



Le café (*Coffea canephora* et *C. arabica*)

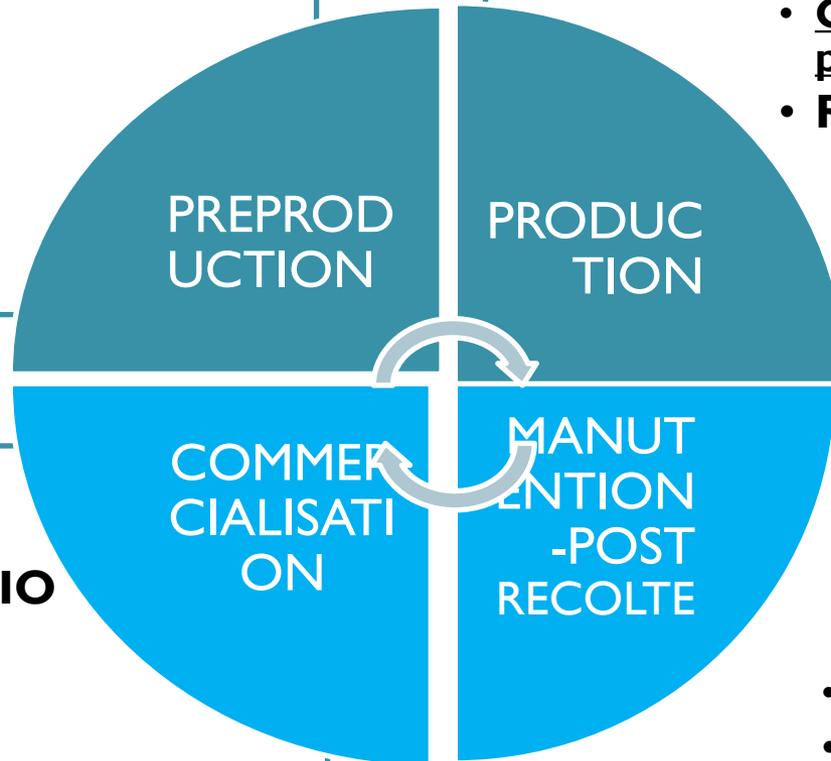
Perspectives de développement

Carlton, 4 novembre 2016

Alain Pierre RANDRIANJOHARY

- Importance du produit
- Politique du secteur public
- Institution concernée
- **Services d'appui**
- **Organisations agricoles**
- Conditions environnementales
- Disponibilité des semences / plants

- Techniques culturales
- Ravageurs et maladies
- Traitements pré-récolte
- **Coûts de préproduction et production**
- **RÉCOLTE**



- **TRANSFORMATION**
- **Intermédiaires commerciaux**
- Informations commerciales
- Demande de consommation
- Exportation
- **Coûts de post-récolte et commercialisation**

- Contrôle et inspection
- Traitements post-récolte
- **CONDITIONNEMENT**
- Refroidissement
- Stockage
- **TRANSPORT**
- Retards / Attentes
- Autres opérations

PRE-PRODUCTION

- Importance du produit
 - Origine: Ethiopie ville de Kafa
 - Introduit en Europe vers 1600
 - S'est développer ver l'Afrique de l'ouest 18 et 19 ème siècle
 - Brésil, Viet nam et Colombie
 - Consommateur Pays bas et pays scandinave
 - Robusta (35% de la production mondiale)et Arabica (2:3 de la Production mondiale
 - Robusta 2 à 3 fois de cafeine Arabica meilleur qualité
 - Produits les plus échangés au monde (2^{ème} après le pétrole)
 - la région Vatovavy Fitovinany demeure la 1^{ère} zone du robusta de Madagascar (95% du marché de café M/car)
 - **0,2% du PIB (riz 15%)**
 - Rang mondiale 80^{ème}
- Politique du secteur public (P.M.)

- Institution concernée
 - CNCC
 - Agence du café robusta d'Afrique et Madagascar: **feuille de route 2013-2017: cadre permanent de concertation (mutualisation des ressources et rajeunissement de la force de production)**
 - ICC
 - **Services d'appui**
 - **Pas de service spécialisé**
 - **Organisations agricoles**
 - Conditions environnementales
 - **31,29 % des ménages ont déclaré avoir subi au moins un choc durant les 12 derniers mois**
 - **21% touchés par les chocs environnementaux (les cyclones, l'inondation, la sécheresse, les maladies de plantes, les feux de brousse, l'invasion acridienne, etc)**
 - **Impacts Changement climatique: Disparition de la zone de culture favorable à l'Arabica**
 - **Gros** planteurs utilisent des pesticides
- 60% de la production mondiale (Brésil, Soudan, Ethiopie)
- Disponibilité des semences / plants: N'arrive pas à suivre la demande; Plants très âgés

