11	236,74	88,64
nov-11	235,25	85,78
déc-11	227,23	87,65
janv-12	227,50	84,19
févr-12	212,09	88,69
mars-12	188,78	91,37
avr-12	181,75	91,81
mai-12	176,50	96,82
juin-12	159,93	94,75
juil-12	183,20	96,14
août-12	169,77	96,12
sept-12	175,36	94,65
oct-12	170,43	94,66
nov-12	155,72	87,32
déc-12	149,58	85,94
janv-13	154,28	88,85

Quant à la consommation de café au détail, ce sont les Japonais qui dépensent le plus pour leur café chaque jour, suivi des Italiens, des Portugais, des Australiens et Danois. ²⁶

²⁶ DataHero Blog, The countries that drink the most coffee and pay the highest prices for it, March 28 2014,

févr-13	144,89	94,41
mars-13	141,43	97,22
avr-13	139,91	93,15
mai-13	138,64	91,07
juin-13	126,37	81,82
juil-13	125,27	85,34
août-13	122,31	84,10
sept-13	119,55	77,89
oct-13	117,05	73,47
nov-13	109,10	69,32
déc-13	114,12	76,74
janv-14	120,92	77,25
févr-14	156,68	85,12
mars-14	190,66	95,53
avr-14	200,39	96,12
mai-14	191,07	93,83
juin-14	175,81	89,40
juil-14	175,74	91,83
août-14	193,98	90,64
sept-14	192,09	91,16
oct-14	210,12	95,51
nov-14	192,33	93,60
déc-14	177,82	89,86
janv-15	173,19	89,33
févr-15	159,55	89,76
mars-15	139,70	82,94
avr-15	141,79	82,71
mai-15	135,22	78,03
juin-15	135,86	80,25
juil-15	128,59	77,16

Source: OIC

4.2. Perspectives de prix

La campagne 2015/16 s'annonce déficitaire. Ce serait la deuxième consécutive aussi les prix devraient-ils augmenter. Le déficit est estimé par Volcafé à 3,5 Ms avec des stocks brésiliens en baisse puisque le Brésil a

<https://datahero.com/blog/2014/03/28/the-countries-that-drink-the-most-coffee-and-pay-the-highest-prices-for-it/>

soutenu ses volumes exportés en 2014/15 alors que sa production était en baisse (voir ci-dessus). La plus grande disponibilité en Robusta devrait conduire les torréfacteurs à accroître leur demande de cette variété, ce qui devrait maintenir son prix malgré l'abondance des disponibilités. Volcafé estime qu'en 2015/16, les importateurs augmenteraient de 4% leurs achats de Robusta tout en diminuant de 7% leurs achats d'Arabica du Brésil, ce qui conduirait à un déficit de 2,2 Ms de Robusta également.²⁷

Les analystes de Rabobank envisagent aussi des hausses du prix du café en raison d'un déficit estimé à 1,9 Ms en 2015/16 lié à une hausse attendue de la consommation européenne et à une baisse de production au Vietnam, tandis que la météo au Brésil sera aléatoire avec des stocks à de faibles niveaux.²⁸

A plus long terme, la demande mondiale est estimée croître de 2,5% par an en moyenne d'ici 2025, tirée par la Russie et la Chine notamment. Ainsi, la demande atteindrait 175 Ms contre 150 Ms actuellement.

5. MARCHES

5.1. Structure de marché

Marchés à terme ou aux enchères

Les contrats à terme et d'option sur le café les plus utilisés en terme de volume sont échangés auprès de deux places financières principales :

- Robusta : <https://www.theice.com/products/37089079/Robusta-Coffee-Futures>
- Arabica : Intercontinental Exchange (ICE, auparavant New York Board of Trade) : <https://www.theice.com/products/15>

Pour accéder aux spécifications relatives à ces différents contrats :

²⁷ Volcafé forecasts coffee deficit next season, 26 août 2015, <http://www.agrimoney.com/news/volcafe-forecasts-coffee-deficit-next-season-8702.html>

²⁸ Rabobank lifts coffee deficit forecast, notes "bullish fundamentals", 25 août 2015, <http://www.agrimoney.com/news/rabobank-lifts-coffee-deficit-forecast-notes-bullish-fundamentals-8700.html>

