

# Guide du Café

Quatrième édition



© Centre du commerce international 2022

Le Centre du commerce international (ITC) est l'agence conjointe de l'Organisation mondiale du commerce et des Nations Unies.

**Adresse :** ITC  
54-56, rue de Montbrillant  
1202 Genève, Suisse

**Boîte postale :** ITC  
Palais des Nations  
1211 Genève 10, Suisse

**Téléphone :** +41-22 730 0111

**Fax :** +41-22 733 4439

**Courriel :** [itcreg@intracen.org](mailto:itcreg@intracen.org)

**Internet :** <http://www.intracen.org>



Guide du Café  
Quatrième édition



## À PROPOS DU GUIDE

Le *Guide du Café* est la source d'informations la plus complète, la plus pratique et la plus impartiale au monde sur le commerce international du café. Il couvre les questions commerciales concernant les producteurs de café, les négociants, les exportateurs, les sociétés de transport, les certificateurs, les associations et les autorités, et d'autres acteurs concernés. Beaucoup dans l'industrie du café le considèrent comme la référence incontournable.

Les informations contenues dans cette quatrième édition proviennent directement de l'industrie du café. Il met à jour les informations techniques sur les finances, les mesures de sécurité alimentaire, la logistique et les contrats. Il redéfinit la qualité et la segmentation des données et élargit la couverture de la numérisation et les informations relatives aux certifications et à la législation sur la chaîne d'approvisionnement. Il accorde également une importance primordiale à des questions telles que le changement climatique, la volatilité des prix du café, le salaire vital et la répartition inéquitable du pouvoir, des bénéfices et des ressources tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Il se veut informatif, utile et inclusif de toutes les parties prenantes de l'industrie.

Cette traduction en français du Guide du Café rend hommage à toutes les parties prenantes francophones du secteur du café désireuses de s'informer et développer leurs connaissances dans ce milieu. Cette traduction a été facilitée grâce au soutien de l'Agence des Cafés Robusta en Afrique et au Madagascar (ACRAM) ainsi que celle de l'Union européenne et de l'Organisation des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) dans le cadre de leur financement du programme 'ACP Business-Friendly' mis en oeuvre par l'ITC.

**Éditeur :** Centre du commerce international

**Titre :** *Guide du Café - Quatrième édition*

**Date et lieu de parution :** Genève, mai 2022

**Nombre de pages :** 327

**Langue :** Français

**Numéro de document ITC :** P94.F/SEC/DEI/22-V

**eISBN:** 9789210015394

**Citation :** Centre du commerce international 2022. *Guide du Café - Quatrième édition*. ITC, Genève.

(or) M. Bozzola, S. Charles, T. Ferretti, E. Gerakari, H. Manson, N. Rosser, P. von der Goltz (2021). *Guide du Café*. Centre du commerce international, Genève, Suisse.

Pour plus d'informations, prendre attache avec : Hernan Manson [alliances@intracen.org](mailto:alliances@intracen.org)

L'ITC encourage la réimpression et la traduction de ses publications pour une diffusion plus large. De courts extraits de cet article peuvent être librement reproduits, avec mention de la source. Une autorisation doit être demandée pour une reproduction ou une traduction plus étendue. Une copie du matériel réimprimé ou traduit doit être envoyée à l'ITC.

Image(s) numérique(s) sur la couverture : ©shutterstock.com et ITC

© Centre du commerce international ( ITC )

L'ITC est l'agence conjointe de l'Organisation mondiale du commerce et des Nations Unies.

## AVANT-PROPOS

Nous nous félicitons de la publication de cette quatrième édition du Guide du Café. Notre travail consiste à soutenir une transformation de l'industrie du café vers une industrie axée sur le produit, la compétitivité et la qualité, tout en donnant la priorité aux personnes et à la planète. Le Guide reflète mon souhait de faire en sorte que l'assistance technique de l'ITC aide nos pays partenaires à renverser des siècles de dépendance vis-à-vis des produits de base, transformant les exportations en croissance diversifiée et en réduction de la pauvreté.

Cette édition reflète les évolutions des 10 dernières années et les nouvelles dynamiques qui se sont mises en place. Publié pour la première fois sous le titre *Café - Guide de l'exportateur* en 1992, puis mis à jour en 2002 et 2012, ce manuel pratique est devenu la publication la plus complète au monde sur le commerce international du café.

Les bouleversements et mutations de la filière café ont rythmé les éditions successives de ce guide. Ce continuum a offert aux parties prenantes une formidable opportunité d'améliorer leur rôle dans la chaîne de valeur mondiale du café.

Le guide conserve l'essence qui l'a rendu si populaire au fil des ans, avec des informations neutres et pratiques, du grain à la tasse. Il s'adresse aux acteurs de la chaîne de valeur dans tous les pays producteurs et consommateurs de café. Un panorama du monde du café s'accompagne de conseils sur les pratiques durables et la compétitivité, la certification, les contrats, la logistique, les assurances, l'arbitrage, les marchés à terme, la couverture, la gestion des risques, le contrôle qualité, les outils numériques...

La vague qui a suivi la publication de la troisième édition a considérablement remodelé l'industrie du café, apportant un café de haute qualité et des principes de durabilité aux consommateurs et aux opérateurs de la chaîne de valeur. Depuis la dernière édition, ce concept de niche s'est développé par le biais d'un segment de marché « premium » : un café de bonne qualité accessible aux consommateurs grand public, centré sur des valeurs de durabilité.

Aujourd'hui, nous reconnaissons une segmentation du marché du café que ce guide définit comme standard, premium et de spécialité. Cette évolution vers des marchés à plus forte valeur ajoutée souligne l'évolution des modes de consommation. Pour réussir, un produit nécessite désormais un impact économique et social. Les consommateurs et les producteurs commencent à associer la qualité des produits à la durabilité et examinent en quoi la production affecte l'Environnement et la vie des personnes « derrière la tasse ».

Dans le cadre de ce changement, nous devons nous assurer que les gains sont partagés équitablement dans toute la chaîne d'approvisionnement. Un secteur du café qui valorise les personnes et la planète tout en permettant le profit pour tous a besoin d'un secteur privé compétitif. Il s'agit des producteurs petits agriculteurs, exportateurs, torréfacteurs et entreprises tournées vers les consommateurs. Cette démarche nécessite une résilience de l'intérieur, établie à travers des partenariats et des investissements, ainsi qu'une amélioration des politiques et de la gouvernance sectorielle.

Le temps est venu pour l'industrie de reconstruire en mieux, mais avec les fondations solides. Ensemble, nous pouvons nous attaquer aux problèmes persistants et nouveaux et saisir les opportunités. Les revenus agricoles doivent croître de manière durable pour assurer l'avenir de l'industrie du café. Les partenariats public-privé, les alliances entre les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement et les politiques sont également essentiels pour le conduire vers un changement généralisé. Ce guide est une étape vers la fourniture d'informations pour rendre cela possible.

Nous nous engageons à faire progresser les objectifs de développement durable dans l'industrie du café, en ciblant une croissance inclusive grâce à une action commune. Le programme Alliances for Action du Centre du commerce international, qui s'appuie sur des partenariats pour des systèmes alimentaires durables, a dirigé cette nouvelle édition. C'est le résultat d'un incroyable exercice de co-création, s'appuyant sur les contributions de nombreux acteurs mondiaux de l'industrie à travers la chaîne de valeur. Cette approche rend le guide aussi inclusif que possible pour tous les lecteurs et présente les réalités et les opportunités dans l'industrie du café aujourd'hui.

Nous tenons à remercier les nombreux experts de l'industrie, les entreprises et les institutions qui ont contribué à ce guide. Nous espérons qu'il continuera à servir d'outil essentiel de formation et de partage des connaissances pour faire avancer les intérêts des producteurs, des exportateurs et de ceux qui les soutiennent dans les pays producteurs de café du monde entier.



**Pamela Coke-Hamilton**

Directrice exécutive

Centre du commerce international

## NOTE DES AUTEURS

Avec cette quatrième édition du *Guide du café*, nous espérons marquer un tournant pour cette publication cruciale qui à la fois honore son héritage et améliore sa pertinence pour l'industrie du café aujourd'hui.

Notre objectif est de passer d'un document mis à jour tous les dix ans à un centre dynamique de connaissances et d'informations qui contribue à une solution transformatrice pour les personnes et la planète derrière le café.

Cette édition complète sera suivie de versions autonomes des chapitres, chacune avec des boîtes à outils de ressources utiles, sur la même plate-forme. Ceux-ci font partie de nos efforts pour rendre ce document aussi convivial et utile que possible pour tous les lecteurs.

Nous prévoyons de capitaliser sur le réseau de l'industrie du café qui a activement contribué à cette édition, à la fois pour une description précise de l'industrie dans cette publication et pour alimenter les futurs efforts en cours pour maintenir ses données et informations à jour, précises et inclusives dans la représentation des parties prenantes.

L'industrie du café est un environnement dynamique, régi par la volatilité des prix du marché, les incertitudes liées au changement climatique, les avancées technologiques et l'évolution des habitudes de consommation, pour n'en nommer que quelques-uns. Au cours de la courte période de mise à jour de ce guide, plusieurs événements drastiques ont secoué le secteur, d'une pandémie mondiale de COVID-19 aux ouragans en Amérique centrale en passant par une grave période de gel au Brésil. Des changements positifs sont également en cours, tels qu'une plus grande valeur ajoutée à l'origine et une augmentation de la consommation dans les pays producteurs de café.

Des problèmes persistants inhérents au système actuel de la chaîne d'approvisionnement du café demeurent également. Il s'agit notamment du problème des générations, de l'inégalité de genres, du manque de revenus pour les producteurs et de la faible application de la diligence raisonnable en matière de droits humains.

Pendant ce temps, la demande de café continue de croître et ne montre aucun signe de ralentissement.

Le secteur doit être adaptable, résilient et stratégique s'il veut maintenir une croissance saine et inclusive. Ces qualités nécessitent une action commune et une coalition d'acteurs du café de toute la chaîne. Le *Guide du café* peut jouer un rôle à cet égard, en sensibilisant au fil du temps aux problèmes en évolution qui doivent être abordés, aux opportunités à explorer et à la cartographie de la meilleure voie à suivre.

Le réseau de café derrière ce guide est l'outil qui nous a permis de le faire. Nous espérons qu'il continuera à jouer ce rôle à partir de maintenant, afin que nous puissions contribuer ensemble à façonner un secteur du café dont nous pouvons tous être fiers.

Nous espérons que vous apprécierez la lecture.

## REMERCIEMENTS

Cette nouvelle édition est le fruit d'un processus de co-création des acteurs de la filière café, du grain à la tasse. Un groupe consultatif de plus de 70 membres du monde entier a contribué à façonner sa structure et son contenu.

Le guide est le résultat des précieuses contributions des personnes et des organisations ci-dessous, dont les conseils, l'expertise et le temps consacré sont salués et appréciés.

L'équipe d'auteurs suivante a dirigé les travaux de cette nouvelle édition :

**Philip von der Goltz** est le principal auteur technique. Il représente l'industrie du café en tant qu'associé directeur de List + Beisler et en tant que Q Grader certifié et est consultant sur les questions de café auprès du Centre du commerce international (ITC).

**Sarah Charles** est l'auteur principal des premiers chapitres du guide. Elle a également coordonné la mise à jour des contributions et du nouveau matériel et a commandé des œuvres d'art. Elle écrit pour des publications sur le café et est actuellement responsable des communications pour le programme Alliances for Action de l'ITC.

**Hernan Manson** est co-auteur du guide. Il a assuré la direction stratégique et la coordination générale de cette édition. Il est responsable, Inclusive Agribusiness Systems, et cogère le flux de travail ITC Alliances for Action.

**Martina Bozzola** est co-auteur du guide. Elle a conseillé et écrit sur les aspects de l'agriculture durable. Elle est associée de recherche principale en économie agricole et des ressources à l'Université des sciences appliquées de Zurich et professeure adjointe en économie de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé à l'Université Queen's de Belfast.

**Tommaso Ferretti** est co-auteur du guide. Il a conseillé et écrit sur les aspects de la finance et de l'investissement. Conseiller du programme Alliances for Action de l'ITC, il est doctorant à l'Université McGill, où il se concentre sur la manière dont la finance et les investissements pour le café façonnent l'innovation et la durabilité dans les chaînes de valeur agricoles mondiales.

**Eleni Gerakari** est co-auteur du guide. Elle a fourni l'appui, des recherches et un soutien à la rédaction. Elle est rédactrice technique et coordinatrice de partenariat du programme Alliances for Action de l'ITC.

**Neil Rosser** est co-auteur du guide. Il est le principal contributeur des données de l'industrie. Il a travaillé pour la plupart des plus grandes maisons de négoce de café vert en tant que statisticien des produits de base pendant plus de 30 ans et a été vice-président du Comité statistique de l'Organisation Internationale du Café.

**Natalie Domeisen** a dirigé la gestion de la production et conseillé sur les aspects de planification, les aspects structurels, éditoriaux et de la communication. Elle dirige les publications et les événements de l'ITC.

**Jennifer Freedman** a été rédactrice en chef, avec Natalie Domeisen en tant que contributrice à la rédaction. **Anne Griffin** a assuré l'assistance éditoriale et la gestion de projet. Les services Design Plus ont géré la conception et la mise en page, sous la direction d'**Iva Stastny Brosig**. **Jasmine Massoumi** a fourni des figures graphiques pour cette édition.

L'ITC souhaite également remercier **Morten Scholer** et **Hein Jan van Hilten**, qui étaient responsables de la coordination et du contenu de la troisième édition du *Guide du café* et ont assuré la continuité du riche héritage du *Guide du café* de l'ITC dans cette quatrième édition.

Enfin, l'ITC remercie l'**ACRAM**, ses membres, et son Président **Enselme Gouthon** pour leur contribution à la traduction française de ce guide grâce à laquelle son contenu devient accessible aux acteurs francophones du secteur mondial du café.

Le processus de co-création unique de cette édition dans l'industrie du café est le fruit des contributions généreuses et exceptionnelles des personnalités et organisations suivantes de l'industrie :

## PRINCIPAUX CONTRIBUTEURS / MEMBRES DU GROUPE CONSULTATIF

<b>Ajmal Abdulsamad</b>	Chargé de projet, Chaîne de valeurs mondiale et finance	Centre du commerce international
<b>Christophe Alliot</b>	Co-fondateur	Bureau for the Appraisal of Social Impacts for Citizen Information, BASIC
<b>Paul Arnephy</b>	Co-fondateur	Café Lomi
<b>Todd Arnette</b>	Directeur du Programme d'évaluation de la qualité	Coffee Quality Institute
<b>Walter E. Baethgen</b>	Chercheur scientifique principal	IRI, The Climate School, Columbia University
<b>Andreas Benedikter</b>	Responsable des ventes mondiales - Nouveaux produits	Cropster
<b>Madhu Bopanna</b>	Partenaire de gestion	Equinox
<b>Carlos H. J. Brando</b>	Associé et directeur	P & A International Marketing
<b>Vanusia Maria Carneiro Nogueira</b>	Directrice exécutive	Association brésilienne des cafés de spécialité
<b>Blanca Maria Castro</b>	Responsable des relations avec les sections	International Women's Coffee Alliance
<b>Mario Cerutti</b>	Agent en chef des relations institutionnelles et développement durable	Fondation Lavazza
<b>Carl Cervone</b>	Co-fondateur et chef d'exploitation	Enveritas
<b>Roger Cook</b>	Responsable scientifique	Coffee and Health, Institute for Scientific Information on Coffee
<b>Stéphany Davila-Hermeling</b>	Directrice et membre de section	ENCAFE Business School International Women's Coffee Alliance – Guatemala
<b>Dave A. D'haeze</b>	Représentant pays Sustainable Coffee Vietnam	Tchibo
<b>Michael von During</b>	Spécialiste Technique	Petites exploitations et agro-financement des PME et du Réseau d'investissement, Fonds international de développement agricole
<b>Mike Ebert</b>	Fondateur	Firedancer Coffee Consultants
<b>Mario Fernandez-Alduenda</b>	Agent technique	Specialty Coffee Association
<b>Josephine Francis</b>	1) Vice-présidente 2) Présidente	1) Réseau des Organisations Paysannes et Producteurs Agricoles d'Afrique de l'Ouest 2) Farmers Union Network of Liberia
<b>Eileen Gordon Laity</b>	Secrétaire Générale	Fédération européenne du café
<b>Enselme Gouthon</b>	Président	Agence pour le Café Robusta en Afrique et au Madagascar (ACRAM)
<b>Auret van Heerden</b>	Fondateur et chef de direction	Equiception
<b>Juan Nicolas Hernandez-Aguilera</b>	Chercheur scientifique adjoint	IRI, The Climate School, Columbia University
<b>Johannes Hielscher</b>	Directeur général	German Coffee Association
<b>Jordy van Honk</b>	Directeur mondial matières premières agricoles - marques	IDH, Initiative pour le Commerce Durable
<b>Kim Elena Ionescu</b>	Chef de la durabilité et du développement des connaissances	Specialty Coffee Association
<b>Juliana Jaramillo</b>	Chargée des thèmes, notamment, le plaidoyer pour l'agriculture régénérative	Rainforest Alliance pour la forêt tropicale
<b>Diana Kaliff</b>	Responsable du développement commercial	Farmer Connect
<b>Peter Kettler</b>	Directeur, café	Fairtrade International
<b>Wolfgang Kitzing</b>	Négociant principal en café	List + Beisler
<b>Sarada Krishnan</b>	Directrice exécutive	International Women's Coffee Alliance

<b>Agapeters Kubasu</b>	Directeur des opérations	Fairtrade Africa
<b>Jennifer 'Vern' Long</b>	Chef de direction	World Coffee Research
<b>Omer Gatien Maledy</b>	Secrétaire Exécutif	Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café, Cameroun
<b>Karen Mapusua</b>	Directeur, Division des ressources foncières	Communauté du Pacifique
<b>João Mattos</b>	Responsable chaîne d'approvisionnement et marketing, Café	Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable
<b>Christophe Montagnon</b>	Fondateur et chef de direction	RD2 Vision
<b>Dominik Mucklow</b>	Responsable des questions d'origine des produits	Cropster
<b>Bettina Prato</b>	Coordonnatrice principale	Petites exploitations et agro-financement des PME et du Réseau d'investissement, Fonds international de développement agricole
<b>Ric Rhinhart</b>	Directeur exécutif émérite	Specialty Coffee Association
<b>José Sette</b>	Directrice exécutive	Organisation Internationale du Café
<b>Joel Shuler</b>	Spécialiste du traitement	Coffee Quality Institute
<b>Robert Wagawa Nsibirwa</b>	Président et chef de direction du groupe	Académie Africaine du Café
<b>Fabien Waldmeier</b>	Directeur Coopération Internationale	Fondation Max Havelaar (Suisse)
<b>Henri Wilson</b>	Fondateur	Perfect Daily Grind
<b>Chahan Yeretzian</b>	Professeur de chimie analytique, chimie bioanalytique et diagnostic Chef du Centre de compétence café et technologies analytiques	École des sciences de la vie et de la gestion des installations ZHAW
<b>Tina Yerkes</b>	Chef de direction	Coffee Quality Institute
<b>MEMBRES DU GROUPE CONSULTATIF DU GUIDE DU CAFÉ</b>		
<b>Liliana de Ivarez</b>	Président de section	International Women's Coffee Alliance – Guatemala
<b>Ariana Araujo</b>	Agent de projet	Hivos
<b>Stacy Bocskor</b>	Ancien responsable des liens de la chaîne d'approvisionnement mondiale	Rainforest Alliance pour la forêt tropicale
<b>Christian Bunn</b>	Stagiaire postdoctoral	Centre International d'Agriculture Tropicale
<b>Michael Chrisment</b>	Chef de direction	Farmer Connect
<b>Christopher Gentle</b>	Directeur général	The Spirits Pool Association
<b>Heleanna Georgalis</b>	Présidente	Moplaco Trading
<b>Terefe Godin</b>	Chef d'exportation	Bench Maji Coffee Farmers Cooperative Union
<b>Noura Hanna</b>	Propriétaire et directeur ; Co-fondateur et chef d'exploitation	Hanna Advisory Services; Carble
<b>Dale Harris</b>	Directeur général	Hasbean Coffee
<b>Angelique Karekezi</b>	Directrice générale	Rwanda Small Holder Specialty Coffee Company
<b>Frederick SM Kawuma</b>	Secrétaire général	Organisation interafricaine du café
<b>René León-Gómez</b>	Secrétaire Exécutif	PROMECAFE
<b>Marc Lundy</b>	Directeur exploitation - Environnement alimentaire et comportement du consommateur	Alliance Bioersity International et Centre International d'Agriculture Tropicale
<b>Omer Maledy</b>	Secrétaire Exécutif	Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café, Cameroun

<b>Philip Philip Manamel</b>	Consultant exclusif	Services de recherche tropicale
<b>Kentaro Maruyama</b>	Fondatrice	Maruyama Coffee
<b>Adriana Mejía Cuartas</b>	Fondatrice et chef de direction	Herencia -Value your Legacy-
<b>Maritza Midence</b>	Fondatrice de section	International Women's Coffee Alliance - Honduras
<b>William Murray</b>	Président et chef de la direction	National Coffee Association, United States
<b>Geoffrey K. Musyoki</b>	Agent d'investissement-Agriculture	Oikocrédit
<b>Teopista Nakkungu</b>	Facilitatrice de section	International Women's Coffee Alliance - Ouganda
<b>Gerardo Patacconi</b>	Chef des opérations	Organisation Internationale du Café
<b>Marike de Peña</b>	Membre du comité des normes	Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable
<b>Annette Pensel</b>	Directrice exécutive	Global Coffee Platform
<b>Paola Perez-Aleman</b>	Maître de Conférences en Stratégie et Organisation	Université McGill
<b>Merling Preza</b>	1) Directeur général 2) Vice-présidente	1) PRODECOOP 2) Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable
<b>Gabriele Regio</b>	Coordinatrice de programme binational et responsable Cafe Caribe	OXFAM
<b>Francisco Rubio</b>	Conseiller technique principal	Fonds international de développement agricole
<b>Bambi Semroc</b>	Premier Vice-président, Centre pour la durabilité des terres et des eaux	Conservation International
<b>Denis O. Seudieu</b>	Économiste en chef	Organisation Internationale du Café
<b>Juan Pablo Solis</b>	Ancien responsable du développement de programmes : Alimentation et paysages durables	Hivos
<b>Anh Ngoc Spruenker</b>	Président de section	International Women's Coffee Alliance - Viet Nam
<b>Jhannel Tomlinson</b>	Section principale	International Women's Coffee Alliance - Jamaïque
<b>Chad Trewick</b>	Fondatrice	Reciprocafé
<b>Rafael Valcarce</b>	Directeur	Certifield International
<b>Noelia Villalobos</b>	Directrice exécutive	Association of Fine Coffees of Costa Rica
<b>Doug Welsh</b>	Vice-président, Café	Peet's Coffee
<b>Martine Willems</b>	Directrice en chef pour les normes	Rainforest Alliance pour la forêt tropicale
<b>Andrea Zinn</b>	Fondatrice et consultante principale	Cosecha Consulting

## CONTRIBUTEURS DE L'ITC

Des remerciements particuliers vont également à Khaled Diab et aux personnes et programmes suivants de l'ITC qui ont contribué en temps et en contenu :

Anders Aeroe, Mondher Mimouni, Adriana De Oro Osorio, Cristina Reni, Nicholas Mudungwe, Nick Watson, Anta Ndey Taal, Robert Skidmore, Maria Del Mar Cantero Guerrero, Julia Spies, Initiative She Trades, programme MARKUP financé par l'UE, Programme de facilitation de l'entrepreneuriat ACP financé par l'UE et Groupe de travail interne de l'ITC sur le café.