PRODUCTION

- Techniques culturales
 - 24% des unités agricoles sont en retard par rapport aux techniques modernes (EPM)
 - Altitude
 - Robusta <600 m d'altitude sous ombrière pour éviter la chaleur et l'humidité
 - Arabica :entre 600 et 2.000 m d'altitude
 - Température: 20-25 °C
 - Fruit 7 mois après la fécondation
 - 4 floraisons /an: il faut passer 6 à 8 fois pour récolter
 - 1 caféier: 2 kg de cerise (**M/car: 200 à 300 g**)/40 tasses de café
 - Culture intercalaire: pratiquée à Madagascar
- Ravageurs et maladies
- Traitements pré-récolte
- **Coûts de préproduction et production ?**
- **RÉCOLTE**
 - **Récolte de fruits non mûrs**

MANUTENTION POST-RECOLTE

• TRAIEMENTS POST-RÉCOLTE

- Récolte manuelle : nécessite beaucoup de main d'œuvre
- Broyeuse ou pour fondre la coque et séparer le grain la pulpe
- fermenter pour meilleur qualité pour enlever la pellicule 24-36 h: **à sol nu**
- Méthode humide: le café est lavé puis séché: café pargé qui est souvent pour exporter (ou café vert)
- Méthode sèche Séparer la chair de la fève par le séchage au soleil ou mécanique: **pas d'aménagement** spécifique

• Conditionnement

• Stockage

• TRANSPORT

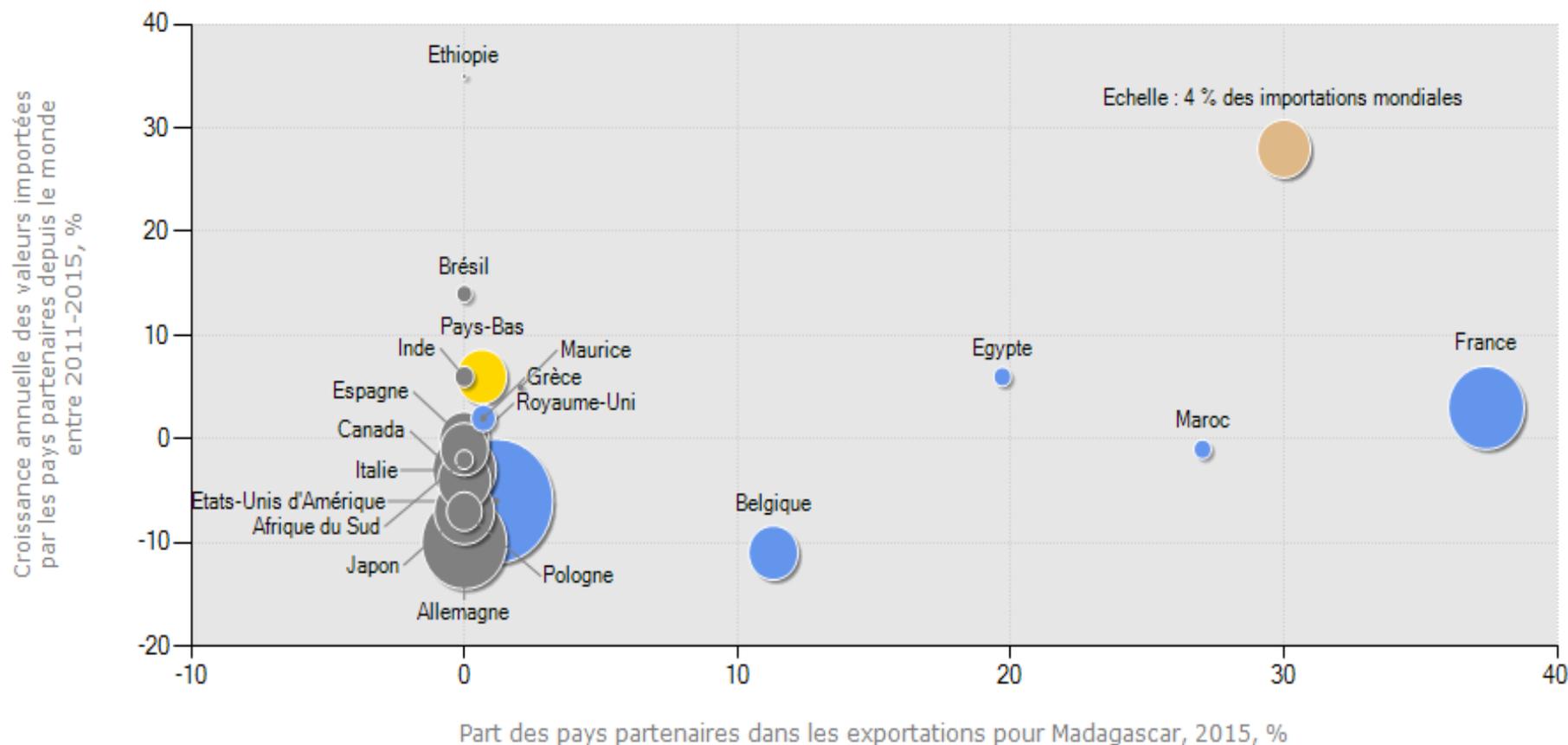
- **Un partie de la zone de production dépend du rail**