- <https://www.theice.com/products/1042/Coffee-C-Futures-TAS>

- <https://www.theice.com/products/14/Coffee-C-Options>

- <https://www.theice.com/products/15/Coffee-C-Futures>

Il existe toutefois d'autres places qui revêtent une certaine importance au niveau régional. Tel est le cas par exemple des contrats proposés par :

- Ethiopie : <http://www.ecx.com.et/>
- Brésil: <http://www.bmfbovespa.com.br/en-us/markets/commodities-and-futures/commodities-and-futures.aspx?idioma=en-us>
- Inde : <http://www.bangalorebest.com/cityresources/Industrial/coffee.php>
- Singapour : http://www.marketswiki.com/mwiki/SICOM_Robusta_Coffee_futures

5.2. Accords internationaux

L'Organisation internationale du café

Historique

L'OIC a été mise en place en 1963 sous les auspices des Nations Unies avec pour objectif de promouvoir la coopération internationale concernant le commerce du café. Les 48 membres de l'OIC représentent 95% de la production mondiale de café et 83% de la consommation.

Depuis sa création, l'OIC a administré 6 Accords internationaux sur le café : l'Accord de 1968 (et ses 2 extensions), l'Accord de 1976 (et son extension), l'Accord de 1983 (et ses 4 extensions), l'Accord de 1994 (et son extension) et finalement l'Accord de 2001 (et ses 3 extensions). L'Accord de 2007, dont le texte a été formellement adopté par le Conseil de l'OIC en septembre 2007, n'est pas entré en vigueur à ce jour. Cet accord avait pourtant révisé les procédures de prise de décision de cette organisation en considérant par exemple que les pays membres de l'Union européenne soient uniquement représentés par l'Union (articles 4 al. 3

et 12 al.5) et que les décisions soient prises par consensus (art. 14), alors qu'auparavant la majorité simple prévalait.

Les 4 premiers accords renfermaient des "clauses économiques" (ex. clauses relatives au contrôle et à la réglementation de la production et des exportations ayant pour objectif de maintenir ou de stabiliser les prix, y inclus par l'intermédiaire d'un système de quota à l'exportation). Le 1^{er} octobre 1989 (extension de l'Accord de 1983), toutes les mesures concernant d'éventuels quotas ou mesures de contrôle ont été suspendues. Le contrôle des stocks a également été interrompu, ainsi que les dispositions concernant les politiques de production.

Depuis 1989, en dépit d'âpres négociations, il s'est avéré impossible de parvenir à une conclusion satisfaisante entre pays membres producteurs et consommateurs concernant des mécanismes de stabilisation des prix potentiels du côté de l'offre (une problématique considérée comme prioritaire par les pays producteurs).

L'Organisation continue à remplir un rôle de collecte et de dissémination de l'information ainsi que d'abriter un forum de négociation sur un nouvel Accord.

Depuis 1989, les principales innovations dans les Accords internationaux sur le café ont été la participation institutionnalisée du secteur privé dans le travail de l'Organisation (au travers du "Comité consultatif du secteur privé"), ainsi que la prise en compte de la problématique de "durabilité" dans le secteur caféier (2 sujets qui ont été particulièrement soutenus par les pays consommateurs).

Mission

L'OIC est une entité intergouvernementale constituée de pays importateurs et exportateurs de café. Elle a pour principale mission d'administrer les Accords internationaux successifs sur le café qui visent notamment à :

- améliorer l'économie caféière mondiale à travers la coopération internationale,
- atteindre une certaine stabilité des cours par la stimulation de la consommation de café sur les marchés émergents et par divers projets visant

à réduire les dommages causés par les insectes et les champignons sur les plantations,

- améliorer le marketing et la qualité et accroître la compétitivité à long terme des planteurs et finalement,
- apporter une contribution à la lutte contre la pauvreté.

Les États membres de l'organisation

Pays exportateurs : 40 pays représentant 95% de l'offre mondiale

Angola, Bolivie, Brésil, Burundi, Cameroun, République Centrafricaine, Colombie, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Équateur, El Salvador, Éthiopie, Gabon, Ghana, Guatemala, Honduras, Inde, Indonésie, Kenya, Liberia, Madagascar, Malawi, Mexique, Nicaragua, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Paraguay, Philippines, Rwanda, Sierra Leone, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Ouganda, Vietnam, Yémen, Zambie et Zimbabwe.