## CONTENU

À propos du guide .....	ii
Avant-propos .....	iii
Note des auteurs .....	iv
Remerciements.....	v
Acronymes.....	xviii
Remarques.....	xix
Résumé.....	xxii

### CHAPITRE 1 ■ LE MONDE DU CAFÉ..... 1

<b>Instantané : L'industrie mondiale du café d'aujourd'hui.....</b>	<b>2</b>
Production et consommation .....	4
COVID-19 : Un adversaire inattendu.....	6
Chaîne de valeur du café .....	8
L'Arabica et le Robusta sont produits pour la consommation .....	8
Segmentation du café .....	9
<b>Une brève histoire du commerce du café .....</b>	<b>11</b>
<b>Vagues de café .....</b>	<b>13</b>
Première vague : La consommation augmente rapidement .....	14
Deuxième vague : Meilleure qualité, expérience sociale.....	15
Troisième vague : Accent sur l'origine et l'« artisan » du café.....	16
Quatrième vague : Développer le café de spécialité .....	18
<b>Café et santé : Démystifier les mythes .....</b>	<b>21</b>
Le café au quotidien.....	21
Conditions de santé.....	21
<b>Politiques pour transformer les mentalités de la chaîne d'approvisionnement .....</b>	<b>22</b>
Union européenne .....	22
États-Unis.....	23
<b>Tendances dans l'industrie du café .....</b>	<b>24</b>
Changement climatique : De nouvelles méthodes de production .....	24
Transparence et durabilité : Un avantage concurrentiel.....	25
Le café de spécialité poursuit son ascension .....	25
Qualité : Constance plutôt qu'excellence .....	25
Le producteur devient consommateur .....	25
Numérisation : du grain à la tasse.....	26
Partenariats pour un changement systémique .....	26

CHAPITRE 2 ■ LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ .....	27
<b>Maintenir le scénario du statu quo ? .....</b>	<b>28</b>
Le changement climatique avance .....	28
Prévoir l'impact du changement climatique .....	32
Les moyens de subsistance des agriculteurs sont compromis .....	34
Valeur de partage : Où en sommes-nous ? .....	38
<b>Le cadre de la durabilité aujourd'hui.....</b>	<b>42</b>
L'essor de la durabilité dans le café.....	44
Normes de durabilité dans le café.....	44
Autres programmes de durabilité .....	49
Au-delà de la certification : Initiatives de durabilité .....	50
Que fait-on au niveau de l'acheteur ?.....	55
Les efforts actuels de durabilité sont-ils suffisants ? .....	58
<b>Cadre pour la résilience .....</b>	<b>59</b>
Remettre de la « valeur » dans la chaîne de valeur du café.....	59
Tirer parti du pouvoir des consommateurs .....	62
Production et consommation durables : Que devons-nous savoir .....	62
Améliorer les moyens de subsistance : De survivre à prospérer .....	69
Alliances pour une croissance durable .....	72
CHAPITRE 3 ■ COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ .....	75
<b>Le marché mondial du café aujourd'hui.....</b>	<b>76</b>
Un aperçu de la dynamique de l'industrie du café .....	77
La chaîne d'approvisionnement évolue.....	81
Que se passe-t-il au niveau de la production ?.....	84
Que se passe-t-il au niveau de la consommation ? .....	96
Lier production et consommation.....	111
Offre, demande et prix .....	112
<b>Tendances émergentes, dynamiques changeantes.....</b>	<b>115</b>
De la marchandise au produit : Plus de qualités pour plus de consommateurs .....	115
Pouvoir des consommateurs .....	115
Les pays émergents dans la dynamique d'influence du café.....	116
Producteurs émergents (et réémergents).....	116
Améliorations de la chaîne de valeur : Quelle trajectoire prendre ? .....	117
Les nouveaux modèles d'affaires pour le café commercial .....	118
Les nouvelles tendances des produits à base de café .....	121

CHAPITRE 4 ■ TRANSFORMATION NUMÉRIQUE .....	123
<b>La promesse d'une agriculture de haute technologie .....</b>	<b>126</b>
Agronomie : Des solutions simples .....	127
Cartographie des champs : Un œil dans le ciel.....	128
Outils de gestion agricole : Comptage numérique des grains.....	130
Banque numérique : Crédit où il est dû.....	131
<b>Profiter des avantages des marchés virtuels .....</b>	<b>132</b>
Places de marché électroniques pour grains verts .....	132
Transactions transparentes et fiables .....	134
Torréfaction de précision : Technologies de torréfaction de précision.....	136
Synergie logiciel et matériel.....	137
Le Saint Graal des dégustateurs.....	138
À la recherche de la boisson parfaite.....	139
CHAPITRE 5 ■ LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE.....	141
<b>Café vert : Paramètres de qualité.....</b>	<b>142</b>
Définir la qualité .....	143
<b>Segmentation de la qualité : Trois catégories .....</b>	<b>145</b>
<b>Espèces et variétés de café .....</b>	<b>147</b>
Arabica et Robusta : Les deux principaux types de café vendus .....	149
Variétés de café .....	149
<b>Qualité et culture du café .....</b>	<b>155</b>
Santé des sols et des plantes .....	155
Liens entre altitude, climat et qualité .....	157
Pluvial vs irrigué .....	159
Liens entre systèmes de production et segments de qualité .....	161
Ravageurs et maladies courants .....	162
<b>Traitement post-récolte .....</b>	<b>165</b>
Étapes importantes du processus de production du café .....	168
Nouvelles avancées.....	171
<b>Évaluation de la qualité du café .....</b>	<b>171</b>
Évaluation du café vert.....	173
Évaluation du café torréfié.....	175
Évaluation sensorielle : Dégustation de café .....	178
<b>Contrôle de la qualité du café .....</b>	<b>183</b>
Approches de la sécurité alimentaire .....	183
Contrôle qualité dans la chaîne d'approvisionnement :	
Où commence le contrôle qualité .....	184
Systèmes qualité.....	184
Potentiels dangers .....	188
<b>Le café comme produit final .....</b>	<b>192</b>

<b>CHAPITRE 6 ■ MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE</b> .....	195
<b>Contrats à terme et options : Des outils de marché efficaces pour tous ?</b> .....	196
<b>Spéculer sur les matières premières</b> .....	197
Différences entre couverture et spéculation .....	198
Types de spéculateurs .....	199
<b>Marchés à terme incertains</b> .....	200
Fonction des marchés à terme.....	202
Organisation d'un marché à terme .....	206
Le contrat d'Arabica de New York.....	206
Le contrat du Robusta de Londres .....	209
Autres outils de découverte des prix du café .....	211
<b>Analyse technique des marchés à terme</b> .....	212
Intérêt ouvert .....	213
Volume d'opérations .....	213
Relation entre l'intérêt ouvert, le volume et le prix .....	213
Cartographie.....	214
<b>La couverture expliquée</b> .....	216
<b>Risques</b> .....	217
Types de risque de prix .....	217
<b>Avantages de la couverture</b> .....	218
Couverture de vente .....	218
Couverture d'achat .....	219
Swap .....	219
<b>Négociation à prix-à-fixe</b> .....	220
Fixation de prix dans les contrats à prix-fixe .....	220
Pourquoi vendre en PTBF ? .....	221
Éviter le piège de la fixation de prix.....	222
Marges .....	222
<b>Options</b> .....	222
Options de prix.....	223
<b>CHAPITRE 7 ■ ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ</b> .....	225
<b>Introduction aux contrats</b> .....	226
Une bonne préparation est primordiale.....	227
<b>Détails commerciaux d'un contrat</b> .....	228
Spécification de la qualité : Sur descriptif .....	228
Spécification de la qualité : Sur la base d'échantillons .....	229
Spécification de la quantité : Disponibilité.....	230
Spécification du prix : Prix ferme ou différentiel .....	230

La période d'expédition .....	231
Engagement de livraison.....	231
Fret maritime .....	232
Poids .....	232
Conditions de paiement .....	233
Politique de crédit .....	234
Portée et validité d'une offre .....	234
Minimiser les pertes.....	235
Modifications des contrats types .....	235
Utiliser des intermédiaires : qui est qui .....	236
<b>Documents contractuels .....</b>	<b>237</b>
Lettre de crédit .....	237
Destinations, expédition et conseils d'expédition .....	237
Expéditions retardées .....	238
Connaissance .....	238
Titre et endossement d'un connaissance .....	239
Envoi des connaissances.....	239
Certificats .....	239
Documents manquants et incorrects .....	240
<b>Contrats de la Fédération européenne du café et de l'Association du café vert ....</b>	<b>241</b>
Principe primordial .....	241
Contrats de la Fédération européenne du café .....	241
Contrats de l'Association du Café Vert .....	242
<b>Incoterms® .....</b>	<b>243</b>
Types de règles .....	244
Frais de manutention aux terminaux .....	244
Règles pour le commerce intérieur et international .....	244
<b>Logistique et assurance.....</b>	<b>245</b>
Conditions d'expédition de base.....	245
Lettres de transport maritime .....	248
Responsabilité du transporteur - charge de la preuve .....	248
Problèmes de transbordement .....	249
Logistique des petits lots .....	250
<b>Expédition dans des conteneurs.....</b>	<b>252</b>
Café ensaché dans des conteneurs : Risque de condensation.....	252
Café ensaché dans des conteneurs : Chargement et expédition .....	256
Avantages du café en vrac en conteneurs .....	258
Conteneurs en vrac : Doublure et remplissage .....	258
Fixation de la doublure .....	259
<b>S'assurer contre les différents risques opérationnels.....</b>	<b>260</b>
Bonne foi absolue .....	260

La piste des risques pour « libre à bord » .....	260
Livraison Franco à bord : .....	262
Définir où le risque change de mains .....	264
<b>Arbitrage .....</b>	<b>265</b>
<b>CHAPITRE 8 ■ RISQUES ET FINANCEMENT .....</b>	<b>267</b>
<b>Gestion des risques dans les chaînes de valeur du café .....</b>	<b>268</b>
Opérer dans des chaînes de valeur mondiales .....	269
Risques généraux .....	269
Risques pour les torréfacteurs et les distributeurs .....	273
Risque pour les importateurs et exportateurs .....	274
Risques pour les organisations de producteurs et les agro-entreprises.....	277
Risques pour les petits exploitants individuels .....	281
<b>Financer la chaîne de valeur mondiale du café .....</b>	<b>283</b>
D'où vient l'argent : Qui finance la filière café ? .....	283
Financement du commerce traditionnel pour l'import-export .....	290
Financement de la transformation et de la production .....	295
<b>Références .....</b>	<b>299</b>

## ENCADRÉS

CHAPITRE 1	LE MONDE DU CAFÉ.....	1
CHAPITRE 2	LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ .....	27
Encadré 1 :	Adaptation et atténuation du changement climatique.....	31
Encadré 2 :	Les « cinq grands » défis climatiques critiques auxquels le café est confronté .....	32
Encadré 3 :	Indicateurs de pauvreté.....	36
Encadré 4 :	Certification et vérification : Quelle est la différence? .....	43
Encadré 5 :	Certification café : Pointeurs pour les producteurs.....	50
Encadré 6 :	Regarder vers l'avenir : La vision de l'industrie .....	61
Encadré 7 :	Quelles stratégies peuvent augmenter la résilience des plantations de café ?.....	63
CHAPITRE 3	COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ .....	75
Encadré 1 :	Méthodes de traitement du café.....	93
Encadré 2 :	Café Toma : La Colombie goûte à son propre café .....	103
Encadré 3 :	Ventes aux enchères de café .....	112
Encadré 4 :	Commerce direct .....	118
CHAPITRE 4	TRANSFORMATION NUMÉRIQUE.....	123
Encadré 1 :	Systèmes de gestion interne des groupes d'agriculteurs .....	128
Encadré 2 :	Qu'est-ce que la torréfaction d'échantillons ?.....	136
CHAPITRE 5	LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE .....	141
Encadré 1 :	Espèces, variétés et cépages.....	147
Encadré 2 :	Geisha : Une histoire de sérendipité.....	151
Encadré 3 :	Qu'est-ce qu'un écosystème du café ?.....	156
Encadré 4 :	Le climat affecte le cycle de vie du café .....	158
Encadré 5 :	Sécheresse : Son effet sur la qualité .....	159
Encadré 6 :	Tailles de tamis.....	174
Encadré 7 :	Autres notations avec fiches d'évaluation et points .....	183
CHAPITRE 6	MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE.....	195
Encadré 1 :	Comment les prix sont-ils « établis » ? .....	201
Encadré 2 :	Qu'est-ce qu'une chambre de compensation ? .....	206
Encadré 3 :	Positions longues et courtes et « rallyes » .....	217
Encadré 4 :	Transactions contre réel et commutations .....	221
Encadré 5 :	Options dans l'argent ou hors de l'argent .....	223
CHAPITRE 7	ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ .....	225
Encadré 1 :	Pourquoi le café se négocie-t-il en dollars ? .....	227
Encadré 2 :	Positions longues et courtes .....	228
Encadré 3 :	Mois d'expédition et mois à terme correspondants .....	230
Encadré 4 :	Quelles sont les options pour les petits lots ? .....	251
Encadré 5 :	Exemples de différents sachets de café.....	255
CHAPITRE 8	RISQUES ET FINANCEMENT .....	267
Encadré 1 :	Les effets des fluctuations monétaires au Brésil .....	272

## TABLEAUX

CHAPITRE 1	LE MONDE DU CAFÉ.....	1
Tableau 1 :	Au-delà des vagues : Changer les concepts, les origines, la transformation et la distribution... 19	
CHAPITRE 2	LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ .....	27
Tableau 1 :	Analyse des prix départ plantation à FAB avec 7 études de cas illustratives .....	41
CHAPITRE 3	COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ .....	75
Tableau 1 :	Top 10 des pays producteurs d'Arabica en 2018 - 2019 .....	80
Tableau 2 :	Top 10 des pays producteurs de café Robusta en 2018 - 2019 .....	80
Tableau 3 :	Top 10 des pays consommateurs de café en 2018 - 2019.....	81
Tableau 4 :	Production de café dans 24 pays (sacs par hectare) 2019 - 2020 .....	85
Tableau 5 :	En 2014 - 2019, 55 pays ont produit du café .....	87
Tableau 6 :	Le monde a produit 172 millions de sacs de café en 2018 - 2019 .....	88
Tableau 7 :	Plus de la moitié de toutes les petites exploitations de café se trouvent en Afrique .....	90
Tableau 8 :	Près de 95 % des plantations de café sont inférieures à 5 hectares .....	90
Tableau 9 :	Les États-Unis sont le premier consommateur de café depuis des dizaines d'années .....	96
Tableau 10 :	Le Brésil et l'Inde dominent les importations de produits solubles dans l'Union européenne ....	97
Tableau 11 :	La consommation par habitant est la plus élevée en Finlande et en Norvège .....	98
Tableau 12 :	L'Allemagne et l'Italie importent le plus de café vert en Europe .....	104
Tableau 13 :	Le Brésil et le Viet Nam sont les plus grands exportateurs de café vert en l'Europe .....	106
Tableau 14 :	La plupart des importations de café américain sont de qualité standard (millions de sacs) ...	108
Tableau 15 :	Le Viet Nam, le Brésil et le Pérou expédient du café vers les pays voisins (2019) .....	120
CHAPITRE 4	TRANSFORMATION NUMÉRIQUE.....	123
Tableau 1 :	Ventes aux enchères en ligne Cup of Excellence en 2020 .....	134
CHAPITRE 5	LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE .....	141
Tableau 1 :	Trois catégories de café, segmentées par qualité.....	146
Tableau 2 :	Vingt-six différences entre l'Arabica et le Robusta .....	148
Tableau 3 :	Variétés introgressées et leurs origines.....	152
Tableau 4 :	Altitude optimale par rapport à la latitude.....	157
Tableau 5 :	Différents systèmes de production de café .....	161
Tableau 6 :	Gestion agricole basée sur le segment de la qualité.....	161
Tableau 7 :	Maladies et ravageurs courants des caféiers et des cerises.....	163
Tableau 8 :	Trois principales méthodes de traitement du café .....	167
Tableau 9 :	Exemples de défauts primaires .....	175
CHAPITRE 6	MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE .....	195
Tableau 1 :	Différences entre les marchés à terme et les marchés physiques .....	197
Tableau 2 :	Le chiffre d'affaires des contrats à terme et des options a augmenté .....	204
Tableau 3 :	Lots soumissionnables et différentiels à Intercontinental Exchange.....	208
CHAPITRE 7	ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ .....	225
Tableau 1 :	Les vendeurs sont responsables de la plupart des coûts .....	232
CHAPITRE 8	RISQUES ET FINANCEMENT .....	267
Tableau 1 :	Qui finance qui ? .....	284

## FIGURES

CHAPITRE 1	LE MONDE DU CAFÉ.....	1
Figure 1 :	Brésil et Viet Nam : Principaux producteurs de café .....	4
Figure 2 :	Consommation mondiale de café : Croissance régulière .....	5
Figure 3 :	Chaîne de valeur du café, du producteur au consommateur .....	9
Figure 4 :	Arabica et Robusta : Définir des fonctionnalités .....	10
CHAPITRE 2	LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ .....	27
Figure 1 :	La production de café a explosé depuis 1960 .....	29
Figure 2 :	Description du revenu vital.....	37
Figure 3 :	Prix du café volatiles.....	39
Figure 4 :	Comment se comparent les prix Fairtrade et New York Arabica ? .....	40
Figure 5 :	Modèle d'économie circulaire idéalisé dans l'industrie du café .....	66
Figure 6 :	Café de spécialité : Un réseau de liens.....	74
CHAPITRE 3	COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ .....	75
Figure 1 :	Le Brésil est le premier producteur d'Arabica, le Viet Nam est en tête de la production de Robusta .....	78
Figure 2 :	L'Europe consomme 28 % du café mondial .....	79
Figure 3 :	Quelle est la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de valeur du café ? .....	82
Figure 4 :	Chaîne de valeur du café et acteurs : Trois scénarios .....	83
Figure 5 :	Rendements par hectare d'Arabica et de Robusta 2001 - 2021 .....	86
Figure 6 :	Le Brésil, la Colombie et le Costa Rica mènent la production d'Arabica .....	86
Figure 7 :	La consommation de café au Brésil a plus que doublé depuis 1995 .....	95
Figure 8 :	La consommation de café augmente le plus en Chine et au Viet Nam .....	99
Figure 9 :	L'Allemagne est le marché du café européen le plus précieux .....	99
Figure 10 :	Consommation sur les plus grands marchés (en millions de sacs).....	100
Figure 11 :	Les marchés du café en développement suivent le rythme des marchés développés .....	101
Figure 12 :	La consommation de café par habitant grimpe dans les pays en développement.....	101
Figure 13 :	Les 10 plus grands torréfacteurs contrôlent 35 % du marché mondial du café .....	110
Figure 14 :	Cinq plus grands négociants de café contrôlent la moitié du marché.....	111
Figure 15 :	Les prix à terme de l'Arabica de New York restent volatils.....	113
Figure 16 :	Le prix à terme du Robusta à Londres a fluctué .....	113
Figure 17 :	Prix mensuels ajustés de l'OIC .....	114
CHAPITRE 4	TRANSFORMATION NUMÉRIQUE.....	123
CHAPITRE 5	LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE .....	141
Figure 1 :	Le café standard domine le marché .....	145
Figure 2 :	Généalogie des principales variétés de Coffea Arabica.....	150
Figure 3 :	Choisir la bonne variété en fonction de l'altitude .....	158
Figure 4 :	Origines du café brésilien .....	160
Figure 5 :	Un aperçu de la transformation du café .....	166
Figure 6 :	À quoi ressemblent les défauts des grains de café ?.....	175
Figure 7 :	La courbe de torréfaction couvre trois phases.....	177
Figure 8 :	La durée de torréfaction affecte les caractéristiques sensorielles.....	177
Figure 9 :	Premières versions de la roue des saveurs du dégustateur de café .....	179
Figure 10 :	La roue des saveurs du dégustateur de café aujourd'hui.....	180
Figure 11 :	Matrice des risques .....	187

CHAPITRE 6	MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE.....	195
Figure 1 :	Écart entre le café physique et le café à terme.....	199
Figure 2 :	Contrats à terme et options Arabica vs Robusta (volumes consolidés).....	204
Figure 3 :	Prix à terme de l'Arabica sur 40 ans.....	205
Figure 4 :	Exemple de graphique quotidien des prix à terme du café .....	215
Figure 5 :	Exemple de graphique mensuel des prix à terme du café.....	216
CHAPITRE 7	ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ .....	225
Figure 1 :	Le rangement à la base bloque mieux les canaux d'air qu'en remontant.....	256
CHAPITRE 8	RISQUES ET FINANCEMENT .....	267

## ACRONYMES

Sauf indication contraire, toutes les références aux dollars (\$) sont aux dollars des États-Unis, et toutes les références aux tonnes sont aux tonnes métriques.

