

CONFÉRENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DÉVELOPPEMENT

CNUCED



COUP D'ŒIL SUR LES PRODUITS DE BASE

Edition spéciale sur le café
en Afrique de l'Ouest et du Centre

N° 11



NATIONS UNIES

CONFÉRENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DÉVELOPPEMENT

CNUCED



COUP D'ŒIL SUR LES PRODUITS DE BASE

Edition spéciale sur le café
en Afrique de l'Ouest et du Centre

N° 11



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2018

© 2018, Nations Unies

Ce document est disponible en libre accès dans le cadre de la licence Creative Commons, créée pour les organisations intergouvernementales et disponible à <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/igo/>.

Les affirmations, les interprétations et les conclusions exprimées dans le présent document sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les vues de l'Organisation des Nations Unies ou de ses fonctionnaires ou de ses États Membres.

Les appellations employées et l'information qui figurent sur les cartes dans la présente publication n'impliquent de la part 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.

La photocopie et la reproduction d'extraits sont autorisées sous réserve de l'inclusion des références appropriées.

Le présent document n'a pas fait l'objet d'une relecture par les services d'édition.

Ouvrage des Nations Unies publié par la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement.

UNCTAD/DITC/COM/2018/2

NOTE

La série *Coup d'œil sur les produits de base* a pour but de collecter, présenter et disséminer des informations statistiques précises et pertinentes concernant les marchés internationaux des produits de base, sous une forme claire, concise et conviviale.

Ce numéro du *Coup d'œil sur les produits de base* a été préparé par Olivier Wege, économiste auprès du Service des produits de base de la CNUCED, sous la direction de Janvier Nkurunziza, Chef de la Section de la recherche et de l'analyse du Service des produits de base.

La couverture de cette publication a été créée par Magali Studer, CNUCED. Photo crédit © Fotolia.

Pour de plus amples informations, contacter le Service des produits de base de la CNUCED, Palais des Nations, CH-1211 Genève 10, Suisse, tél. +41 (22) 917 5676/6286, e-mail : commodities@unctad.org.

Toutes les sources d'information sont indiquées après chaque tableau et graphique.

L'emploi du terme « dollar » ou l'utilisation du symbole \$ font référence au dollar des États-Unis d'Amérique, sauf indication contraire.

Le terme « tonnes » fait référence aux tonnes métriques.

L'utilisation de « sacs » s'entend sacs de 60 kilogrammes.

L'utilisation de la mesure de masse « livre » s'entend pour 1 livre correspondant à 0,4535 kilogrammes.

Sauf indication contraire, les prix publiés dans ce rapport s'entendent en termes nominaux.

ABRÉVIATIONS

AFCA	African Fine Coffees Association
AIC	Accord international sur le café (1962–1989)
CCC	Conseil du café-cacao
CCI	Centre du commerce international
CICC	Centre interprofessionnel du cacao et du café
CVC	Chaîne de valeur du café
OIAC	Organisation interafricaine du café
OIC	Organisation internationale du café
ONCC-NCCB	Office national du café et cacao
ONG	Organisation non gouvernementale

TABLE DES MATIÈRES

NOTE	III
ABRÉVIATIONS	IV
CHAPITRE I INTRODUCTION	1
CHAPITRE II DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ MONDIAL DU CAFÉ	5
1. Les origines	6
2. Le commerce mondial du café	8
3. La troisième vague du café (« The third wave of coffee »)	18
CHAPITRE III LA CHAÎNE DE VALEUR DU CAFÉ : DE L'ARBRE À LA TASSE	19
1. La structure organisationnelle	20
2. Segmentation de la CVC	25
3. Répartition des revenus le long de la CVC	25
CHAPITRE IV APERÇU GÉNÉRAL DU MARCHÉ CAFÉIER EN AFRIQUE DE L'OUEST ET DU CENTRE	29
1. Genèse	30
2. Taille et part de marché	30
3. Culture du caféier en Afrique de l'Ouest et du Centre	32
4. Dynamique et concentration du marché	33
CHAPITRE V ANALYSE DE LA FILIÈRE CAFÉ AU CAMEROUN ET EN CÔTE D'IVOIRE	35
1. Le Cameroun	36
2. La Côte d'Ivoire	39
CHAPITRE VI CONTRAINTES ET OPPORTUNITÉS	43
1. Contraintes	44
2. Opportunités	44
3. Conclusion	45
RÉFÉRENCES	46
ANNEXE 1. LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE CAFÉ	48
ANNEXE 2. L'EXPÉRIENCE VIETNAMIENNE	49
ANNEXE 3. MÉTHODES DE TRAITEMENT DE LA CERISE DE CAFÉ APRÈS SA RÉCOLTE	50

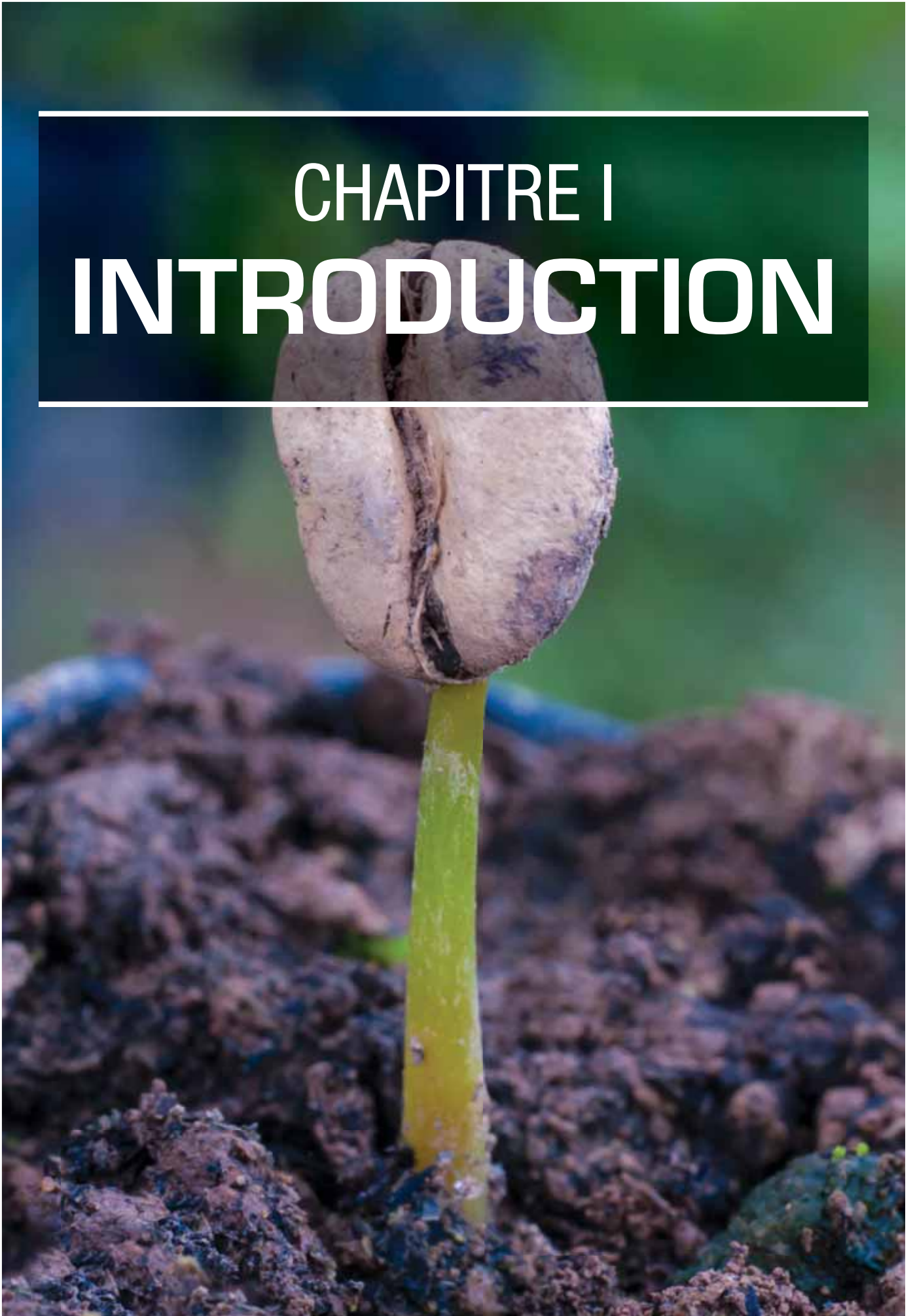
FIGURES

Figure 1 – Historique de la distribution des graines de caféier dans le monde	6
Figure 2 – La ceinture du café.....	9
Figure 3 – Déclin de la production de café en Afrique, 1962–2017	10
Figure 4 – Production moyenne par type de café vert, 1960–2017	10
Figure 5 – Aperçu du commerce mondial de café vert	11
Figure 6 – Structure de marché du café torréfié, 2016	12
Figure 7 – Consommation de café en Afrique, 2016	13
Figure 8 – Prix du café, 1973–2017	15
Figure 9 – Evolution des prix moyens du café arabica et du café robusta, 1980–2016.....	15
Figure 10 – Volume des échanges : contrats à terme par rapport aux importations de café vert	16
Figure 11 – Prix du marché de l'arabica par rapport au prix minimum de Fairtrade, 1989-2017	17
Figure 12 – Chaîne de valeur du café : de l'arbre à la tasse.....	21
Figure 13 – La concentration du marché mondial le long de la chaîne de valeur du café	23
Figure 14 – Aperçu du niveau de concentration des marchés de négoce et torréfaction du café.....	24
Figure 15 – Comparaison des prix payés aux producteurs par rapport aux prix payés par les consommateurs, 1990–2017	26
Figure 16 – Café de spécialité éthiopien : répartition de la valeur, 2011	27
Figure 17 – Aperçu de la production de café vert en Afrique de l'Ouest et du Centre, 2017	30
Figure 18 – Part du café dans la valeur totale des marchandises exportées par pays, 1980–2016.....	31
Figure 19 – Structure de l'emploi dans le secteur café du Cameroun.....	37
Figure 20 – Production et exportation du café au Cameroun, 1990–2017	38
Figure 21 – Production et exportation du café en Côte d'Ivoire, 1990–2017	39
Figure 22 – Evolution de la transformation industrielle du café en Côte d'Ivoire, 2012–2017	40

TABLEAUX

Tableau 1 – Introduction des graines de caféier dans différents pays.....	7
Tableau 2 – Quelques chiffres clés sur la culture du café en Afrique de l’Ouest et du Centre	32
Tableau 3 – Principales entreprises exportatrices de café en Afrique de l’Ouest et du Centre, 2017	33
Tableau 4 – Aperçu des objectifs du Plan stratégique de développement 2010–2015 et réalisations de 2010– 2017	36

CHAPITRE I INTRODUCTION



Le présent rapport vient compléter l'étude réalisée dans la précédente édition du Coup d'œil sur les produits de base consacrée au café en Afrique de l'Est. Il examine plus spécifiquement l'état de la production et du commerce du café en Afrique de l'Ouest et du Centre.

Sur le plan international, l'industrie du café connaît une croissance constante depuis un demi-millénaire (Clarence-Smith *et al.*, 2003). Depuis les premières cultures et exportations de café au XV^e siècle, en passant par de nombreuses innovations techniques et commerciales, l'économie du café a pris une envolée importante et le café compte parmi les produits de base les plus mondialisés. Pendant la majeure partie des années 1970 et jusqu'aux années 2000, il a été, en valeur, le deuxième produit de base le plus exporté en provenance des pays en voie de développement après le pétrole brut (Talbot, 2004). Depuis lors, le café a été supplanté par d'autres produits tels que l'huile de palme ou le soja, et occupait en moyenne, entre 2012 et 2015, la cinquième place dans le carré mondial des exportations de produits de base agricoles.

Le café reste l'une des boissons les plus demandées au monde. En 2017, la valeur totale de l'industrie du café, basée sur les données de consommation mondiale au prix de détail, était estimée à environ 194 milliards de dollars.¹ Avec des taux de croissance annuels moyens de 1,4 % entre 1991 et 2000, 2,1 % entre 2001 et 2010 et de 2,2 % entre 2011 et 2017, la consommation mondiale de café a pratiquement doublé au cours des 30 dernières années. Elle est portée par la croissance démographique et l'augmentation du revenu par tête d'habitant dans les pays consommateurs – en raison notamment d'une demande croissante dans les pays exportateurs et les marchés émergents.² En revanche, les taux de croissance annuels moyens de la production mondiale sont en baisse – ils étaient de 2,6 % entre 1991 et 2000, de 2,5 % entre 2001 et 2010 et de 1,9 % entre 2011 et 2017.

Globalement, le café représente un enjeu économique et social important. Pour de nombreux pays producteurs, il génère des recettes d'exportation importantes, il est une source stratégique de devises

étrangères et constitue un important facteur de développement économique. Selon l'Organisation internationale du café (OIC), plus de 120 millions de personnes dans le monde dépendent d'activités liées au café pour leur subsistance. Cela inclut plus de 25 millions de petits exploitants agricoles et ouvriers qui cultivent et produisent du café et qui vivent le plus souvent dans des conditions socioéconomiques difficiles (OIC, 2014).

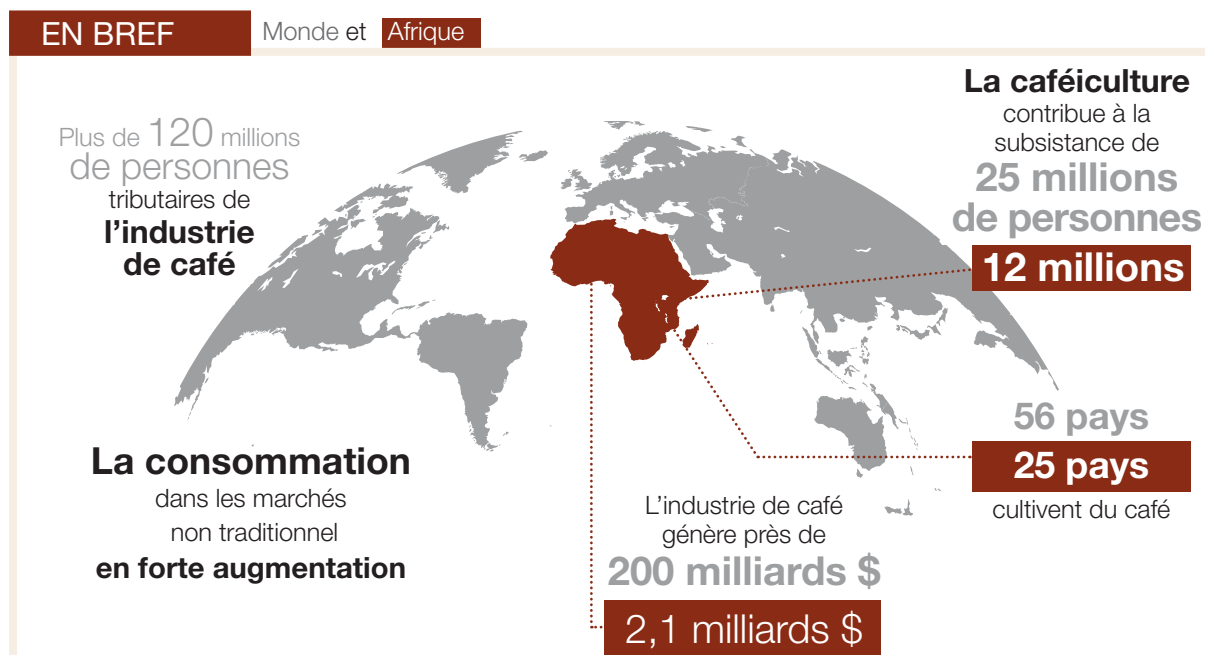
En Afrique de l'Ouest et du Centre, le café a perdu sa prédominance des années 1960 aux années 1980 comme culture de rente. La production de café a considérablement baissé dans ces deux régions depuis les années 1990 et sa part dans les exportations de produits de base agricoles a diminué. Au Cameroun et en Côte d'Ivoire, par exemple, la part du café dans les recettes d'exportation de marchandises représentait respectivement 19 et 26 % en 1980 puis, en 2016, 1,6 et 2,6 % (Simoes et Hidalgo, 2011). Cependant, plus de cinq millions de personnes en Afrique de l'Ouest et du Centre cultivent le café ou travaillent dans le secteur. Le café occupe une place importante en ce sens qu'il contribue de manière significative à la création d'emplois et à la réduction de la pauvreté en milieu rural. Il demeure une source substantielle de devises pour certains pays. Il convient d'examiner l'importance du café dans les diverses économies de ces régions et de la pérennité de la chaîne de valeur du café (CVC). Le café peut-il retrouver une place importante dans les recettes tirées des exportations et contribuer à améliorer les conditions de vie des petits producteurs ?

Le rapport détaille les principaux problèmes et défis qui se posent lors des étapes de production et transformation initiales, ainsi que leurs effets sur les conditions de vie des petits exploitants agricoles et ouvriers. Le rapport présente ensuite des éléments de réponse pouvant contribuer à construire une alternative durable.

Le rapport analyse les CVC des régions d'Afrique de l'Ouest et du Centre, avec un accent particulier sur la Côte d'Ivoire et le Cameroun. Il souligne à quel point les structures de marché sont peu concurrentielles étant donné que, par exemple, des millions de petits producteurs de café vendent leur production à un nombre limité d'acheteurs locaux et internationaux. En tant que preneurs de prix, ces petits exploitants agricoles sont vulnérables aux aléas d'un marché

¹ La méthodologie utilisée pour estimer la valeur totale de l'industrie du café peut être trouvée dans le document : OIC, 2014.

² Statistiques publiées par l'OIC. http://www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp (consulté en août 2018). A partir d'ici, cette source est appelée « Statistiques OIC ».



Source: Sur la base des données de Statistiques OIC.

mondial contrôlé par une poignée d'acteurs dont les intérêts ne convergent pas nécessairement avec les leurs. Cela entrave l'obtention d'un prix équitable et entraîne des déséquilibres importants dans la répartition de la valeur entre les différents acteurs de la CVC. On observe que la part du prix de détail revenant aux pays producteurs est passée d'une moyenne annuelle de 20 % entre 1960 et 1990 à 13 % entre 1990 et 2010 (Talbot, 1997 ; Statistiques OIC). Mais à partir de 2011 à 2016, cette part est remontée à 17 % (Statistiques OIC).

En outre, le rapport discute de l'importance de favoriser la création de valeur dans les pays d'origine, en vue de rééquilibrer la position des producteurs et intervenants en amont dans la CVC mondiale. Le rapport souligne que le système international de fixation des prix du café est principalement déterminé par les marchés boursiers ou par les grands acteurs intégrés dans les régions les plus riches du monde, loin des petits producteurs de café qui constituent l'épine dorsale de cette industrie.

Cette discussion est menée dans un contexte où la demande de café devrait augmenter. En effet, la consommation mondiale de café a augmenté de plus de deux tiers entre 1990 et 2016, passant de 93,6 millions de sacs à 157,3 millions de sacs. Les

sources les plus fortes de cette croissance étaient les marchés de consommation de café non traditionnels³ où la consommation a plus que doublé au cours de cette période, passant de 19,5 millions de sacs à 48,8 millions de sacs. Cette croissance devrait se poursuivre au cours des prochaines années (OIC, 2014 ; Statistiques OIC).

L'offre mondiale actuelle ne correspond pas à la demande projetée. Cela pose des défis mais crée aussi des opportunités à exploiter par les producteurs africains. Les opportunités incluent notamment le développement de cafés différenciés et à haute valeur ajoutée tels que les cafés biologiques, les cafés de spécialité (specialty coffee), les cafés certifiés, les cafés de terroir (single origin coffee), ainsi que la torréfaction et la création de marques de café dans les pays de production. Certains pays sont plus avancés que d'autres en termes de production à valeur ajoutée, de stratégies de différenciation et de commercialisation. Les échanges d'expériences doivent être encouragés, non seulement entre les pays producteurs de café en Afrique, mais aussi entre l'Afrique et les autres régions productrices de café.

³ Note : Les marchés de consommation de café non traditionnels font référence aux pays exportateurs de café et marchés émergents. Les marchés traditionnels de consommation de café sont principalement les États-Unis d'Amérique, le Canada, l'Union européenne et le Japon.

Afin que les producteurs de café d'Afrique de l'Ouest et du Centre tirent davantage de valeur de leur production de café, il est essentiel, au minimum, de mettre en œuvre un programme de transformation agricole comprenant les éléments suivants :

- Renforcer les bonnes pratiques agricoles ;
- Favoriser la création de coopératives de producteurs de café ;
- Renforcer le pouvoir de négociation des producteurs ;
- Promouvoir les organismes régionaux tels que l'Organisation interafricaine du café (OIA) ou l'African Fine Coffees Association (AFCA) ;
- Mettre à disposition des solutions de financement adaptées (par exemple, des crédits rapides, des

crédits d'investissement, des contrats d'achat anticipé, etc.) ;

- Favoriser l'adoption des technologies appropriées.