Pays importateurs : 8 pays, les pays de l'UE comptant pour 1, représentant 83% de la consommation mondiale

UE à 28, Japon, Norvège, Russie, Suisse, Tunisie, Turquie, Etats-Unis

Le dernier Accord international sur le café de 2007 est entré en vigueur le 2 février 2011²⁹ pour une durée de dix ans et peut être prorogé de huit années supplémentaires.

Il a pour principaux objectifs de:

- consolider le secteur mondial du café et de promouvoir son développement durable dans le cadre d'une économie de marché pour le bien-être de tous les parties-prenantes du secteur ;
- élaborer et financer de projets de mise en valeur du café ;
- créer un Forum consultatif sur le financement dans le secteur du café en réponse à la nécessité d'un meilleur accès à l'information sur les sujets liés aux finances et

²⁹ Pour le texte de l'Accord et plus d'informations : <http://www.ico.org/ica2007.asp>

à la gestion des risques;

- améliorer la transparence du marché grâce au renforcement de la gamme des données statistiques;
- constituer un nouveau Comité de promotion et de développement des marchés qui supervisera les activités, comme les campagnes d'information, la recherche, le renforcement des capacités et des études liées à la production et à la consommation du café.

6. STANDARDS PUBLICS/PRIVES

6.1. Accords contractuels

Il n'existe pas, au niveau mondial, de grading ou de classification du café. Chaque pays producteur détermine le sien qui, en général, est le minimum requis pour la qualité export. Cette classification repose sur la région de production et l'altitude, la variété botanique, la préparation (lavé ou non), la taille du grain, sa couleur, le nombre de défauts (grains noirs, petits grains, etc.), l'apparence torréfié, la qualité de tasse, la densité du grain.³⁰

Par exemple :

- **Robusta** : Côte d'Ivoire grade 1, 2,3 ; Cameroun Grade 1 ou 2, Madagascar Grade 1 ou 2, RCA supérieur, Togo Grade 1 et 2, Congo HTCM, Ouganda sc 15, Vietnam Grade 2, Indonésie EK1 80dfts, Inde Cherry AB, Conilon 13 up

- **Arabica** : Ethiopie Djimma5, Kenya AB, Brésil Santos 2/3 17/18, Mexique PW, Colombie, Ciosta Rica HB,...

Le café est commercialisés sous différentes formes :

- Café et succédanés du café
- Café, non torréfié, même décaféiné; coques et pellicules de café
- Café torréfié
- Extraits, essences et concentrés de café et préparations à base de ces produits ou à base de café; succédanés du café et leurs extraits, essences et concentrés

³⁰ World coffee trade - Grading and classification : <http://www.intracen.org/coffee-guide/world-coffee-trade/grading-and-classification/>

6.2. Marchés de niche

Les cafés à forte valeur ajoutée : gourmet et de spécialité

Un secteur qui tend à prendre de l'ampleur à l'heure actuelle est celui des cafés spéciaux. Sur les marchés dits matures, on ne peut guère consommer encore davantage mais on peut consommer autrement, notamment des cafés de qualité supérieure. Apparaissent donc, de plus en plus, des cafés 100% origine (Hara, Sidamo, Tepi (Ethiopie), Blue Mountain (Jamaïque), Supremo (Colombie), certains cafés kenyans), ainsi que des centres de dégustation spécialisés.

Les cafés de spécialité poussent dans des régions où les conditions sont idéales, le café n'ayant quasiment aucun défaut.

Aux Etats-Unis, la part de marché des cafés de spécialité était de 51% à décembre 2014. La valeur du commerce de détail du café, toujours aux Etats-Unis, est estimée à \$ 46 milliards, dont 55% pour les cafés de spécialité ; 35% des 18 à 24 ans boivent chaque jour ce type de café contre 28% en 2013.³¹

Le café certifié

Sur les marchés matures des Etats-Unis ou d'Europe, la demande en café "conventionnel" stagne alors que celle en café certifié, biologique ou durable, est en pleine expansion malgré de prix plus élevés. En 2009, 8% de l'ensemble du café vert exporté à travers le monde disposait d'une forme de certification. Les Pays-Bas arrivent en tête sur cette part de marché, avec 40% des ses importations de cafés bruts qui sont certifiés, suivis des Etats-Unis avec 16%, puis le Danemark, la Suède et la Norvège avec plus de 10%, et l'Allemagne avec 5%. La demande en cafés certifiés croît chez les consommateurs situés dans les zones urbaines des économies émergentes comme la Chine, l'Inde, le Mexique et le Brésil.