4C	Code Commun pour la Communauté du Café	FSMA	Loi sur la modernisation de la sécurité sanitaire des aliments
BPA	Bonnes pratiques agricoles	g	Gramme
BPF	Bonnes pratiques de fabrication	GCA	Green Coffee Association
CAF	Coût, assurance et fret	Ha	Hectare
CAFE	Programme Starbucks Coffee and Farmer Equity	HACCP	Points de contrôle critiques de l'analyse des risques
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (Centre Tropical de Recherche Agricole et d'Enseignement Supérieur)	HARPC	Analyse des dangers et contrôles préventifs basés sur les risques
CFR	Coût et fret	ICC	Chambre internationale du commerce
CFTC	Commission de négociation des contrats à terme sur matières premières	ICE	Intercontinental Exchange
CLAC	Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable	ICO	Organisation Internationale du Café
CO2	Dioxyde de carbone	IDH	Sustainable Trade Initiative
cts	Cents de dollars	IFOAM	Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM)
CVM	Chaînes de valeur mondiales	ISO	Organisation internationale de normalisation
CY	Parc à conteneurs	ITC	Centre du commerce international
DAP	Livré sur place	kg	Kilogramme
DAT	Livré au terminal	kg	Livre
DDP	Livré droits acquittés	LCL	Moins que la charge du conteneur
ESCC	Contrat type européen pour le café	mg	Milligrammes
ETP	Unité équivalente à quarante pieds avec un poids total maximal de 30,4 tonnes et une charge utile maximale de 26,4 tonnes	mm	Millimètres
EVP	Unité équivalente à vingt pieds avec un poids total maximal de 30,48 tonnes et une charge utile brute maximale de 28,28 tonnes	ODD	Objectifs de développement durable
F1	Première génération	ONG	Organisation non gouvernementale
FAB	Franco à bord	OTA	Ochratoxine A
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	PCC	Point de contrôle critique
FAQ	Qualité moyenne juste	PE	Préparation européenne
FCA	Franco transporteur	PME	Petites et moyennes entreprises
FCL	Chargement complet de conteneur	ppb	Parties par milliard
FDA	Food and Drug Administration	PTBF	Prix à fixer
FEC	Fédération européenne du café	R&D	Recherche et développement
FIBL	Research Institute of Organic Agriculture	SCF	Gare de fret conteneurisé
		SCG	marc de café épuisé
		UE	Union européenne
		ZLECAf	Zone de libre-échange continentale africaine

## REMARQUES

### Conversions en équivalent grain vert

Conformément à la pratique internationalement acceptée, toutes les données de quantité dans ce guide représentent des sacs de 60 kilogrammes (kg) net (132,28 livres) de café vert ou l'équivalent de celui-ci, c'est-à-dire l'équivalent en grains verts. Le café vert désigne tout le café sous forme de grain nu avant torréfaction. Bien que le sac de 60 kg soit la taille de sac la plus courante dans le commerce, certains pays utilisent des sacs de 46 kg, 50 kg, 69 kg ou 70 kg.

L'Organisation Internationale du Café a approuvé les facteurs de conversion suivants pour convertir différents types de café en équivalents de grains verts :

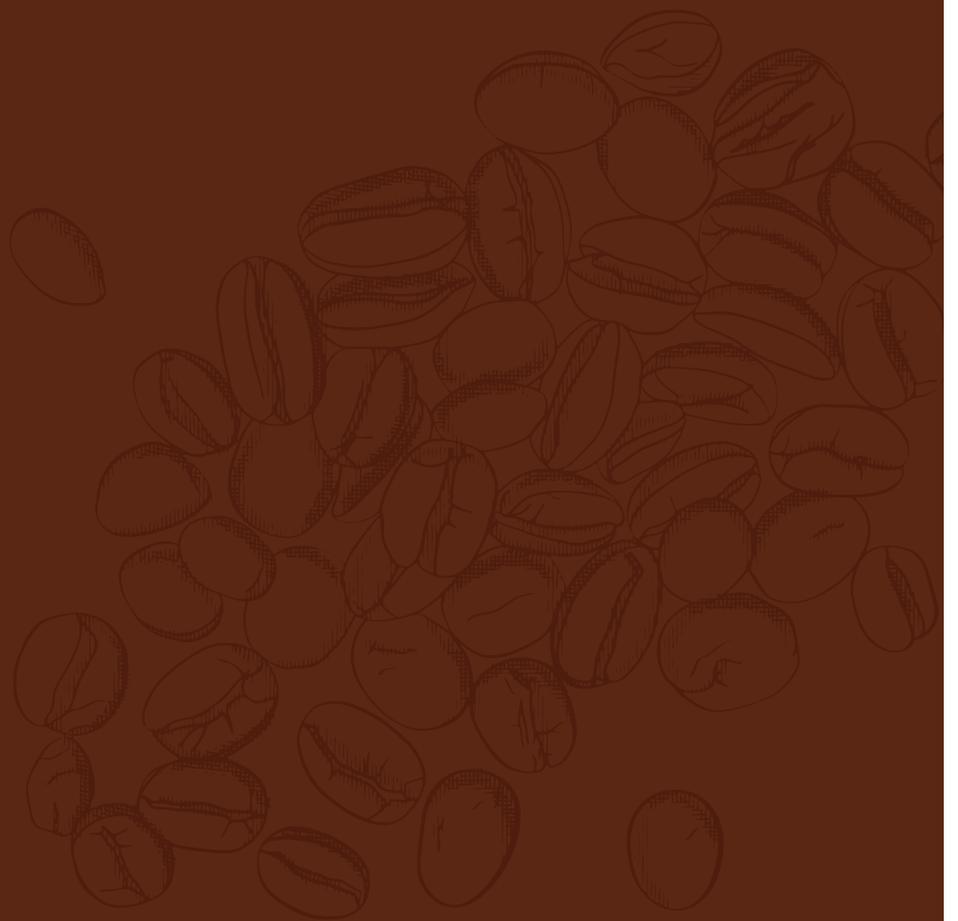
Produit à convertir	Produit pour la multiplication	Facteur de conversion
<b>Cerise séchée à grain vert</b>	Multiplier le poids net de la cerise par...	0,5
Parchemin à grain vert	Multiplier le poids net du parchemin par...	0,8
Grain vert décaféiné à grain vert	Multiplier le poids net par...	1,05
Café torréfié régulier à grain vert	Multiplier le poids net du café torréfié ordinaire par...	1,19
Café torréfié décaféiné à grain vert	Multiplier le poids net du café torréfié décaféiné par...	1,25
Café soluble régulier à grain vert	Multiplier le poids net du café soluble ordinaire par...	2,6
Café soluble décaféiné à grain vert	Multiplier le poids net du café soluble décaféiné par...	2,73
Café liquide ordinaire à grain vert	Multiplier le poids net des solides de café séchés contenus dans le café liquide ordinaire par...	2,6
Café liquide décaféiné à grain vert	Multiplier le poids net des solides de café séchés contenus dans le café liquide décaféiné par...	2,73

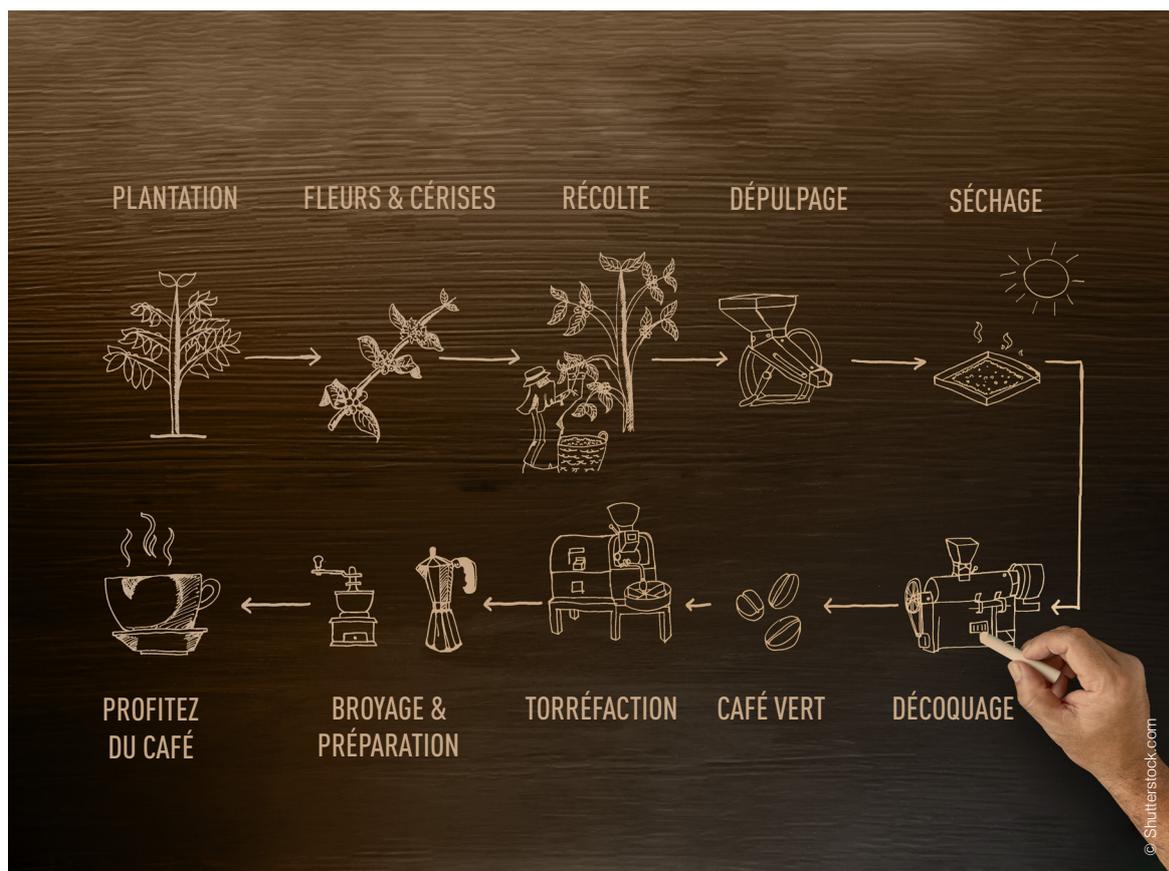
Alternativement, à des fins statistiques, 60 kg de café vert représentent :

- 120 kg de cerise séchée
- 75 kg de parchemin



# RÉSUMÉ





## RÉSUMÉ

Le café est produit commercialement dans plus de 50 pays et le monde en boit plus de 3 milliards de tasses par jour. Le revenu annuel de l'industrie du café est estimé à plus de \$200 milliards.

Alors que le nombre de buveurs de café continue d'augmenter et que les producteurs travaillent dur pour répondre à la demande, l'industrie du café est aujourd'hui confrontée à des défis sans précédent et à des dynamiques changeantes qui nécessitent le changement et l'adaptation. Maintenir le scénario du statu quo n'est plus une option.

La pandémie de COVID-19 a frappé durement et rapidement les acteurs de la chaîne de valeur du café. Encore sous le choc, ils s'unissent pour survivre et se reconstruire de manière plus durable. Les effets du changement climatique, bien qu'ils ne soient certainement pas nouveaux, sont désormais plus visibles que jamais, en particulier dans les pays producteurs, qui sont également les plus vulnérables.

Des inégalités environnementales, sociales et économiques existent au sein des chaînes de valeur. Les appels à des systèmes de commerce plus équitables et plus éthiques sont devenus une priorité mondiale, façonnant les tendances de consommation. Pendant ce temps, les changements économiques dans certains pays producteurs modifient la géographie de la consommation et obligent le monde à envisager de nouveaux modèles d'échanges.

De nouveaux partenariats, la technologie et une plus grande participation des femmes et des jeunes contribuent à une évolution constructive de l'industrie du café. Ils modifient la façon dont nous produisons et consommons le café.

Ce guide explore les principaux moteurs du changement dans l'industrie du café et examine les tendances qui en découlent. Il offre également un aperçu de la dynamique du marché, avec les dernières données ainsi que des exemples et des informations qui donnent à toute personne intéressée par le secteur, les bons outils pour s'y retrouver.

La nouvelle édition du *Guide du café* du Centre du commerce international met particulièrement en lumière :

### **La durabilité environnementale et sociale comme moteur de croissance**

La durabilité est le fil conducteur qui rassemble tous les chapitres du guide. Le guide aborde les sujets du changement climatique, de la volatilité des prix et de la dynamique déséquilibrée de la chaîne d'approvisionnement. Il explore les définitions du revenu vital, la logique du projet en ce qui concerne la mitigation des impacts climatiques et le rôle que les jeunes et les femmes peuvent jouer pour faire avancer l'industrie du café.

### **Nouvelles définitions de la qualité**

La qualité du café est un concept en constante évolution et les définitions ont varié au fil des ans. Les négociants de café considéraient la qualité du point de vue de ce qui était, au minimum, acceptable pour leur marché. Les grades de qualité avaient plus à voir avec leur destination de marché que toute définition globale des attributs souhaités. Aujourd'hui, les définitions de la qualité sont plus précises et sont également liées aux concepts de durabilité.

### **Nouvelle façon de mesurer les données sur le café**

Dans le passé, les statistiques de la production et de la consommation de café étaient divisées en deux catégories principales : Arabica et Robusta. Ce sont des indications sur les espèces de café plutôt que sur la qualité en soi. Pour refléter la différenciation de qualité qui existe aujourd'hui sur le marché du café, ce guide considère trois segments de qualité dans l'ensemble de l'industrie du café : standard, premium et spécialisé.

### **Numérisation du grain à la tasse**

Les ventes ne sont pas la seule activité en ligne émergente du café. La numérisation se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, permettant plus de productivité, de contrôle de la qualité, de cohérence et d'efficacité que jamais.

### **Impacts à court et à long terme de la COVID-19**

L'épidémie mondiale du virus COVID-19 a un impact majeur sur le commerce international. Le marché et la chaîne d'approvisionnement du café n'ont pas été épargnés. Le choc économique est sans précédent, alors que la demande et l'offre sont réduites dans le monde entier et dans tous les secteurs. La pandémie a un impact profond sur le secteur mondial du café, y compris la production, la consommation et le commerce transfrontalier.

### **Alliances pour le changement systémique**

Une évolution de la chaîne d'approvisionnement mondiale du café vers un système efficace et respectueux des personnes et de la planète nécessite une action commune et une collaboration à tous les niveaux.



## CHAPITRE 1

# LE MONDE DU CAFÉ

INSTANTANÉ : L'INDUSTRIE MONDIALE DU CAFÉ D'AUJOURD'HUI .....	2
UNE BRÈVE HISTOIRE DU COMMERCE DU CAFÉ .....	11
VAGUES DE CAFÉ .....	13
CAFÉ ET SANTÉ : DÉMYSTIFIER LES MYTHES .....	21
POLITIQUES POUR TRANSFORMER LES MENTALITÉS DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT .....	22
TENDANCES DANS L'INDUSTRIE DU CAFÉ .....	24





Productrice de café récoltant des cerises de café mûres en Ouganda.

## LE MONDE DU CAFÉ

Le café est une industrie vaste et complexe avec un potentiel de croissance élevé et une longue tradition de commerce mondial. Retracer l'histoire de la consommation de café donne un aperçu de la dynamique de la production et du commerce du café à travers les siècles. Quatre vagues successives ont façonné le secteur. Les comprendre permet de définir les principaux schémas et tendances de l'industrie du café, ce qui change et pourquoi.

### Instantané : L'industrie mondiale du café d'aujourd'hui

Le café est l'un des produits tropicaux les plus importants. Il offre des avantages économiques à chaque étape de la chaîne de valeur mondiale qui relie les producteurs aux consommateurs. L'industrie du café contribue aux économies des pays exportateurs et importateurs. En tant que boisson, c'est l'une des favorites pour un nombre croissant de consommateurs dans le monde. C'est l'un des produits agricoles les plus commercialisés au monde. Rien qu'en 2017, 70 % de la production totale de café a été exportée, pour une valeur de \$19 milliards. La même année, le secteur avait une valeur marchande de \$83 milliards, procurant des emplois à 125 millions de personnes.<sup>1</sup>



**70%**  
de la production totale  
de café a été exportée,  
pour une valeur de  
**\$19 milliards**



Cette même année,  
le secteur avait une  
valeur marchande de  
**\$83 milliards**, fournissant  
des emplois à **125 millions**  
de personnes

Il existe 12,5 millions de plantations de café dans le monde, selon Enveritas,<sup>2</sup> et environ 95 % d'entre elles font moins de 5 hectares et sont considérées comme des « petites exploitations ». Celles-ci sont principalement situées dans 20 pays où le climat et le sol sont propices à la culture du café.

1. Rapport sur le marché mondial de l'Institut international du développement durable : Café, 2019.  
2. <https://www.enveritas.org/>

Près de la moitié de ces exploitations se trouvent en Éthiopie (2,2 millions), en Ouganda (1,8 million) et en Indonésie (1,3 million). Le Viet Nam, le Burundi, le Kenya et la Colombie comptent chacun plus de 500 000 agriculteurs. Les petits producteurs sont l'épine dorsale de cette industrie mondiale géante et au moins 5,5 millions d'entre eux vivent en dessous du seuil de pauvreté international de \$3,20 par jour. Les niveaux de pauvreté les plus élevés sont observés en Afrique et en Océanie.<sup>3</sup>



**12,5 millions** de plantations de café

dans le monde, selon Enveritas, et environ 95 % d'entre eux ont moins de 5 hectares et sont considérés comme des « petits exploitants »

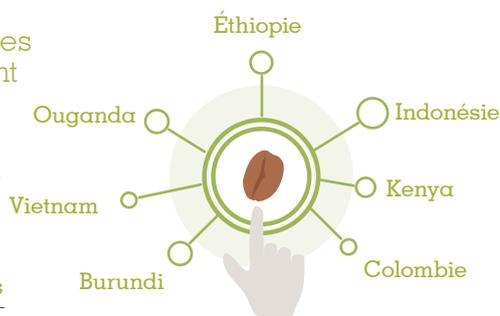


Celles-ci sont principalement situées dans 20 pays où le climat et le sol sont propices à la culture du café.

Le secteur mondial du café s'est considérablement développé au cours des vingt dernières années, la demande de café ayant augmenté de 65%.<sup>4</sup> Le principal moteur de la croissance a été la hausse de la consommation dans les économies émergentes et les pays producteurs de café.

Près de la moitié de ces plantations se trouvent

en Éthiopie (2,2 millions), en Ouganda (1,8 million) et en Indonésie (1,3 million). Le Viet Nam, le Burundi, le Kenya et la Colombie comptent chacun plus de 500 000 agriculteurs



Petits producteurs

sont l'épine dorsale de cette industrie mondiale géante et au moins 5,5 millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté international de \$3,20 par jour. Les niveaux de pauvreté les plus élevés sont observés en Afrique et en Océanie

La croissance de segments de marché à haute valeur ajoutée tels que le café de spécialité, ainsi que les innovations de produits qui offrent de nouvelles saveurs et plus de commodité aux consommateurs, ont revigoré la demande sur les marchés traditionnels avec une consommation par habitant déjà élevée.



Le secteur mondial du café

s'est considérablement développée au cours des 20 dernières années, la demande de café ayant augmenté de 65 %



Le café est d'une importance économique majeure pour de nombreux pays producteurs. Pour certains, cela se reflète par sa part importante dans les recettes nationales d'exportation. Le café représente plus d'un quart des recettes d'exportation en Éthiopie et au moins 20 % des recettes d'exportation au Burundi. Le Timor Leste, l'Ouganda et le Honduras suivent avec une part de 10%.<sup>5</sup>



Le café représente plus d'un quart

des recettes d'exportation en Éthiopie et au moins 20 % des recettes d'exportation nationales au Burundi. Le Timor Leste, l'Ouganda et le Honduras suivent avec une part de 10 %



3. Enveritas, 2019. <https://carto.com/blog/enveritas-coffee-poverty-visualization/>  
 4. Organisation Internationale du Café, 2019a.  
 5. Centre du commerce international.

## Production et consommation

Le café est produit commercialement dans plus de 50 pays et le monde en boit plus de 3 milliards de tasses par jour. Des millions de producteurs de café, pour la plupart de petits exploitants, ont augmenté leur production de 50 % au cours des 20 dernières années. Les pays producteurs de café exportent toujours la majeure partie de leur production, gagnant environ \$20 milliards d'exportations par an.<sup>6</sup>

Le revenu annuel de l'industrie mondiale du café est estimé à plus de \$200 milliards ; soit plus de 11 fois la valeur des exportations reçues par les pays producteurs. La vie d'au moins 100 millions de familles repose sur le café. De nombreux emplois et opportunités économiques sont créés tout au long de la chaîne de valeur mondiale du café.