Ce rapport est structuré comme suit. La section II présente un bref historique du café découvert dans les forêts tropicales reculées d'Éthiopie et devenu un produit de base mondialisé, commercialisé et consommé dans le monde entier. La section III décrit la CVC, de l'arbre à la tasse. La section IV donne un aperçu général de l'industrie du café en Afrique de l'Ouest et du Centre. La section V est consacrée à deux études de cas portant sur les situations du Cameroun et de la Côte d'Ivoire. Enfin, la dernière section décrit les défis et les opportunités associés au secteur du café dans les pays producteurs, en mettant l'accent sur l'Afrique de l'Ouest et du Centre.



CHAPITRE II

DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ MONDIAL DU CAFÉ

1. Les origines

Le café a été « découvert » approximativement entre le VIIe et le VIIIe siècle (Figure 1), lorsque Khalid, le légendaire berger éthiopien, a remarqué que son troupeau de chèvres mangeait des baies rouge vif et sautillait énergiquement. Il ne soupçonnait certainement pas qu'il était témoin de la naissance de l'une des boissons les plus populaires au monde et qui a profondément marqué l'humanité. En effet, autour d'une tasse, le café connecte les peuples, les continents et les nations au-delà de leurs barrières

sociales, culturelles, religieuses et politiques. L'histoire de Khalid est peut-être un mythe, mais de nombreux historiens, archéobotanistes et écologistes s'accordent pour dire que le caféier arabica prend son origine vers le sud-ouest de la vallée du Rift africain (région de Kaffa au sud-ouest de l'Éthiopie, plateau de Boma au Soudan, et mont Marsabit au Kenya) (Anthony *et al.*, 2002 ; Halevy, 2011). L'espèce robusta a été découverte plus tard, à la fin du XIXe siècle, en Afrique de l'Ouest et centrale (lire annexe 1 pour une présentation détaillée des espèces et variétés de café).

Figure 1 – Historique de la distribution des graines de caféier dans le monde



Source : Secrétariat de la CNUCED ; Pendergrast, 2010.

Le monopole arabe

Il existe peu de preuves tangibles de consommation et de commercialisation du café avant la fin du Moyen Âge. Cela fait du café une boisson jeune comparé au thé, au vin ou au cacao, connus pour avoir été en existence des millénaires avant le café. Les premières sources écrites indiquent que les plants de café arabica éthiopien ont été introduits au Yémen avant le XVe siècle, d'abord cultivés et utilisés par les monastères Sufi du Yémen (Tuchscherer, 2003). Par la suite, à partir du port yéménite de Mocha, principal marché du café du XVe au XVIIIe siècle, la consommation s'est rapidement répandue dans toute la péninsule arabique, atteignant Makkah, Le Caire et Constantinople (aujourd'hui Istanbul) à la fin du XVe siècle. Au XVIIe siècle, le café atteignait le Moyen-Orient, le Sud de l'Inde, toute la côte nord-africaine, les Balkans, l'Italie et le reste de l'Europe.

Connu comme le vin de l'islam, béni par le Pape, bu par les empereurs, utilisé par les moines pour les maintenir éveillés pendant de longues sessions de prières, recherché par les étudiants pour stimuler leur performance, le café allait bientôt devenir familier dans les magasins et les maisons. Au cours des deux premiers siècles après sa découverte, le café en tant

que produit de base était dominé par les producteurs du Moyen-Orient et les communautés marchandes hindoues. Des quantités relativement faibles – entre 12 000 et 15 000 tonnes – étaient produites au Yémen à la fin du XVIIIe siècle (Tuchscherer, 2003), faisant du café un produit de luxe.

Une denrée coloniale

De la fin du XVIIe jusqu'au début du XVIIIe siècle, les marchands, les missionnaires et les colons ont commencé à introduire des plants de caféier en Asie du Sud-Est (Ceylan, Sumatra, Java, Célèbes), dans les Antilles françaises, puis en Amérique du Sud et centrale (Tableau 1). Au cours des XIXe et XXe siècles, le café arabica de type Bourbon (dont les premiers caféiers ont été produits à la Réunion) a été introduit en Afrique de l'Est et en Amérique du Sud. Quant au café robusta, il a été mis en culture en Afrique de l'Ouest et centrale, en Amérique du Sud et en Asie. La culture et le commerce du café étaient étroitement liés à l'esclavage, au travail forcé, au colonialisme et au capitalisme, ce qui a contribué à sa rapide propagation à travers les différentes régions de production. Sa production et son commerce mondialisé se sont considérablement développés, le café devenant un produit de base prisé avec un marché

Tableau 1 – Introduction des graines de caféier dans différents pays

Années	Où	Description des événements
500-1500	Yémen	Des graines de caféier sont rapportées d'Éthiopie
1670	Inde	Des graines de caféier sont rapportées du Yémen par Baba Budan
1690	Ceylan (devenu Sri Lanka)	Des colons néerlandais lancent des cultures de café à Ceylan
1699	Indonésie	Des plants de caféier sont importés de Malabar (Inde)
1706	Pays-Bas	Enregistrement des premières arrivées de graines de caféier à Amsterdam
1715	Réunion	Des graines de caféier sont ramenées du Yémen par les français
1720	Martinique	Les premiers plants de caféier arrivent à la Martinique
1727	Brésil	Des plants de caféier sont ramenés de la Guyane française par Francisco de Melo Palheta et plantés dans la région Grão-Pará
1730	Jamaïque	Des plants de caféier sont rapportés de la Martinique
1740	Philippines	Des plants de caféier sont introduits à Lipa par les espagnols
1750	Indonésie	Premiers plants de caféier plantés à Célèbes
1779	Costa Rica	Des plants de caféier sont rapportés de Cuba
1783	Indonésie	Importations de plantules à Sumatra en provenance d'Inde par des négociants musulmans
1784	Venezuela (devenu la République bolivarienne du)	Des plants de caféier en provenance de la Martinique
1822	Angola	Début de la production de café par la puissance coloniale portugaise
1880	Australie	Premières plantations de café dans le nord de la Nouvelle-Galles du Sud et le long de la côte est
1881	Côte d'Ivoire	Premières tentatives de cultures de caféiers liberica
1884	Cameroun	Début de la culture du café durant la colonisation allemande
1893	Kenya	Des plants de caféier de type bourbon, en provenance de la Réunion, sont apportés par des missionnaires français
1898	Tanganyika (devenu République-Unie de Tanzanie)	Des cultures sont initiées par la colonisation allemande dans la région du nord près du mont Kilimanjaro
1920	Afrique	Expansion du robusta à partir de variétés locales ou importées.

Source : Secrétariat de la CNUCED ; Clarence-Smith et al., 2003.

de consommation mature en Europe et, plus tard, en Amérique du Nord. Durant un siècle, Amsterdam est devenue la principale plaque tournante du commerce international du café. Considéré comme un produit de luxe, il était dominé par les systèmes de production coloniaux européens en Afrique, Amérique et Asie.

L'émergence des grands pays producteurs de café

Introduits aux Caraïbes au XVIII^e siècle (Topik, 2004), les plants de caféier français se sont largement répandus en Amérique centrale et australe. Au milieu du XVIII^e siècle, les colonies françaises approvisionnaient les deux-tiers du commerce mondial de café. Saint-Domingue (maintenant Haïti) était alors le plus grand exportateur de café au monde. Avant la révolution française et l'insurrection anti-esclavagiste de 1789, environ 40 000 tonnes de café étaient produites. Ce n'est qu'au milieu du XIX^e siècle que le Brésil a émergé comme le plus grand producteur et exportateur de café bon marché, modifiant les modes de production et de consommation pour atteindre un marché de masse. La consommation mondiale a été multipliée par 15 au XIX^e siècle (Ukers, 2012), le Brésil représentant environ 80 % de l'expansion de la production mondiale. Le reste de la croissance provenait principalement d'autres pays d'Amérique latine (Colombie, Costa Rica, El Salvador, Guatemala et Venezuela (maintenant la République bolivarienne du Venezuela)), ce qui diminuait la part des productions d'Asie et d'Afrique d'un tiers de la production mondiale (dans les années 1830) à 5 % à la fin du XIX^e siècle.

En Ethiopie, le café est devenu un produit d'exportation majeur entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle. La production reposait sur des cultures sauvages en forêt dans les régions du sud-ouest du pays (Sidamo) et sur de petites exploitations agricoles dans le nord-est (Harar). Aujourd'hui, l'Éthiopie est le premier producteur et consommateur de café en Afrique.

La culture du café robusta connaît un essor important en Afrique des années 1930 jusqu'aux années 1980. Les principaux pourvoyeurs étaient : Angola, Cameroun, Côte d'Ivoire, République Démocratique du Congo, Madagascar et Ouganda. Au cours des années 1990 à 2000, le Viet Nam a considérablement accru sa production et s'est depuis imposé comme le deuxième producteur mondial de café après le Brésil et le premier producteur de robusta (lire annexe 2 pour une présentation détaillée de l'expérience vietnamienne).

2. Le commerce mondial du café

Après cinq siècles de développement, le café figure parmi les produits de base agricoles importants comptant dans l'économie mondiale. En 2017, le commerce du café – vert, torréfié et décaféiné – par les exportateurs et les compagnies de commerce international a généré 32,4 milliards de dollars pour l'équivalent de 142,7 millions de sacs de café échangés.⁴ Cela représentait respectivement une hausse de près de 500 % en valeur et plus de 160 % en volume par rapport à 2001.⁵ Cette progression est significative et le marché mondial du café devrait encore croître notamment grâce à l'augmentation de la consommation dans les pays producteurs (par exemple, l'Inde, l'Indonésie et le Mexique) et sur les marchés de consommation émergents (par exemple, la Fédération de Russie, la République de Corée et l'Algérie). L'augmentation de la demande de café résulte, en outre, de nouveaux modes de consommation avec une demande croissante de cafés de meilleure qualité et différenciés. On relève que l'urbanisation croissante et l'augmentation du revenu disponible sont des éléments déterminants de cette croissance, avec la prolifération des chaînes de bar à café « coffee shop », des établissements servant exclusivement du café. Cependant, la pérennité de l'offre est menacée en raison des prix du café vert très bas, actuellement au plus bas depuis des décennies. Cela pousse progressivement de nombreux producteurs à délaisser le café et à rechercher d'autres sources de revenus.

Les paragraphes suivants décrivent les aspects particuliers du commerce du café vert et du café torréfié, et les dispositifs qui sont en place pour la gouvernance et la coordination de la CVC.

Marché du café vert

Production – La quasi-totalité de la production mondiale de café est réalisée dans l'hémisphère sud, entre les tropiques du Cancer et du Capricorne (Figure 2). Plus de cinquante pays d'Afrique, d'Amérique centrale et du Sud, et d'Asie forment ce que l'on appelle la « ceinture du café » ou la zone de production du café. Environ 10 millions d'hectares de terres (0,2 % de la superficie agricole mondiale) sont

⁴ Statistiques du commerce du CCI. <https://www.trademap.org/Index.aspx> (consulté en août 2018). A partir d'ici, cette source est appelée « Statistiques CCI ».

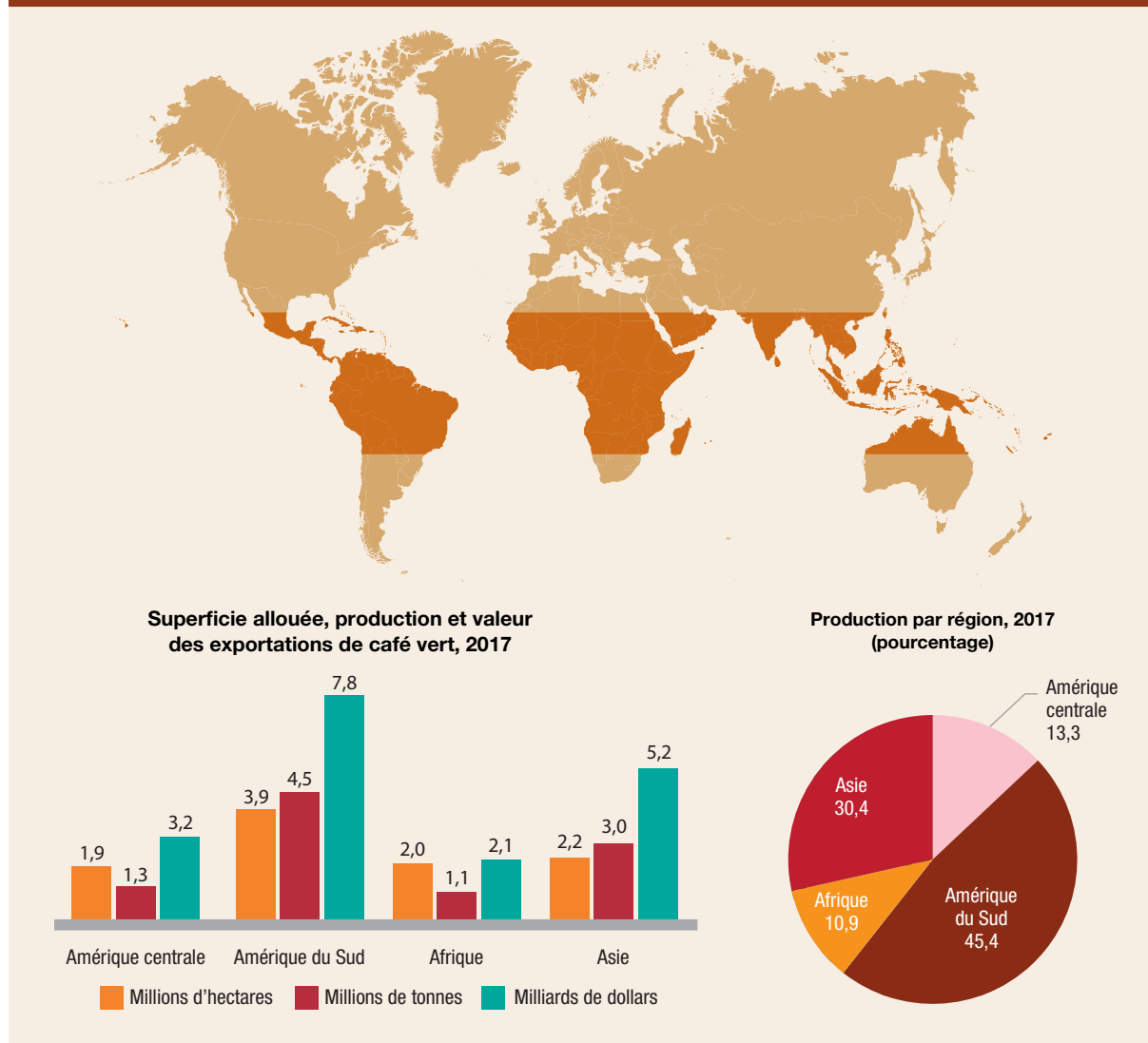
⁵ Sur la base des données UNCOMTRADE et Statistiques CCI.

consacrés à la culture du café, dont plus de la moitié en Amérique centrale et du Sud (respectivement 3,9 et 1,9 millions d’hectares) et le reste en Asie (2,2 millions) et en Afrique (2 millions). Les rendements moyens de production sont importants en Asie (1220 kg/ha), notamment par la pratique d’une caféiculture intensive au Viet Nam, et en Amérique du Sud (1150 kg/ha), où le Brésil a considérablement mécanisé sa culture. La productivité est en dessous de la moyenne mondiale (950 kg/ha) en Amérique centrale (630 kg/ha) et en Afrique (500 kg/ha). Ces faibles niveaux de rendements en Amérique centrale et en Afrique résultent notamment d’une faible utilisation d’intrants et de technologies agricoles appropriées. Cette faible

productivité a conduit à l’extension des superficies cultivées pour accroître la production.

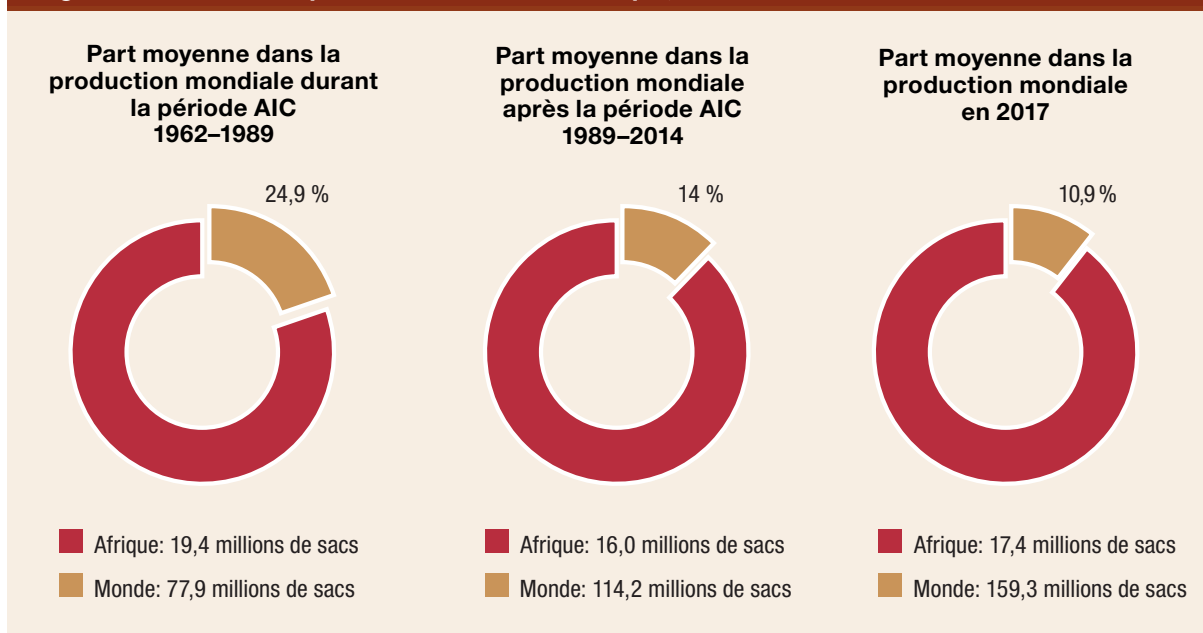
Des années 1960 aux années 1980, l’Amérique latine et l’Afrique ont dominé la production du café vert, en particulier l’arabica. Dans les années 1990, avec la montée du Viet Nam sur le marché, la proportion de production de l’arabica par rapport au robusta a progressivement diminué. L’expansion du robusta était, notamment, facilitée par le fait que sa culture ne nécessite pas des conditions environnementales exigeantes et, de surcroît, cette espèce se cultive beaucoup plus facilement que l’arabica. Le premier passage significatif de l’arabica au robusta est survenu en 1997 lorsque les prix du café ont atteint des sommets historiques.

Figure 2 – La ceinture du café



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l’OIC et du CCI.

Figure 3 – Déclin de la production de café en Afrique, 1962–2017

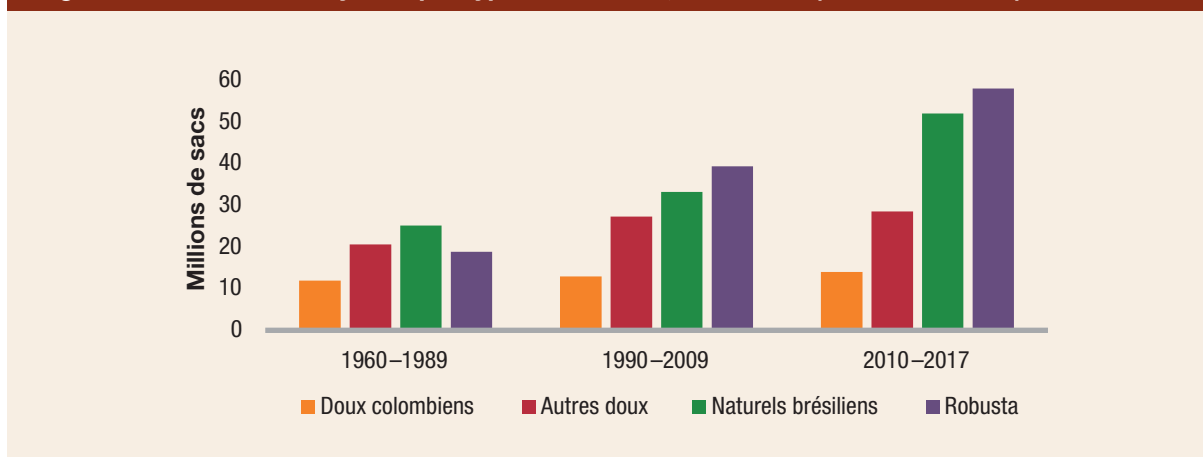


Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC.