COMMERCIALISATION

- **TRANSFORMATION**
 - Torréfié et moulu et conserver sous vide
 - **Marché porteur**
 - **Capacité de traitement local: 3.000 tonnes (TAF,**
- **Intermédiaires commerciaux**
 - **Beaucoup d'intermédiaires (entre le producteur et l'exportateur)**
- Informations commerciales
 - Différents suivant les sources (ITC et ICC)
 - Prix: autours de 2.000 USD (2015) la tonne. Chute de 39% par rapport à 2014
 - Prix
 - New york: arabica
 - Londres: robusta
- Demande de consommation
- Exportation
 - 3.063 tonnes en 2015 (5.296.000 USD)
 - **Forte diminution par rapport à 2014 (-67%)**
 - Quatrième rang en terme de valeur des exportations (5.296 milliers USD) en 2015 après la vanille (208.470 milliers USD); Girofle (161.609 milliers USD) et le poivre (12.434 milliers USD)
- **Coûts de post-recolte et commercialisation ?**

- Instantané, décoction, infusion, lixiviation, percolation (cafetière italienne), percolation sous haute pression
- Teneur en caféine pour une tasse de 250 ml
 - café filtre : 189 mg de caféine
 - Café infusé: 142 mg
 - Café au percolateur 124 mg
 - Espresso: 89 mg
 - Thé: 30 à 50 mg

Perspectives pour une diversification des marchés pour un produit exporté par Madagascar en 2015
 Produit : 0901 Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange



● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire < Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire > Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

● N.A.
 ● Bulle de référence
 Il se peut que certaines bulles ne soient pas affichées car des indicateurs de taux de croissance sont indisponibles