Ceux-ci vont des fournisseurs d'intrants aux agriculteurs, négociants, transformateurs, torréfacteurs, distributeurs, agents de marketing, fournisseurs d'emballages, baristas et même ceux qui s'occupent de l'élimination et de la réutilisation ou du recyclage des déchets de café. Le café est un marché en croissance. À l'échelle mondiale, la consommation augmente à un taux annuel ferme de 2,2 %.<sup>7</sup>

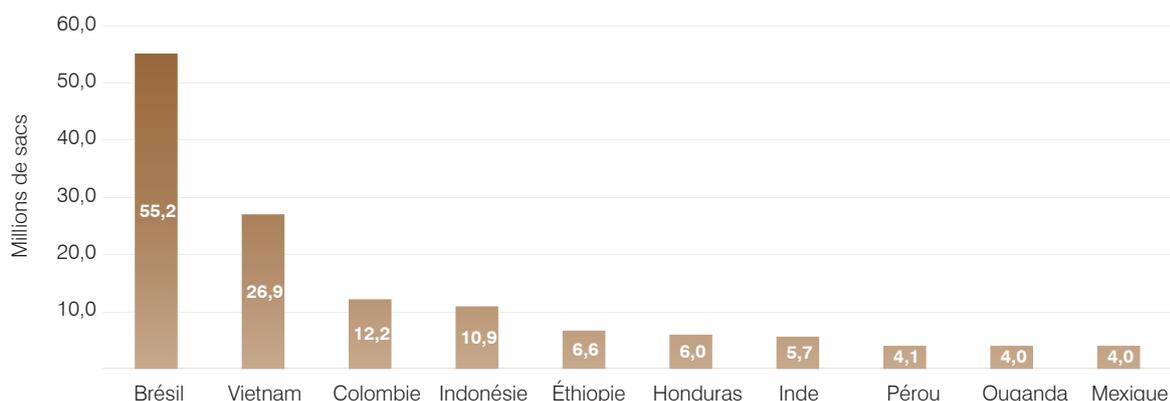
Malgré les tendances positives du marché, des différences significatives existent entre les acteurs de la chaîne de valeur du café en termes de risques, de revenus, d'accès aux ressources et de vulnérabilité à la volatilité des prix et au changement climatique. Ces différences entravent la durabilité du café.

La baisse des prix du café de 30 % au cours des deux dernières années a eu des répercussions négatives sur la vie de nombreux producteurs de café. Comment assurer une prospérité équitable à toutes les parties prenantes du café, et en particulier à des millions de producteurs de café ? Ils représentent le maillon le plus faible de la chaîne de valeur et ont souvent du mal à couvrir les coûts de production de base aux niveaux de prix actuels, en particulier compte tenu des augmentations du coût des intrants et de la logistique.

Le monde du café est globalement divisé en deux : les pays producteurs, situés géographiquement entre les tropiques, souvent avec un statut de revenu faible à moyen inférieur ; et les pays consommateurs, qui sont plus développés économiquement.

La valeur la plus faible capturée se situe au stade de la production de la chaîne ; la plus élevée se situe au stade de la commercialisation de la chaîne, concentrée dans les pays développés. Les risques, les fluctuations des prix du marché, les chocs socio-économiques, les pandémies sanitaires et les phénomènes de changement climatique provoquent les plus grandes perturbations au bas de la chaîne de valeur, car les pays producteurs sont généralement plus vulnérables et moins résilients.

Figure 1 : Brésil et Viet Nam : Principaux producteurs de café



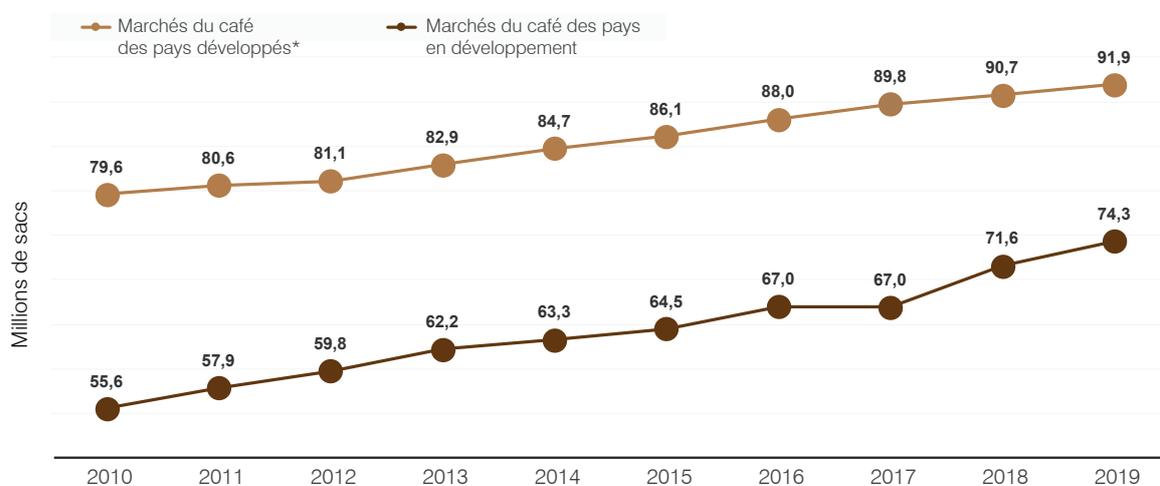
**Remarque :** Organisation Internationale du Café.

**Source :** Production annuelle moyenne pour les campagnes 2010 - 2019.

6. Rapport 2019a de l'OIC sur le développement du café.

7. *Idem*.

Figure 2 : Consommation mondiale de café : Croissance régulière



\*- UE27, Royaume-Uni, Norvège, Suisse, États-Unis, Canada, République de Corée, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande, Singapour

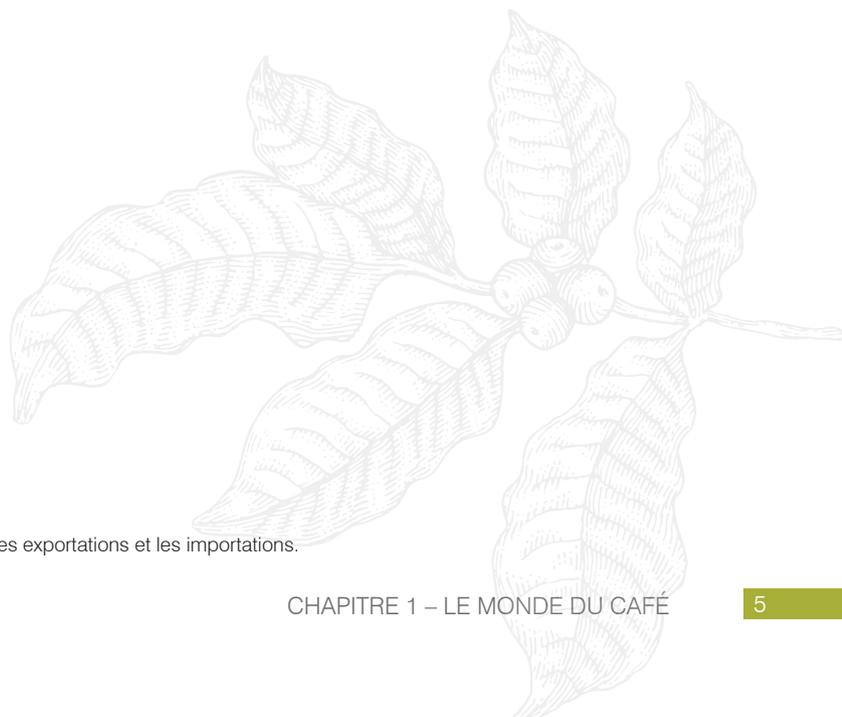
**Source :** Centre du commerce international (ITC).

Les plus grands pays producteurs et exportateurs en 2019 étaient le Brésil (\$5,1 milliards), le Viet Nam (\$2,7 milliards) et la Colombie (\$2,59 milliards). Les principaux pays importateurs en 2019 étaient les États-Unis (\$6,2 milliards), l'Allemagne (\$3,5 milliards) et la France (\$2,8 milliards).<sup>8</sup>

Le chapitre 3 examine plus en détail les structures et la dynamique de la production et de la consommation de café.

En moyenne, par rapport aux hommes, les femmes entrepreneurs détiennent des diplômes d'études supérieures, mais ont tendance à travailler plus souvent en tant qu'indépendantes sans être salariées. Les femmes ont également tendance à consacrer moins de temps par semaine à leur entreprise et à travailler plus souvent en tant qu'entrepreneures à temps partiel, ce qui pourrait s'expliquer par les disparités entre les sexes dans l'emploi du temps. Les recherches de l'Institut européen pour l'égalité des genres montrent qu'entre 2005 et 2015, les inégalités entre les genres en matière d'emploi du temps n'ont cessé de croître dans les 28 États membres de l'UE.

Plus de 50 % des femmes entrepreneures travaillent dans le commerce de gros et de détail, les activités professionnelles, scientifiques et techniques, les activités de santé humaine et d'action sociale, ainsi que d'autres activités de service. Du total des femmes entrepreneures, seulement 12,2 % et 4,4 % respectivement sont représentées dans l'agriculture et la fabrication.



8. Données de l'Organisation Internationale du Café sur les exportations et les importations.

## COVID-19 : Un adversaire inattendu

L'épidémie mondiale du virus COVID-19 a eu un impact majeur sur le commerce international. Le marché et la chaîne d'approvisionnement du café n'ont pas été épargnés. La pandémie est susceptible d'avoir un impact profond sur le secteur mondial du café, notamment sur la production, la consommation et le commerce international.

### L'offre reprend, pour l'instant

Alors que les pays consommateurs de café ont été en grande partie les premiers à ressentir la « piqûre » du COVID-19, les pays producteurs ont été touchés peu de temps après. Avec une certaine adaptation de la plantation à l'expédition, les producteurs se sont rapidement équilibrés et il y a eu peu de rapports de perturbations majeures. La plupart des problèmes au niveau des producteurs peuvent être attribués aux restrictions générales liées au COVID-19 plutôt qu'à quelque chose de spécifique aux chaînes d'approvisionnement du café.

Les pénuries de trésorerie, les fluctuations monétaires, les pénuries de main-d'œuvre et les perturbations du broyage et du transport affectent l'offre. Une perturbation majeure s'est fait ressentir sur le plan logistique, notamment en ce qui concerne le transport du café aux stations d'achat et aux moulins dans les villes où des restrictions étaient en vigueur. Par exemple, le Pérou avait des problèmes de logistique de transport, des retards aux frontières se sont produits en Afrique et les ports indiens ont été paralysés au plus fort de l'épidémie dans le pays. De nombreux clients ont également dû annuler, reporter et réorganiser des expéditions.

Les producteurs desservant le segment des cafés de spécialité ont été les plus touchés. Les ventes directes aux petits torréfacteurs de café de spécialité ont entraîné le déclin des cafés ou des activités « hors domicile » avec un impact immédiat sur les ventes, car les petits magasins n'ont pas les liquidités nécessaires pour amortir l'effet sur leurs fournisseurs.

Les producteurs ont été prompts à réagir et à s'adapter. Les mesures de confinement ont donné l'occasion à la main-d'œuvre locale au chômage de faire les récoltes, remplaçant les travailleurs migrants, et les pays producteurs ont rapidement élaboré des protocoles et les ont diffusés dans les plantations. Cela a permis aux activités de reprendre étonnamment rapidement. Hormis quelques retards, les ports ont également très bien résisté.

La plupart des goulots d'étranglement se situent plus loin dans la chaîne. Les torréfacteurs ne veulent plus beaucoup de café stocké en attente d'expédition. Cela signifie que le fonds de roulement est plus rare au niveau des importateurs et des producteurs, car le café invendu ne rapporte pas d'argent. Pire encore, il doit être financé par des lignes de crédit déjà limitées. Les négociants essayant de gérer les risques pour les torréfacteurs en retardant ou en annulant les livraisons ont été particulièrement touchés. Les entrepôts en Europe se remplissent et les expéditions tardives des pays producteurs ne font qu'exercer une pression supplémentaire sur le stockage du café.

Pour ce qui est des prix aux producteurs, il existe des inquiétudes concernant les perturbations de la chaîne d'approvisionnement, rendant le café plus précieux. L'incertitude demeure quant à l'avenir de la demande, rendant les torréfacteurs réticents à s'engager à acheter du café à terme dans un contexte de risque et d'instabilité. Après la forte baisse du début de 2021, les prix de l'Arabica et des naturels brésiliens ont augmenté jusqu'à la mi-avril. Cependant, les Robustas ont continué à baisser.

Le contrat d'Arabica d'Intercontinental Exchange (ICE) est tombé à un creux d'un peu plus de 95 cents la livre en juin 2021. Il s'est ensuite redressé et s'est généralement négocié entre \$1,10 et \$1,25 la livre au cours des mois suivants.

Cependant, le coronavirus n'est probablement pas la principale cause de cette baisse. Une cause plus probable est que les agriculteurs sont découragés en raison des prix bas à long terme, des sécheresses et des conditions climatiques irrégulières.

En Amérique centrale, par exemple, les producteurs ont accumulé des problèmes au fil du temps en raison de prix constamment bas, malgré de bonnes conditions météorologiques. Les bas prix obligent les agriculteurs à vendre en dessous du coût de production, ce qui pousse beaucoup d'entre eux à abandonner l'industrie du café. À l'autre extrémité du spectre, il faut noter que le Brésil a connu une augmentation de ses activités d'exportation et s'est étonnamment bien comporté pendant cette pandémie.

Alors que les cafés et les torréfacteurs sont confrontés à la fermeture ou à la recherche de moyens innovants pour rester rentables, les négociants et les producteurs sont confrontés à un autre type de problème : comment maintenir l'industrie en marche pour que les cafés de l'année prochaine parviennent au détail, et que le revenu d'une année ne se perde.

Les dates de récolte annuelles et la nature globale de la chaîne d'approvisionnement posent des défis plus particuliers pour le secteur en amont de l'industrie du café.

---

**« J'ai la conviction que nous utiliserons le défi de la COVID-19 et la volonté de plus d'inclusion pour évoluer en tant qu'industrie. »**

David Behrends, partenaire de gestion et directeur des ventes, Sucafina

## Les stratégies de demande et de vente changent

La pandémie menace de ramener le café au point où il était il y a dix ans, dominé par les grands torréfacteurs et un marché hors domicile fortement endommagé. Les ventes des cafés de spécialité ont été réduites à un filet. Les chaînes de café à emporter et de livraison qui ont survécu ont dû faire des compromis sur la qualité en raison de contraintes financières.

Tous les pays connaissent des changements majeurs à court terme dans la demande de café en raison de COVID-19. À long terme, certains retrouveront plus rapidement que d'autres, d'anciennes trajectoires de croissance. Le COVID-19 a eu le plus grand impact dans les pays en développement où l'augmentation du produit intérieur brut par habitant a stimulé la croissance du café.

Les mesures de confinement et de distanciation sociale ont réduit la consommation, affectant durement et rapidement les ventes à l'extérieur. Au premier pic de l'épidémie, les ventes des entreprises américaines de restauration hors domicile ont chuté de 60 % à 80 %. Les grandes chaînes internationales de cafés signalent des pertes importantes dues aux fermetures liées au COVID-19. Les petites entreprises indépendantes souffrent le plus, avec une trésorerie insuffisante pour couvrir les loyers et les salaires en raison de la baisse soudaine des ventes. Cafés et restaurants du monde entier ont fermé leurs portes, certains définitivement.

Cependant, tout n'est pas pessimiste pour l'industrie du café, car les marques de vente au détail et les plateformes de commerce en ligne enregistrent une croissance. Les ventes ont culminé pour les marques de vente au détail bien connues détenues par de grandes entreprises telles que Nestlé, Folgers et Jacobs Douwe Egberts. Avec le passage soudain à la vente au détail, les ventes de café soluble sont en plein essor. Il y a également eu une transition vers une meilleure qualité de café à la maison, avec pour effet, une augmentation des livraisons et des ventes de machines à café. Cette augmentation a propulsé les ventes de dosettes, de capsules et de café en portion individuelle vers de nouveaux sommets.

La récession mondiale déclenchée par la pandémie pourrait avoir un effet plus profond sur la demande de café. La baisse des revenus des ménages pourrait se traduire par une réduction de la demande de café. En outre, les consommateurs sensibles aux prix peuvent remplacer le café de valeur supérieure par des mélanges ou des marques de valeur inférieure. Cependant, l'élasticité-revenu de la demande de café sera probablement faible, en particulier dans les pays à revenu élevé et les marchés traditionnels avec des taux de consommation par habitant élevés.<sup>9</sup>

## Une idée de l'avenir ?

Le COVID-19 a commencé comme une crise sanitaire, mais les implications économiques sont de plus en plus évidentes. Les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du café se soutiennent mutuellement dans la mesure du possible pour éviter les goulots d'étranglement, la congestion et les pertes financières.

Dans les mois à venir, nous pourrions voir encore moins de cafés de spécialité et de torréfacteurs de spécialité, et pourrions observer un changement permanent dans la façon dont le café est consommé à la suite de cette crise. La baisse de la demande due à la récession mondiale pourrait gravement affecter les producteurs et les négociants.

Les détaillants de café ont revu leurs stratégies de vente et développent, ou construisent, des plateformes de commerce en ligne et investissent dans leur visibilité sur les réseaux sociaux et leurs outils de sensibilisation en ligne. Beaucoup comprennent que la vente en ligne peut les aider à sortir de la crise du COVID-19, mais aussi augmenter la résilience globale et les bénéfices.

La pression financière sur l'industrie du café sera considérable. Les banques commerciales retirent leurs financements en raison des risques liés au commerce du café, aggravés par la crise. Cela signifie qu'une grande partie du petit commerce pourrait faire faillite, en particulier sur le marché des spécialités. Les agriculteurs et les exportateurs à l'origine connaîtront une perte marquée d'accès au financement, ce qui aura un effet domino tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Aussi grave que soit la situation aujourd'hui, beaucoup espèrent une éventuelle reprise. Beaucoup considèrent le café comme l'un des « essentiels » requis pour survivre aux mesures de confinement et maintenir un semblant de normalité. Le café reste, pour de nombreuses personnes, le ciment qui maintient intactes nos routines quotidiennes, même perturbées à ce stade.

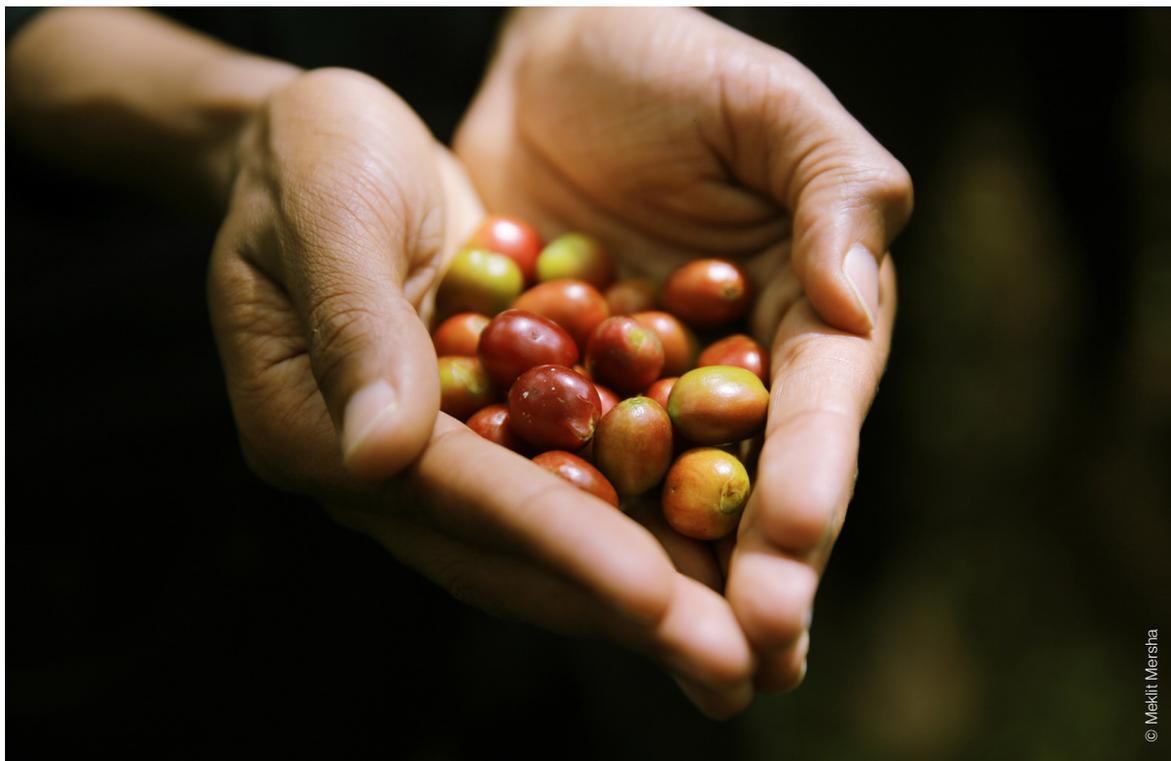
À la fin de la pandémie, le café sera au centre du retour en masse des activités hors domicile et des interactions sociales. Le secteur sera modifié, mais pourra se redresser. En fait, la pandémie a mis en évidence des inégalités et des dysfonctionnements dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, obligeant les parties prenantes à réévaluer le statu quo.

David Behrends, associé directeur et responsable du commerce chez Sucafina, a déclaré : « Je ne pense pas que l'industrie du café redeviendra jamais la même qu'en 2019. Ma conviction est que nous utiliserons le défi de COVID-19 et la volonté de plus d'inclusion pour évoluer en tant qu'industrie ».<sup>10</sup>

Nous ne pouvons qu'espérer tirer de la pandémie un changement d'état d'esprit dans toute la chaîne d'approvisionnement, qui se traduit par des politiques meilleures et plus inclusives, des réglementations plus habilitantes et des pratiques plus durables du grain à la tasse.