Il existe plusieurs normes ou labels, dont la FLO (Fairtrade Labelling Organisations International) pour le café issu du commerce équitable, le Label Bio, l'UTZ Certified ou encore Rainforest Alliance.

³¹ Pour plus d'information : Specialty Coffee Association of America, <http://scaa.org/?page=resources&d=facts-and-figures>
https://en.wikipedia.org/wiki/Specialty_coffee

Actuellement, 730 000 petits producteurs sont impliqués dans le café fairtrade, avec une prédominance en Amérique latine : 75% de tout le café fairtrade commercialisé dans le monde provient d'Amérique latine et des Caraïbes.³²

Les boissons non alcoolisées et alcoolisées

Il existe, à ce jour, plus de cent variétés de café aromatisé. Pour attribuer au café un goût particulier, il est possible, soit d'ajouter les différents agents de saveur aux grains au cours de la phase de torréfaction, soit de mélanger un sirop au café chaud lors de sa préparation. Il peut alors être servi chaud, froid, voire même sous la forme de café frappé en ajoutant de la glace pilée ou accompagné de lait.

L'extrait de café (retiré des grains de café à l'aide d'eau) est surtout employé dans l'industrie agro-alimentaire pour la préparation de pâtisseries ou de confiseries. Il peut également entrer dans la fabrication d'alcools et en particulier de liqueur comme la Tia Maria (Jamaïque), la Kahlua (Mexique) ou la pause café (La Réunion).

7. COMMERCE REGIONAL/INTERNATIONAL

7.1. 10 principaux pays explorateurs et importateurs

Voir supra le chapitre exportation et importations.

³² Pour plus d'information :
Centre du commerce international, Tendances du commerce des cafés certifiés, www.intracen.org/
<https://www.utzcertified.org/fr>
<http://www.fairtrade.net/coffee.html>
<http://www.malongo.com/valeurs/biologiqueeetequitable-lecafebiologique.php?page=46>

7.2. Entreprises de trading

Tableau 13: Café - Entreprises de trading mondiales

Ecom Agroindustrial

Neumann

Volcafe (ED & F Man)

Louis Dreyfus

Olam

Noble

Sucafina

Mitsubishi Trading

7.3. Initiatives Fairtrade

Le mouvement international Fairtrade touche de nombreux produits de base mais en particulier le café. Il a connu un engouement encore plus prononcé ces dernières années : entre 2011/12 et 2013/14, le nombre de planteurs produisant du café selon les normes équitables du fairtrade a progressé de 12%, à 730 000 planteurs; les superficies ont augmenté de 15%, à 1 million d'hectares. La prime fairtrade reçu pour ce café a atteint près de € 44 millions contre € 37 millions en 2011/12.

Toutefois, le phénomène reste modeste à l'aune mondial, avec des volumes de vente de 142 400 Mt en 2012/13, en hausse toutefois de 6% sur la campagne précédente. Du total, 37% du café fairtrade est aussi certifié bio; à noter que Fairtrade Max Havelaar France, par exemple, accordent des primes de conversion au bio aux petits planteurs. 75% de tout le café fairtrade provient d'Amérique latine et des Caraïbes.³³

7.4. Dossiers liés au commerce

Les principaux pays importateurs de café ne taxent pas l'entrée sur leur territoire de café vert. Les Etats-Unis et le Canada n'appliquent aucun droits, non plus, sur le café torréfié ou soluble. Chaque pays de l'UE, pour leur part, applique différentes mesures en fonction de leur Système de préférences généralisées (SPG), des Accords de

³³ Fairtrade, "Monitoring the scope and benefits of fairtrade, Coffee, <http://fr.slideshare.net/fairtrade/2014-enfairtradescopebenefitscoffee> final
Pour plus d'information, voir aussi <http://www.4c-coffeeassociation.org/>

partenariat économique ou des accords commerciaux bilatéraux.³⁴

S'agissant du SPG de l'UE, un nouveau Système convenu par l'UE en 2012 est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2014, il touche peu les droits de douane mais plutôt la liste des pays bénéficiaires des préférences SPG.³⁵