Au cours de la période à partir des années 1990, la production africaine a connu une stagnation, voire une évolution baissière, avec une part de marché qui est passée d'environ un quart de la production mondiale, dans les années 1960 à 1980, à près d'un dixième de la production en 2017 (Figure 3). Cela s'explique, notamment, par l'arrivée massive du robusta sur le marché et la chute des cours du prix du café. En plus, cette situation a coïncidé avec une crise structurelle des plantations africaines de café qui étaient vieillissantes. La production de la Côte d'Ivoire, par exemple, a baissé de près de

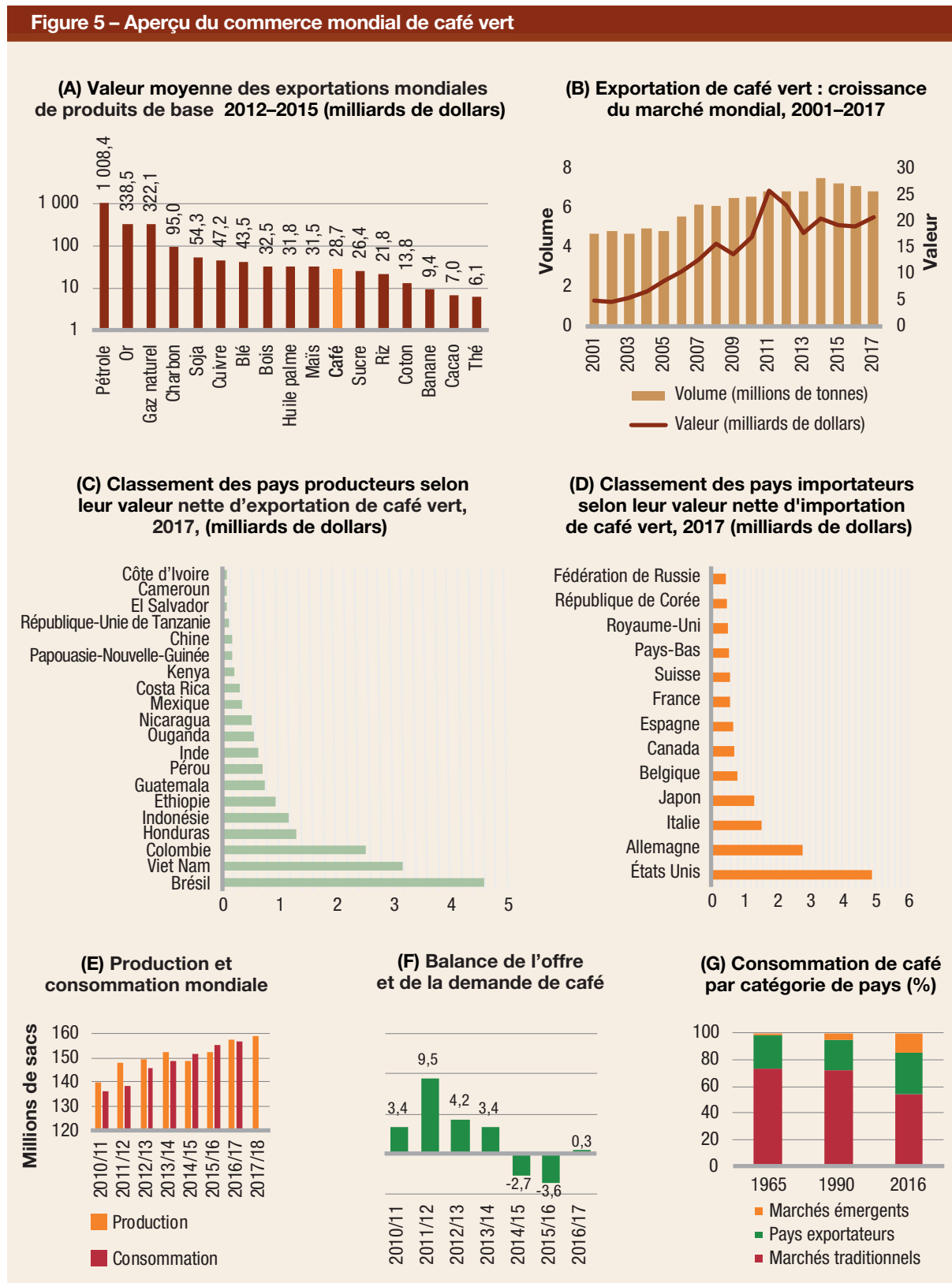
moitié entre 1990 et 1993 et, malgré une remontée dans les années 2000, la baisse a atteint plus de trois quarts dans les années 2010. En plus des raisons citées, on peut ajouter la fin de l'Accord international sur le café (AIC) qui régula l'offre et la demande mondiale de café et par conséquent limitait la fluctuation des prix. La dérégulation des filières café a également eu un effet négatif sur les petits producteurs obligés d'abandonner la caféiculture pour d'autres cultures plus rentables (cacao, palmier à huile) ou de migrer vers les centres urbains.

Figure 4 – Production moyenne par type de café vert, 1960–2017 (millions de sacs)



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC.

Figure 5 – Aperçu du commerce mondial de café vert



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC et de UNCOMTRADE.

Note : La valeur moyenne des exportations mondiales de produits de base 2012-2015.

La valeur du café correspond à celle du café vert, torréfié ou décaféiné.

Exportation – Le café vert est commercialisé sur le marché international selon une classification type (Figure 4 ; lire aussi l'annexe 3 pour une présentation détaillée des méthodes de traitement du café après récolte) :

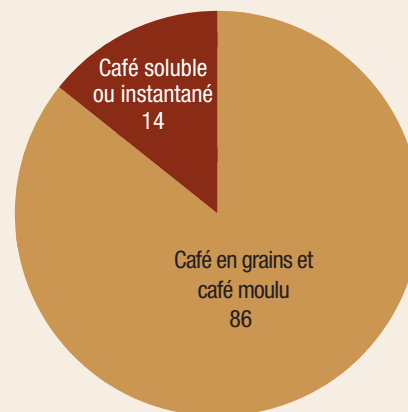
- **Arabica doux** (produit par la voie humide) : comprend les « doux colombiens » (Colombie, Kenya, République-Unie de Tanzanie) et les « autres doux » (Burundi, Amérique centrale, Inde, Malawi, Mexique, Rwanda, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Zambie).
- **Arabica dur** (produit par la voie sèche) : comprend les « naturels brésiliens » (Brésil, Ethiopie, Paraguay) et les « autres arabica non-lavé » (Equateur, Inde).
- **Robusta** : de toutes les origines.

En 2017, 76,4 % de la production de café vert a été exportée (Statistiques OIC). Cela représentait 117,4 millions de sacs pour une valeur d'environ 19 milliards de dollars.⁶ Le Brésil (30,6 millions de sacs), le Viet Nam (23,2 millions de sacs) et la Colombie (12,9 millions de sacs) constituaient plus de la moitié de ce volume. La région Amérique latine et Caraïbes domine le marché d'exportation en termes de quantité et de valeur (11,2 milliards de dollars), suivie par l'Asie (5,2 milliards de dollars) et l'Afrique (2,1 milliards de dollars) (Figure 5C).

Importation – Les importations de café vert se concentrent dans l'hémisphère nord (Figure 5D). Chaque pays consommateur importe les différents types de café vert adaptés à son marché. Les principaux importateurs en 2017 étaient les États-Unis (1,4 million de tonnes), l'Allemagne (1,0 million de tonnes), l'Italie (0,5 million de tonnes), le Japon (0,4 million de tonnes) et la Belgique (0,2 million de tonnes). Ces cinq pays représentaient ensemble plus de la moitié des importations mondiales de café. Les importations de café des États-Unis se composaient pour moitié d'arabica « autres doux », celles du Japon étaient principalement composées de l'arabica « doux colombien », tandis que les pays de l'Europe de l'Est et du Sud importaient surtout du robusta et de l'arabica dur. Toutefois, depuis les années 1990, on observe une tendance mondiale vers des types de café à bas prix : arabica « autres doux », « naturel brésilien » et robusta.

⁶ Statistiques CCI.

Figure 6 – Structure de marché du café torréfié, 2016 (pourcentage)



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données du CCI.

Réexportation – Les réexportations de café vert par les pays importateurs ont considérablement augmenté de 2000 à 2016, passant d'un volume de 20,5 millions de sacs (soit en valeur l'équivalent de 2,4 milliards de dollars) à 30,1 millions de sacs (soit 12 milliards de dollars).⁷ En effet, les réexportations représentent désormais 39 % de la valeur globale des exportations de café vert. L'Europe domine le marché des réexportations de café vert, avec un volume qui représente les trois quarts des réexportations mondiales. L'Allemagne a la plus grande part de ces volumes (31 %), suivie de la Belgique (14 %), l'Italie (11 %) et les États-Unis (8 %).

Marché du café torréfié

En 2016, environ 86 % du café vert exporté a été torréfié, conditionné, et vendu au détail sous forme de grains entiers ou grains moulus (Figure 6) et 14 % était utilisé pour produire du café soluble ou instantané. Le marché de la torréfaction, en grains entiers ou moulus, est constitué par un nombre élevé de petits fabricants situés sur des marchés locaux hautement personnalisés. Le marché du café torréfié soluble ou instantané est un segment à forte intensité de capital et est dominé par un petit nombre d'acteurs majeurs tels que Nestlé ou Jacobs Douwe Egberts (JDE). Ces derniers temps, de nouveaux modes de consommation ont émergé – les cafés en dosette

⁷ Statistiques CCI. Les réexportations comprennent tous les cafés, torréfiés ou décaféinés ou non, et les substituts contenant du café.

ou capsule, les cafés différenciés – et ils prennent de l'importance.

Marchés traditionnels - L'Union européenne constitue la plus importante part de marché mondiale de consommation de café torréfié (40 %) suivie par deux pays, les États-Unis (23 %) et le Japon (7 %). La consommation de café dans ces marchés traditionnels est stable, avec environ 2 % de croissance par an.

Marchés récents - Le plus grand potentiel de croissance de consommation est respectivement dans les pays producteurs et les marchés émergents, avec des taux de croissance annuels autour de 10 % et 20 %. Le Brésil est la principale exception : il est le premier pays producteur de café et le deuxième plus grand pays consommateur au monde.

Marché africain - En Afrique la demande reste très faible. En 2016, la consommation de café vert a atteint 11,3 millions de sacs, soit 7 % de la consommation mondiale (Statistiques OIC). Toutefois le taux de croissance annuel moyen (CAGR) pour 2013–2016 était de 2,1 %, équivalent à la croissance mondiale mais de moitié inférieure à celui de la région Asie et Océanie. Parmi les pays producteurs africains, l'Éthiopie se démarque complètement en constituant le tiers de la consommation africaine de café. Il est le seul producteur africain avec une forte culture de consommation de café, ce qui place les Éthiopiens en tête de liste des consommateurs africains (Figure 7). Les autres principaux marchés de consommation en

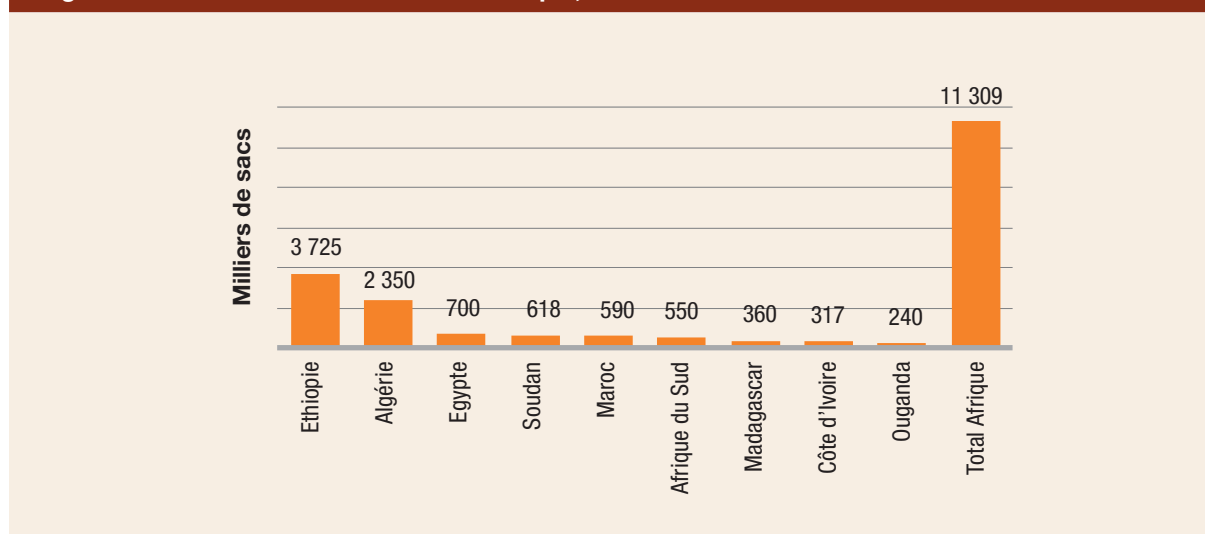
Afrique sont les pays d'Afrique du Nord, l'Afrique du Sud et le Soudan.

Gouvernance du secteur café

Entre les années 1960 et 1990, le marché du café était régi par un mécanisme établissant des quotas d'exportation et des prix convenus. Le marché était relativement homogène et n'était dominé par aucun acteur en particulier. Aujourd'hui, les négociants internationaux, les industriels de la torréfaction et les distributeurs ont des positions dominantes dans la CVC et captent une part importante de la valeur. En d'autres termes, le gros du profit reste en dehors de la ceinture du café.

La coordination se fait principalement en aval de la CVC par le biais d'une taxation et tarification douanière. Pratiquement tous les pays importateurs de café ont éliminé les droits d'importation sur le café vert. Pour le café transformé, les taxes à l'importation varient selon le type de partenariat économique ou les accords commerciaux bilatéraux avec les pays producteurs. Par exemple, le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Kenya, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, la République-Unie de Tanzanie et l'Ouganda ont des accords de partenariat privilégiés avec l'Union européenne qui les exemptent de droits d'importation pour le café vert et le café transformé (ECF, 2011). Lorsqu'ils sont appliqués, ces tarifs douaniers sont des obstacles à l'entrée pour les pays producteurs intéressés par le développement de capacités de torréfaction orientées vers l'exportation.

Figure 7 – Consommation de café en Afrique, 2016



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC.

A la fin des années 1990, le système de gestion partagé des approvisionnements (Supplier-Managed Inventory) s'est développé largement dans l'industrie de la torréfaction, permettant à cette dernière, d'une part, d'externaliser la gestion de ses approvisionnements de café aux sociétés de commerce et d'entreposage afin de minimiser ses coûts (stockage, financement et assurance) et, d'autre part, d'accéder à une gamme plus importante d'origines et variétés de café. Cela a, par la même occasion, renforcé la position des sociétés de négoce internationales, qui ont consolidé leurs réseaux en amont.

Au niveau du commerce international, le café est l'un des premiers produits de base dont les échanges ont été régulés. En 1962, la plupart des pays producteurs et importateurs ont signé l'AIC afin de gérer conjointement les flux de café, de diffuser les connaissances de l'industrie et d'améliorer les conditions économiques des petits producteurs de café. Le système a réussi à maintenir la stabilité des prix au producteur jusqu'à la fin des années 1980 (Akiyama et Vangaris, 1990). Cependant, le volume croissant du café sur le marché et le passage progressif à des importations de meilleur marché ont miné le mécanisme de coordination mondial de la CVC.

La dissolution de l'AIC en 1989 a modifié la dynamique, tant au niveau mondial que national. Le marché a enregistré une baisse spectaculaire du prix mondial de près de 49 %, entraînant un déséquilibre dans la répartition de la valeur tout le long de la CVC au détriment des intervenants en amont. Cela a causé des difficultés dans de nombreux pays producteurs qui ont souffert du fait que de nombreux petits agriculteurs se sont tournés vers des cultures plus sûres et rentables. La production de café en Afrique a chuté de 35 %. En outre, la dissolution de l'AIC a conduit à la domination des grands acheteurs, des sociétés de négoce et des industries de café situées dans les pays industrialisés.

Depuis lors, très peu a été fait en amont de la CVC, bien que plusieurs pays producteurs de café aient tenté de rétablir un certain contrôle sur les flux de production et d'exportation. Par exemple, la création de l'Association des pays producteurs de café (ACPC) entre 1993 et 2002, avait pour but d'établir un mécanisme de restriction des exportations permettant une remontée des prix. La coordination entre les pays producteurs s'est toutefois affaiblie, beaucoup d'entre eux poursuivant des politiques divergentes guidées par leurs intérêts économiques nationaux plutôt que par des intérêts économiques communs.

Prix du café

Évolution – Les prix du café vert restent bas et la plupart des prévisions ne montrent aucun signe d'amélioration à court et moyen termes. Une des principales causes est notamment une offre restée globalement excédentaire durant de nombreuses années, soutenue par le mouvement de dérégulation globale du marché du café depuis les années 1990.

Pendant la période couverte par l'AIC, notamment dans les années 1980 (Figure 8), les prix du café étaient relativement élevés et stables grâce à l'application des quotas d'exportation permettant de faire correspondre l'offre et la demande, de limiter la concurrence et finalement d'aider à stabiliser le marché. En revanche, les quotas réduisaient substantiellement les recettes d'exportation des petits pays exportateurs alors que les grands pays producteurs bénéficiaient de cette situation. En outre, des pics de prix ont eu lieu à la suite de perturbations climatiques, notamment au Brésil.

Après la fin de l'AIC, les prix ont chuté considérablement, en particulier pendant les périodes 1989-1993 et 1997-2003, descendant en dessous du prix plancher de 1 dollar la livre. Cela a été suivi par une forte reprise en 2004 jusqu'à la fin du boom des produits de base en 2011. En partie, cela faisait suite au vaste mouvement de spéculation financière sur les produits de base agricoles notamment après la crise financière mondiale de 2008).

Depuis les années 1990, la production mondiale a significativement augmenté après l'entrée de nouveaux acteurs tels que le Viet Nam, mais également grâce aux progrès réalisés par les producteurs plus établis qui ont adopté de meilleures pratiques agricoles, libéralisé et privatisé des segments ou tout leur secteur caféier, rendant ainsi la chaîne d'approvisionnement plus efficace. Cependant, ces facteurs ont contribué à la crise des prix et la poursuite de la tendance baissière des cours du café à la fin des années 1990 et plus récemment après 2011.

Le déséquilibre dans la répartition du pouvoir de négociation, où les producteurs de café sont le maillon le plus faible de la CVC, a progressivement contribué à maintenir les prix au producteur à un niveau bas. De plus, l'augmentation des coûts de production (intrants, infrastructure et main-d'œuvre) a exacerbé la spirale des prix baissiers qui, à son tour, a contribué à maintenir une pression sur les économies fragilisées de nombreux pays producteurs de café.

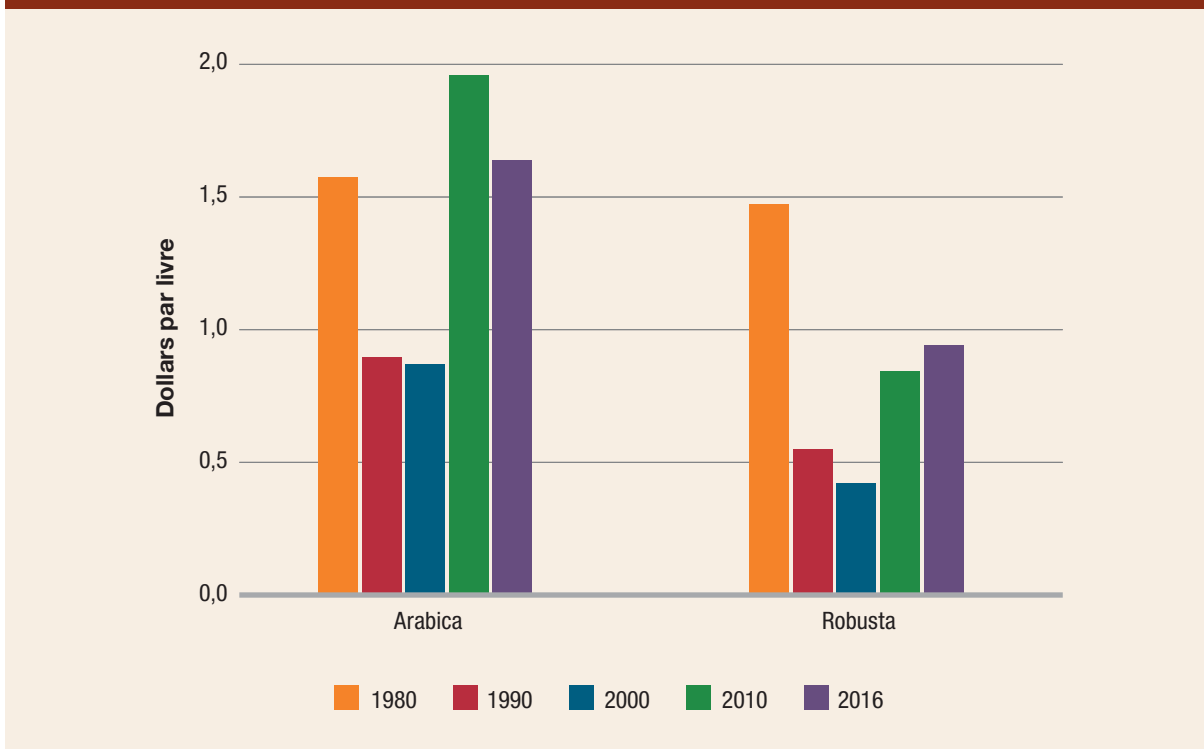
Figure 8 – Prix du café, 1973–2017



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de <http://www.macrotrends.net>

Note : Les prix désignés sont ceux du contrat à terme Coffee C libellés en dollar par livre. Il s'agit de la référence mondiale pour le café arabica.