9. Organisation Internationale du Café (2020). « Impact de COVID-19 sur le secteur mondial du café : du côté de la demande. » Consulter l'adresse <https://www.ico.org/documents/cy2019-20/coffee-break-series-1e.pdf>

10. <https://gcrmag.com/coffee-in-the-time-of-covid-19/>



Producteur de café récoltant des cerises de café mûres en Éthiopie.

## Chaîne de valeur du café

Le café se différencie des autres produits en ce qu'il ne peut pas être simplement conditionné pour une vente et une consommation presque immédiates, au niveau national ou international. Une fois récolté, diverses méthodes de traitement primaire consistent à retirer les couches externes de peau et de pulpe de la cerise de café et à sécher les deux grains qu'elle contient (voir chapitre 5).

Une fois sèche, la peau extérieure de la fève, appelée parchemin, est retirée mécaniquement. Les grains sont triés selon des critères tels que la taille et la densité. La transformation peut se poursuivre par l'élimination des grains défectueux (touchés par des insectes ou une maladie, par exemple) avant l'exportation.

À ce stade, le café est prêt à être torréfié et emballé, soit moulu, soit sous forme de grain entier pour la vente ultérieure, en fin de compte, au consommateur final. Cependant, les producteurs torréfient peu de café avant de le vendre pour exportation. La plupart sont expédiés sous forme de grains bruts (connus dans le commerce sous le nom de « verts ») vers les pays consommateurs, où ils sont torréfiés, emballés, commercialisés et vendus principalement dans les supermarchés, les cafés et, de plus en plus, diverses plateformes de commerce en ligne.

Il est important de comprendre que le café lui-même ne représente qu'un petit pourcentage de la valeur du produit final. Malgré les estimations, seulement 10 % du marché de détail du café est conservé dans le pays d'où le café est exporté.<sup>11</sup>

La chaîne de valeur mondiale du café peut être divisée en cinq catégories : production, transformation, négoce, torréfaction et marketing. Ces catégories contiennent chacune les principaux rôles des parties prenantes de la chaîne de valeur décrits à l'Figure 3. Le chapitre 3 présente plus en profondeur la chaîne de valeur et ses rôles complexes et dynamiques changeantes.

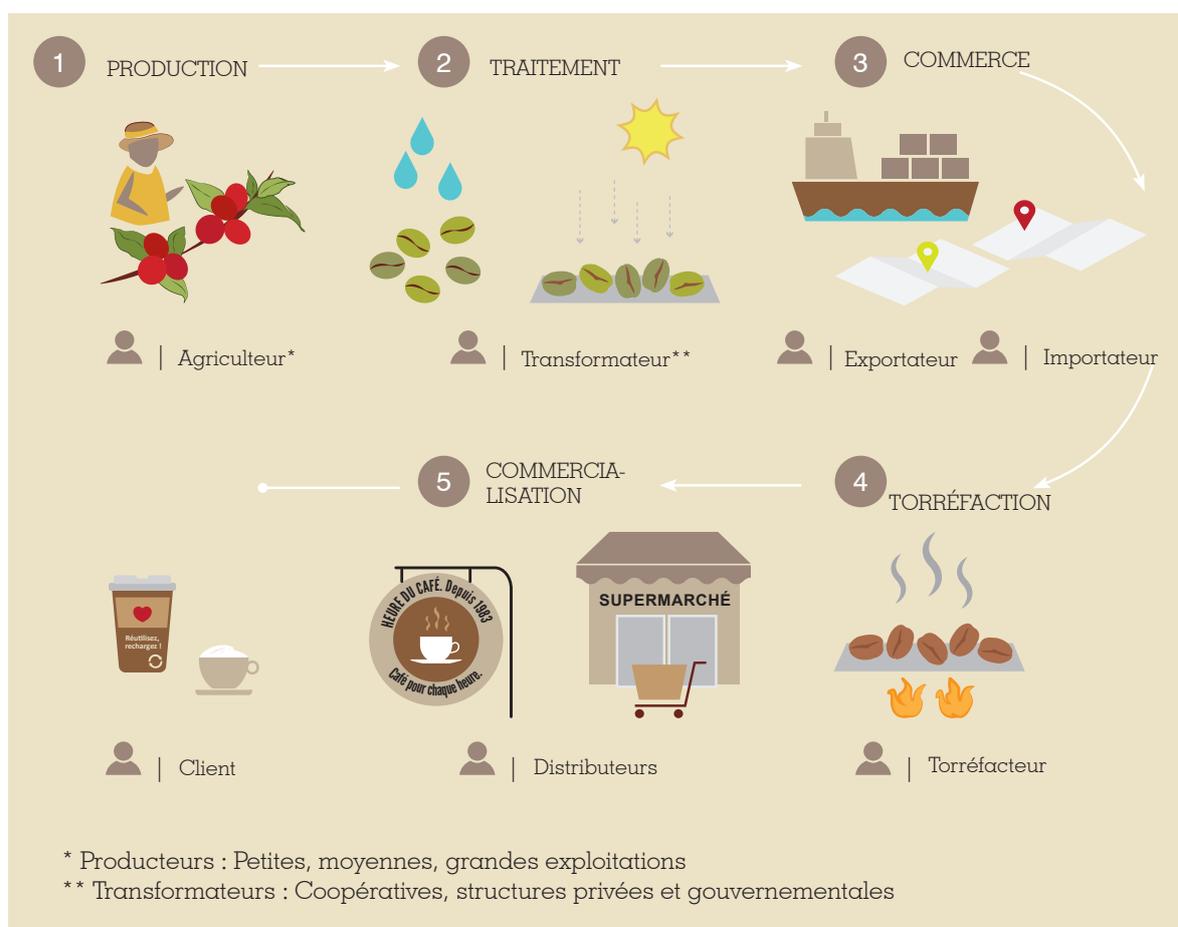
## L'Arabica et le Robusta sont produits pour la consommation

Sur 124 espèces sauvages connues, seulement deux sont produites pour la consommation - *Coffea Arabica* et *Coffea canephora*<sup>12</sup> *Coffea canephora* est le nom scientifique du caféier qui produit des grains commercialement appelés Robusta en général. Bien que les plantes soient de la même espèce, elles sont considérées comme appartenant à des « groupes » génétiques différents. Dans l'ensemble, deux principales espèces de café sont commercialisées et consommées, appelées Arabica et Robusta.

11. Panhuysen, S. et Pierrot, J., 2020.

12. Rapport annuel World Coffee Research, 2018.

Figure 3 : Chaîne de valeur du café, du producteur au consommateur



Source : Centre du commerce international (ITC).

L'Arabica est utilisé pour préparer les cafés les plus savoureux au monde, souvent vendus en tant que produits d'origine ou de domaine uniques, ou dans des mélanges haut de gamme de haute qualité. Il est également utilisé dans le café de qualité moyenne que l'on trouve dans les produits commerciaux mélangés sur les tablettes des supermarchés du monde entier. L'Arabica représente une part légèrement plus importante de la production mondiale, avec 55 % à 60 % de l'offre mondiale en 2011 - 2017.<sup>13</sup>

Le Robusta est cultivé à des altitudes plus basses et est plus rustique. Il donne généralement une qualité inférieure, dont une grande partie est utilisée pour produire du café soluble. En général, les plus gros acheteurs mondiaux de canephora/Robusta sont les principaux torréfacteurs et fabricants. Ils l'utilisent dans une variété de produits contenant de la caféine, y compris des capsules, des mélanges et des boissons énergisantes.

Les producteurs de Robusta ont expérimenté le développement de la qualité, obtenant des résultats significatifs dans l'amélioration du profil de la tasse. Plus facile et moins coûteux à cultiver dans un climat chaud et plus résistant aux parasites, aux maladies et aux conditions environnementales difficiles, le Robusta pourrait jouer un rôle clé pour répondre à la demande croissante de café dans un monde de plus en plus menacé par le changement climatique.

La demande de Robusta est également à la hausse. L'Organisation Internationale du Café (OIC) rapporte qu'au cours des 12 mois précédant mai 2020, les exportations d'Arabica ont diminué, tandis que les exportations de Robusta ont augmenté.

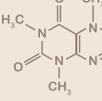
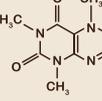
## Segmentation du café

Dans le passé, les statistiques sur la production et la consommation de café étaient divisées en deux catégories principales : Arabica et Robusta. Ce sont des indications sur les espèces de café plutôt que sur la qualité en soi. Pour refléter la différenciation de qualité qui existe aujourd'hui sur le marché du café, ce guide examine trois segments de qualité dans l'ensemble de l'industrie : standard, premium et de spécialité. (Le chapitre 5 fournit plus de détails.)

Le traitement post-récolte joue également un rôle dans la segmentation du café, avec une distinction entre les cafés « lavés » et les cafés « naturels » ou « séchés au soleil ».

13. Daly, J., Hamrick, D., Bamber, P., et Fernandez-Stark, K. (2018) *Jamaica in the Arabica Coffee Global Value Chain*. Jamaïque : Université Duke.

Figure 4 : Arabica et Robusta : Définir des fonctionnalités

	 <b>Arabica</b>	 <b>Robusta*</b>
<b>Origine</b>	Éthiopie 	Afrique de l'Ouest et centrale 
<b>Altitude<sup>1</sup></b>	700 à 2 200 m d'altitude 	0-900 m d'altitude (jusqu'à 1 600 m d'altitude est possible) 
<b>Température idéale</b>	16-24 °C 	21-30 °C 
<b>Résistance<sup>2</sup></b>	Faible 	Élevée 
<b>Hauteur naturelle de l'arbre</b>	5-8 m 	8-15 m 
<b>Chromosomes</b>	44 	22 
<b>Teneur en caféine</b>	0,8-1,7 % 	1,5-2,5% (parfois jusqu'à 4 %) 
<b>Production annuelle<sup>3</sup></b>	96 millions de sacs 	73 millions de sacs 
<b>% production totale de café</b>	60 %-+ 	40% 

\* Alors que le Robusta est globalement le terme le plus populaire pour cette espèce, l'appellation correcte est Coffea canephora.

1 Mètre au-dessus du niveau de la mer

2 A titre indicatif global pour chaque espèce

3 statistiques de l'Organisation Internationale du Café (OIC) pour octobre 2019 - septembre 2020

Source : Centre du commerce international (ITC).



Jeunes plants de Robusta (*Coffea canephora*) dans une pépinière au Cameroun.

## Une brève histoire du commerce du café

Il est difficile de déterminer le lieu et le moment exacts de la découverte du café en tant que boisson. Les légendes abondent, mais la découverte de *Café Arabica* est retracée selon un large consensus, dans les hautes terres d'Éthiopie, peut-être dès le VI<sup>e</sup> siècle (Il n'était alors pas torréfié).

Selon la légende, un chevrier nommé Kaldi a déclenché la découverte lorsqu'il a remarqué l'effet stimulant des cerises d'un certain arbre sur ses chèvres. Après avoir partagé ses découvertes avec le monastère local, l'abbé a préparé un verre avec les cerises et a constaté qu'il le gardait alerte pendant les longues heures de prière du soir. La rumeur des cerises énergisantes s'est répandue vers l'est, poursuit la légende, atteignant la péninsule arabique et marquant le début d'un commerce mondial.

Le café a été introduit au Yémen vers le XII<sup>e</sup> siècle. Les soufis du Yémen le torréfiaient et le buvaient dès le XIV<sup>e</sup> siècle. Au XV<sup>e</sup> siècle, le café était servi au Moyen-Orient pour accueillir les invités à la maison et en toile de fond des négociations. Bien qu'il existe des preuves de consommation de café à cette époque, les affirmations selon lesquelles le premier café était ouvert en 1475 à Constantinople restent une anecdote.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le café était connu en Perse, en Égypte, en Syrie et en Turquie. De là, le café a émergé, forgeant une révolution sociale et établissant un lien avec la vie intellectuelle et la société d'élite. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le café avait fait son chemin vers l'Europe et le Nouveau Monde et devenait populaire à travers les continents.

Au fur et à mesure que la consommation de café s'est répandue dans le monde, la production s'est également propagée. Les Hollandais ont planté avec succès des semis sur l'île de Java (partie de l'Indonésie) et plus tard sur l'île de la Martinique. En fait, la Martinique est considérée comme l'origine de tous les caféiers dans les Caraïbes, en Amérique du Sud et en Amérique centrale. Le Brésil a adopté la culture dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, introduite par l'officier de l'armée luso-brésilienne Francisco de Melo Palheta, et c'est aujourd'hui le premier producteur mondial de café.

Les puissances coloniales européennes qui se sont établies dans les pays producteurs de café des Caraïbes, d'Asie et des Amériques à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ont largement orchestré la production de masse de ce nouveau produit. La consommation de café a augmenté de façon exponentielle au XIX<sup>e</sup> siècle, à mesure qu'il devenait plus accessible dans le monde. La demande croissante a nécessité une production de masse, et la plupart des colons européens ont répondu en établissant des plantations de café dans leurs colonies. Pour minimiser les coûts de production et maximiser les profits, de nombreux domaines ont importé des esclaves africains pour travailler dans les plantations de café.

### INFORMATIONS IMPORTANTES

*La Journée internationale du café est le 1<sup>er</sup> octobre. C'est également le premier jour de « l'année du café » utilisé par l'Organisation Internationale du Café pour les statistiques sur la production et le commerce.*



À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le café était devenu l'une des cultures d'exportation les plus rentables au monde. Aujourd'hui, c'est l'un des produits agricoles les plus commercialisés.

L'histoire et le développement du café Robusta sont beaucoup moins référencés que ceux de l'Arabica. Le Robusta, appellation correcte : *Coffea canephora* a été découvert pour la première fois au Congo dans les années 1800. Il est également indigène des forêts tropicales autour du lac Victoria en Ouganda. Il n'a été cultivé en dehors de l'Afrique qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, près de 300 ans après que les plants d'Arabica ont quitté le continent.

Le Robusta représente 30 à 40 % de la production mondiale totale de café et est principalement produit en Afrique occidentale et centrale, en Asie du Sud-Est et en Amérique centrale et du Sud, principalement au Brésil, où il est appelé Conilon.

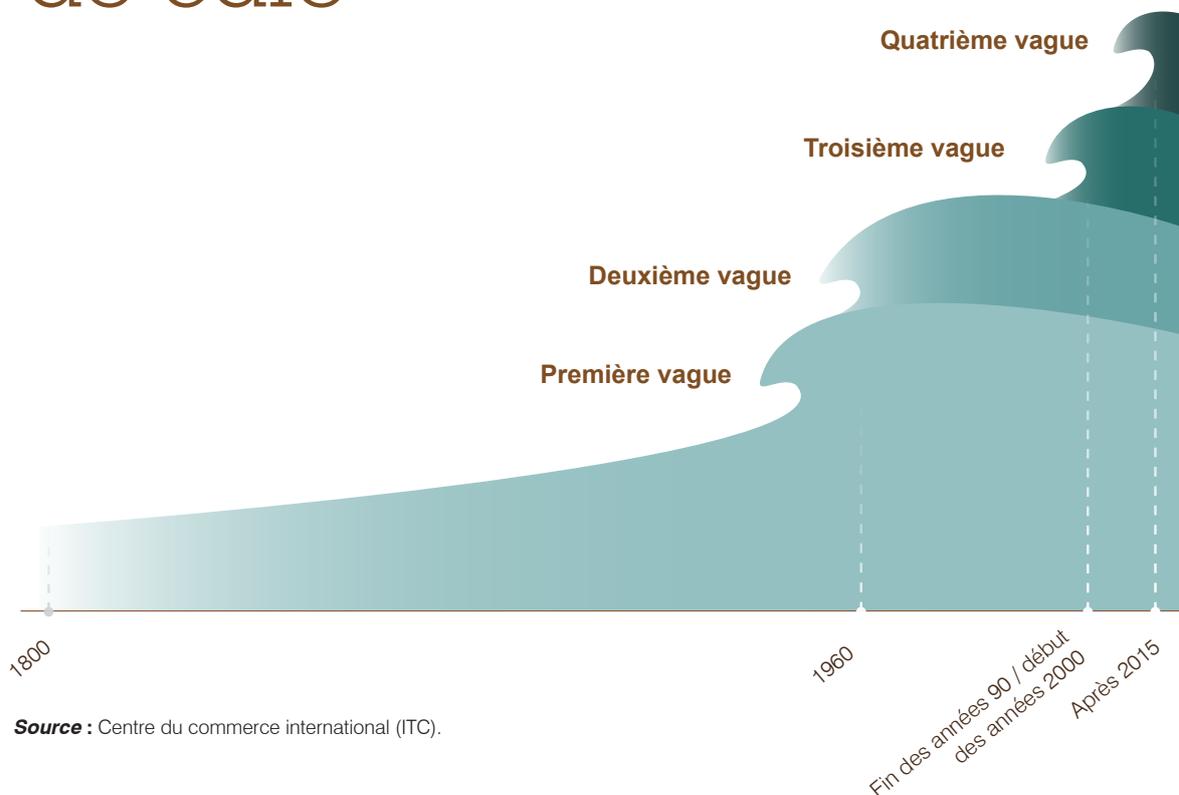


Caféier Arabica dans la région de Jimma, Éthiopie (ferme Oromia Coffee Farmers Cooperative Union).



Café servi au café YA à Addis-Abeba à partir de la jebena traditionnelle.

# Les vagues de café



Source : Centre du commerce international (ITC).

## Vagues de café

Le terme « vague de café » fait référence aux mouvements successifs de l'industrie du café. Ces vagues reflètent des changements importants dans la culture mondiale du café et le discours social de l'époque.

Trish Rothgeb a inventé ce terme en 2002<sup>14</sup> dans *Roasters Guild Publication*, définissant les trois mouvements du café comme des vagues dans la production et la distribution de masse. Ces vagues représentent des changements tels que la provenance des grains de café, la façon dont le café est cultivé et récolté, la façon dont les produits sont emballés et transportés, et même la façon dont les grains frais sont traités ou torréfiés.

Première vague	Deuxième vague	Troisième vague	Quatrième vague
Consommation croissante de café	Meilleure qualité et expérience sociale	L'histoire derrière la tasse	Spécialité de commercialisation
			

Source : Centre du commerce international (ITC).

14. <https://www.coffeeinstitute.org/about-us/staff-board/trish-rothgeb-bio/>

Chaque vague débute par un fort changement disruptif qui affecte en permanence la dynamique de la filière café, centrée autour de personnalités ou d'entreprises pionnières. Les vagues successives représentent une évolution organique de l'industrie façonnée par le changement social et les événements de leur époque. Elles ne représentent pas nécessairement un progrès en termes de qualité, de développement économique ou de durabilité environnementale et sociale.

Bien que le début de chaque vague puisse être facilement marqué sur une chronologie, il n'y a pas de « fin » en soi. Chaque vague se fond dans la suivante, conservant des éléments de la (des) précédente(s). Des éléments des quatre vagues existent aujourd'hui, côte à côte.

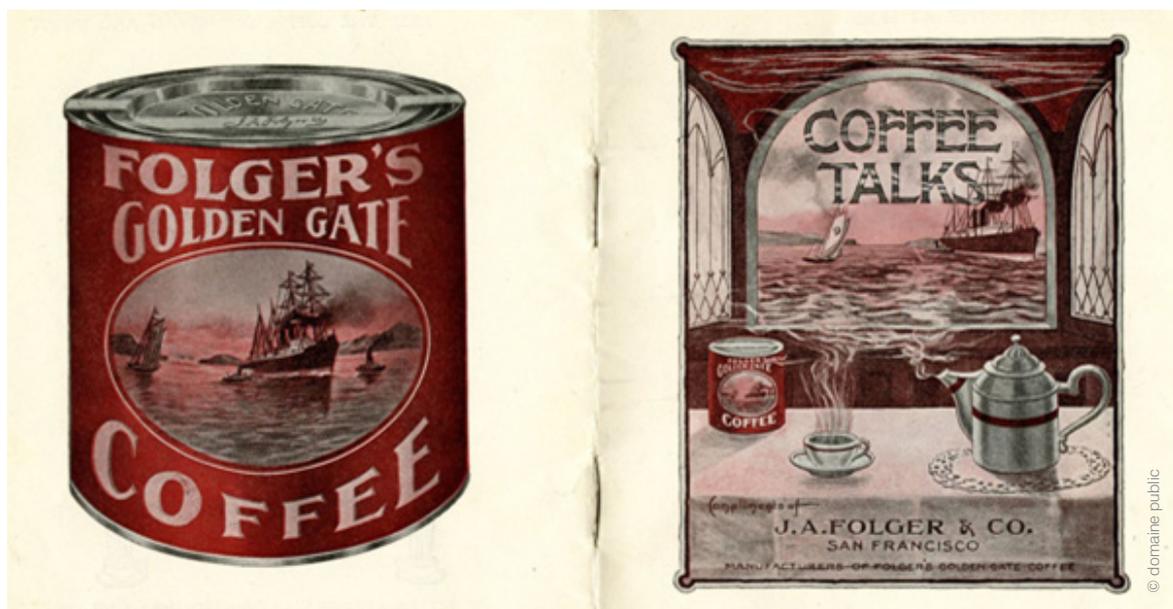
Les vagues ont des périodes distinctes et sont liées à la consommation et à la culture du café, ainsi qu'à la manière dont les changements au sein de celles-ci affectent l'industrie.

Les catégories de café ne sont pas les mêmes que les vagues de l'industrie. Les catégories de café sont standard, premium et de spécialité. (Voir les chapitres 3 et 4 pour plus d'informations.) Ces catégories n'ont pas d'ordre chronologique et toutes les trois sont disponibles aujourd'hui. Malgré les vagues successives de la filière, notons que les cafés standards, notamment les cafés solubles, occupent la plus grande part de marché.

Les principales organisations et institutions du café dans le monde acceptent officiellement trois vagues de café aujourd'hui. Ce guide propose l'existence de quatre grandes vagues de café.