8. LIENS UTILES

8.1. Général

Conseil international du café, OIC, *Le commerce mondial du café 1963-2013, mars 2014.*
<http://dev.ico.org/documents/cy2013-14/icc-111-5-r1f-world-coffee-outlook.pdf>

International Trade Centre, *The coffee Guide.*
<http://www.thecoffeeguide.org/coffee-guide/the-markets-for-coffee/demand---Roast-and-ground-coffee/>

http://worldcoffeeresearch.org/files/annualreport_2014.pdf

8.2. Statistiques

OIC: <http://www.ico.org/>

USDA: <http://www.fas.usda.gov/data/coffee-world-markets-and-trade>

iii) Organisations internationales et associations

a) Associations

Internationales

- Organisation internationale du café (OIC):
<http://www.ico.org>

- Association scientifique internationale du café: <http://www.asic-cafe.org/>

- Green Coffee Association: www.greencoffeeassociation.org

- Coffee Quality Institute: <http://www.coffeeinstitute.org/>

- Coffee & Health: <http://coffeeandhealth.org/>

- World Coffee Research: <http://worldcoffeeresearch.org/>

- Common Fund for Commodities: <http://common-fund.org/>

Régionales

- Association européenne de café de spécialité: <http://www.scae.com/>

- European Coffee Federation : <http://www.ecf-coffee.org/>

- Eastern Africa Fine Coffees Association:
<http://www.eafca.org/index.asp>

- Interafrican Coffee Organization: <http://www.iaco-oiac.org/>

- Vanderbilt Institute for Coffee Studies:
<http://vanderbilt.edu/ics/>

³⁴ Centre du commerce international, Les marchés des cafés - Obstacles tarifaires, <http://www.intracen.org/guide-du-cafe/les-marches-des-cafes/Obstacles-tarifaires/>

³⁵ Pour plus d'information, voir Agritrade, Entrée en vigueur du nouveau SPG de l'UE, 9 février 2014, <http://agritrade.cta.int/fr/Agriculture/Sujets/Acces-au-marche/Entree-en-vigueur-du-nouveau-SPG-de-l-UE>

- Nationales

Tableau 14: Associations nationales

Allemagne	http://www.kaffee24.de/ Deutscher Kaffeeverband : http://www.kaffeeverband.de/
Australie	Danes SCI, Australie : https://www.coffeoinstitute.com.au/
Belgique	Union royale des torréfacteurs : http://www.koffiecafe.be/
Brésil	Associação Brasileira da Industria de Café : http://www.abic.com.br Associação Brasileira da Industria do Café Soluvel : http://www.abics.com.br Brazil Specialty Coffee Association : http://bsca.com.br/ Conselho dos Exportadores de Café do Brasil : http://www.cecafe.com.br/
Burundi	Office du café du Burundi
Cameroun	Conseil interprofessionnel du café et du cacao : http://cicc.cm/ Office national café cacao : http://www.oncc.cm/index.php/fr/
Canada	Café Association du Canada : http://www.coffeeassoc.com/
Colombie	Café de Colombie : http://www.cafedecolombia.com/en/familia Fédération des producteurs colombiens de café : http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/en/ Science, Technologie et Innovation : http://www.cenicafe.org/
Corée du Sud	Association des cafés de spécialité: www.scaekorea.com
Costa Rica	Institut du café du Costa Rica : http://www.icafe.go.cr/ http://www.sintercafe.com/
Côte d'Ivoire	Conseil café cacao : http://www.conseilcafecacao.ci/
El Salvador	Café de El Salvador : http://www.salvadorancoffees.com/
Equateur	Asociacion Nacional de Exportadores de Café : www.anecafe.org.ec/ Consejo Cafetalro Nacional : Consejo Cafetero Nacional (COFENAC)
États-Unis	National Coffee Association : http://www.abics.com.br/industrias.htm Specialty Coffee Association of America : http://www.scaa.org/ National Coffee Association of USA : http://www.ncausa.org/
Ethiopie	Ethiopian Coffee Exporters Association : www.ecea.org.et Ethiopian Commodities Exchange : http://www.ecx.com.et/ Ethiopian Fine Coffees : http://ethiopianfinecoffees.com/