Figure 9 – Evolution des prix moyens du café arabica et du café robusta, 1980–2016



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC, de Intercontinental Exchange (ICE), et de London International Financial Futures and Options Exchange (LIFFE).

Arabica versus robusta – Les écarts de prix entre l'arabica et le robusta se sont creusés entre 1980 et 2000, notamment, les prix de l'arabica ayant chuté de 65 % et ceux du robusta de 81 % (Figure 9). L'écart moyen est passé de 0,10 dollar par livre en 1980 à 1,11 dollar par livre en 2010 et à 0,69 dollar par livre en 2016. Le prix du robusta a tendance à être égal à la moitié de celui de l'arabica, voire moins. Comme déjà mentionné, c'est essentiellement dû au rendement élevé du robusta et au moindre besoin en main-d'œuvre agricole qui rendent

sa production plus facile et moins chère. De plus, en raison de sa nature robuste, le robusta est produit d'une manière plus respectueuse de l'environnement comparé à l'arabica, ce qui devrait contribuer à accroître sa popularité parmi le nombre croissant de consommateurs soucieux de préserver l'environnement et, à terme, réduire l'écart entre leurs prix.

Volatilité – La volatilité des prix est une préoccupation majeure de toutes les parties prenantes de la CVC, et en particulier les pays producteurs les plus vulnérables, qui dépendent lourdement des revenus du café et manquent de mécanismes appropriés de gestion des risques. Les fluctuations des prix du café ont donc des effets dramatiques sur les recettes d'exportation, les recettes fiscales et les devises, ainsi que sur les revenus de millions de petits producteurs.

La volatilité des prix est principalement due à l'évolution de la demande et de l'offre mondiales de café. La demande de café ayant été relativement stable au fil du temps, tout changement affectant l'offre (bouleversements météorologiques ou excédent inattendu de la production de café) entraîne une hausse ou une baisse des prix sur le marché international. Un prix record a été atteint en avril 1977 (339 centimes par livre en dollar) lors de l'une des gelées les plus dommageables pour le café au Brésil. Des pics de prix ont également été enregistrés en 1986, 1994, 1997, 1999 et 2014, à la suite de dommages climatiques causés aux cultures de café au Brésil. En revanche, les prix étaient à un niveau historiquement bas en 2001 en raison de la production massive de café et, par conséquent, une offre excessive sur le marché. Depuis la fin de l'AIC, le marché mondial du café s'est caractérisé par de fortes fluctuations de prix (Russell *et al.*, 2012), en partie à cause de l'amélioration des rendements des grands pays producteurs (Brésil, Colombie et Viet Nam) et l'évolution de la demande des différents types de café.

La volatilité des prix du café est également causée par une activité intense sur les marchés financiers, en particulier le marché à terme, qui sert notamment à la gestion des risques (hedging)⁸ et à la spéculation. Au cours de la période 1990–2016, le volume des échanges sur les contrats à terme standardisés était de 10 à 20 fois supérieur à celui des importations

Figure 10 – Volume des échanges : contrats à terme par rapport aux importations de café vert



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données du CCI (2012), de ICE et de LIFFE.

⁸ Note : Le hedging (couverture) est une opération de trading qui permet de gérer les risques posés par des mouvements de prix imprévus. Il existe de nombreuses stratégies de couverture, dont la plupart nécessitent l'utilisation de contrats à terme standardisés ou d'options sur le café (CCI, 2012).

physiques de café vert (Figure 10). La décision des spéculateurs d'acheter et de vendre peut entraîner des mouvements importants sur les marchés. La spéculation considérable sur le marché du café, et sur les marchés des produits de base en général, rend difficile la stabilisation des prix du café.

Prix équitable – La discussion ci-dessus montre à quel point les petits producteurs de café et leurs communautés dans les pays en développement sont preneurs de prix (« price-takers ») et vulnérables aux aléas des marchés internationaux du café. Cette situation a conduit à la naissance d'un mouvement social de commerce équitable (dit « Fairtrade »), qui cherche à améliorer le prix payé aux agriculteurs en les connectant directement à des marchés de niche à haute valeur ajoutée. Ce mouvement encourage l'adoption d'accords d'achat anticipés aux termes desquels les producteurs et les torréfacteurs s'engagent dans une relation contractuelle durable et équitable, contribuant à stabiliser les revenus des producteurs.

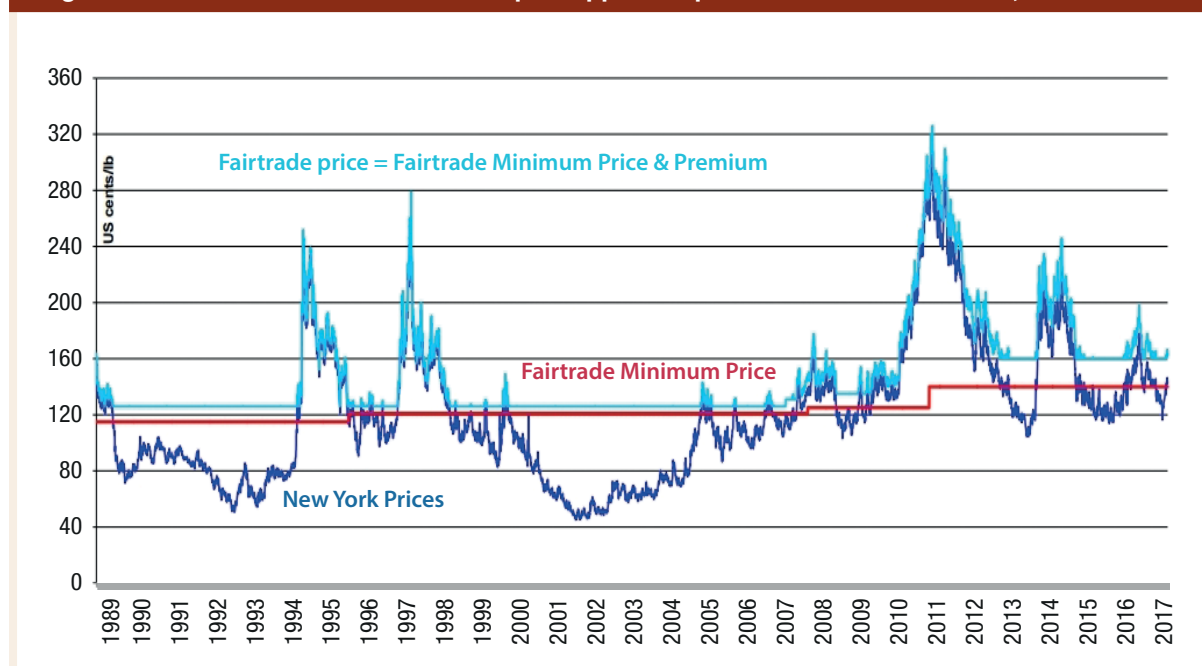
Le prix équitable du café (« Fairtrade price ») est un prix minimum payé aux producteurs (Figure 11). Il est fixé à un niveau qui couvre les coûts de production, participe à assurer les droits humains fondamentaux des producteurs, et permet d'offrir des conditions de vie appropriées aux familles et communautés

concernées. Le café concerné doit être conforme aux normes définies par un système de certification. Les cafés certifiés sont souvent biologiques et de bonne qualité et ainsi peuvent rapporter de meilleurs prix. Les consommateurs sont disposés à payer plus car ils sont conscients des avantages socioéconomiques qui en résultent pour les producteurs.

Cependant, il existe des oppositions au mouvement du commerce équitable, qui ne le critiquent pas pour ses objectifs humanitaires mais, plutôt, pour ses faiblesses perçues à long terme. Par exemple, ce mouvement n'aborde pas le problème de l'offre excédentaire qui conduit à une baisse des prix du marché. En outre, seule une faible proportion de producteurs obtient la certification et peut vendre par ces canaux.

Ce mouvement ne résoudra pas tous les problèmes auxquels sont confrontés les petits producteurs de café des pays en développement. Néanmoins, les communautés qui produisent du café équitable sont mieux placées pour tirer profit de la croissance de la demande de produits certifiés. De plus, les producteurs pourraient potentiellement tirer parti de l'émergence de modèles commerciaux alternatifs tels que le commerce direct, étant donné que de plus en plus de torréfacteurs et de producteurs de café traitent directement sans l'intervention des intermédiaires traditionnels.

Figure 11 – Prix du marché de l'arabica par rapport au prix minimum de Fairtrade, 1989-2017



Source : Fairtrade Foundation (2017).

3. La troisième vague du café (« The third wave of coffee »)

De nombreux experts s'accordent pour dire que le café est entré dans un nouveau mode de consommation. La première vague se situe dans les années 1960 lorsque le café est devenu largement disponible dans les supermarchés, ce qui a poussé la consommation à croître rapidement. Par la suite, les chaînes de « coffee shops » sont apparues dans le paysage. Le plus emblématique est Starbucks dont la première boutique a ouvert à Seattle, en 1971. Ceci a créé la deuxième révolution du café, notamment avec le besoin d'améliorer la qualité et le goût, en vendant l'image de marque du café comme un produit de luxe plutôt qu'une nécessité. Les propriétaires des magasins de café avaient besoin de rentabilité, de chaînes d'approvisionnement efficaces et d'une meilleure traçabilité de leurs produits.

La troisième vague représente aujourd'hui une évolution vers une demande croissante de cafés à haute valeur ajoutée. Il y a une préoccupation croissante des consommateurs à savoir d'où vient leur café, qui le produit, comment il est traité et emballé et quels sont ses impacts sociaux, économiques et environnementaux le long de la chaîne d'approvisionnement. Les consommateurs

sont disposés à payer plus cher pour la qualité et le commerce équitable, tandis que les importateurs et les torréfacteurs intègrent de plus en plus la responsabilité sociale et environnementale dans leurs modèles commerciaux. En conséquence, ils investissent considérablement dans leurs chaînes d'approvisionnement et établissent des relations plus étroites avec les producteurs de café.

Cette tendance mondiale devrait toucher tous les pays producteurs, en particulier les producteurs de café d'Afrique de l'Est, car certains des meilleurs cafés de spécialité sont produits dans cette partie du monde. Pour tirer parti de cette tendance et des options offertes aux petits exploitants et coopératives agricoles, ces dernières devraient envisager d'adopter des schémas de développement tels que ceux préconisés par les organismes de certification : Utz Certified, Max Havelaar, Starbucks' C.A.F.E. Practices, Rainforest Alliance, Code for the Coffee Community (4C) et autres. Il s'agit d'un ensemble de critères économiques, sociaux et environnementaux que les acteurs doivent adopter pour garantir une production responsable de café, ou d'autres produits de base, tels que la protection des droits du travail, l'accès à l'éducation et la santé, l'utilisation responsable des produits agrochimiques et l'application de normes adéquates pour une gestion agricole efficace.⁹

⁹ Note : tiré des normes édictées par UTZ Certified disponible sur <https://utz.org> (consulté en août 2018).

CHAPITRE III

LA CHAÎNE DE VALEUR DU CAFÉ : DE L'ARBRE À LA TASSE



L'industrie du café connecte près de 25 millions de petits producteurs de café à 500 millions de consommateurs de café par jour. Elle repose sur un réseau d'activités complexe et mondialisé impliquant différentes parties prenantes qui interviennent à plusieurs niveaux : culture, cueillette, transformation, négoce, entreposage, torréfaction, conditionnement et autres métiers, pour produire et vendre cette boisson que des millions de gens apprécient dans leur vie quotidienne (Figure 12).

Il faut trois à cinq ans pour que la graine de café pousse et porte ses fruits, et environ six mois au grain de café pour passer de la récolte à la tasse. Le grain de café n'arrive à la tasse qu'après plusieurs étapes de transformation et après avoir parcouru de longues distances. Il est confronté à une pléthore de règles, procédures et certifications devant assurer une bonne traçabilité et améliorer les bonnes pratiques, la qualité et la transparence. Il est souvent échangé plusieurs fois avant de parvenir à sa destination finale. D'ailleurs, il est dit que le café peut changer de mains jusqu'à 150 fois avant d'atteindre le consommateur final (Milford, 2004).

Les acteurs de la CVC sont éparpillés dans le monde entier. Ils sont organisés autour de quatre principales activités qui sont :

- La culture et la transformation primaire de la cerise au grain de café vert ;
- Le négoce des grains de café vert ;
- La torréfaction des grains de café (entiers, moulus et instantanés) ;
- La vente au détail du café (commerces de distribution, cafés, hôtels et restaurants).

Cette section détaille le déroulement global de la filière café en analysant chaque composante décrite plus haut et les différents facteurs qui influent sur l'industrie du café. La discussion présente, notamment, une analyse de la répartition des revenus le long de la CVC. Cela permet de mieux saisir les défis sous-jacents auxquels font face les acteurs de la chaîne, et en particulier le maillon faible qui se trouve en amont.

1. La structure organisationnelle

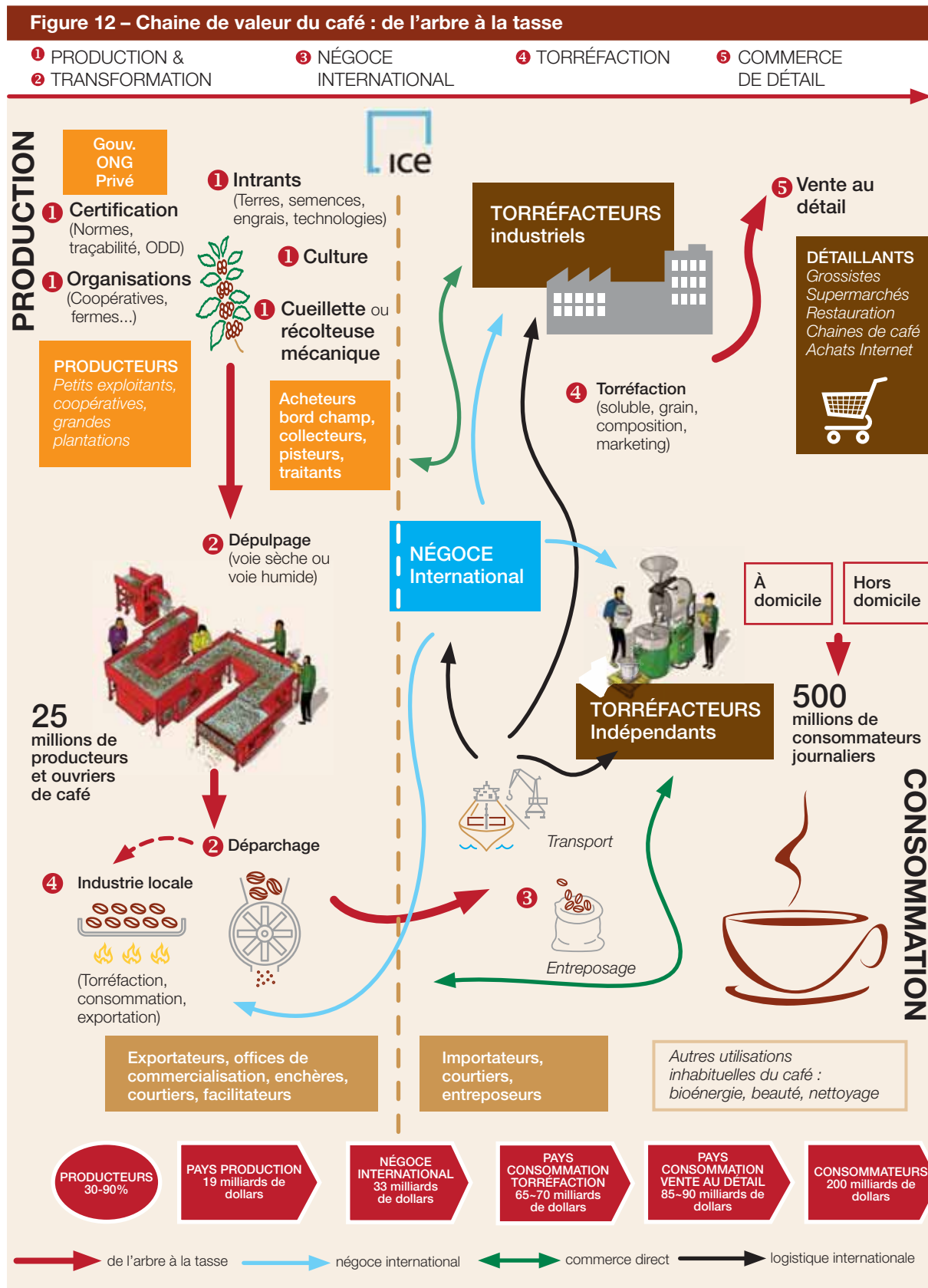
Production et transformation

Le processus initial englobe : (1) la culture des caféiers ; (2) la récolte (cueillette) des cerises de café quand elles mûrissent et deviennent rouges ; et (3) la transformation de la cerise en grains de café vert marchands.

Ces opérations sont gérées par quatre groupes d'intervenants : (1a) les petits agriculteurs (1b) les coopératives ; (1c) les grandes plantations/fermes et domaines ; (2) les intermédiaires, appelés acheteurs bord champ, collecteurs, pisteurs ou traitants ; (3) les usiniers ; et (4) les exportateurs. Tous ces acteurs constituent une population de plus de 25 millions de personnes réparties dans plus de cinquante pays producteurs de café dans le monde. Selon les sondages relevés par le CCI, il y a une grande participation des femmes dans la caféiculture avec toutefois une importante inégalité de genre au niveau de leurs fonctions dans la CVC et de la propriété des exploitations de café. Les femmes sont présentes jusqu'à hauteur de 70 % dans les travaux manuels au niveau de la plantation, de la récolte et du triage des grains de café (CCI, 2008). Leur participation tombe entre 10 % et 20 % dans les fonctions de commerce, d'exportation, de certification et de laboratoire.

Les intrants – La culture du café nécessite de la terre, de la main-d'œuvre et divers intrants (semences, engrais et machines dans les grandes plantations). Les variétés et les marchés finaux déterminent le type et la qualité des intrants et soins dont le café bénéficiera. La production de l'arabica tend à utiliser plus d'intrants que le robusta. Et si le café est certifié bio, par exemple, les producteurs doivent utiliser des intrants spécifiques. Les agriculteurs s'approvisionnent directement en intrants, souvent avec l'aide financière de structures gouvernementales, d'organisations non gouvernementales (ONG) ou de sociétés commerciales. Certaines enquêtes menées en Afrique de l'Est indiquent que l'utilisation d'engrais et de pesticides nécessite une dépense moyenne annuelle d'environ 600 dollars par hectare (OIC, 2015).

La culture – Le caféier, qui pousse entre les tropiques du Cancer et du Capricorne, a besoin de températures entre 13 et 26°C, et nécessite de l'ombre dans sa phase de croissance, du soleil quand il commence à produire ses fruits, et des pluies régulières. L'arabica pousse idéalement entre 1 000 et 2 000 mètres d'altitude, tandis qu'une altitude de 200 à 300 mètres est propice à la culture du robusta. Le café a ses saveurs et caractéristiques spécifiques associées à son terroir (sol typique, climat, altitude et traitement appliqué). Il exige beaucoup de soins et de patience, car les producteurs doivent attendre entre 3 à 5 ans, après leurs investissements initiaux, avant que les plants mûrissent et deviennent productifs. Par-dessus tout, instaurer les bonnes pratiques culturelles



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC et du CCI.

Note : ICE : IntercontinentalExchange Inc. Crédit photos : © thecoffeeofficina.com et © Fotolia.

et avoir une maîtrise des facteurs environnementaux sont les défis pour une production de qualité et une productivité satisfaisante.

La récolte – Les cerises de café sont généralement cueillies une fois par an, habituellement pendant une période de 2 à 3 mois. Quelques pays, dont la Colombie et le Kenya, ont une récolte principale et une récolte secondaire. Diverses méthodes de cueillette sont utilisées (Dicum et Luttinger, 2006) :

- **Cueillette à la main (picking)** : il s'agit de la méthode la plus utilisée dans le monde ; les cerises sont cueillies manuellement et seulement lorsqu'elles deviennent mûres. En raison de la maturation irrégulière, le processus est répété autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toutes les cerises soient récoltées. Plus la cueillette est sélective (ce qui signifie beaucoup de temps, de main-d'œuvre et plusieurs passages), plus la qualité des grains de café sera élevée. En outre, cette méthode est la plus appropriée au contexte de commerce responsable et du développement durable.
- **Egrappage (stripping)** : cette méthode consiste à racler les branches des caféiers, à la main ou à la machine, et retirer toutes les cerises et feuilles, mûres ou pas, y compris celles qui sont pourries ou abimées. Cette méthode est simple et non sélective (ce qui signifie plus efficace en termes de coût et de temps) mais produit du café de qualité inférieure. On retrouve son utilisation notamment au Brésil et en Ethiopie (arabica non-lavé), ainsi que dans plusieurs pays producteurs de robusta.
- **Récolte mécanique** : un vibreur est fixé au tronc du caféier et le secoue afin de faire tomber les cerises. Une autre option est le passage d'un tracteur récolteur muni de brosses rotatives fixées sur le côté. Ces méthodes permettent de récolter toutes les cerises en un passage mais endommagent les caféiers en arrachant également les fleurs et les feuilles. Malgré d'énormes rendements, elles donnent des résultats gustatifs moyens parce qu'elles offrent un mélange de cerises mûres, immatures, pourries ou abimées. Ces méthodes sont courantes dans les pays producteurs dotés de grandes exploitations, notamment au Brésil et à Hawaï.
- **Peigne pour brosser les arbres** : Cette méthode utilise un peigne pour retirer seulement les cerises mûres des caféiers. C'est un

processus qui prend du temps, mais la qualité et les rendements sont plus élevés.