Le diagramme suivant donne un bref aperçu de ces quatre vagues.

## Première vague : La consommation augmente rapidement



Publicité du café Folger (non daté, mais début des années 1900).

La première vague de café est définie par sa disponibilité croissante et sa marchandisation, ou sa transformation en un objet du commerce mondial. Le café était initialement réservé aux classes sociales supérieures et aux milieux intellectuels. La première vague l'a introduit dans les foyers et les bureaux et il est devenu une partie du rituel quotidien.

La croissance exponentielle soudaine de la consommation a marqué les années 1800. Les consommateurs ont apprécié ses propriétés énergisantes et son association avec le rituel plutôt que la qualité, l'origine ou même la saveur. L'accessibilité et la commodité l'ont rendu populaire.

Cela représentait une opportunité en or pour les entrepreneurs du café. Des entreprises telles que Folger's et Maxwell House ont mené la première vague avec l'invention du percolateur : un moyen simple de préparer du café à la maison.

Satori Kato, un chimiste américano-japonais, a reçu le premier brevet américain en 1903 pour le « café instantané », marquant le début de la célébrité d'un produit populaire. Nestlé a lancé la marque de café soluble Nescafé au début des années 1930, mettant en place une ligne de production à grande échelle d'extraction de café et de « séchage par atomisation ». En avril 1940, Nescafé était disponible dans 30 pays.

Le stockage et la facilité d'infusion ont donné un nouvel élan à la popularité du café instantané pendant les deux guerres mondiales. Nestlé a dévoilé une autre innovation en 1965 : le café soluble lyophilisé Nescafé Gold Blend. La technologie de lyophilisation a permis au café de rester bon plus longtemps, améliorant ainsi la qualité du café instantané.

Les ventes de café ont explosé lors de la première vague grâce à la demande de masse et à la distribution dans les supermarchés. Le percolateur et le café instantané sont restés populaires jusque dans les années 1970, ce qui a marqué le début de la deuxième vague, qui s'est développée parallèlement à la première vague.

## Deuxième vague : Meilleure qualité, expérience sociale

La demande pour une meilleure qualité et une expérience du café plus sociale a marqué la deuxième vague. Cette vague a introduit le concept de pays d'origine pour les consommateurs de café au-delà d'une tasse de café générique. La curiosité des consommateurs a conduit cette vague : Les gens voulaient goûter de meilleures qualités et connaître l'origine de leur café.

La deuxième vague a commencé à la fin des années 1960 / début des années 1970 avec l'avènement de Starbucks et Peet's Coffee & Tea, qui ont tous deux considérablement influencé l'industrie. Peet's Coffee est un torréfacteur et détaillant de café de spécialité basé dans la région de la baie de San Francisco qui a présenté au grand consommateur américain de café, le café Arabica « gourmand » torréfié à la main en 1966. Il a ensuite été acquis par le fondateur de Starbucks, mais n'a pas réussi à faire face à la concurrence. Starbucks est devenu la chaîne de café multinationale la plus célèbre au monde.

Erna Knutsen, une des premières icônes de l'industrie du café, a utilisé l'expression « café de spécialité » dans *Tea & Coffee Trade Journal* en 1974. Huit ans plus tard, Specialty Coffee Association of America a été fondée. L'intérêt pour la qualité du café commençait à façonner l'industrie.

Starbucks a capitalisé sur la nouvelle appréciation des consommateurs pour le « bon café ». Les gens voulaient une expérience de café plus complète ; plus qu'une simple boisson rapide et pratique à boire à la maison, il est devenu un luxe au quotidien à savourer.

Starbucks a donné à ses clients le temps et l'espace pour le faire, en créant une nouvelle architecture de café et un nouveau design d'intérieur axé sur le confort et la détente : un espace de « salon » comblant le fossé entre le bureau et la maison. Starbucks et de nombreux autres cafés ont offert aux consommateurs une expérience sociale avec des grains de café de bonne qualité et une indication d'origine.



Bâtiment du café Starbucks à New York.

La deuxième vague a également marqué une diversification vers les boissons à base de café, comme les frappuccinos, les sirops aromatisés et d'autres inventions pour séduire un public plus large, y compris les plus jeunes.

De nombreuses chaînes de cafés ont rapidement reproduit ce style, qui est devenu populaire dans de nombreux pays grâce à la mondialisation. La tendance a pris un nouvel élan avec des célébrités photographiées tenant des tasses à café à emporter, popularisant la tendance du « café à emporter ».

Les années 1970 ont également marqué la montée de la pensée écologique et des préoccupations environnementales, façonnant les priorités de durabilité des consommateurs et des parties prenantes de l'industrie. Ceci, à son tour, a conduit au lancement de programmes et de certifications pour le café axés sur la durabilité.

Le nouvel accent mis sur la qualité du café et sa popularisation en tant que tendance sociale ont contribué à une augmentation des prix pour le consommateur, augmentation qui a rencontré peu de résistance.

### Troisième vague : Accent sur l'origine et l'« artisan » du café

La troisième vague a mis l'accent sur l'histoire derrière la tasse, alors que les consommateurs sont devenus plus exigeants et mieux informés. Le café est devenu une expérience artisanale.

À la fin des années 1990 et au début des années 2000, les consommateurs ont commencé à comprendre que la variété, l'origine, la transformation, le profil de torréfaction et le brassage du café affectaient tous le goût final. Avec l'essor d'Internet et la disponibilité des connaissances, les consommateurs sont devenus curieux. Cela a ouvert la voie à une génération moderne d'« amateurs de café ».

La qualité est devenue très importante, ainsi que d'autres aspects du café, tels que la formation formelle et le professionnalisme du barista, la traçabilité des grains de café et des micros torréfacteurs, pour n'en nommer que quelques-uns. Cela fait partie de la pierre angulaire du café de la troisième vague : le café de spécialité.

Les termes « café de spécialité » et « café de la troisième vague » sont souvent utilisés de manière interchangeable. C'est une idée fautive commune. Le café de la troisième vague est une expérience. Le café de spécialité est un produit servi dans le cadre de cette expérience.

La troisième vague a annoncé un nouvel intérêt pour la complexité, une plus grande acidité et la manière de manipuler le brassage pour goûter les saveurs uniques des grains de café et répondre aux préférences individuelles. À mesure que les consommateurs devenaient de plus en plus exigeants, les activités ont également changé au niveau de la plantation et de la torréfaction. Les méthodes de traitement expérimentales sont apparues dans certaines exploitations de café et l'accent a commencé à être davantage mis sur l'innovation et les détails dans le processus de torréfaction pour répondre à cette demande spécifique.

La troisième vague a offert l'artisanat, la spécialité et l'individualité à une industrie du café qui était, jusque-là, largement générique. Il s'agissait d'une réponse directe à une nouvelle vague de consommateurs soucieux de plus de transparence, d'une meilleure qualité et du désir d'un produit destiné à l'individu plutôt qu'à la masse.

Alors que du café et des informations de meilleure qualité sont devenus disponibles, dans une certaine mesure, sur les plateformes grand public telles que les supermarchés, la troisième vague s'est réellement produite dans les cafés et chez les torréfacteurs.

Le service est au cœur de l'expérience de la troisième vague. Les baristas sont passés du statut de « serveur de café » à celui d'artisans qualifiés, respectés pour leurs connaissances et responsables de la création d'une excellente tasse de café. Un bon barista connaît tout le processus, de la sélection des grains verts à la torréfaction, en passant par le brassage et la préparation. Au fur et à mesure que le barista devenait plus informé et le consommateur plus curieux, un dialogue s'est engagé sur l'histoire derrière la tasse de café.

Le café est également devenu compétitif. Best of Panama et Cup of Excellence sont apparus à la fin des années 1990 et le premier championnat du monde des baristas a eu lieu en 2000. Cup of Excellence a été la première plate-forme d'enchères Internet mondiale pour les cafés primés.

Ces enchères représentent un tournant pour l'industrie du café en général, et du café de spécialité en particulier. Elles permettent aux agriculteurs modèles de réaliser un plus grand prix financier pour leurs cafés. Les prix des enchères sont beaucoup plus élevés qu'avec les méthodes de vente traditionnelles.

---

**« La troisième vague est, à bien des égards, une réaction. C'est autant une réponse au mauvais café qu'un mouvement vers le bon café ».**

Trish Rothgeb, directrice des programmes de qualité et éducatifs, Coffee Quality Institute



Dégustation professionnelle du café lors de l'événement Taza Dorada (Golden Cup) de CLAC-Fairtrade au Brésil, 2020.

Cup of Excellence a contribué à l'essor du café de spécialité et à la reconnaissance mondiale des producteurs de café. Cette initiative a également contribué à augmenter la valeur globale des meilleurs cafés de spécialité dans le monde, grâce à la transparence des prix des enchères. L'idée de variétés de café d'élite est vraiment apparue en 2004, après qu'une livre rare de geisha panaméenne ait été vendue aux enchères pour \$21, augmentant, les années suivantes, à \$1029 la livre (2016).

Au niveau des producteurs, la troisième vague représente des opportunités mitigées. Un meilleur café signifie de meilleurs prix. Le revers de la médaille : cela signifie également des coûts supplémentaires pour le producteur car plus de soins, de temps et de ressources sont nécessaires. Dans l'ensemble, la troisième vague a apporté une plus grande proximité et un plus grand dialogue entre l'exportateur, le torréfacteur, le consommateur et le producteur et a suscité une augmentation des investissements, qu'ils soient financiers ou techniques, des acheteurs vers leurs fournisseurs de café.

Le concept de commerce direct a également été introduit, visant un meilleur profit pour le producteur et plus de transparence sur le processus de production pour l'acheteur. Le concept est plus difficile à appliquer dans la pratique que la théorie et n'a pas décollé comme prévu. Ses objectifs, cependant, restent au cœur du mouvement de la troisième vague.

L'accent mis sur la transparence et l'histoire derrière la tasse est lié à l'accent mis par l'industrie sur la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Des initiatives ont vu le jour pour protéger le producteur, l'Environnement et le consommateur. Celles-ci vont du café équitable, qui garantit que les coopératives d'agriculteurs exportateurs reçoivent un prix « juste » minimum, des produits agricoles qui ne nuisent pas aux consommateurs ou à l'Environnement, à la collaboration entre tous les acteurs de l'industrie du café pour rendre l'industrie plus juste et respectueuse de l'Environnement.

La troisième vague de café a mis en évidence de nouvelles relations et de nouveaux processus, tels que *l'agriculteur au consommateur* et *le grain à la tasse*. Le consommateur est devenu plus responsable et curieux, et tous les acteurs de la chaîne de valeur du café ont dû réagir.

## Quatrième vague : Développer le café de spécialité

La quatrième vague reste un concept flou dans l'industrie, avec des définitions variables, qui indiquent toutes une période de changement. Le café de la quatrième vague, si nous acceptons ce terme, représente le meilleur que la troisième vague a apporté au mouvement du café, tout en empruntant des éléments à la culture de la deuxième vague. Il recherche des innovations de qualité qui peuvent générer des opportunités commerciales pour atteindre plus de personnes et faire un plus grand impact.

Les consommateurs, acheteurs, torréfacteurs et producteurs acquièrent une meilleure connaissance du café en termes d'origine, de production et de transformation. Le café haut de gamme devient de plus en plus accessible au grand public et moins concentré sur un cercle élitiste d'amateurs de café. Les consommateurs et l'industrie commencent à accepter que l'automatisation de la production n'enlève pas nécessairement la qualité ou le mérite artisanal.

La troisième vague a des limites en termes d'évolutivité. Le café de spécialité représente encore un faible pourcentage de la consommation globale et cible de petits segments de consommateurs. De nombreux acteurs de la troisième vague en viennent à accepter que l'économie d'échelle est nécessaire pour réussir. Pour eux, il s'agit de s'éloigner du « projet passion » caractéristique de la troisième vague, vers une orientation plus commerciale qui peut rapporter du profit à long terme.

Le capitalisme mondial exige que l'industrie continue d'innover et de se développer pour attirer de nouveaux utilisateurs. Cela a suscité des marques commerciales de deuxième vague dans le café de spécialité, car elles commencent à offrir des produits de qualité « premium » de meilleure qualité à des prix accessibles et grâce à une distribution commerciale plus large. De même, de nombreuses marques de café de spécialité adoptent une approche plus commerciale, proposant des produits tels que des capsules, du café instantané et des options prêtes à boire.

L'application d'une approche commerciale de deuxième vague aux concepts de durabilité de troisième vague augmente considérablement l'impact socio-économique. Développer le segment de marché du café haut de gamme signifie exploiter un groupe de consommateurs beaucoup plus large tout en préservant les paramètres de qualité et de durabilité.

En fin de compte, vendre plus de café à un prix équitable profite à la chaîne d'approvisionnement du café, et en particulier aux producteurs, bien plus que vendre de petites quantités à un prix élevé. La quatrième vague consiste à injecter plus de valeur dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du café grâce à une commercialisation plus large des concepts de qualité et de durabilité.



Tableau 1 : Au-delà des vagues : Changer les concepts, les origines, la transformation et la distribution

	Vague 1 Consommation croissante de café	Vague 2 Une meilleure qualité et une expérience sociale
Concepts clés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marchandisation</li> <li>• Production de masse</li> <li>• Accessibilité et commodité</li> <li>• Accent sur l'évitement des défauts majeurs plutôt que sur les attributs de qualité</li> <li>• Sensibilité aux prix en tant que moteur majeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meilleure qualité et « Café gourmand »</li> <li>• Expérience sociale</li> <li>• Intérêt croissant pour l'origine</li> <li>• Conception des cafés comme « lieu tiers entre la maison et le travail »</li> <li>• Début de la prise de conscience sociale et environnementale dans le café</li> </ul>
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme minimale qui sera acceptée par le client</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premium et véritable naissance de la « spécialité »</li> </ul>
Torréfaction et transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torréfié industriel et moulu</li> <li>• Soluble (atomisé, aggloméré et lyophilisé, 3-en-1)</li> <li>• Emballage sous vide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torréfaction foncée</li> <li>• grains entiers torréfiés</li> <li>• Renouveau de l'espresso italien</li> </ul>
Origine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Continent ou pays ou description générale de la qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pays ou région</li> </ul>
Principaux points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supermarchés</li> <li>• Épiceries</li> <li>• Grossistes</li> <li>• Hôtels</li> <li>• Restaurants</li> <li>• Restauration (HORECA)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaînes de cafés de marque</li> <li>• Franchise comme possibilité de croissance</li> </ul>
Accent sur les questions sociales et environnementales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Néant - Faible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faible à moyen</li> </ul>
Réinvestissement dans le pays d'origine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non</li> </ul>
Jalons et innovations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percolateur</li> <li>• Machine à espresso</li> <li>• Café soluble</li> <li>• Emballage sous vide</li> <li>• Technologie de broyage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naissance de la Specialty Coffee Association of America</li> <li>• Frappuccinos et autres boissons au café</li> <li>• Espace « salon » des cafés</li> <li>• Montée des préoccupations environnementales</li> <li>• Montée des préoccupations sociales</li> <li>• Début des certifications</li> </ul>
Grandes entités / marques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folgers</li> <li>• Maxwell House</li> <li>• Mr. Coffee</li> <li>• Nescafé</li> <li>• Hill Bros Coffee</li> <li>• Satori Kato</li> <li>• Lavazza</li> <li>• Tchibo</li> <li>• Jacobs</li> <li>• Melitta</li> <li>• Dowe Egberts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Starbucks</li> <li>• Peet's Coffee &amp; Tea</li> <li>• George Howell</li> <li>• Howard Schultz</li> <li>• Erna Knutsen</li> <li>• Specialty Coffee Association of America</li> </ul>

\* Indicateurs mondiaux globaux des composants clés de chaque vague - peuvent varier selon l'emplacement.

### Vague 3

Accent sur l'origine et l'« artisan » du café

### Vague 4

Spécialité commerciale

Concepts clés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café de spécialité</li> <li>• Niche / élite</li> <li>• L'histoire derrière la tasse</li> <li>• Café artisanal et expérience artisanale</li> <li>• Barista en tant qu'expert</li> <li>• Service client adapté</li> <li>• Concours d'art du latté et de dégustation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercialisation de spécialité</li> <li>• Accessibilité à plus de personnes</li> <li>• Innovation et technologie</li> <li>• Focus sur l'impact socio-économique</li> <li>• Expérimentation de nouveaux procédés de production (ex. Fermentation Anaérobie, Miel)</li> </ul>
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premium et spécialité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premium et spécialité</li> </ul>
Torréfaction et transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torréfié léger</li> <li>• Torréfaction en petits lots</li> <li>• Artisanat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torréfaction foncée, moyenne et légère</li> <li>• Soluble de meilleure qualité</li> </ul>
Origine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Région ou zone de culture,</li> <li>• Plantation spécifique (grand / domaine bien connu)</li> <li>• Petite commune, agriculteur individuel</li> <li>• Terrain agricole</li> <li>• Variétés spécifiques (Geisha)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Région ou zone de culture,</li> <li>• Plantation spécifique (grand / domaine bien connu)</li> <li>• Petite commune, agriculteur individuel</li> </ul>
Principaux points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petites cafetières / magasins</li> <li>• Niche, torréfacteurs indépendants</li> <li>• Boutiques gourmandes en ligne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supermarchés</li> <li>• Cafés en chaîne</li> <li>• E-boutiques</li> </ul>
Accent sur les questions sociales et environnementales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Élevée</li> </ul>
Réinvestissement dans le pays d'origine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut-être</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oui</li> </ul>
Jalons et innovations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthodes de traitement expérimentales</li> <li>• Origine unique et micros lots</li> <li>• Méthodes de brassage : Dripper en céramique V60, Dripper intelligent, Aeropress</li> <li>• Art du latté</li> <li>• Commerce direct</li> <li>• Café artisanal</li> <li>• Cup of Excellence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Infusion à froid et expansion du prêt-à-boire (RTD)</li> <li>• Fusion et acquisition de marques de spécialité pour commercialiser du café de spécialité</li> <li>• Soluble de spécialité et de première qualité</li> </ul>
Grandes entités / marques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Specialty Coffee Association</li> <li>• Trish Rothgeb</li> <li>• Intelligentsia</li> <li>• Counter Culture</li> <li>• Stumptown Roasters</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Colombe pour le prêt-à-boire (RTD)</li> <li>• Nestlé pour l'innovation dans les acquisitions de marques comme Chameleon Cold Brew, Bluebottle, Nespresso et Roastelier</li> <li>• Coffee Island (Grèce) et Double B (Russie) en tant que chaînes de cafés qui se sont développées avec succès et rentabilité et qui se concentrent sur les origines et la transparence</li> </ul>

## Café et santé : Démystifier les mythes

Des millions de personnes dans le monde apprécient le café pour son goût et son arôme uniques ainsi que pour ses bienfaits physiologiques. Le café est l'un des composants les plus étudiés de l'alimentation moderne. Intensément recherché, c'est aussi un sujet de désinformation ou d'allégations qui manquent de recherche scientifique.

La plupart des études confirment que le café peut être apprécié dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée et peut même avoir des effets bénéfiques sur la santé. Les recherches de cette section, menées par l'Institut d'information scientifique sur le café, s'appuient sur des études explorant les liens entre la consommation de café et ses effets sur le corps. Ceux-ci incluent la vigilance, le sommeil et la performance physique, ainsi que des problèmes de santé tels que le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, le cancer et les troubles neurologiques.

### Le café au quotidien

#### *Composants nutritionnels*

Le café contient naturellement de nombreux micronutriments, notamment du potassium, du magnésium, de la niacine et des antioxydants. Sa composition nutritionnelle varie en fonction de l'ajout de lait, de crème, de sucre, etc. Le café lui-même ne contient pratiquement pas de calories. Le principal composé bioactif du café est la caféine, avec une tasse de café typique contenant 75 à 100 milligrammes (mg) de caféine.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments, dans un examen sur la sécurité dans la prise de caféine, a conclu qu'une consommation modérée de caféine de 400 mg de caféine par jour (l'équivalent de jusqu'à cinq tasses de café), peut être appréciée dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée et d'un mode de vie actif. Il est conseillé aux femmes enceintes et allaitantes de limiter leur consommation quotidienne de caféine à 200 mg.

#### *Vigilance*

L'Autorité européenne de sécurité des aliments a évalué de nombreuses études et a conclu que 75 mg de caféine (la quantité trouvée dans environ une tasse de café) augmente à la fois l'attention et la vigilance.

#### *Sommeil*

Les effets stimulants de la caféine dans le café peuvent affecter les habitudes de sommeil. Des études suggèrent un lien entre la consommation quotidienne de caféine, la qualité du sommeil et la somnolence diurne. La sensibilité au café caféiné varie d'un individu à l'autre. Ceux qui ont des problèmes de sommeil peuvent choisir de passer aux produits décaféinés l'après-midi et le soir.

#### *Performance physique*

La recherche suggère que la caféine peut améliorer les performances physiques pendant l'exercice. Elle est associée à une augmentation des performances d'endurance et de la capacité d'endurance et à une réduction de l'effort perçu pendant l'exercice. Alors que la plupart des recherches ont été menées sur des athlètes entraînés, des études menées auprès de personnes ayant un niveau de forme physique inférieur ou ayant un mode de vie sédentaire suggèrent également que la caféine peut améliorer les performances.

#### *Hydratation*

Bien que la caféine ait un effet diurétique doux à court terme, celui-ci est contrebalancé par l'eau contenue dans le café. Boire du café avec modération ne conduit pas à une déshydratation ou à une perte importante de liquide corporel - en fait, cela contribue à l'apport hydrique quotidien.

### Conditions de santé

#### *Diabète de type 2*

La recherche suggère que la consommation de 3 à 4 tasses de café par jour est associée à un risque inférieur d'environ 25 % de développer un diabète de type 2, par rapport à une consommation nulle ou inférieure à 2 tasses par jour. Le risque semble également diminuer pour chaque tasse de café supplémentaire, dans les limites recommandées jusqu'à cinq tasses par jour. Ceci est observé avec le café caféiné et décaféiné et, à l'heure actuelle, aucune explication claire du lien n'est donnée.