Espagne	Agrupacion Nacional del Café (Ancafe) : http://www.federacioncafe.com/Publico/DirectorioEmpresas/ANCAFE.asp
Finlande	Finnish Coffee Roasters Association : http://www.etl.fi/
France	Comité français du café : http://www.comitefrancaisducafe.fr/
Guatemala	Asociacion Nacional del Café : https://www.anacafe.org/glifos/index.php/P%C3%A1gina_principal Guatemala coffees : http://www.guatemalancoffees.com/
Honduras	Instituto Hondureno del Cafe : http://www.ihcafe.hn/
Inde	India Coffee Board : http://www.indiacoffee.org/
Indonésie	Association of Indonesian Coffee Exporters : http://www.aeki-jatim.co.nr/
Italie	Associazione caffè Trieste : http://www.assocaffe.it/ Associazione italiana industrie prodotti alimentari : http://www.assocaffe.it/
Kenya	Coffee Board of Kenya : http://www.coffeeboardkenya.co.ke/index.php/fr/
Norvège	Norwegian Coffee association : http://www.kaffe.no/
Ouganda	Uganda Coffee Development Authority : http://www.ugandacoffee.org/
Pays-Bas	Royal Dutch Coffe and Tea Association (KNVKT) : http://www.knvkt.nl/
Royaume Uni	British Coffee Association : http://www.britishcoffeeassociation.org/
Rwanda	Conseil national des exportation agricoles du Rwanda
Suisse	Swiss Coffee Trade Association : http://www.sucafina.ch/
Tanzanie	Tanzania Coffee Board : http://www.coffeeboard.or.tz/
Togo	Comité de coordination pour les filières café et cacao :
Turquie	Specialy Coffee Association Turquie : www.scaeturkey.com
Vietnam	Vietnam Coffee Association : http://www.vicofa.org.vn/
Zambie	Zambia Coffee Growers Association : http://www.znfa.org.zm/content/zambia-coffee-growers-association-zcga

b) Entreprises du secteur

Principales sociétés du secteur

Malgré la profusion de ces marques, ce marché est l'un des plus concentré. Seules, trois transnationales en détiennent la majeure partie :

- Nestlé: <http://www.nestle.com/brands/coffee>

- Mondelez: <http://www.mondelezinternational.com>
(Fusion en 2014 de Mondelez -anciennement Kraft- et D.E. Master Blenders qui avait déjà absorbé, entre autres, Sara Lee)

- Lavazza: <http://www.lavazza.com>

Les autres sont principalement :

- Coffein Compagnie: <http://www.coffein-compagnie.de>

- Deutsche Extrakt Kaffee :
<http://www.dek.de/en/news.php>

- ECOM Agroindustrial: <http://www.ecomtrading.com/>

- Haco: <http://www.haco.ch>

- Key Coffee: <http://www.keycoffee.co.jp/>

- Lofbergs: <http://www.lofbergs.se/>

- Louis Dreyfus: <http://www.ldcom.com/global/en/our-business/our-platforms/coffee>

- Mercon: <http://www.merconcoffeegroup.com>

- Neumann Kaffee Gruppe: <http://www.nkg.net/>

- Starbucks: <http://www.starbucks.com/>

- Sucafina: <http://www.sucafina.ch/>

- Tchibo: <http://www.tchibo.de>

- Verwerkaf: <http://www.verwerkaf.it/>

- Volcafé, filiale de la société de négoce ED & F Man :
<http://www.volcafe.com/>

Principales chaînes de café :

- Starbucks: <http://www.starbucks.com/>

- Nespresso: <https://www.nespresso.com>

- Dunkin'Donuts:
<http://www.dunkindonuts.com/dunkindonuts/en/coffee.html>

Pour plus d'informations :

- <http://www.ncausa.org/Industry-Resources/Business-Directory>
- <http://www.ecf-coffee.org/members>
- <http://www.teaandcoffee.net/ukers/>
- <http://www.thecoffeeguide.org/>
- <http://listaka.com/12-largest-coffee-chains-world/>

8.3 Actualités

www.reuters.com

www.bloomberg.com

<http://www.teaandcoffee.net/>