Après sa récolte, la cerise ne peut pas être conservée dans son état. Comme les autres fruits, un processus naturel de décomposition s'enclenche immédiatement et altère la qualité du grain de café. Au bout de 6 à 12 heures maximum, la cerise doit être dépulpée ou sinon mise directement à sécher au soleil.

La collecte – Les collecteurs opèrent entre les agriculteurs et les usines de transformation et de conditionnement ou les exportateurs. Ils sont généralement basés dans les zones proches des caféiculteurs, et vont de village en village chercher les cerises. Ils achètent une quantité substantielle de récolte en paiement comptant ou à crédit. Dans certaines régions, plus de 80 % de la récolte est achetée à travers ces intermédiaires. En général, les collecteurs connaissent bien les agriculteurs et entretiennent des relations, souvent familiales, de longue date avec eux. Ils jouent un rôle crucial dans le groupage du café et l'organisation de son transfert vers les sites de transformation ou d'entreposage.¹⁰

Traitement primaire (dépulpage par voie sèche ou voie humide) – Il y a deux manières de traiter les cerises de café après leur récolte : le dépulpage par la voie sèche et le dépulpage par la voie humide.¹¹ Dans certaines régions, une certaine quantité de cerises est traitée directement sous le caféier par les caféiculteurs. Toutefois, le traitement primaire de la cerise de café est généralement effectué sur un site de traitement ou dans une station de lavage de café appartenant à une coopérative, un privé, ou l'Etat. Chaque région et pays procède selon ses propres règles et traditions, ce qui donne aux grains de café ses caractéristiques uniques.

Le dépulpage implique :
Nettoyer les cerises
 Enlever la **pulpe de cerise**
 Enlever la couche de **mucilage**
Sécher les grains de café

¹⁰ Le rôle des collecteurs de café est parfois remis en question. Certains considèrent qu'ils profitent des petits producteurs de café vulnérables en les payant moins cher que ce que le marché leur offrirait. Le mélange de grains de café de haute et de basse qualité et le manque de traçabilité du café sont également un sujet de préoccupation.

¹¹ L'annexe 3 donne les descriptions détaillées des méthodes de traitement les plus couramment utilisées.

Traitement secondaire (déparchage et conditionnement)

– Les grains de café séchés, appelés café parche, sont transférés à l'usine de déparchage et conditionnement et passés dans une machine de décorticage, appelée déparcheur. Cette dernière utilise un mécanisme de frottement pour éliminer la dernière couche de peau enveloppant le grain de café, qui peut être soit de la pulpe de cerise (café naturel) ou soit de la parche (café lavé). Cette étape nécessite beaucoup de soin, car la chaleur générée par les frottements peut avoir un impact négatif sur la qualité du café. Les grains passent ensuite par un long procédé de triage (taille, poids, intensité, couleur...) afin d'obtenir différents lots de café vert marchand répartis selon la classification en vigueur dans le pays d'exportation. Le café vert (ou le café parche) doit être entreposé dans de bonnes conditions pour conserver sa saveur, jusqu'à environ une année.

Dans plusieurs pays, le tri final est effectué à la main, majoritairement par des équipes de femmes. Il est à déplorer que cette activité soit parfois associée au travail des enfants car dans de nombreux cas des mineurs travaillent aux côtés de leurs parents ou frères et sœurs majeurs.

Le déparchage implique :

Enlever la parche recouvrant les grains de café

Calibrer par taille et poids

Trier les grains par qualité

Emballer les grains de café vert en sacs de jute ou Probags

Commerce international

Après sa transformation et conditionnement, plus de 80 % de la production de café vert est commercialisée internationalement. Cette fonction est exercée par divers agents : des exportateurs, des offices de commercialisation, des courtiers, des négociants, des importateurs, des transporteurs, des entreposeurs, des torréfacteurs, et des distributeurs/détaillants. Ils sont le lien entre les producteurs et les consommateurs. Leur fonction est d'acheter auprès des producteurs lorsque ces derniers ont besoin de vendre, de financer les stocks selon les besoins, d'assurer le conditionnement et la logistique, de livrer à leurs clients selon les besoins, et de gérer les risques inhérents à la CVC (Gibbon, 2014).

L'une des principales caractéristiques du commerce international du café est la forte concentration qui s'observe dans certains segments de la CVC. Un petit nombre d'acteurs domine le marché (Figure 13) ce qui lui confère un pouvoir de négociation permettant de capter une part importante de la valeur finale au détriment de segments plus faibles.

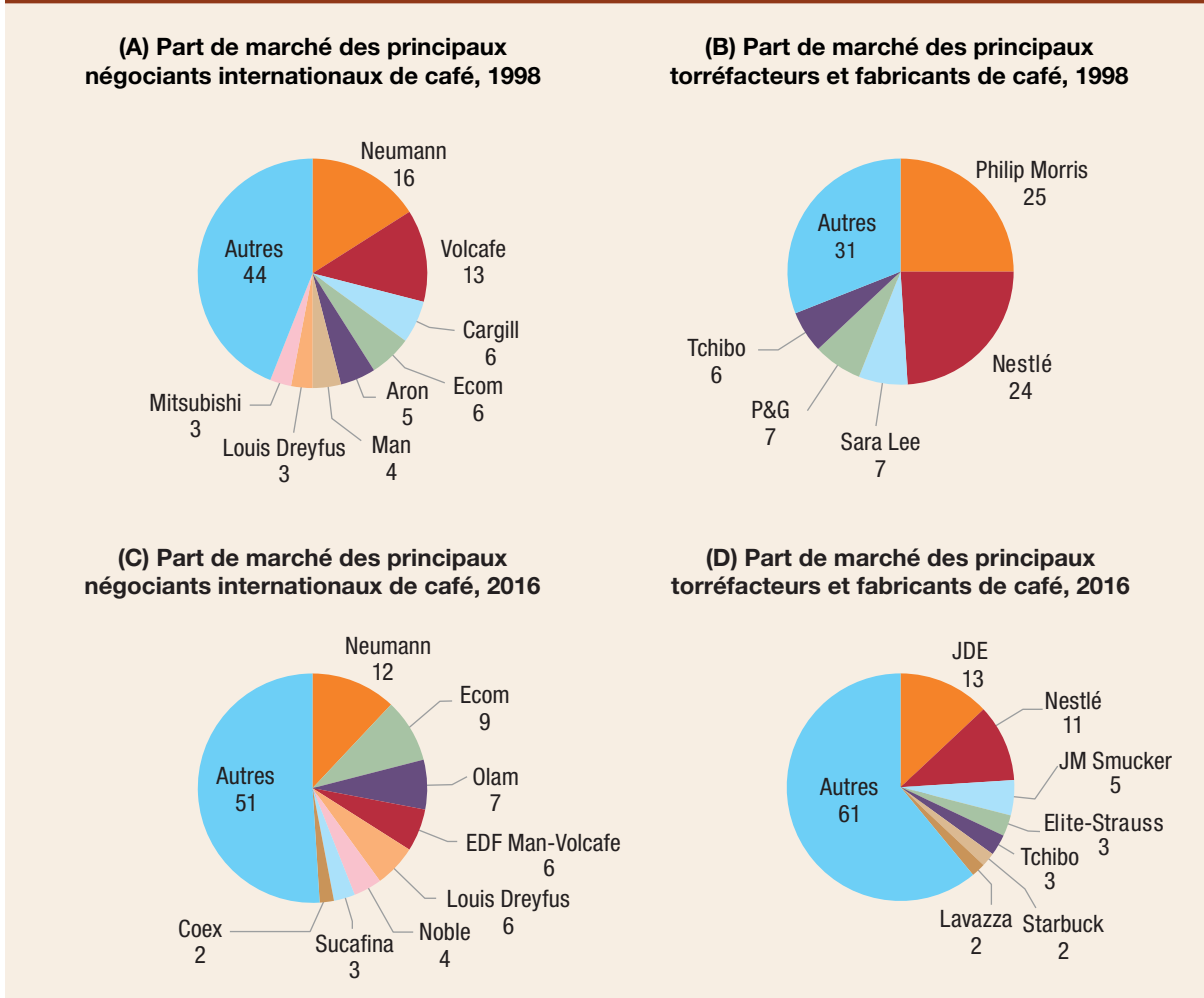
Torréfaction

La torréfaction transforme les grains de café vert en une boisson aromatisée consommable. Le procédé consiste à cuire à haute température, dans un four en fonte avec un tambour rotatif, les grains de café vert qui vont : être déshydratés, changer de couleur en passant du vert au brun, et développer des arômes et des goûts grâce aux sucres et autres caractéristiques qu'ils contiennent. Après la torréfaction, les grains sont immédiatement refroidis soit par air ou par eau. Les torréfacteurs développent différents profils

Figure 13 – La concentration du marché mondial le long de la chaîne de valeur du café

Source : secrétariat de la CNUCED.
Photo credit © Fotolia.

Figure 14 – Aperçu du niveau de concentration des marchés de négoce et torréfaction du café (pourcentage)



Source : Ponte (2002), CCI et données provenant des sites Web des compagnies.

de torréfaction en mélangeant des cafés d'origines différentes. Ils créent des marchés de café différenciés et répondent ensuite à leurs besoins. La torréfaction est généralement effectuée dans les pays importateurs afin de garantir la fraîcheur des grains torréfiés et atteindre le consommateur le plus rapidement possible. Sous de bonnes conditions de stockage, le café torréfié peut conserver sa saveur de 6 à 12 mois.

Le segment de la torréfaction est fortement concentré (Figure 14). Par exemple, on observe qu'en 2016 deux torréfacteurs contrôlaient environ un quart du marché, tandis que les cinq plus grandes sociétés de négoce international traitaient plus de 40 % du commerce mondial de café. De nombreux torréfacteurs contrôlent également souvent la commercialisation et la distribution de leurs produits.

Vente au détail

La vente du café au détail est conduite par différents types de détaillants – commerces de distribution, restauration, bars, « coffee shops » ou encore internet – qui relient les torréfacteurs aux consommateurs de café. Deux segments principaux de consommation du café se distinguent : la consommation à domicile et la consommation hors-domicile. Le marché de la consommation à domicile représente 70 à 80 % de la vente du café au détail (CCI, 2012). Les proportions peuvent varier d'un pays à un autre, notamment dans les pays du sud de l'Europe, dans lesquels il existe une importante tradition de consommation hors du domicile.

Les commerces de distribution fournissent l'essentiel du marché à domicile de la vente du

café. Ils s'approvisionnent principalement auprès des torréfacteurs industriels. Certains torréfient et commercialisent à travers leurs propres marques de café. Le marché demeure toutefois très concentré avec un petit nombre de distributeurs contrôlant une grande part de la vente de café au détail. Le format de vente portionné du café (capsules ou dosettes) a contribué à la forte progression des ventes notamment avec l'arrivée massive dans les foyers des machines à café.

Le marché des « coffee shops » s'est considérablement développé. Starbucks, par exemple, incarne particulièrement ce phénomène. Cette enseigne de café restaurant est passée de 425 points de vente à travers le monde dans les années 1990 à 10 241 en 2005, 16 858 en 2010 et 27 339 en 2017.¹² Ce segment est extrêmement compétitif avec la présence de nombreuses enseignes qui se livrent une forte concurrence sur des emplacements urbains hautement stratégiques. Son offre est axée sur un café à haute valeur ajoutée.

2. Segmentation de la CVC

Comme décrit dans la section précédente, le café passe par quatre entités principales. Du **producteur** au **négociant international**, et en passant par le **torréfacteur** et le **détaillant**, le café est différencié à chaque étape et se voit attribuer des prix différents tout le long de la CVC. Le prix bord champ, le prix international du café vert et le prix au détail payé par le consommateur sont les principales références de différenciation.

Le Brésil, la Colombie et le Viet Nam étant les principaux producteurs mondiaux de café, toute perturbation de la production de café dans ces pays affecte à la fois l'offre et le cours mondial du prix du café vert. Par exemple, comme indiqué précédemment, les perturbations climatiques ont un grand impact sur la production brésilienne, qui à son tour affecte le cours des prix sur le marché mondial.

Les acteurs impliqués dans la production de café sont fragmentés, composés principalement de nombreux petits producteurs qui constituent plus de 70 % du total des producteurs de café. Par conséquent, les fournisseurs de café vert sont des preneurs de prix et subissent directement les effets de la volatilité des prix sur les marchés internationaux.

Les autres segments de la CVC sont plus concentrés et les acteurs contrôlant ces segments tendent à tirer profit de leur pouvoir de marché dans leurs interactions avec les fournisseurs, perpétuant un système en place depuis les années 1990. A cette époque, deux sociétés contrôlaient près du tiers du commerce mondial du café, et la moitié du marché mondial des cafés torréfiés et instantanés était dominée par deux grands fabricants (Figure 14). Même si de nouveaux acteurs sont entrés dans les activités de négoce et de torréfaction du café, ces segments restent relativement concentrés. En 2016, les cinq plus grandes sociétés internationales de négoce du café en contrôlaient plus de 40 % du commerce total, tandis que sur le marché de la torréfaction, les deux principaux opérateurs assuraient environ le quart du marché mondial.

Sur le plan macroéconomique, les exportations de café contribuent de manière significative à générer des recettes en devises et des recettes fiscales. Bien que l'importance économique du café ait diminué dans de nombreux pays exportateurs, en 2015 la part moyenne des recettes d'exportation du café dans les recettes d'exportation totales de marchandises dépassait 10 % en Éthiopie, au Honduras, au Rwanda et en Ouganda, et était même supérieure à 50 % dans le cas du Burundi (OIC, 2015; Statistiques OIC).

3. Répartition des revenus le long de la CVC

La valeur totale générée le long de la CVC est égale à la somme totale de l'argent dépensé par les consommateurs finaux de café. A priori il serait normal que chaque maillon de la chaîne bénéficie d'un retour de valeur en fonction des prestations qu'il a fournies. On distingue quatre niveaux de répartition de cette valeur :

- Le revenu des producteurs ;
- Les marges des transformateurs et exportateurs, ainsi que leurs coûts et les taxes perçues par les pays de production ;
- Les marges des industriels, distributeurs et détaillants, ainsi que leurs coûts et les taxes dans les pays de consommation ;
- Les coûts de transport, entreposage, frais financiers et pertes de poids (durant le transport, stockage ou torréfaction).

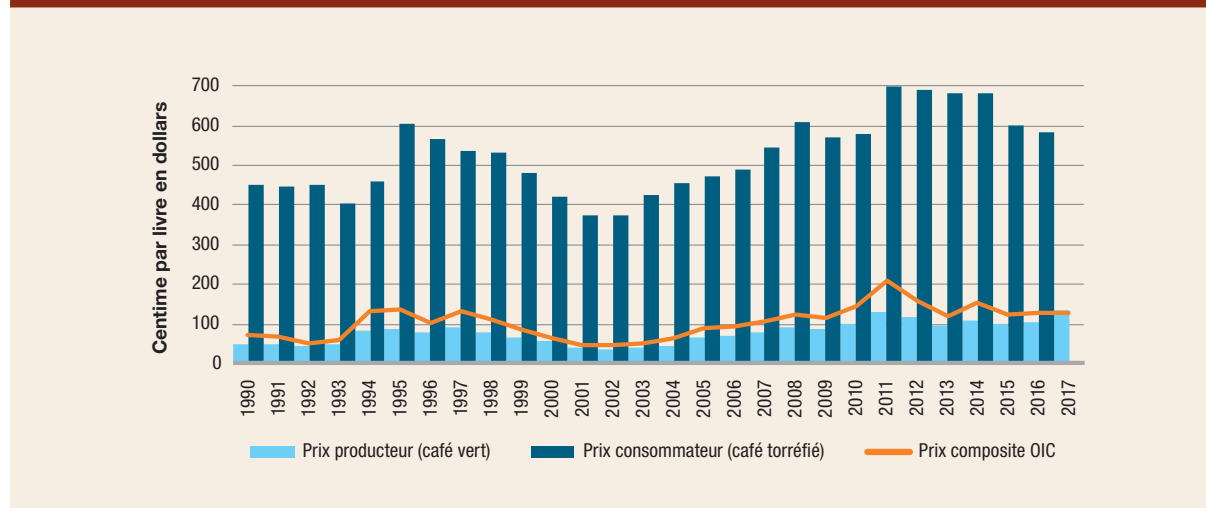
¹² Voir : <https://www.statista.com/statistics/266465/number-of-starbucks-stores-worldwide> (Consulté on 23 janvier 2018).

Pour les producteurs, leur rémunération découle d'un prix indexé au marché boursier à terme qui fixe les prix du café. La question d'un juste prix devient complexe dès lors que, d'une part, les coûts de production ne sont pas pris en compte et que, d'autre part, les prix payés aux producteurs ne sont pas reliés aux prix payés par les consommateurs. La question est de savoir si l'apport des opérateurs en aval - torréfacteurs et distributeurs - justifie qu'ils gardent une part aussi importante du prix du produit final ?

Même s'il est difficile d'obtenir une information précise sur la part de valeur capturée à chaque étape de la CVC - il s'agit le plus souvent de données

détenues par les opérateurs privés -, l'OIC établit des statistiques moyennes annuelles sur les prix au détail payés par les consommateurs et les prix payés aux producteurs. Des écarts importants sont observés entre les prix à la production et les prix de détail, et ils perdurent (Figure 15). Dans les années 1970, on estimait que la part revenant aux pays producteurs de café représentait environ 20 % de la valeur totale du produit final, tandis que les pays importateurs de café en conservaient environ 55 %. Entre les années 1990 et 2000, la part revenant aux producteurs est tombée à 13 % en moyenne. Les dernières estimations montrent une augmentation de cette part à 17 % pour la période 2011-2016.

Figure 15 – Comparaison des prix payés aux producteurs par rapport aux prix payés par les consommateurs, 1990-2017

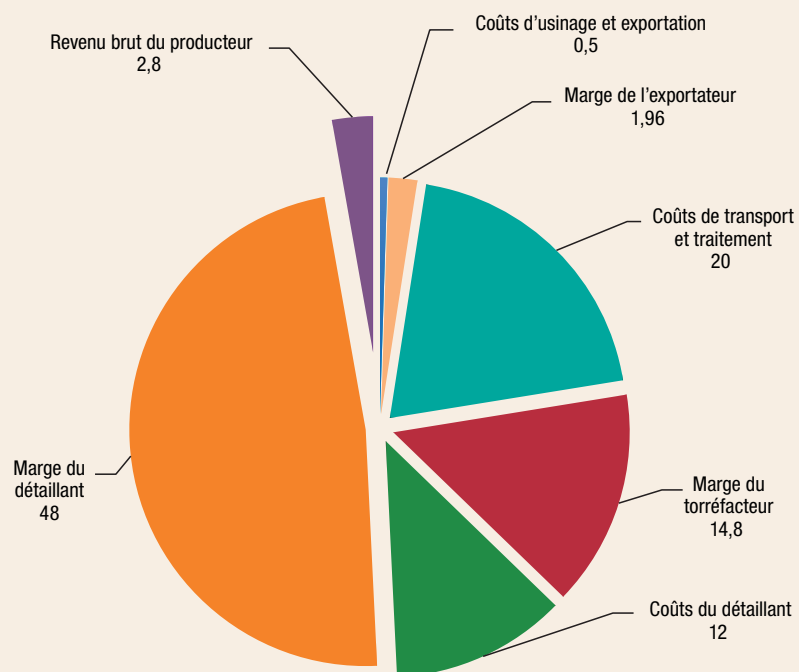


Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC.

Le fait que les pays producteurs reçoivent une part relativement faible de la valeur totale créée dans la CVC constitue une menace à la pérennité de l'offre de café. La Figure 16 montre un exemple de répartition de la valeur le long de la chaîne tirée de la vente de cafés de spécialité éthiopiens (Sidamo, Yirgacheffe et Harar). La part attribuée aux producteurs de café représentait 2,8 % du prix de vente au détail en 2011. Il ne restait environ que 5 % de la valeur dans le pays producteur, tandis que les pays consommateurs en absorbaient une part plus importante, et dans ce cas environ 75 %.

Il faudrait déterminer les conditions qui favorisent une meilleure répartition de la valeur en faveur des

producteurs. La différenciation du produit en amont peut augmenter le prix au producteur. En plus, une plus grande transparence des coûts et marges le long de la CVC permettrait aux producteurs de comprendre le mécanisme de formation des prix et ainsi renforcer leur pouvoir de négociation. Il faut aussi noter que l'importance grandissante des produits issus du commerce équitable représente de nouvelles opportunités pour les producteurs. Cette situation a conduit à l'émergence de marchés de niche de cafés différenciés offrant des prix attractifs aux producteurs. Améliorer l'organisation des producteurs de café, par exemple en renforçant la capacité de constituer des coopératives, leur permettrait de renforcer leur pouvoir de négociation et un meilleur accès aux marchés.