### **Risque de cancer**

En 2016, le Centre international de recherche sur le cancer a publié sa revue sur la cancérogénicité de la consommation de café, de maté et de boissons très chaudes. L'agence a révisé sa classification du café au groupe 3 : « Non classable quant à la cancérogénicité. » Elle n'a trouvé aucun lien clair entre la consommation de café et le cancer partout dans le corps. Dans certains cas, elle a conclu que la consommation de café peut en fait aider à réduire l'apparition de certains cancers, citant des risques plus faibles de cancers du foie et de l'endomètre utérin (paroi la plus interne de l'utérus féminin). Deux autres revues montrent des résultats similaires.

Le Centre international de recherche sur le cancer a classé les boissons consommées à des températures très élevées (définies comme supérieures à 65°C) comme probablement cancérigènes pour l'œsophage humain (le tube reliant la gorge et l'estomac). Cette température est considérée comme plus élevée que celles auxquelles la plupart des gens boivent généralement confortablement du café.

### **Santé cardiovasculaire**

Chez les personnes en bonne santé, la consommation quotidienne de 3 à 5 tasses de café peut réduire le risque de mortalité par maladie cardiovasculaire. Une consommation plus élevée n'a pas été liée à un risque élevé de maladie cardiovasculaire. Une revue de 2017 suggère qu'une consommation modérée de caféine n'est pas associée à des risques accrus de maladie cardiovasculaire; arythmie (rythme cardiaque irrégulier) ; insuffisance cardiaque ; changements de pression artérielle ; ou l'hypertension artérielle, chez les buveurs réguliers de café.

### **Santé neurologique**

La recherche a suggéré qu'une consommation régulière de café à vie peut aider à protéger contre le déclin cognitif lié à l'âge et d'autres maladies neurodégénératives, telles que la maladie d'Alzheimer et la maladie de Parkinson. Bien que les mécanismes ne soient pas encore entièrement compris, il est possible que la caféine et d'autres composés naturellement présents dans le café soient impliqués dans cette association.

## **Politiques pour transformer les mentalités de la chaîne d'approvisionnement**

Les chaînes de valeur telles que nous les connaissons donnent la priorité aux produits plutôt qu'aux résultats ou à l'impact. Les systèmes qui fonctionnent principalement autour du profit, avec peu ou pas de respect pour les personnes ou la planète, sont en contradiction avec notre conscience sociale mondiale, alors que le monde connaît un changement social. Plutôt qu'une révolution dans nos chaînes d'approvisionnement, nous nous dirigeons vers une évolution constructive de nos systèmes alimentaires, et du café. Une stratégie fondée sur des valeurs telles que l'équité, la durabilité et l'inclusion est au cœur de cette évolution.

Dans l'industrie du café, la valeur la plus élevée est ajoutée, et absorbée dans les dernières étapes. Au bas de la chaîne, les producteurs conservent peu de bénéfices, avec des moyens limités et une faible incitation à poursuivre la production. Cela fait de la chaîne d'approvisionnement actuelle du café un modèle non durable. Les acteurs du café et les décideurs politiques n'ont jamais été aussi conscients des lacunes du statu quo, et ils explorent les moyens d'y remédier. Ils comprennent que le risque de réputation est aussi vital que le risque de performance et doit être géré.

Une alternative plus durable est une chaîne de production qui valorise les personnes, la planète et le profit de manière égale. La responsabilité sociale des entreprises reste aujourd'hui un choix volontaire et non un cadre mondial obligatoire. Pour un impact réel, la chaîne d'approvisionnement du café a besoin d'une véritable transformation. La transformation doit intégrer des politiques, règles et réglementations appropriées qui garantissent la durabilité de nos chaînes d'approvisionnement.

Les principaux marchés de consommation tels que l'Union européenne et les États-Unis élaborent des lois et des règlements visant à atteindre ces objectifs.

### **Union européenne**

Dans l'Union européenne (UE), le fonctionnement de ses chaînes d'approvisionnement a récemment fait l'objet d'un examen minutieux. L'absence d'un cadre européen global a conduit à une mosaïque de différentes politiques nationales dont la portée et les exigences varient d'un pays membre à l'autre. L'UE reconnaît que la durabilité doit être davantage ancrée dans le cadre de la gouvernance d'entreprise et agit en conséquence.

Le Green Deal de l'UE est une initiative marquante qui met l'accent sur les personnes et la durabilité. Il fait partie intégrante des efforts de l'UE pour mettre en œuvre les objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. Le Green Deal souligne l'engagement de la Commission européenne en faveur de la transformation des chaînes de valeur mondiales, en promouvant de nouvelles normes pour une croissance durable.

Le bloc vise à être climatiquement neutre en 2050 et propose une loi européenne sur le climat pour transformer cet engagement politique en une obligation légale. Elle comprend plus de 20 politiques transformatrices, dont certaines sont directement liées à la chaîne d'approvisionnement du café. Celles-ci incluent :

#### ■ **Gouvernance d'entreprise durable de l'UE et diligence raisonnable obligatoire**

La mondialisation a donné aux entreprises multinationales un pouvoir et une influence sans précédent à travers le monde. Cela leur permet d'éviter la responsabilité de leurs impacts néfastes sur les communautés locales en se cachant derrière le « voile corporatif », en exploitant des réglementations nationales faibles et mal appliquées dans les pays en développement, ou en abusant du système de protection des investisseurs internationaux. Jusqu'à présent, les seules directives<sup>15</sup> pour éviter cela étaient volontaires.

Dans une résolution du 17 avril 2020 sur l'action coordonnée de l'UE pour lutter contre la pandémie de COVID-19 et ses conséquences, le Parlement européen a déclaré que « les droits de l'homme des entreprises et la diligence raisonnable en matière d'Environnement sont des conditions nécessaires pour prévenir et atténuer les crises futures et garantir des chaînes de valeur durables »<sup>16</sup>.

Dans le cadre du Green Deal, l'Union européenne a développé un cadre réglementaire grâce à une diligence raisonnable obligatoire qui applique une gouvernance d'entreprise durable dans le bloc.

#### ■ **Directive sur les rapports non financiers**

Dans le cadre de la même initiative, l'UE a proposé de nouvelles règles qui obligent les grandes entreprises à publier des rapports sur les impacts sociaux, environnementaux et climatiques de leurs activités.

#### ■ **Stratégie biodiversité**

Cette stratégie introduit des mesures pour relever le défi mondial de la biodiversité et prévenir la déforestation mondiale.

#### ■ **Stratégie de la plantation à la tasse**

Cette stratégie vise à accélérer la transition vers des systèmes alimentaires durables, en réduisant les risques liés à l'utilisation de pesticides, par exemple.

#### ■ **Règlement sur les produits forestiers**

Il comprend des mesures réglementaires et non réglementaires visant à accroître la transparence de la chaîne d'approvisionnement et à minimiser le risque de déforestation et de dégradation des forêts associé aux importations de produits de base de l'UE.

## États-Unis

Les pratiques de travail responsables sont un domaine à risque pour les transactions commerciales sur le café. Un corpus croissant de lois et de réglementations américaines oblige les entreprises à divulguer les pratiques de travail de leurs fournisseurs et à s'assurer que les marchandises des fournisseurs sont produites conformément aux pratiques responsables. Il s'agit notamment de l'absence de travail des enfants, du travail forcé et du travail involontaire.

Le non-respect délibéré de la réglementation en vigueur peut entraîner le rejet des envois destinés à l'importation. Pour faire face à ce risque, les exportateurs et les importateurs doivent s'assurer que leurs chaînes d'approvisionnement sont exemptes de pratiques de travail abusives et documenter formellement les conditions et les mesures qu'ils ont prises.

La collaboration au niveau européen ou américain à elle seule ne garantira pas les exportations de café vers ces marchés. La communauté mondiale du café devra s'unir et travailler ensemble vers l'objectif commun d'une chaîne d'approvisionnement véritablement durable et inclusive.

Les nouvelles réglementations ont un impact à la fois positif et négatif sur la communauté des producteurs. L'obligation de diligence raisonnable et l'intensification de la transparence et du respect des exigences génèrent inévitablement des attentes plus élevées des producteurs. Les petits exploitants agricoles, les micros, petites et moyennes entreprises et les acheteurs internationaux devront adapter leurs systèmes de production / commercialisation. L'assistance technique et le renforcement des capacités sont essentiels pour accompagner cette transformation.

Les prix au niveau des petits exploitants agricoles peuvent être affectés, les coûts de production pouvant augmenter en raison de ces exigences supplémentaires. C'est une préoccupation pour la communauté des producteurs. Les décideurs politiques doivent accorder la même importance à l'obtention d'un prix équitable pour les agriculteurs (mentionné dans la stratégie européenne de la plantation à la tasse) aux fins de l'équilibre. Les initiatives visant à augmenter les prix pour les agriculteurs sont une priorité absolue. Garder les canaux de communication ouverts avec les organisations de producteurs pour surveiller l'impact est également crucial.

15. Une directive est un acte législatif qui définit un objectif que tous les pays de l'UE doivent atteindre. Cependant, il appartient à chaque pays d'élaborer ses propres lois sur la manière d'atteindre ces objectifs.

16. [https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2020-0054\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2020-0054_EN.pdf)

## Tendances dans l'industrie du café

Alors que l'industrie mondiale du café connaît une croissance régulière, il y a eu d'importantes évolutions structurelles. Certaines tendances spécifiques façonnent effectivement l'avenir de l'industrie.

### Changement climatique : De nouvelles méthodes de production

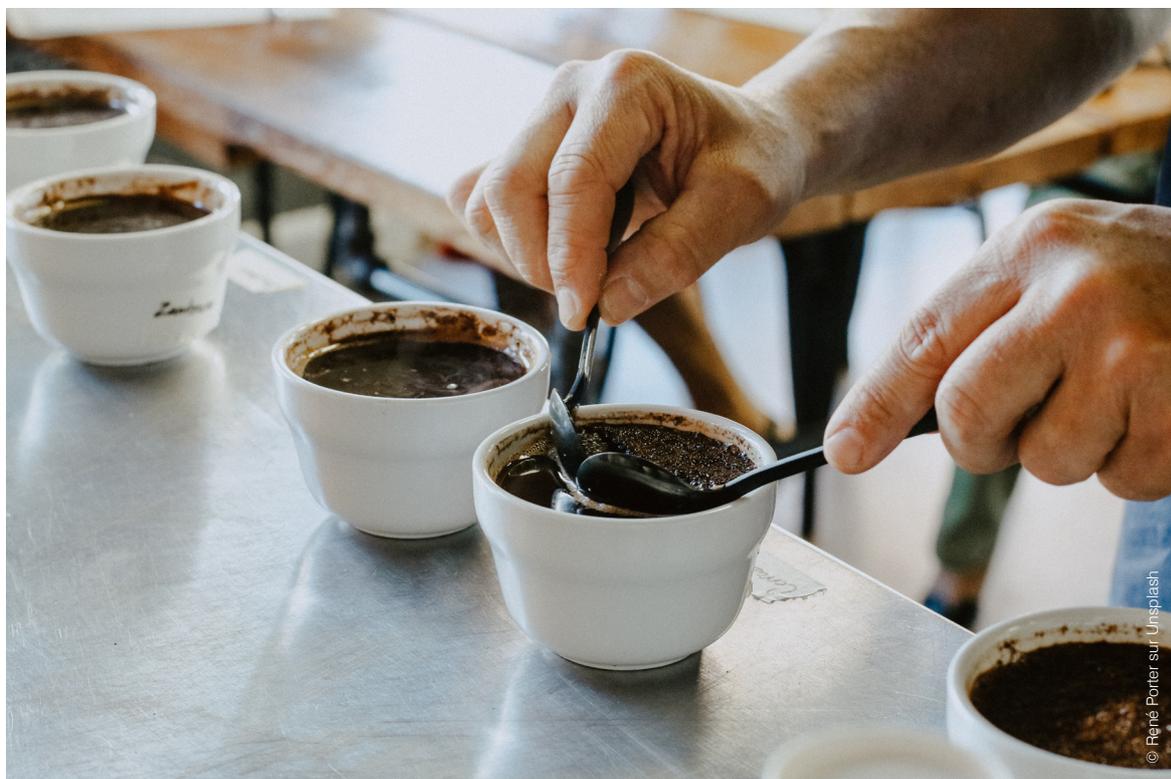
Le changement climatique devrait réduire de moitié la superficie mondiale propice à la production de café. Ajoutez à cela les infestations de ravageurs et la baisse des prix du café, et il est clair que le bien-être et les moyens de subsistance des agriculteurs sont menacés. Les vagues de chaleur, les sécheresses et les épidémies dans les zones de culture du café sont en augmentation. Pendant ce temps, la déforestation continue de s'intensifier à cause de la demande croissante de terres. Le café étant une culture délicate avec des températures, des régimes de précipitations et des exigences environnementales très spécifiques, et tout cela a un effet négatif sur la production de café, et les producteurs.

Les petits agriculteurs produisent 80 % du café et sont les plus vulnérables à cette crise. Beaucoup ne sont pas financés du tout ou sont sous-financés et dépendent souvent d'une seule culture : le café, pour vivre. Le changement climatique ajoute encore plus de pression sur leurs résultats, les prix du café étant souvent bas et volatils.

Il existe cinq principaux risques climatiques :

- perte de zones propices à la production de café et déplacements vers des altitudes plus élevées ;
- stress hydrique accru ;
- floraison et développement des cerises médiocres ;
- plus d'épidémies de ravageurs et de maladies ; et
- une plus grande vulnérabilité des petits exploitants et des agricultrices.

Témoins directs de ces effets, les producteurs ont commencé à appliquer des méthodes d'atténuation et d'adaptation au changement climatique au niveau de la plantation, à la fois pour les pratiques agricoles et le traitement post-récolte. Les politiques gouvernementales, les organisations de producteurs, les donateurs internationaux et les partenariats avec le secteur privé soutiennent une agriculture qui tient davantage compte de l'Environnement.



Séance de dégustation de café.

## Transparence et durabilité : Un avantage concurrentiel

Les avantages en matière de transparence et de durabilité sont évidents dans deux catégories de produits : le café de spécialité et le café certifié.

Le café de spécialité est vendu en fonction de son origine spécifique et des caractéristiques de qualité qu'il obtient de la production à cet endroit. Cela fait de la traçabilité un facteur souhaitable, voire crucial.

En ce qui concerne le café certifié, il ne tient sa valeur que lorsque le consommateur est rassuré qu'il a été produit selon un ensemble spécifique de normes économiques, sociales et environnementales durables. La durabilité environnementale, les méthodes de production éthiques et un système commercial équitable deviennent de ce fait incontournables. Certains acheteurs et torréfacteurs préfèrent aller au-delà de la certification et participer à des programmes adaptés en matière d'impact social et de protection de l'Environnement.

Les consommateurs tiennent les marques de plus en plus responsables de la durabilité et du commerce équitable, car la sensibilisation du public a augmenté ces dernières années, grâce aux médias sociaux et aux plateformes en ligne. Cela entraîne des changements tout au long de la chaîne d'approvisionnement, car la demande contribue à façonner une offre plus respectueuse des agriculteurs et de l'Environnement.

## Le café de spécialité poursuit son ascension

Le café de spécialité décrit l'accent mis sur la qualité et l'origine - deux caractéristiques déterminantes du café de la troisième vague. Ces cafés se vendent généralement à des prix plus élevés sur le marché en raison de la supériorité des grains, dont la plupart sont des Arabicas, bien qu'il soit important de noter que tous les Arabicas ne sont pas des cafés de spécialité.

Bien que les désignations de « spécialité » et de « certification » permettent aux producteurs d'accéder à des créneaux de marché à plus grande valeur, il y a des avantages et des inconvénients à chaque approche. La certification est souvent coûteuse, mais les agences de certification peuvent offrir une assistance technique. Bien que le café de spécialité ne nécessite pas de certifications coûteuses, il a besoin d'un certain niveau de capital humain pour que les producteurs puissent produire des grains de haute qualité et accéder efficacement aux marchés de spécialité. Les estimations de la taille du marché de spécialité aux États-Unis vont de 5 % à 38 % du marché du café vert, selon la définition de « spécialité ».

## Qualité : Constance plutôt qu'excellence

La qualité n'avait été un sujet de préoccupation. Le café devait juste être, au minimum, agréable au goût. Mais avec l'essor des cafés de spécialité, la demande pour une meilleure qualité s'est répandue dans tout le secteur, même pour un usage plus commercial (segments standard et premium). Une bonne qualité constante pour les masses est devenue une priorité sur une qualité exceptionnelle pour quelques-uns.

L'industrie assiste à la croissance d'un segment de marché intermédiaire haut de gamme qui combine une qualité supérieure à celle du café standard, des prix plus accessibles et un meilleur goût que le café de spécialité, et des concepts de troisième vague de durabilité environnementale et de responsabilité sociale.

Les capsules durables de café de qualité supérieure en portion individuelle, les stratégies de fusion et d'acquisition multinationales ciblent les segments de café de qualité supérieure et les efforts visant à éduquer les consommateurs et les acheteurs sur la durabilité et la qualité font tous partie des efforts visant à développer le segment de marché haut de gamme.

## Le producteur devient consommateur

La consommation de café va de pair avec le développement économique et le revenu disponible. Alors que les pays producteurs passent d'un statut de faible revenu à un statut de revenu moyen inférieur et moyen ferme, l'augmentation de la consommation à l'origine devient une tendance.

Certains pays comme le Brésil, l'Indonésie et l'Éthiopie ont déjà une consommation élevée à l'origine, un pourcentage élevé de la production totale de café étant consommé dans le pays. Mais la demande du marché pour le café dans de nombreux pays producteurs est très faible.

Cependant, la consommation à l'origine est en augmentation et la demande de qualité dans les pays où la consommation de café est établie augmente lentement. Des politiques sont élaborées pour promouvoir la consommation de café dans le pays et permettre une valeur ajoutée à l'origine pour les ventes intérieures de café torréfié. La valeur ajoutée à l'origine pourrait également servir une nouvelle dynamique du commerce Sud-Sud alors que les pays producteurs trouvent de nouveaux marchés dans d'autres pays producteurs.



Dégustatrice de café en train d'évaluer le café lors d'un événement au Cameroun.

## Numérisation : du grain à la tasse

Les ventes en ligne ne sont pas la seule tendance émergente dans le café. Les exploitations se numérisent, l'utilisation de la technologie dans l'agriculture, le traitement post-récolte, la cartographie des champs, la gestion des exploitations et même la banque en ligne à l'origine contribuent, ou visent à augmenter la productivité.

Le commerce en ligne prend également son envol, les marchés en ligne de grains verts et les enchères en ligne devenant de plus en plus courants. La technologie Blockchain est explorée dans le domaine de la vente. Elle vise à rassembler toutes les parties de la chaîne d'approvisionnement du café, à simplifier l'échange et le suivi des informations et des paiements, et à renforcer la confiance. Les méthodes numériques d'expédition et de logistique améliorent l'efficacité et la traçabilité du mouvement des grains de café du producteur à l'acheteur.

Enfin, la technologie de torréfaction contribue au contrôle de la qualité, à la cohérence, à l'amélioration et à la réplication pour la torréfaction des échantillons et de la production. La technologie de dégustation contribue à une notation plus précise et cohérente, et la technologie de brassage améliore la qualité du produit final servi et l'efficacité dans les cafés.

La numérisation de la chaîne d'approvisionnement du café pourrait avoir des implications sociales et économiques majeures et apporter plus d'équilibre à une industrie qui connaît de graves inégalités en termes d'accès aux marchés, d'opportunités et de niveaux de capacité. Pour que cela se produise, les décideurs politiques, les donateurs et les investisseurs doivent comprendre la nécessité d'investir dans la numérisation. Le succès des technologies numériques dans les pays producteurs dépend également fortement des réformes structurelles nécessaires, du développement des infrastructures et du renforcement des capacités.

## Partenariats pour un changement systémique

La véritable voie à suivre pour un véritable changement systémique ayant les résultats et l'impact durables nécessaires à un secteur du café florissant passe par les partenariats et les alliances. Travailler isolément sur des problèmes uniques ou au niveau de la chaîne de valeur ne permettra pas une transformation complète et efficace. Les partenariats public-privé, les investissements à impact, les alliances entre les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement et les politiques favorables seront déterminants pour faire avancer l'industrie du café.

Une évolution de la chaîne d'approvisionnement mondiale du café vers un système efficace et respectueux des personnes et de la planète nécessite une action commune et une collaboration à tous les niveaux. Cela implique « la consolidation du pouvoir et de l'information dans les rôles de torréfaction et de commerce ainsi que les systèmes sociaux et environnementaux qui soutiennent le système du café avec de l'eau, la lumière du soleil et d'autres ressources ».<sup>17</sup>

17. Association des cafés de spécialité, 2019.

## CHAPITRE 2

# LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ

MAINTENIR LE SCÉNARIO DU STATU QUO ? .....	28
LE CADRE DE LA DURABILITÉ AUJOURD'HUI .....	42
CADRE POUR LA RÉSILIENCE.....	59





Zone de culture du café en Colombie.

## LE DURABLE EST LA NOUVELLE NORMALITÉ

De nombreuses personnes dépendent de l'industrie du café pour leurs moyens de subsistance, ainsi que de la demande sans cesse croissante de cette boisson devenue l'une des plus populaires au monde. Pourtant, un réseau de facteurs environnementaux, sociaux et économiques difficiles met en péril ces moyens de subsistance et l'industrie du café.

Ce chapitre explore les problèmes qui menacent la chaîne d'approvisionnement du café, le cadre de durabilité en place aujourd'hui et les voies durables pour demain.