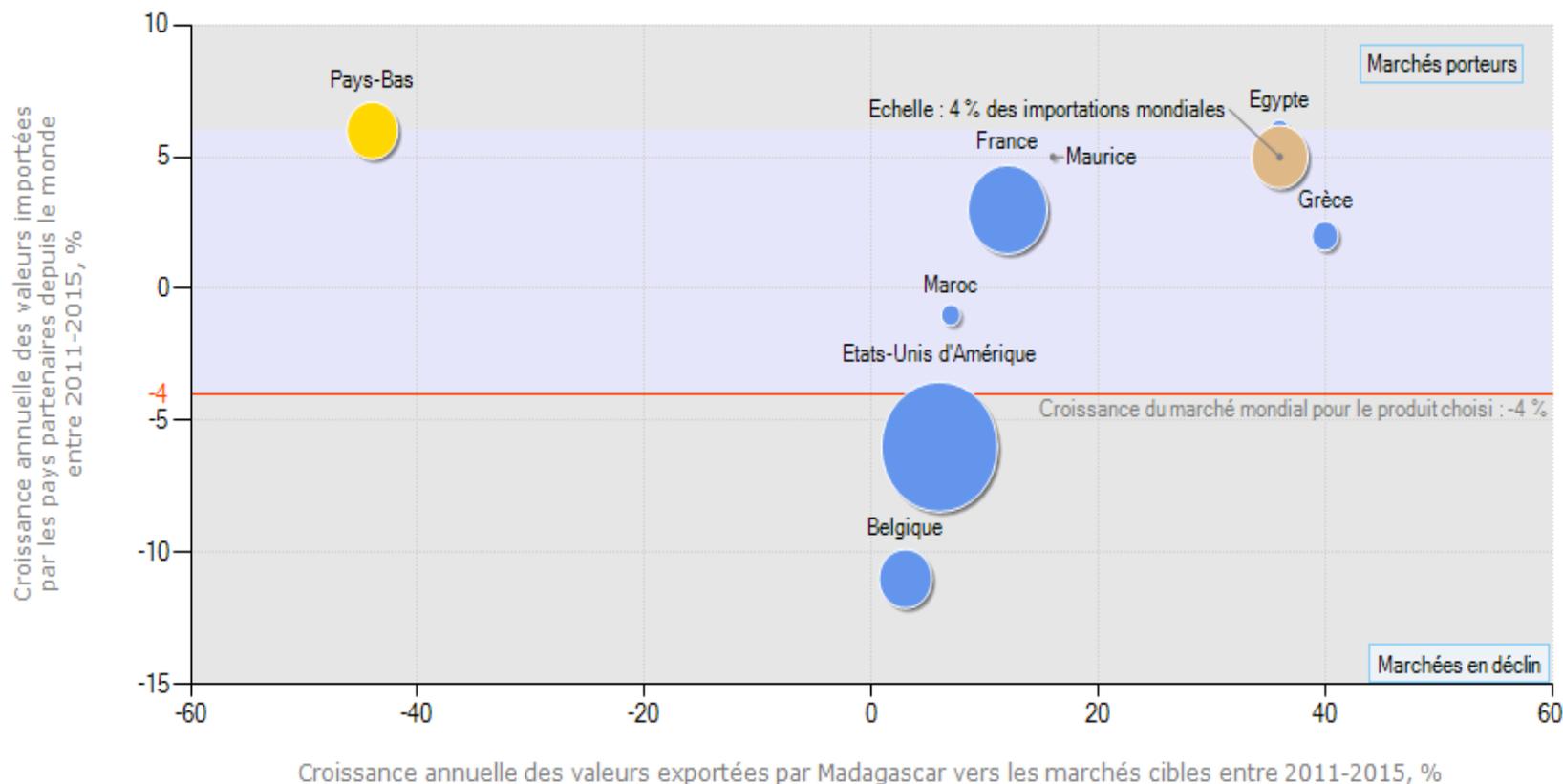
La taille des bulles est proportionnelle à la part du pays partenaire dans les importations mondiales pour le produit sélectionné



Pays partenaires de Madagascar 2015

Pays importateurs	Part dans les exportations de Café depuis M/car	Part des importations mondiales de café	Croissance annuelle des valeurs importées
France	37,41%	8,5%	3%
Maroc	27,02%	0,3%	-1%
Egypte	19,69%	0,3%	6%
Belgique	11,31%	3,5%	-11%
Etats Unis	1,17%	19,5%	-6%
Grèce	0,7%	0,7%	2%

Croissance de la demande pour un produit exporté par Madagascar en 2015
 Produit : 0901 Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange



● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire < Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire > Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

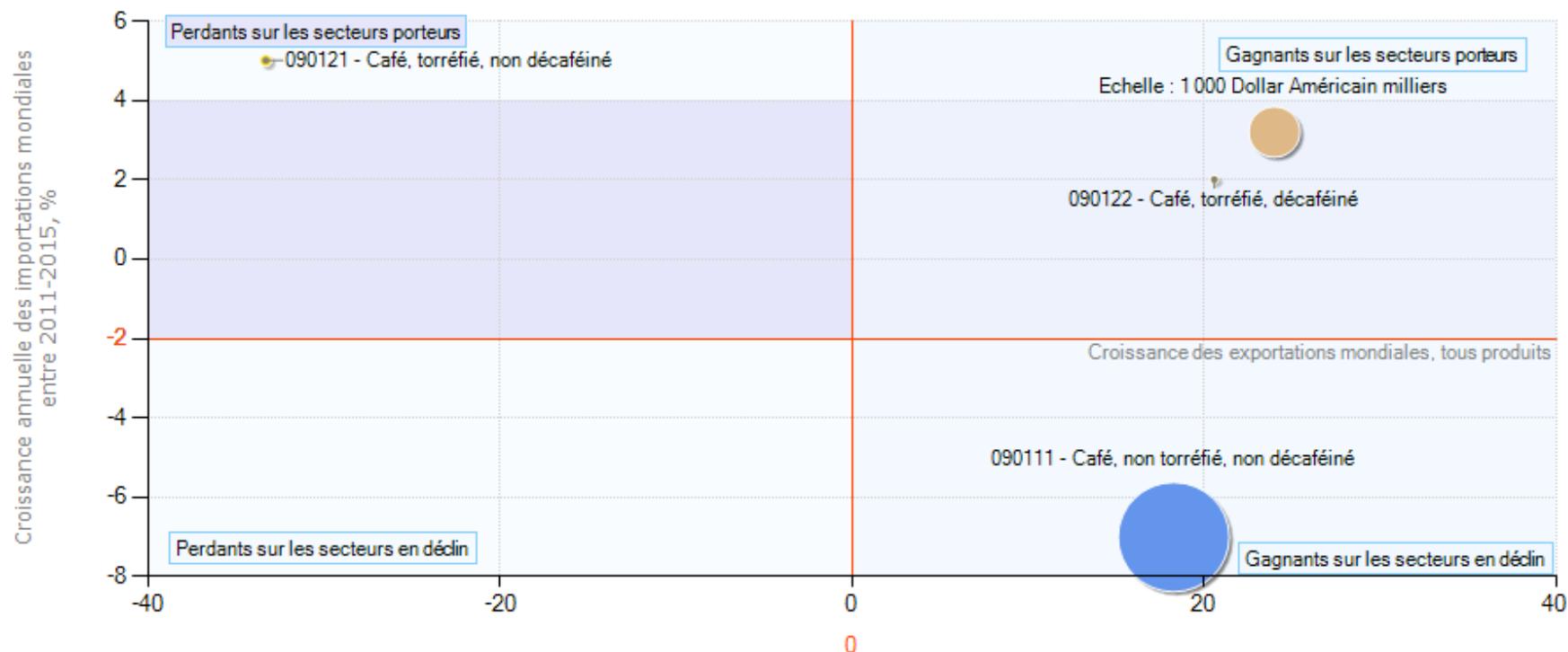
● Bulle de référence
 Il se peut que certaines bulles ne soient pas affichées car des indicateurs de taux de croissance sont indisponibles