Figure 16 – Café de spécialité éthiopien : répartition de la valeur, 2011 (pourcentage)

Source: Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de ECF (2011).



CHAPITRE IV

APERÇU GÉNÉRAL DU MARCHÉ CAFÉIER EN AFRIQUE DE L'OUEST ET DU CENTRE

1. Genèse

Le bassin caféier ouest africain regroupe le Bénin, la Côte d'Ivoire, le Ghana, la Guinée, le Libéria, la Sierra Leone et le Togo. Le bassin central porte sur l'Angola, le Cameroun, la République centrafricaine, la République Démocratique du Congo et le Gabon.

La caféiculture démarre en Afrique de l'Ouest et du Centre à la fin du XIXe et début XXe siècles avec les premières tentatives de culture dans les deux bassins du café robusta, liberica et excelsa. Les régions basses chaudes et humides de type équatorial sont propices à la culture du robusta contrairement à l'arabica qui est plutôt déployé sur les hauts plateaux d'Afrique de l'Est en haute altitude avec un climat plus frais. D'expérimentales, ces cultures se développent dans les années 1920 et 1930 pour devenir des productions stratégiques d'exportation dans un contexte d'économie coloniale. Ainsi, des cultivars sont constitués et introduits, des forces de travail sont déplacées vers les zones d'extension des cultures et les premiers comptoirs de négoce des produits agricoles d'exportation sont ouverts (Meillassoux, 1999).

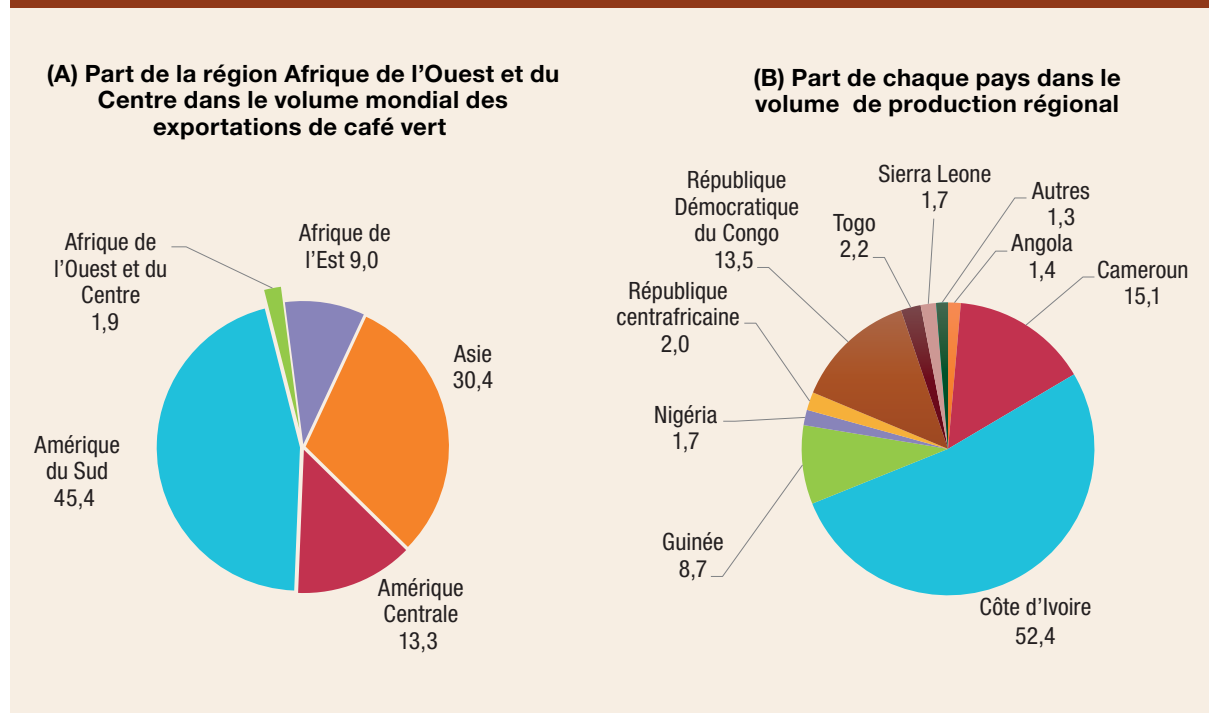
Les politiques de développement des secteurs agricoles déployées dans les années 1950 et 1960

favorisent l'accroissement des vergers caféiers et les exportations de café robusta, notamment d'Angola, de Côte d'Ivoire et du Cameroun. Cela se poursuit jusqu'à la fin des années 1980 lors de l'importante crise de l'industrie du café qui s'est caractérisée notamment par une surproduction mondiale, la rupture de l'AIC et l'effondrement des cours. Les années 1990 ont illustré plus particulièrement la fragilité et l'épuisement des modèles de production du robusta en Afrique par un recul important des rendements. A cela s'est ajouté la hausse des coûts de production et l'élimination progressive des structures publiques d'encadrement qui assuraient les investissements nécessaires à la production et la garantie du prix aux producteurs. L'ensemble de ces facteurs a contribué à la baisse progressive de la production du café en Afrique de l'Ouest et du Centre. Ils demeurent à ce jour les problématiques majeures de cette filière.

2. Taille et part de marché

Un peu plus haut, il a été relevé qu'en 2017, le volume de café vert produit en Afrique était de 17,424 millions de sacs, soit près de 11 % de la production mondiale. L'apport de la sous-région Afrique de l'Ouest et du Centre dans cet ensemble reste faible, moins de

Figure 17 – Aperçu de la production de café vert en Afrique de l'Ouest et du Centre, 2017 (pourcentage)



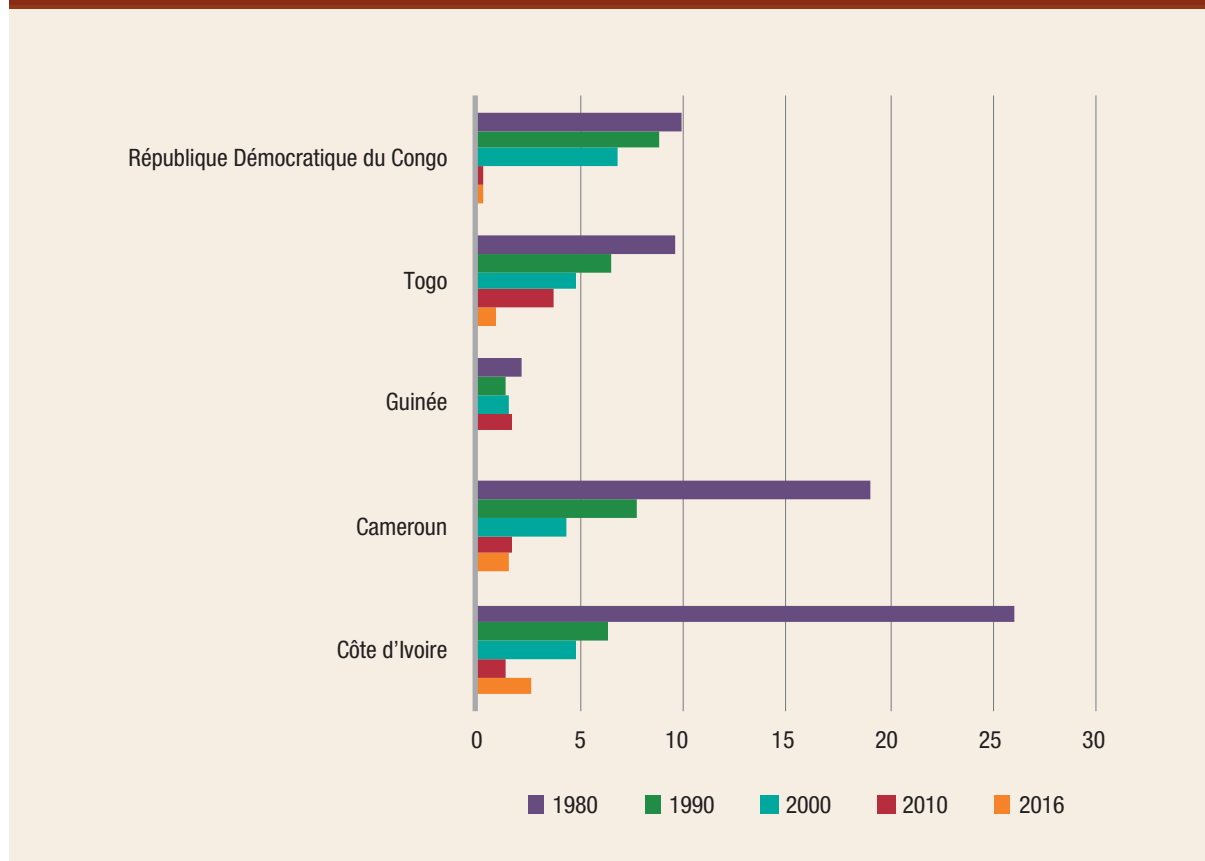
Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC.

2 % (Figure 17A). Quatre pays : la Côte d'Ivoire, le Cameroun, la République Démocratique du Congo et la Guinée en sont les principaux contributeurs, à hauteur de 90 % (Figure 17B). D'autre part, l'Afrique de l'Ouest et du Centre produisant essentiellement du robusta, la Côte d'Ivoire et le Cameroun sont respectivement le deuxième et le troisième fournisseur de robusta africain, après l'Ouganda. Ces trois pays couvrent ensemble 75 % des exportations africaines de robusta et se placent en cinquième, septième et neuvième position au niveau mondial.

Comme mentionné plus haut, la part du café dans les exportations de marchandises en Afrique de l'Ouest et du Centre a considérablement diminué depuis les années 1980 (Figure 18). Une analyse plus détaillée

des données est fournie dans la section des études de cas. Toutefois, le café demeure une denrée importante pour ces deux régions. Elles comptent le plus grand nombre de pays producteurs de café en Afrique et une part importante de la population intervenant dans la culture et la transformation du café. Ce sont principalement de petits exploitants agricoles et ouvriers qui dépendent fortement des revenus de ce produit. Les dernières estimations de l'OIC relèvent que 10 millions d'agriculteurs et ouvriers en Afrique tirent leurs moyens de subsistance de l'économie caféière africaine. L'Afrique de l'Ouest et du Centre compte près de la moitié de cet effectif. Le café peut contribuer à améliorer les conditions de vie de plus de 5 millions de personnes.

Figure 18 – Part du café dans la valeur totale des marchandises exportées par pays, 1980–2016 (pourcentage)



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir de données de l'OIC et de UNCOMTRADE; Simoes et Hidalgo (2011).

3. Culture du caféier en Afrique de l'Ouest et du Centre

Superficie consacrée à la caféiculture

Le développement de la culture du robusta implique généralement une extension soutenue des superficies exploitées. Cela s'accompagne le plus souvent par un important défrichement forestier. La superficie totale moyenne allouée à la caféiculture, répartie sur les dix pays de l'Afrique de l'Ouest et du Centre produisant plus de 1 000 tonnes par an, se monte à 766 000 hectares (OIC, 2015). Le Cameroun, la Côte d'Ivoire et la République Démocratique du Congo comptent pour 90 % de cette superficie (Tableau 2). Les caféiculteurs exploitent de petites parcelles de terres variant d'un demi-hectare à 5 hectares en moyenne par exploitation.

La plupart des plantations de café ont été établies il y a plus de quarante ans et leur productivité est aujourd'hui très faible. Ceci est aggravé par le fait que plus de 90 % de ces exploitations sont gérées par de petits agriculteurs pauvres ayant un encadrement limité et un accès faible, voire inexistant, à des sources de financement ou encore des intrants adaptés, comme discuté précédemment.

Le vieillissement de la population agricole est une autre caractéristique du secteur du café en Afrique. Le secteur souffre d'une forte migration rurale, un phénomène qui touche beaucoup plus les jeunes et les personnes éduquées vivant dans les petites villes et villages ruraux. En effet, les jeunes ne semblent pas percevoir les avantages de s'engager dans la production du café puisqu'ils observent que les générations de caféiculteurs qui les ont précédés restent piégées dans la pauvreté et luttent contre des facteurs conjoncturels qu'ils ne parviennent pas à maîtriser.

Tableau 2 – Quelques chiffres clés sur la culture du café en Afrique de l'Ouest et du Centre

	Superficie cultivée (milliers d'hectares)	Taille moyenne des exploitations en hectares	Nombre de producteurs et ouvriers (millions)	Production de café, 2017 (milliers de tonnes)	Rendement moyen des exploitations de café, 2017 (kg / ha)
Cameroun	140,0	0,5–2	0,601	22,5	160,7
Côte d'Ivoire	360,0	1,5-5	0,715	78,0	216,6
Guinée	46,0	n/a	0,038	12,9	280,4
République Démocratique du Congo	200,0	n/a	0,652	20,1	100,5
Togo	37,7	n/a	0,063	3,3	87,5

Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC, du CCI, de l'Office national du café et cacao (ONCC-NCCB) et de l'Office national du café (ONC).

Note : Le tableau utilise les données disponibles les plus récentes.

Coût de production

La culture du café est une activité à forte intensité de main-d'œuvre ; celle-ci représente 70 % du coût de production total du café vert (OIC, 2015). Les petits exploitants sont souvent poussés à embaucher de la main-d'œuvre pour subvenir à leurs besoins en termes de main d'œuvre, des tâches traditionnellement

assurées par la famille. En outre, lorsque les engrais et les pesticides sont utilisés, ils s'ajoutent au coût de production. Cependant, le vrai coût de production est difficile à évaluer car les divers intrants sont mal mesurés. Selon l'OIC par exemple, les petits exploitants agricoles burundais pratiquant de bonnes techniques agricoles ont un coût moyen de production compris entre 0,50 et 0,57 dollar par arbre (OIC, 2015).

4. Dynamique et concentration du marché

L'évolution des marchés du café en Afrique a eu lieu dans un contexte de dérégulation internationale au cours des années 1990 et de libéralisation accrue des marchés intérieurs du café au cours des années 1990 et 2000. La consolidation des secteurs du négoce international et de la torréfaction a mené logiquement au renforcement du pouvoir des multinationales dans les pays producteurs. On observe notamment que même si les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre ont leurs propres

exportateurs de café, notamment le Cameroun et la Côte d'Ivoire (Tableau 3), il est clair que quelques sociétés multinationales jouent un rôle important dans la recherche de café dans plusieurs de ces pays. La globalisation de l'approvisionnement en café par une forte implication des entreprises internationales dans l'achat de café peut également contribuer à la volatilité des prix aux producteurs. Il y a donc une asymétrie des intérêts entre ces entités d'une part, et les producteurs ainsi que les gouvernements des pays où elles opèrent. Cette question reste au cœur de la problématique de la contribution des produits de base, notamment le café, au développement des pays qui en sont les producteurs.

Tableau 3 – Principales entreprises exportatrices de café en Afrique de l'Ouest et du Centre, 2017

Pays	Entreprises
Cameroun	Delta Industries International sarl, Fakoco (<i>Ecom</i>), Nealiko Cam (<i>Nestlé</i>), Nestle Cameroun, Olam Cam, UCCAO, UTI, S.C.A. Frères du Noun
Côte d'Ivoire	Zamacom SA (<i>Ecom</i>), Barry Callebaut, Olam, Cargill West Africa, Ibero (<i>Neunmann</i>), Nestlé CI, Sifca, Touton Négoce

Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données du CCI, de l'AFCA et de l'ONCC-NCCB.

Note : Les sociétés détenues à 100 pour cent par des entités étrangères, à majorité, partiellement ou en capital-actions, sont suivies de l'indication des noms de leur(s) propriétaire(s), en italique et entre parenthèses, à moins que cela apparaisse clairement dans la raison sociale.



CHAPITRE V

ANALYSE DE LA FILIÈRE CAFÉ AU CAMEROUN ET EN CÔTE D'IVOIRE

1. Le Cameroun

Contexte

La culture du café fut introduite au Cameroun à la fin du XIXe siècle. C'est après le milieu des années 1920 qu'elle croit et devient une culture de rente. Dès les années 1960, le café a joué un rôle clé dans les politiques de développement du pays. Il devient l'une des sources stratégiques de devises étrangères nécessaires aux investissements du pays. Par ailleurs, le café constitue une source de revenus monétaires significative pour les populations rurales sollicitées pour cette activité à forte intensité de main-d'œuvre.

Au cours des années 1980, le Cameroun comptait parmi les pays producteurs et exportateurs de café les plus importants en Afrique. La production était passée d'une moyenne annuelle de 60 000 tonnes dans les années 1960 à 100 000 tonnes dans les années 1980, avec un pic historique de production atteignant 132 000 tonnes en 1986 (OIC, 2017). Toutefois, les prix bas du café et le retrait progressif de l'Etat du secteur caféier au cours des années 1990 à 2000 ont réduit les atouts qui rendaient le secteur si attrayant auprès des caféiculteurs et populations rurales. En effet, les revenus du café constituaient, dans de nombreux cas, une épargne et apportaient une sécurité monétaire pour faire face aux dépenses des ménages des producteurs, notamment des dépenses de santé et d'éducation. Des années 1990 aux années 2010, le niveau de production et la qualité du café se sont largement détériorés. En 2017, la

production n'était plus que d'environ 22 500 tonnes (Statistiques OIC).

L'État du Cameroun a mis en place différents plans de relance de la filière. En 2010, un plan de développement stratégique est adopté pour : améliorer les performances du secteur à tous les niveaux de la CVC ; faciliter la mise en œuvre des priorités convenues par toutes les parties prenantes ; et intégrer des mesures de progrès dynamiques (OIC, 2017). En outre, le plan fixait des objectifs quantitatifs à atteindre après 5 années, en termes de production, d'exportation et de consommation domestique (Tableau 4). Malgré plusieurs programmes et projets inscrits sur la feuille de route, cette politique de relance n'a pas eu d'effets et la production est restée faible. La stratégie a surtout souffert d'un manque de coordination et de suivi des actions et résultats des différentes initiatives menées par les parties prenantes, sur le terrain. De plus, les nombreuses mesures n'étaient pas suffisamment intégrées au sein des communautés cibles.

En septembre 2014, un nouveau plan d'action de relance des secteurs du cacao et du café est adopté couvrant une période de 5 ans.¹³ Les objectifs fixés en termes de production sont plus ambitieux ainsi que les moyens financiers alloués à sa mise en œuvre (600 milliards de francs CFA dont à peu près 18 % pour le secteur café). La production cible à l'horizon

¹³ Programme de Relance et de Développement des Filières Cacao et Café (PRDFCC) : 2015–2020.

Tableau 4 – Aperçu des objectifs du Plan stratégique de développement 2010–2015 et réalisations de 2010– 2017 (milliers de tonnes)

	Production	Exportation	Consommation
Objectifs pour 2015			
2015	125	80	10
Réalizations de 2010 à 2017			
2010	31,62	27,54	4,08
2011	40,15	35,94	4,20
2012	22,26	17,94	4,32
2013	24,23	19,80	4,38
2014	28,98	24,48	4,50
2015	23,45	18,90	4,56
2016	17,51	12,90	4,62
2017	22,50	17,82	4,60

Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'ONCC-NCCB; OIC (2017).

2020 est de 125 000 tonnes pour le robusta et 35 000 tonnes pour l'arabica.

Toutefois, la réputation internationale du café camerounais est fortement ébranlée du fait de la baisse de sa qualité et une production en dents de scie. De plus, le manque de rigueur des opérateurs et les insuffisances dans la valorisation et promotion de leur café exacerbent encore plus la décote de cette origine. Le prix du café camerounais s'en retrouve fortement impacté dans un marché international compétitif et de plus en plus exigeant.

Éléments clés du secteur caféier camerounais

Le café est produit dans sept régions du Cameroun (OIC, 2017). La grande partie provient des régions du Littoral et de l'Ouest qui produisent respectivement 41 % et 36 % du café du pays. Le Sud-Ouest produit environ 15 % tandis que les régions du Centre, de l'Est et du Sud produisent ensemble environ 5 % ; le Nord-Ouest produit à peu près 3 %. Environ 70 000 hectares de terres arables sont alloués à cette culture dont 60 000 pour le robusta et 10 000 pour l'arabica. Ce dernier est cultivé principalement dans l'Ouest et le Nord-Ouest et le robusta dans les terres basses du sud du pays, notamment dans le Littoral,

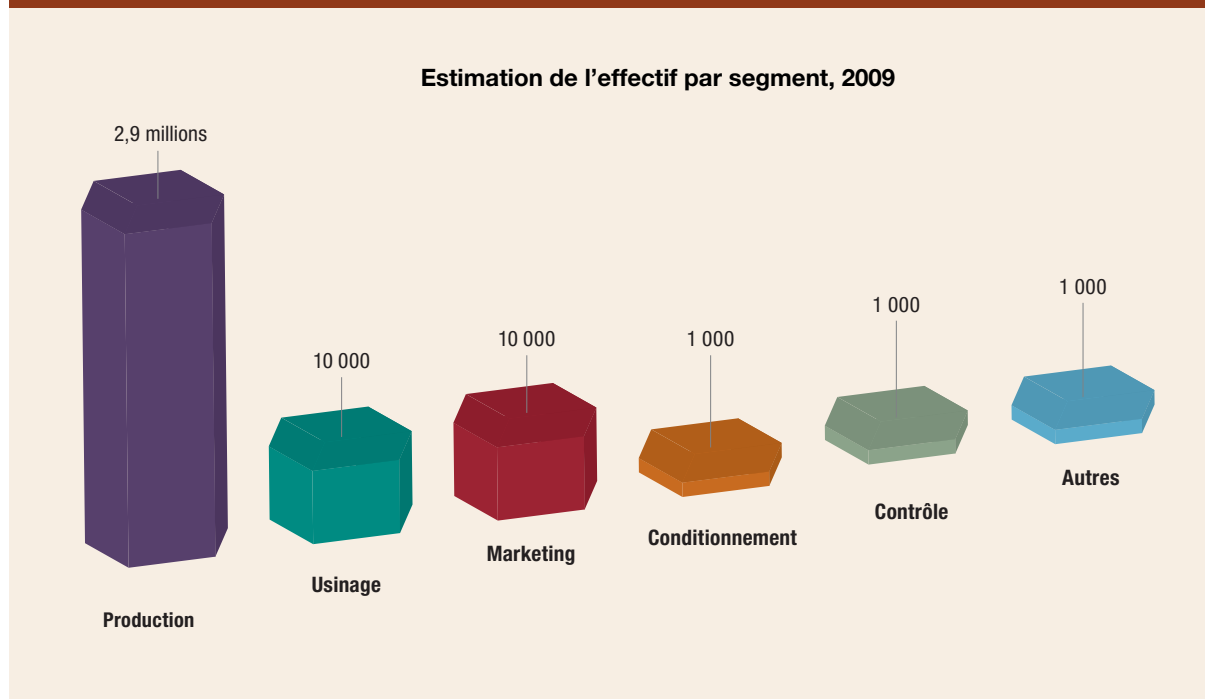
l'Est, le Centre, le Sud et le Sud-Ouest. On trouve deux types d'exploitations de café : les plantations de petite superficie – en moyenne 0,5 à 2 hectares – qui regroupent 75 % des producteurs ; et les plantations plus larges qui constituent le reste des exploitations.

Le café est un important générateur d'emplois. Les activités liées au café occupent directement ou indirectement autour de trois millions de personnes (OIC, 2017). La plus grande partie concerne les travaux de production qui touchent autour de 400 000 ménages, soit autour de 2,9 millions de personnes, le reste étant réparti pour l'essentiel entre les activités de transformation et de commercialisation (Figure 19).

Le café a été pendant un temps une source importante de devises pour l'économie du Cameroun. Toutefois la part des revenus du café dans les recettes d'exportation de marchandises a dramatiquement chuté depuis les années 1980 à 2016. Elle est passée de 19 % à 1,6 %.

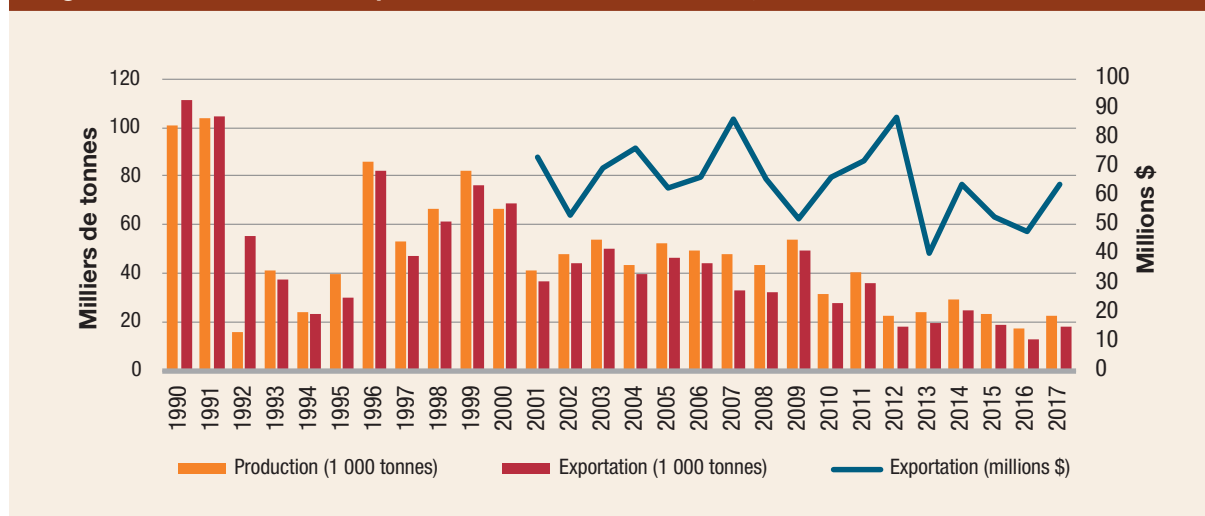
La Figure 20 montre la tendance à la baisse de la production camerounaise sur les trente dernières années. Le point le plus bas a été atteint au cours de 1992-1994, période pendant laquelle la libéralisation du secteur a été introduite.

Figure 19 – Structure de l'emploi dans le secteur café du Cameroun



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'ONCC-NCCB ; OIC (2017).

Figure 20 – Production et exportation du café au Cameroun, 1990–2017



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC et du CCI.

Le Cameroun dispose d'un débouché diversifié pour son café. Celui-ci s'exporte vers une trentaine de destinations. Le robusta est principalement exporté vers l'Italie, la France et le Portugal. L'arabica est essentiellement exporté vers l'Allemagne, la Belgique, la Fédération de Russie et les Etats Unis. L'Algérie, la Tunisie et la Jordanie représentent de nouveaux marchés porteurs pour le café robusta camerounais (OIC, 2017).

Les défis

Les nombreux diagnostics réalisés sur l'état du secteur caféier camerounais permettent de donner une synthèse des principales faiblesses affectant cette filière :

- La fragilisation des sols, le vieillissement du verger et le manque d'intrants appropriés sont d'importantes contraintes auxquelles les producteurs doivent faire face alors qu'il leur est demandé plus de productivité et un café de meilleure qualité. Ils sont insuffisamment approvisionnés en matériel végétal amélioré et en engrais adaptés ; lorsque ces intrants sont disponibles, ils sont souvent onéreux.
- Le manque de soutien approprié aux producteurs et transformateurs de café en termes de connaissances techniques agricoles et de services de vulgarisation spécifiques à la production de café et au traitement après la récolte, afin d'améliorer la productivité, la qualité et l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement.

- La faiblesse institutionnelle au niveau de la recherche caféière constitue un important handicap dans l'établissement de cultivars améliorés pouvant augmenter le rendement et offrir une meilleure résistance contre les ravageurs et maladies des plantes.
- Les difficultés à accéder aux informations sur le marché, ce qui favorise, notamment, la spéculation sur les prix au niveau du producteur et empêche une réponse optimale aux demandes du marché. La libéralisation du secteur du café a accru l'exposition de la chaîne d'approvisionnement aux fluctuations du marché international mais cette dernière ne s'est pas dotée des mécanismes adéquats de gestion des risques.
- La faible capacité des instruments financiers essentiels à dynamiser la filière café et lui assurer un développement durable.
- La faiblesse des infrastructures productives et logistiques affecte négativement l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement, ce qui augmente les coûts de production et réduit par conséquent les revenus des producteurs.

Les pistes de solution

Le Cameroun a adopté, le 30 septembre 2014, le plan de revitalisation et de développement du secteur du cacao et du café qui a fixé l'horizon de 2020 pour atteindre les productions de 125 000 tonnes de café robusta et 35 000 tonnes de café arabica, comme indiqué plus haut. Pour atteindre ces objectifs, de

nombreuses mesures et actions sont attendues en ce qui concerne la productivité, la qualité, la commercialisation, la transformation, la consommation domestique, la promotion et la recherche. Cela passe par un certain nombre d'actions :

- Faciliter l'accès à des intrants de qualité.
- Soutenir la réhabilitation des anciennes plantations.
- Promouvoir la qualité, notamment en encourageant la production du café lavé.
- Encourager l'émancipation des jeunes producteurs et des coopératives agricoles.
- Equiper le secteur d'un système d'information performant.
- Faciliter les formations et les financements de la culture du café.
- Développer la transformation et la consommation domestiques du café.
- Développer des marchés de niche de cafés différenciés.

2. La Côte d'Ivoire

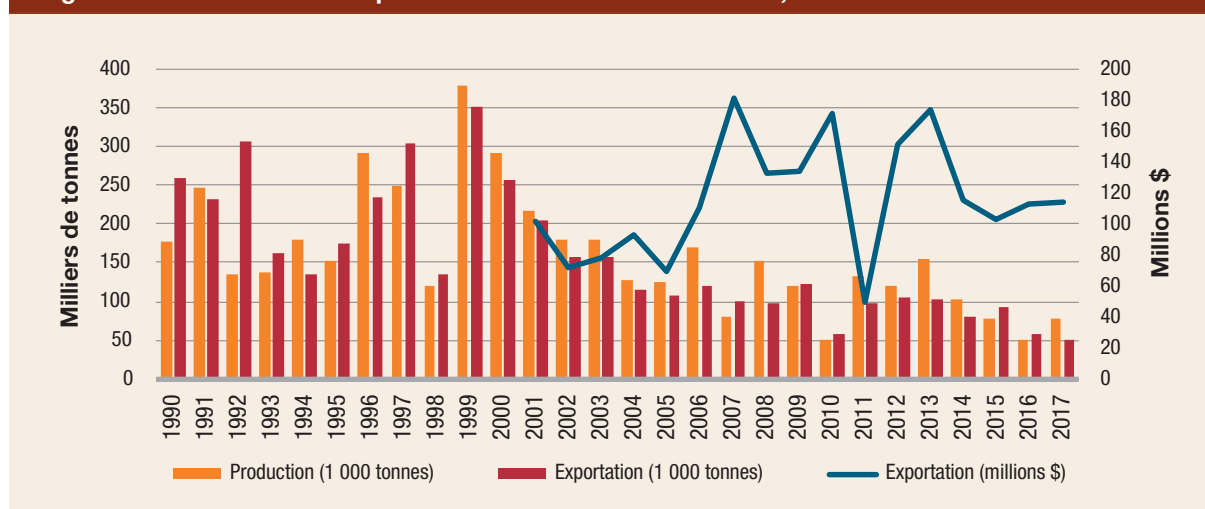
Contexte

A l'instar du Cameroun, la culture du café est introduite en Côte d'Ivoire à la fin du XIXe siècle. C'est à partir des années 1930 que l'activité prend son ampleur et voit les exportations de café de Côte d'Ivoire augmenter sur le marché international. Dans les années 1960, le café représente 40 % des exportations

totales de marchandises du pays. Le secteur se développe progressivement grâce notamment à une importante intervention de l'Etat qui met en place de nombreuses structures et sociétés pour la recherche, l'encadrement, le financement, la commercialisation et l'exportation de produits agricoles. La Caisse de Stabilisation et de Soutien des Prix des Productions Agricoles (CAISTAB) en est un exemple. Créée dès les années 1960, elle jouera un rôle tampon entre les producteurs de café et le marché international des produits de base.

Au cours des années 1970 jusque dans les premières années de 2000, la Côte d'Ivoire était le premier producteur et exportateur de café en Afrique et troisième au monde derrière le Brésil et la Colombie. La production a progressivement chuté au cours des années 1990, années de dérégulation et libéralisation de la filière. La production de café a également souffert des crises politiques dans le pays notamment au cours des années 2000 et 2010 (2002–2007, 2010–2011). La combinaison des éléments précédents a eu d'importantes répercussions sur les petits producteurs qui ne bénéficiaient plus d'un système de compensation pour leur assurer un revenu adéquat. Par conséquent, les plantations ont été délaissées et dans plusieurs zones la caféiculture est devenue secondaire ou entièrement abandonnée au profit d'autres cultures. Malgré la baisse historique de sa production (Figure 21), la Côte d'Ivoire était, en 2017, le troisième producteur de café en Afrique après l'Ethiopie et l'Ouganda et occupait la quatorzième place au niveau mondial.

Figure 21 – Production et exportation du café en Côte d'Ivoire, 1990–2017



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données de l'OIC et du CCI.

Organisation et structure de la production

La production du café en Côte d'Ivoire couvre une superficie totale de 360 000 hectares (OIC, 2015) répartie sur cinq zones principales allant du sud-ouest au sud-est : la région de l'ouest (Montagnes et Moyen Cavally) est la plus importante ; arrive ensuite la zone centre-ouest (Haut Sassandra, Marahoué et Fromager) ; le sud-ouest (Bas Sassandra) qui continue à produire malgré une forte concurrence des cultures d'hévéa et de palmier à huile ; le sud (Sud Bandama, Lagunes et Agneby) ; et la zone Est (N'zi Comoé, Moyen Comoé et Sud Comoé).

La culture du café est faite essentiellement sur de petites parcelles agricoles familiales. Pour 60 %, le café est produit comme culture principale et, pour la part restante, il y apparaît comme culture secondaire voir tertiaire.

La culture du café en Côte d'Ivoire subit une forte concurrence de la part d'autres productions agricoles dont principalement le cacao qui emploie les mêmes intervenants le long de la chaîne de production.

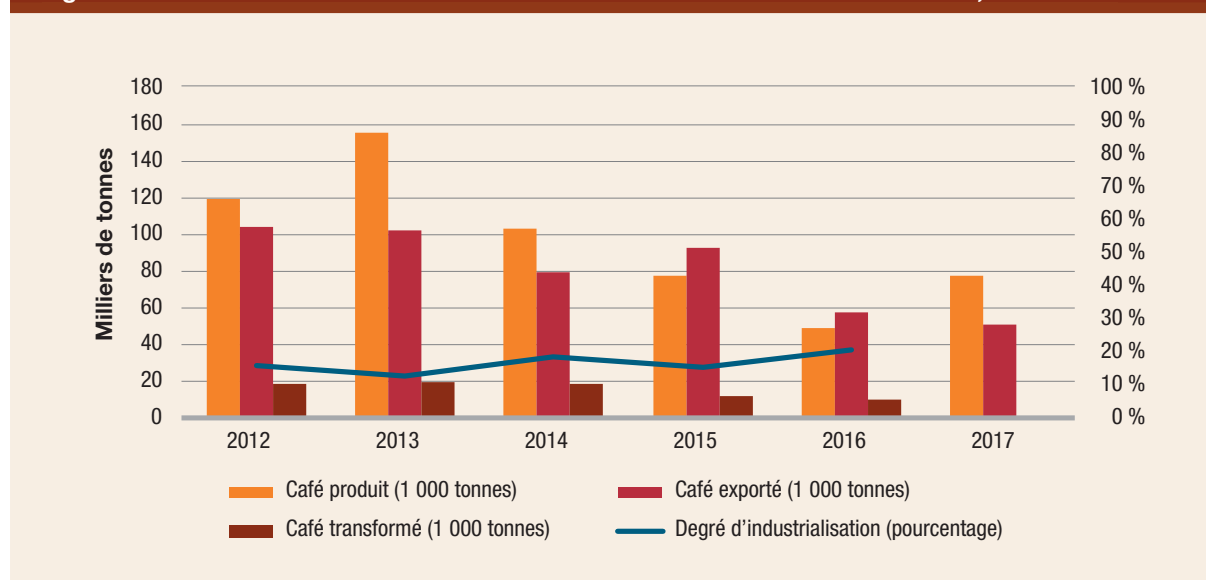
D'autres cultures sont progressivement devenues d'importantes concurrentes telles que l'hévéa et le palmier à huile, ainsi que certaines cultures vivrières, selon les régions.

Transformation industrielle du café

En Afrique, la valorisation du café au-delà de son état dit « café vert » est marginale. Néanmoins, l'Etat de Côte d'Ivoire s'est fixé un objectif de transformation et valorisation industrielle de plus d'un tiers de sa production de café. Pour cela, il est prévu de promouvoir de petites unités de transformation et renforcer la prospection de nouveaux marchés pour le café torréfié ; promouvoir la consommation locale et régionale du café à travers des campagnes d'éducation (notamment sur les bienfaits tirés de la consommation du café) et de promotion.

D'après les données du Conseil du Café-Cacao (CCC) sur les cinq dernières années, la Côte d'Ivoire a transformé en moyenne 19 % de sa production de café vert (Figure 22). Il s'agit essentiellement de café soluble destiné principalement au marché de la sous-région et une faible part arrivant sur les marchés traditionnels de café.

Figure 22 – Evolution de la transformation industrielle du café en Côte d'Ivoire, 2012–2017



Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données du CCC.

Note : le degré d'industrialisation dans ce contexte correspond à la quantité de café transformé rapportée au volume du café produit.

Les défis

Plusieurs facteurs contribuent au faible niveau actuel de la production de café et entravent la revitalisation et le développement de la filière café ivoirienne :

- Des plantations vieillissantes et des variétés de café de moyenne qualité et peu résistantes aux ravageurs et maladies sont les principales conditions qui ont considérablement affaibli la productivité. Par conséquent sur le marché international, le café ivoirien se retrouve fortement dévalué dans sa catégorie face à une importante quantité de cafés de meilleure qualité.
- Des pratiques agricoles inadaptées et le manque de matériel et technologie appropriés.
- Une progression importante de la concurrence d'autres cultures commerciales moins contraignantes et plus rentables pour les producteurs.
- Des coûts de production de plus en plus élevés.

- Des prix de café trop bas ne permettant pas de couvrir le coût de production et le revenu minimum nécessaire aux petits caféiculteurs.

Les mesures à prendre

- Disponibiliser des plants améliorés à haut rendement et de bonne qualité en remplacement des cultivars traditionnels afin de maximiser la productivité du café et le revenu des caféiculteurs.
- Promouvoir l'adoption de programmes de certification qui facilitent la conversion vers des standards de développement durable.
- Sensibiliser et apporter une formation adéquate aux petits producteurs ainsi qu'aux différents agents de vulgarisation et intervenants de la filière café.
- Faciliter l'accès aux intrants agricoles et aux technologies pour une agriculture moderne.
- Faciliter l'accès au capital et stimuler l'investissement privé local et étranger.

A close-up photograph of a copper coffee grinder. The grinder is positioned on the right side of the frame, with its base resting on a pile of finely ground coffee beans. The beans are a rich, warm brown color and are scattered across the foreground. The background is a soft, out-of-focus light brown, suggesting a wooden surface or a similar material. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the copper and the coffee.

CHAPITRE VI

CONTRAINTES ET OPPORTUNITÉS

1. Contraintes

Sur la base des faits discutés dans ce rapport, les principaux défis auxquels est confronté le secteur du café des pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre sont :

Qualité et productivité

La part de l'offre en provenance d'Afrique de l'Ouest et du Centre dans la production mondiale de café a considérablement diminué en un demi-siècle. Dans la plupart des pays concernés, les rendements sont faibles et la qualité du café est décroissante. La qualité médiocre résulte de la disparition progressive des cultivars de haute qualité au profit de semences peu productives. La baisse de qualité est également le résultat d'un manque de mécanismes de résilience adéquats pour faire face aux sécheresses, aux insectes et autres ravageurs et maladies. Les agriculteurs sont sévèrement limités par une faible capacité et une faible connaissance des techniques agricoles modernes et l'adoption de pratiques de récolte et de post-récolte appropriées. De plus, les arbres vieillissants, les sols dégradés et les impacts négatifs du changement climatique s'ajoutent à ces contraintes.

Coûts de production

Produire du café nécessite des terres, des plants de café, de la main-d'œuvre et des intrants agricoles, des infrastructures de traitement et de stockage, et d'autres infrastructures de soutien (transport, énergie, télécommunications, etc.). Certains de ces éléments font défaut dans la plupart des régions analysées, affectant négativement les revenus perçus par les agriculteurs et les pays producteurs.

Niveau et volatilité des prix

Le manque de connaissances et de capacités techniques pour analyser le comportement du marché du café est une source majeure de vulnérabilité des producteurs de café. Ils prennent des décisions sur la base des informations disponibles au moment de la décision, mais des fluctuations imprévues du marché causent un préjudice sérieux aux producteurs.

Accès aux marchés et services

L'accès limité à l'information sur les goûts des consommateurs diminue la capacité des producteurs à tirer pleinement profit des opportunités associées à leur culture. Cet environnement d'asymétrie informationnelle entre les producteurs et les consommateurs pénalise les producteurs qui sont

incapables de prendre des décisions éclairées en matière d'investissement, de gestion des risques et d'adoption des technologies appropriées.

Impacts climatiques

Les impacts négatifs des changements climatiques (conditions météorologiques extrêmes, ravageurs, et maladies) menacent l'approvisionnement en café à moyen et à long termes. Dans le même temps, certaines pratiques de production de café peuvent contribuer à la dégradation de l'environnement par l'utilisation inappropriée de l'eau, des intrants chimiques, ainsi que d'autres pratiques non durables. Comme les consommateurs sont de plus en plus soucieux de réduire leur empreinte carbone, certaines pratiques devront changer. À cet égard, les producteurs qui peuvent adopter des pratiques de production durables bénéficieront des avantages associés aux cafés dits durables.