La taille des bulles est proportionnelle à la part du pays partenaire dans les importations mondiales pour le produit sélectionné



	Croissance annuelle des exportations	Croissance des importations mondiales	Part des importations mondiales
Marchés porteurs			
Grèce	40%	2%	0,7%
Egypte	36%	6%	0,3%
Maurice	16%	5%	0%
France	12%	3%	8,5%
Maroc	7%	-1%	0,3%
Marchés en déclin			
USA	6%	-6%	19,5%
Belgique	3%	-11%	3,5%

Croissances de l'offre nationale et de la demande internationale pour les produits exportés par Madagascar en 2015



Croissance annuelle de la part de marché pour Madagascar dans les exportations mondiales entre 2011-2015, %

● Madagascar est un importateur net de ce produit

● Madagascar est un exportateur net de ce produit

● Bulle de référence
Il se peut que certaines bulles ne soient pas affichées car des indicateurs de taux de croissance sont indisponibles

La taille des bulles est proportionnelle à la valeur des exportations



Secteurs porteurs

	Croissance annuelle de la part de marché	Croissance annuelle des importations mondiale	Valeur des exportations	Situation de Madagascar
Secteurs porteurs à renforcer				
Café, torréfié, décaféiné	20,59%	2%	7.000 USD	Importateur net
Café, torréfié, non décaféiné	-33,33%	5%	23.000 USD	Importateur net
Secteurs non porteurs mais Madagascar est gagnant				
Café non torréfié, non décaféiné	18,28%	-7%	5.266.000 USD	Exportateur net



RECOMMENDATIONS

- 
- Appuyer les secteurs porteurs avec plus de valeur ajoutée localement (café torréfié non décaféiné)
 - Marché porteur vers l'Afrique: Maroc, Egypte
 - Amélioration de la qualité
 - Stratégie d'adaptation climatique



MISAOTRA TOMPOKO

Propositions de questions de discussion pour le premier Atelier National de l'ENEV

- La filière bénéficie-t-elle d'une stratégie de développement? Existe-t-il un accord global entre ses différents acteurs?
- Quelle est l'importance des intermédiaires dans la chaîne de valeur du café? Une meilleure intégration des acteurs pourrait-elle influencer favorablement le revenu des producteurs?
- Quels sont les modes de culture les plus répandus? Ya-t-il des expériences réussies en matière d'agroforesterie?
- Quel est le niveau de développement du système de soutien (organismes de recherche, coopératives) de la filière café?
- Ya-t-il un potentiel inexploité en matière de production et de commercialisation de variétés de cafés locales (niches de marché)?
- Quelles sont les opportunités d'extension des relations commerciales de type Fair trade?
- Quelles formes de valorisation du café pourraient être développées à Madagascar?
- La production de café à Madagascar génère-t-elle des impacts environnementaux négatifs (ex. pollution des eaux liées au traitement du café par voie humide)?
- Y-t-il un programme en cours visant à soutenir le développement de la filière café?