2. Opportunités

Maximiser la qualité et la productivité du café vert

La disponibilité d'un écosystème adapté - variété de cafés et zone tropicale d'excellence avec une hydrographie abondante - offre aux caféiculteurs d'Afrique de l'Ouest et du Centre des opportunités d'augmenter la productivité, la qualité et ainsi la valeur de leur café. Un objectif majeur devrait être l'augmentation du volume et de la qualité grâce, entre autres, au renforcement des capacités nationales dans différents domaines: réhabilitation et promotion d'infrastructures appropriées ; formation adéquate des acteurs de la chaîne d'approvisionnement ; adoption de bonnes pratiques agricoles ; amélioration des variétés de caféiers ; protection contre les ravageurs, maladies et contamination, notamment au cours du stockage ; production d'un café homogène par l'amélioration des processus de transformation primaire ; et, renforcement de la recherche et développement de technologies modernes adaptées.

Améliorer la stratégie de gouvernance et la coordination de l'approvisionnement

L'un des moyens d'assurer le développement durable de la CVC passe par un meilleur mécanisme de coordination régionale et continentale. Ceci est crucial pour les pays produisant des cafés similaires, en particulier en ce qui concerne les mécanismes de

fixation des prix aux producteurs. En effet face à la grande production en provenance d'Amérique du Sud et d'Asie, les producteurs africains ont un faible pouvoir de négociation. Cela implique donc l'initiation de politiques appropriées qui puissent renforcer le pouvoir de négociation de ces pays et la promotion d'organes institutionnels africains pouvant peser de leur poids face aux défis de l'industrie caféière africaine.

Stimuler la consommation domestique

Le développement de la consommation domestique rend les producteurs plus conscients des demandes des consommateurs en termes de qualité et favorise la découverte de besoins plus spécifiques pouvant générer des gains supplémentaires. Tous les intervenants de la chaîne d'approvisionnement, en particulier les producteurs, sont stimulés, ajustent les différents paramètres le long du processus de production et améliorent ainsi le capital commercial de leur café. En outre, l'expansion du marché intérieur est une alternative au marché d'exportation qui demeure hautement imprévisible et entretient la dépendance. Il est un moteur pour une industrie caféière entrepreneuriale plus compétitive et durable.

Exploiter les avantages des marchés niche

L'exploitation de marchés niche pour des cafés différenciés offre des opportunités aux pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre s'inscrivant dans des productions à valeur ajoutée tels que les cafés biologiques, certifiés ou encore de terroir. Ce sont des initiatives qui peuvent aider à attirer une diversité d'acheteurs dans la région, en encourageant le commerce direct, ce qui assurerait des revenus plus élevés et plus stables aux petits exploitants caféiculteurs.

Promouvoir une économie du café durable

Le nombre croissant d'initiatives pour les certifications de café a le potentiel d'améliorer la position des petits exploitants dans la CVC. Ces nouvelles formes d'organisation encouragent les parties prenantes

à s'engager dans des relations à long terme et des transactions directes. Dans ce système, les participants adoptent les bonnes pratiques agricoles et de transformation qui leur permettent d'améliorer ainsi la qualité et l'efficacité de la chaîne et de garantir un revenu équitable aux agriculteurs.

3. Conclusion

Le rapport met en évidence le rôle de chacun des principaux acteurs de la CVC, avec un accent particulier sur les petits exploitants agricoles. Il montre également que la CVC est contrôlée par un nombre limité d'acteurs sur les marchés consommateurs, ce qui soulève la question de la durabilité de l'approvisionnement compte tenu des avantages limités dont bénéficient les producteurs. En effet, les acheteurs de café vert (exportateurs, négociants, torréfacteurs et détaillants) continuent d'adopter des stratégies commerciales qui leur permettent de capter la plus grande partie de la valeur, tandis qu'une grande majorité de petits producteurs tombent ou restent dans la pauvreté.

L'étude met en évidence un transfert significatif du pouvoir de négociation du pôle de production vers le pôle de consommation suite à la libéralisation et dérégulation du secteur caféier des années 90. En effet, la suppression de l'AIC explique dans une large mesure la baisse subséquente des prix aux producteurs de café. Des ajustements importants sont nécessaires pour assurer la durabilité de l'approvisionnement, en particulier dans le contexte d'une augmentation prévue de la demande au cours des prochaines décennies.

Les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre pourraient, à long-terme, contribuer beaucoup plus activement au marché mondial du café s'ils initiaient des mesures appropriées pour la relance du secteur café, en mobilisant les ressources nécessaires dans les secteurs public et privé. Il est essentiel pour les producteurs et leurs organisations de tirer profit de la mise en œuvre de tels programmes de transformation agricole. Les pays devraient agir aux niveaux national, régional et international, pour que leurs producteurs de café bénéficient d'une part équitable de la valeur finale du café.

RÉFÉRENCES

- Akiyama T., Vangaris P.N. (1990). The Impact of the International Coffee Agreement on Producing Countries. *World Bank Economic Review*, 4(2):157-173. Disponible sur : <http://documents.worldbank.org/curated/en/148721468765603318/The-impact-of-the-international-coffee-agreement-on-producing-countries> (consulté en janvier 2018).
- Anthony F., Combes M.C., Astorga C., Bertrand B. (2002). The origin of cultivated *Coffea arabica* L. varieties revealed by AFLP and SSR markers. Disponible sur : http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/divers2/010029197.pdf (consulté en novembre 2017).
- Bertrand, F. A. (2002). The origin of cultivated *Coffea arabica* L. varieties revealed. Disponible sur : http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/divers2/010029197.pdf (consulté en décembre 2017).
- CCI (2008). Forum du commerce international, N° 3-4. Disponible sur : <http://www.forumducommerce.org/Les-femmes-dans-le-secteur-du-cafe> (consulté en août 2018).
- CCI (2012). The Coffee Exporter's Guide – 3rd ed. International Trade Center, Geneva.
- Clarence-Smith W., Topik S. (2003). The global coffee economy in Africa, Asia and Latin America, 1500–1989. Cambridge University Press, Cambridge. Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/238749961_The_Global_Coffee_Economy_in_Africa_Asia (consulté le 18 décembre 2017).
- Dicum G., Luttinger N. (2006). The Coffee Book: Anatomy of an Industry from Crop to the Last Drop – Rev. and updated. Disponible sur : <https://books.google.ch> (consulté le 20 novembre 2017).
- ECF (2011). European Coffee Report 2010/11. Disponible sur : <https://www.ecf-coffee.org/publications/european-coffee-report> (consulté en décembre 2017).
- Engels J. M. M., Hawkes J. G., Worede M. (2008). Plant Genetic Resources of Ethiopia. Cambridge University Press. Disponible sur : <https://books.google.ch> (consulté en janvier 2018).
- Fairtrade Foundation (2017). Fairtrade coffee and direct trade. Supporter conference workshop October 2017. Disponible sur : <https://www.fairtrade.org.uk/~media/FairtradeUK/Get%20Involved/Documents/In%20Your%20Community/Supporter%20conference%202017/presentations/B%20Direct%20Trade%20or%20Fairtrade.pdf> (consulté en janvier 2018).
- Gibbon P. (2014). Trading Houses during and since the Great Commodity Boom: Financialization, Productivization or...?. DIIS Working Paper 2014:12, Copenhagen. Disponible sur : <https://www.diis.dk/files/media/publications/> (consulté en janvier 2018).
- Halevy A. (2011). "The Infinite Emotions of Coffee" pp. 32 "the Arabica coffee tree originated from Southwestern Ethiopia". Disponible sur : <https://books.google.ch> (consulté en novembre 2017).
- OIC (2014). World coffee trade (1963 – 2013): A review of the markets, challenges and opportunities facing the sector. ICC-111-5 Rev. 1, London. Disponible sur : <http://www.ico.org/documents/cy2013-14/icc-111-5-r1e-world-coffee-outlook.pdf> (consulté le 9 janvier 2018).
- OIC (2015). Sustainability of the coffee sector in Africa. ICC-114-5, London. Disponible sur : <http://www.ico.org/documents/cy2014-15/icc-114-5e-overview-coffee-sector-africa.pdf> (consulté le 9 janvier 2018).
- OIC (2017). Country Coffee Profile : Cameroon. ICC-120-5, London. Disponible sur : <http://www.ico.org/documents/cy2016-17/icc-120-5e-profile-cameroon.pdf> (consulté en août 2018).
- Meillassoux C. (1999). Anthropologie économique des Gouro de Côte d'Ivoire. De l'économie de subsistance à l'agriculture commerciale. Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, Paris.
-

- Milford A (2004). *Coffee, Co-operatives and Competition: The Impact of Fair Trade*. Chr. CMI Reports, R2004:6. Michelsen Institute, Norway.
- Pendergrast M. (2010). *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World – Revised edition*. Basic Books, NY. Disponible sur : <https://www.amazon.com> (consulté le 18 décembre 2017)
- Ponte S (2002). The 'Latte Revolution'? Regulation, Markets and Consumption in the Global Coffee Chain. *World Development*, 30(7):1099-1122.
- Russell B, Mohan S, Banerjee A (2012). *Coffee Market Liberalisation and the Implications for Producers in Brazil, Guatemala and India*. Oxford University Press on behalf of the World Bank. © World Bank. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/19082> License: CC BY-NC-ND 3.0 IGO.
- Simoes AJG, Hidalgo CA (2011). The Economic Complexity Observatory: An Analytical Tool for Understanding the Dynamics of Economic Development. Workshops at the Twenty-Fifth AAAI Conference on Artificial Intelligence. Disponible sur : <https://atlas.media.mit.edu/en/profile/hs92/0901/> (consulté en août 2018).
- Talbot J.M. (1997). Where Does Your Coffee Dollar Go?: The Division of Income and Surplus along the Coffee Commodity Chain. *Studies in Comparative International Development*, 32(1):56-91.
- Talbot J.M. (2004). *Grounds for Agreement: The political Economy of the Coffee Commodity Chain*. Rowman and Littlefield.
- Topik S. (2004). *The World Coffee Market in the Eighteenth And Nineteenth Centuries, from Colonial To National Regimes*. Working Paper No. 04/04. Department of History, University of California, Irvine.
- Tuchscherer M. (2003). Coffee in the Red Sea Area from the Sixteenth to the Nineteenth Century. In W. Clarence-Smith & S. Topik (Eds.), *The Global Coffee Economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500–1989* (pp. 50-66). Cambridge University Press.
- Ukers WH (2012). *All About Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage*. Simon and Schuster, MA. Disponible sur : <https://books.google.ch> (consulté le 20 novembre 2017).

Liste des pages internet consultées :

African Fine Coffees Association (AFCA) : <https://afca.coffee>

Office national du café (ONC) : <http://www.onc-rdc.com>

Office national du café et cacao (ONCC-NCCB) : <http://www.oncc.cm>

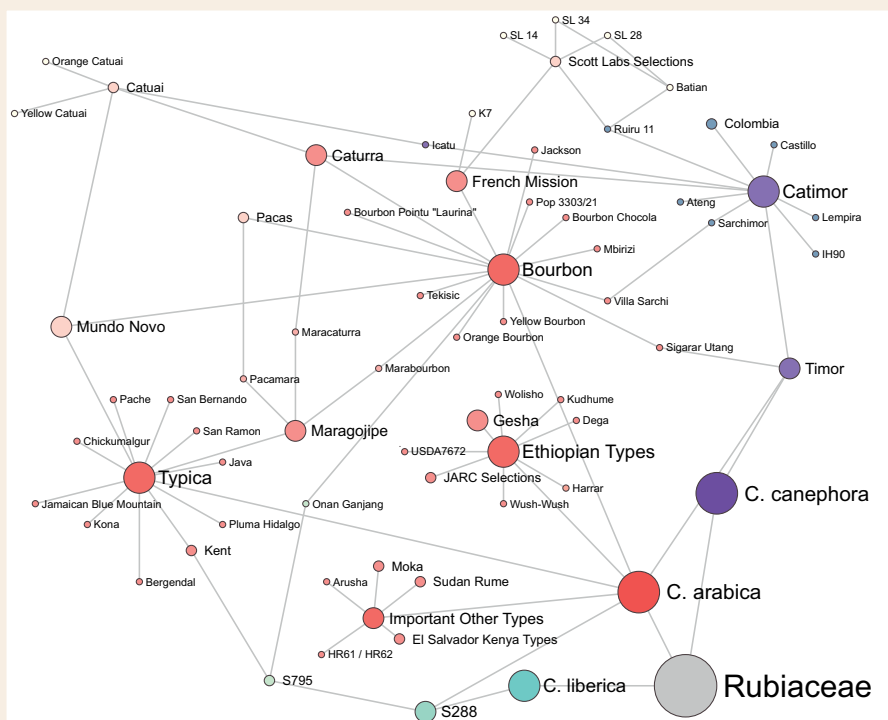
Organisation interafricaine du café : <http://www.iaco-oiac.org>

Annexe 1. Les espèces et variétés de café

Le café appartient à la famille des plantes appelée *Rubiaceae*, qui comprend plusieurs centaines de genres de plantes, dont le caféier (appelé *Coffea*). Ce dernier compte à son tour une centaine d'espèce de caféiers, dont seulement trois sont utilisées pour produire la boisson de café : le *Coffea arabica* (arabica), le *Coffea canephora* ou *Coffea robusta* (robusta) et le *Coffea liberica* (liberica). Les deux premières sont celles qui sont largement produites et commercialisées, représentant respectivement les trois quarts et un quart de la production et des exportations mondiales de café. L'Éthiopie est considérée comme le foyer de la plus large variété génétique de l'arabica (Engels et *al.*, 2008). Le robusta trouve son origine dans le centre ouest de l'Afrique et le liberica en Afrique de l'Ouest.

L'arabica spontané d'Éthiopie (arabica de forêt), qui fut cultivé au Yémen à partir du XVe siècle, est l'espèce de café la plus cultivée dans le monde pour la consommation. L'arabica est considéré comme de qualité supérieure avec une tasse plus subtile et aromatique et contenant moins de caféine. Le robusta contient près du double du niveau de caféine comparé à l'arabica, ce qui lui donne un goût plus amer et moins aromatique. Le robusta est cependant plus résistant aux maladies et peut être cultivé à basse altitude et dans des climats chauds en offrant des rendements plus élevés. Aujourd'hui, le robusta est principalement cultivé en Asie (Viet Nam, Indonésie, Inde et Malaisie), en Afrique (Ouganda, Côte d'Ivoire, République-Unie de Tanzanie, Cameroun et République démocratique du Congo) et au Brésil ; l'arabica est essentiellement produit en Amérique latine (Brésil, Colombie, Honduras, Pérou, Guatemala, Mexique et Costa Rica) et en Afrique (Éthiopie, Ouganda, République-Unie de Tanzanie, Kenya, Burundi et Rwanda). On trouve de petites récoltes de café liberica, qui constitue environ 1 pour cent de la production mondiale, en Asie (Malaisie, Philippines et Indonésie).

De nombreux cultivars ont été dérivés de ces espèces et développés pour soit augmenter la productivité, renforcer la résistance naturelle ou améliorer le goût.



Source: Secrétariat de la CNUCED, à partir des données provenant de <https://counterculturecoffee.com/learn/resource-center/coffee-varieties> et Bertrand (2002).

Annexe 2. L'expérience vietnamienne

Le café est introduit pour la première fois au Viet Nam au milieu du XIXe par les missionnaires français. Après des expériences multiples, des cultures d'arabica sont lancées dans les années 1920 sur les hautes terres du centre et plus tard, dans les années 1930, sont développées des cultures de robusta. Dans les années 1950, le café est considéré comme un produit de base stratégique pour le développement économique du pays ; les plantations sont regroupées en fermes d'état. Malgré les possibilités de développement importantes pour le secteur, le long cycle de conflits que connaît le pays ne permettra pas le décollage avant la fin des années 1980.

La recette du succès vietnamien :

A la fin des années 1970, le pays mène une politique de redistribution territoriale des forces de travail vers des zones de développement économique où des terres vierges sont défrichées. La caféiculture se développe, entre autres, grâce à la multiplication de petites exploitations agricoles familiales. Au cours des années 1980, l'expansion des surfaces cultivées s'accélère ce qui accroît la production.

L'effondrement de l'AIC en 1989 est un atout dont le Viet Nam saura tirer parti. AIC limitait considérablement leurs exportations de café et avec sa levée l'accès aux marchés de consommation favorisa la croissance de la production. Avec un taux de croissance annuel de 30 % entre 1990 et 2000, la production est passée de 78 600 à 890 460 tonnes, positionnant le Viet Nam comme deuxième producteur mondiale de café.

La conduite d'une politique habile de privatisation et de libéralisation de son économie a permis au Viet Nam de transformer sa filière café, contrôlée par des structures étatiques, vers une économie de marché avec de petites exploitations agricoles privées. Les réformes entreprises ont permis à de nombreux petits agriculteurs d'accéder à la propriété de leurs exploitations. L'investissement privé local et étranger a joué une part significative, notamment avec l'arrivée de grands groupes internationaux.

Les limites du succès vietnamien :

L'accroissement considérable de la production a cependant engendré plusieurs défis au secteur caféier vietnamien. Notamment, elle a contribué pour une part à la chute importante des prix du café au niveau mondial au cours des années 1990. Cela a fortement impacté la valeur des exportations vietnamiennes ainsi que les revenus de ses producteurs. Aussi, pour contrecarrer leurs pertes, les producteurs ont étendu et intensifié leurs cultures, et souvent de manière incontrôlée vis-à-vis de la politique gouvernementale. Des goulots d'étranglement sont rapidement apparus, la capacité de transformation primaire du café n'arrivant pas à absorber l'accroissement de la production. La qualité du café en a pâti et par conséquent sa valorisation sur le marché international.

Les leçons à tirer

Une planification prudente à long terme a permis l'essor de l'industrie caféière vietnamienne. Une libéralisation habile et la promotion des petits exploitants ont permis d'asseoir les bases durables du développement de ce secteur. Cependant, cette croissance s'est faite au détriment de la qualité et du prix.

Source : Secrétariat de la CNUCED, à partir des données provenant de <https://www.strauss-group.com/> (consulté en août 2018).

Annexe 3. Méthodes de traitement de la cerise de café après sa récolte

Voie sèche (donne le café naturel ou non-lavé)

Les cerises de café sont triées et directement placées au soleil pour sécher*. Elles sont régulièrement remuées pour assurer un séchage uniforme. Selon les conditions météorologiques, elles peuvent prendre jusqu'à 4 semaines avant d'atteindre le niveau d'humidité requis (environ 11 %). Une phase de séchage prolongée permet aux grains de café d'absorber davantage de composants, donnant au café une saveur plus complexe. Les grains sont finalement décortiqués pour retirer la pulpe.

Voie humide (donne le café lavé)

Les cerises de café sont triées et dépulpées (séparation de la pulpe des grains). Les grains enveloppés de mucilage sont placés dans des cuves de fermentation pendant 12 à 36 heures, selon les règles de l'art. Une fois que le mucilage est retiré, les grains sont séchés* jusqu'à obtenir l'humidité requise. Le café traité par voie humide a tendance à avoir des saveurs plus vives et propres, avec un corps léger. Ce traitement produit souvent des cafés de qualité supérieure. Toutefois, la méthode utilise une grande quantité d'eau dans le processus et qui, en outre, doit être épurée en bout de chaîne.

Voie semi-humide (donne le café semi-lavé)

Les cerises de café sont triées et dépulpées. Les grains sont directement lavés et mis à sécher*. Ce traitement utilise moins d'eau.

Variante de la voie humide (donne le café « honey »)

Le café dit « honey » est le résultat d'une variante de la technique de traitement par voie humide, dans laquelle les cerises de café sont dépulpées et les grains sont directement placés au soleil pour sécher*, avec une partie ou la totalité de leur mucilage. Le mucilage est doux et collant, ce qui donne au café une saveur exceptionnellement sucrée. Le but est donc de gagner en sucrosité comparé au café lavé, et avoir un goût plus propre vis-à-vis du café naturel.

** Le séchage est généralement réalisé selon trois manières : dans un grand four mécanique à air chaud ; au soleil sur une grande étendue de béton ; ou au soleil sur un « lit africain » composé d'un filet tressé suspendu sur quatre pieds.*

COUP D'ŒIL SUR LES PRODUITS DE BASE

ÉDITIONS PRÉCÉDENTES

- No. 1 : Perspective historique
- No. 2 : Édition spéciale sur le coton en Afrique (disponible aussi en anglais)
- No. 3 : Édition spéciale sur l'énergie (disponible aussi en anglais)
- No. 4 : Édition spéciale sur la sécurité alimentaire (disponible aussi en anglais)
- No. 5 : Édition spéciale sur les terres rares (disponible aussi en anglais)
- No. 6 : Commodities at a glance, special issue on Gold
- No. 7 : Édition spéciale sur l'or
- No. 8 : Commodities at a glance, special issue on Gum Arabic
- No. 9 : Édition spéciale sur le gaz de schiste (disponible aussi en anglais)
- No. 10: Commodities at a glance, special issue on Coffee in East Africa

Disponibles à l'adresse : unctad.org/commodities