### Maintenir le scénario du statu quo ?

Avec l'avancée rapide du changement climatique, maintenir la production pour répondre à une demande croissante devient difficile. Les faibles revenus, la volatilité des prix et l'absence d'un cadre opérationnel habilitant continuent de remettre en question les moyens de subsistance des agriculteurs. Pour continuer à long terme, l'industrie doit réexaminer le statu quo.

### Le changement climatique avance

Le changement climatique est aujourd'hui l'un des problèmes majeurs du monde. La hausse des températures, les événements extrêmes plus graves et plus fréquents tels que les sécheresses, les inondations, les ouragans et les tempêtes, l'incidence accrue des ravageurs et des maladies et la dégradation des sols ; tous résultant du changement climatique, posent de plus en plus des difficultés à des millions de personnes.<sup>18</sup>

L'industrie du café pourrait être durement touchée. Bien que le changement climatique ne soit qu'un des nombreux facteurs affectant la production mondiale de café, il est probablement l'un des plus importants. Les petits exploitants, qui produisent la majeure partie du café dans le monde, sont à la fois les plus vulnérables et les moins résistants à ses effets. Les productrices seront particulièrement touchées, car elles ont généralement moins accès aux ressources telles que la terre, le crédit et l'information. Avec environ 125 millions de personnes dépendant du café pour leur subsistance, cela pourrait être un problème drastique.

18. Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat, 2018.

### Les terres arables pour le café pourraient diminuer

À moins d'innovations technologiques, la hausse des températures, les précipitations irrégulières et les événements météorologiques extrêmes plus fréquents et plus intenses pourraient rendre certaines zones de production moins adaptées, voire totalement inadaptées à la culture du café. Certaines études régionales ont montré que d'ici 2050, jusqu'à 75 % des terres arables seront perdues pour la production d'Arabica et plus de 60 % pour le Robusta.<sup>19, 20</sup>

Il existe encore une grande incertitude dans ces résultats, et ces tendances devraient également se dérouler de manière inégale selon les variétés de café et les régions. Cependant, la volatilité augmente clairement et certains types d'événements météorologiques extrêmes sont de plus en plus courants.

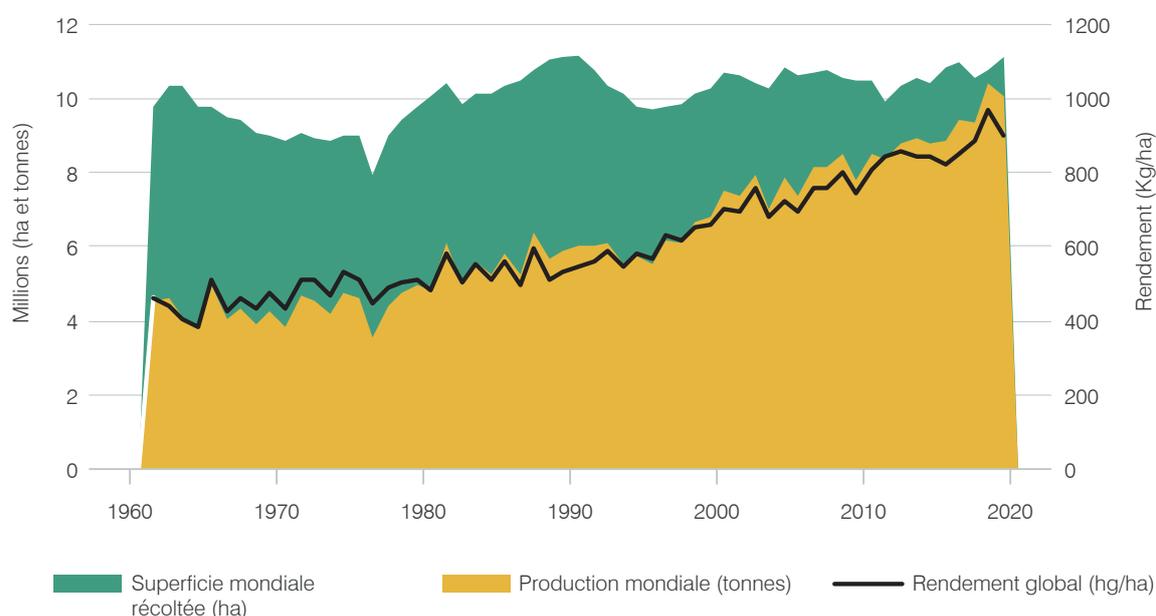
Le café est une culture sensible et l'Arabica en particulier, pousse traditionnellement à haute altitude. Le changement climatique peut affecter la géographie de la production de café, obligeant les producteurs à planter à des altitudes beaucoup plus élevées, par exemple. La conversion des terres pour la production de café dans de nouvelles zones est un scénario possible qui aura des implications plus larges en matière de durabilité, telles que la perte de biodiversité et de puits de carbone.

Contrairement à l'huile de palme et à l'élevage bovin, le café a relativement moins causé la déforestation mondiale. Cependant, les modèles climatiques et les preuves sur le terrain montrent que le changement climatique entraînera progressivement la production dans de nouvelles zones. Un tel changement menacerait certaines des dernières forêts primaires intactes de notre planète ainsi que les riches écosystèmes et la biodiversité qui s'y trouvent.<sup>21</sup>

Ce scénario laisse envisager que les zones appropriées pour le café resteront stables ou même diminueront en taille, une tendance qui est confirmée par les données sur l'Figure ci-dessous.

Inversement, les données montrent également que la production mondiale de café a augmenté au cours des 20 dernières années, malgré les goulots d'étranglement opérationnels décrits au chapitre 3.

Figure 1 : La production de café a explosé depuis 1960



Adapté de FAO et WCR

**Source :** Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et World Coffee Research.

19. Sachs et al., 2019.

20. Läderach et al., 2017.

21. *Baromètre du Café 2020*.

## Comment maintenir la productivité durablement ?

L'extension de la superficie des terres pour la production peut avoir des effets négatifs en contribuant au changement climatique, en particulier lors de la mise en production de terres non agricoles. Pour répondre à cette préoccupation, les acteurs augmentent la production de café en se concentrant plutôt sur l'intensification des intrants, comme l'utilisation accrue d'engrais.

Les intrants agricoles tels que les engrais ou les pesticides peuvent augmenter les rendements, mais une utilisation excessive ou une application dangereuse peut nuire à l'Environnement ou à la santé humaine. Pour réduire la conversion de l'utilisation des terres et atteindre les objectifs climatiques, l'amélioration de la productivité nécessite des options sûres et efficaces d'intrants pour les agriculteurs.

Des solutions durables existent pour améliorer les rendements du café, et de nombreuses régions et pays producteurs de café les ont mises en œuvre avec succès. La recherche et le développement soutenus par un financement, des politiques et un environnement propice à l'innovation et à la technologie peuvent augmenter à la fois la productivité et la durabilité de la culture du café. Une utilisation plus efficace des intrants, des variétés de café plus résistantes (notamment les hybrides) et la protection de l'ombre sont des moyens d'augmenter la productivité en harmonie avec l'Environnement.

Un meilleur accès à la technologie et des pratiques de production améliorées dépendent, cependant, de l'accès au financement et à l'information; deux choses qui manquent cruellement aux communautés de producteurs.

Ajoutez les prix du café en baisse ou volatiles aux effets d'une crise climatique et il devient clair que, dans le « scénario du statu quo », le bien-être et les moyens de subsistance des producteurs de café sont menacés.

### *Le changement climatique affecte les femmes de manière disproportionnée*

Dans de nombreuses régions productrices de café, un obstacle sérieux à l'augmentation de la productivité agricole et à la réalisation d'un revenu vital est le manque de sécurité foncière pour les femmes rurales. On estime que 20 à 30 % des plantations de café sont exploitées par des femmes et que les femmes fournissent jusqu'à 70 % de la main-d'œuvre dans la production de café, selon la région.<sup>22</sup>

Un manque de sécurité foncière se traduit au mieux par un accès limité au financement. Ceci, à son tour, entrave l'accès aux intrants de production, aux opportunités de formation et à l'information en général ; et aux solutions tenant compte de l'Environnement en particulier. Ces disparités sont particulièrement marquées dans les zones où, pour des raisons historiques, culturelles ou institutionnelles, l'accès des femmes à la terre implique un droit d'usage, mais pas de propriété.

Le Programme de développement durable à l'horizon 2030<sup>23</sup>, à travers ses objectifs de développement durable, appelle la communauté mondiale à « prendre des mesures urgentes pour lutter contre le changement climatique et ses impacts » (ODD 13) et « éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire et améliorer la nutrition, et promouvoir un développement durable agricole » (ODD 2). La réalisation de ces objectifs dépend de la capacité de tous les acteurs de la chaîne de valeur à stimuler la croissance de la productivité de manière durable et en particulier à partir d'innovations durables qui rendent le capital physique et humain plus productif.<sup>24</sup>

Les femmes représentant un pourcentage si important de la main-d'œuvre de la culture du café, il est essentiel de les autonomiser dans le secteur de la culture du café. Ceci est crucial pour répondre à la demande mondiale croissante de café tout en sortant des millions de producteurs de la pauvreté. Pour être viable et durable, une productivité accrue doit être contrebalancée par une durabilité environnementale et sociale et une résilience accrue aux changements climatiques.

### *Adaptation au niveau de la plantation et mesures d'atténuation du plant à la tasse*

Non seulement la production de café doit s'adapter au changement climatique, mais toute la chaîne d'approvisionnement doit se mobiliser pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, qui déclenchent le changement climatique. Cela signifie une concentration égale sur l'adaptation au changement climatique au niveau des producteurs et l'atténuation des effets supplémentaires du changement climatique dans l'industrie du café.

22. OIC, 2018. <http://www.ico.org/documents/cy2017-18/icc-122-11e-gender-equality.pdf>

23. Nations Unies, 2015.

24. Cirera et Maloney, 2017.

#### MESSAGE CLÉ

*L'absence de régime foncier pour les femmes rurales, qui représentent une grande partie des producteurs de café, maintient la productivité agricole et les salaires bas.*

« Project Drawdown » propose le scénario idéal dans lequel les niveaux de gaz à effet de serre dans l'atmosphère arrêtent de grimper et commencent à baisser régulièrement.<sup>25</sup> Pour y parvenir, tous les aspects de l'équation climatique doivent être abordés. L'industrie du café a le potentiel de contribuer efficacement et d'amener la société à participer à la baisse des émissions.

Pour y parvenir, un appel à l'action doit être lancé dans trois domaines connexes :

- **Réduire la source** : Ramener les émissions à zéro.
- **Soutenir les puits de carbone** : Relever le cycle naturel du carbone.
- **Améliorer la société** : Favoriser l'égalité pour tous.

Le café contribue de manière remarquable au changement climatique. Quoique plante à forte intensité d'azote avec une chaîne de valeur longue et complexe qui nécessite une préparation à forte intensité d'énergie avant la consommation,<sup>26, 27</sup> le café a un système de production pérenne (les plants ne doivent pas nécessairement être replantés chaque année), un domaine de recherche actif est celui de savoir comment les systèmes de production de café peuvent contribuer à accroître la séquestration du carbone et la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Les plantes pérennes maintiennent la couverture et la structure du sol et ont des systèmes racinaires plus profonds que les annuelles et assurent ainsi la stabilité du sol et une meilleure santé du sol. Elles peuvent également exploiter les éléments nutritifs du sol disponibles, améliorer la biodiversité, rendre plus d'eau disponible pour les plantes et capturer et séquestrer le carbone.<sup>28</sup>

Pour encourager l'atténuation, on peut générer des crédits de compensation carbone commercialisables et établir des systèmes d'étiquetage neutres en carbone pour faire participer les consommateurs de café à l'atténuation du changement climatique.<sup>29</sup>

La réduction des émissions de gaz à effet de serre provenant de l'agriculture et de l'utilisation des terres joue un rôle central dans la façon dont nous luttons contre le changement climatique. Il existe encore un potentiel inexploité dans la manière dont l'agriculture et l'utilisation des terres peuvent aller au-delà de la simple réduction des sources de gaz à effet de serre. Les terres agricoles peuvent également servir de « puits de carbone » pour capturer et stocker l'excès de dioxyde de carbone atmosphérique (CO<sub>2</sub>).

#### Encadré 1 : Adaptation et atténuation du changement climatique

##### *Adaptation au changement climatique*

L'adaptation est « le processus d'ajustement au climat réel ou prévu et à ses effets. Dans les systèmes humains, l'adaptation cherche à modérer ou à éviter les dommages ou à exploiter les opportunités bénéfiques. Dans certains systèmes naturels, l'intervention humaine peut faciliter l'ajustement au climat attendu et à ses effets ». Cet ajustement comprend de nombreux domaines tels que les infrastructures, l'agriculture et l'éducation.

Dans l'industrie du café, l'adaptation au changement climatique consiste généralement en des solutions techniques pour adapter la production et la transformation du café aux changements climatiques. Des stratégies à long terme sont nécessaires pour améliorer les conditions d'adaptation aux risques climatiques futurs et renforcer les capacités selon les besoins, y compris le développement de mécanismes de financement.

##### *Atténuation du changement climatique*

L'atténuation est une « intervention humaine pour réduire les sources ou augmenter les puits de gaz à effet de serre ». Les interventions humaines réduisent les sources d'autres substances susceptibles de limiter directement ou indirectement le changement climatique. Il s'agit notamment de réduire les émissions de particules qui peuvent modifier directement l'équilibre radiatif (par exemple le carbone noir) ou des mesures qui contrôlent les émissions de monoxyde de carbone, d'oxydes d'azote, de composés organiques volatils et d'autres polluants qui peuvent modifier la concentration d'ozone troposphérique, ce qui a un effet indirect sur le climat.

Dans l'industrie du café, l'atténuation du changement climatique fait souvent référence à des mesures visant à réduire les gaz à effet de serre pour aider à protéger le climat et générer des crédits de carbone. Elle cible tous les acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur.

*Source* : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (2014) et ITC (2012).

25. Project Drawdown, 2020. 'Farming Our Way Out of the Climate Crisis.'

26. Birkenberg et al., 2021.

27. Kilian et al., 2013.

28. FAO, 2011. <http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/scpi/PerennialPolicyBrief.pdf>

29. Birkenberg et al., 2021 ; Reinecke et al., 2012.

L'adaptation et l'atténuation du changement climatique sont deux concepts différents, bien qu'étroitement liés.

Les **stratégies d'adaptation** comprennent des pratiques agricoles plus durables et tenant davantage compte de l'Environnement et une transformation plus efficace à la plantation. Peu de petits exploitants ont les ressources et les connaissances nécessaires pour les adopter.

Les stratégies d'adaptation à plus long terme comprennent le renforcement des capacités, la cartographie des données climatiques, l'amélioration de la fertilité des sols, l'examen de différents modèles de production et le développement/la plantation de variétés résistantes à la sécheresse et aux maladies. Mener la diversification avec des cultures autres que le café et déplacer la production vers des zones de culture plus adaptées sont d'autres stratégies possibles, bien que plus extrêmes.

Les **stratégies d'atténuation** comprennent le calcul et la réduction de l'empreinte carbone à la plantation et la détermination de la faisabilité de la création de puits de carbone. Une stratégie à long terme consisterait à lier les producteurs, les petits exploitants en particulier, aux marchés du carbone pour exploiter les opportunités d'empreinte carbone.

L'empreinte carbone n'est pas l'unique problématique liée aux pratiques non durables dans la chaîne de valeur du café. L'impact de l'industrie sur les ressources en eau (par exemple, la surutilisation ou la contamination de l'eau) et la gestion des déchets tout au long de la chaîne de valeur sont des domaines environnementaux qui font également l'objet d'un examen minutieux.

## Encadré 2 : Les « cinq grands » défis climatiques critiques auxquels le café est confronté

- Perte de zones propices à la production de café et déplacements vers des altitudes plus élevées.
- Plus de stress hydrique. Pertes de qualité du café dues aux précipitations inhabituelles pendant la récolte. Pertes de rendement dues à des précipitations irrégulières, en particulier au stade de la floraison.
- Mauvaise floraison et développement des cerises en raison de la hausse des températures.
- Plus d'épidémies de ravageurs et de maladies.
- Vulnérabilité accrue des petits exploitants agricoles, femmes et hommes.

Pour plus d'informations par pays, consulter [https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2019/08/CountryProfile\\_Climate\\_Coffee\\_ALL.pdf](https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2019/08/CountryProfile_Climate_Coffee_ALL.pdf)

*Source* : Adapté de Sustainable Trade Initiative (2019).

## Prévoir l'impact du changement climatique

L'incertitude sur les changements environnementaux attendus dans les régions productrices de café, et sur la façon dont le secteur pourra s'adapter, complique toute prédiction de la manière dont l'industrie sera affectée. Cependant, certains domaines d'impact anticipés sur les variétés de café ont été largement reconnus.

- **Les rendements sont menacés.** Des conditions météorologiques extrêmes telles que des températures exceptionnellement chaudes ou froides, une intensité de vent inhabituelle pendant les périodes de culture sensibles et des pluies irrégulières et inhabituelles pendant la saison sèche (stade de floraison) peuvent affecter la façon dont les cerises de café se fixent et entraîner de fortes pertes de production. Ces effets peuvent être plus sévères sur les variétés de Robusta en raison de la pollinisation croisée entravée, en particulier lorsqu'elle s'accompagne d'une dégradation du sol.

La plupart des variétés de café disponibles ont des rendements inférieurs lorsqu'elles sont cultivées à l'ombre : l'approche la plus durable. Il existe deux principales méthodes de culture du café : la culture au soleil et la culture à l'ombre. Le café cultivé à l'ombre est l'approche la plus traditionnelle ; elle imite la façon naturelle dont le café pousse, sous un couvert forestier.

De nombreuses régions, en particulier en Amérique latine, sont passées à la culture du café en plein soleil dans les années 1970, cherchant à augmenter la production. La pleine lumière du soleil augmente le potentiel de rendements et peut-être de bénéfices plus élevés pour les agriculteurs à court terme, mais elle nécessite également un apport plus important de nutriments dans le sol.<sup>30</sup> Ceci, à son tour, affecte la durabilité de la production future.

30. Hernandez-Aguilera et al., 2019

- **La qualité des grains pourrait décliner, en raison des températures plus chaudes et des pluies irrégulières.** Les températures plus chaudes et la sécheresse font mûrir les grains de café plus rapidement. Plus les grains mûrissent prématurément, moins bonne est leur qualité, leur goût et leurs arômes.

Les pluies tardives affectent également la taille des cerises de café. Une taille de grain plus petite est associée à un prix plus bas, ce qui se traduit par une baisse de revenus au producteur. Comme les techniques de séchage au soleil prédominent encore dans de nombreux pays, les pluies non saisonnières pendant les processus de récolte et de séchage compliquent ces étapes de production. Elles peuvent menacer davantage la qualité du grain de café, par exemple en raison d'une incidence plus élevée de moisissures et de contamination par l'ochratoxine-A. Ce phénomène est expliqué plus en détail au chapitre 5.

- **La déforestation, les systèmes de culture en plein soleil et la perte de biodiversité peuvent intensifier la dégradation des sols,** les laissant plus exposés et vulnérables aux éléments et moins fermes à mesure que les systèmes racinaires des plantes sont supprimés, entraînant l'érosion. La perte de biodiversité est un cercle vicieux dans la production de café. Elle est souvent causée par des pratiques agricoles non durables, qui à leur tour affectent la productivité, ce qui entraîne encore plus la déforestation et la perte de biodiversité. Les cigales sont une autre menace croissante dans de nombreuses régions. Alors qu'elles se nourrissaient des racines des arbres indigènes, elles se nourrissent maintenant de café et peuvent tuer les arbres.

La déforestation exacerbe les impacts du changement climatique et l'alimentaire, réduisant la capacité de stockage de CO<sub>2</sub> en raison de la réduction de la biomasse. Cela fait monter en flèche les concentrations de carbone dans l'atmosphère et aggrave encore le problème.

La réduction de diversité génétique qui sous-tend la variation entre les variétés de café est une autre menace pour la biodiversité agricole, en particulier pour le café Arabica. Il existe 124 espèces de café connues, poussant à l'état sauvage en Afrique tropicale, à Madagascar, en Asie et en Australasie. Ce pool génétique des espèces sauvages pourrait avoir un grand potentiel pour l'avenir de la culture du café à long terme. Bien que les espèces de café sauvage puissent être essentielles à la durabilité de la production commerciale de café, 60 % sont menacées en raison de la perte d'habitat.<sup>31</sup>



© Meklit Mersha pour l'ITC-Alliances for Action

Des cerises de café ruinées par les effets du changement climatique en Éthiopie.

31. Davis, 2019.

- **Les ravageurs et les maladies sont susceptibles d'augmenter en raison de la hausse des températures, des précipitations irrégulières et de la perte de biodiversité.** Un climat plus chaud facilite non seulement la prolifération des ravageurs et des maladies, mais augmente également la superficie des terres disponibles pour leur propagation. La perte de biodiversité due à la déforestation et à la conversion en monoculture de café compromet la résilience des cultures contre les ravageurs et les agents pathogènes.

Ces facteurs, ainsi que les décisions de gestion des plantations, contribuent à l'apparition d'épidémies. Le phénomène du champignon La Roya (rouille des feuilles du café), par exemple, était le résultat direct des phénomènes climatiques El Niño / La Niña dans l'océan Pacifique. Cette maladie fongique a particulièrement touché la région caféière des Andes au cours des 10 dernières années.

Un tableau détaillé des maladies et ravageurs courants des caféiers et des cerisiers est présenté au chapitre 5.

L'industrie du café ne peut pas se permettre une perte drastique de la production ou de la qualité de la production. La capacité des petits exploitants à faire face au changement climatique est limitée ; il ne peut leur incomber à eux seuls de maintenir la production. Les innovations peuvent améliorer les résultats environnementaux, augmenter la productivité de manière durable et améliorer la qualité du café.

Tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement : fabricants d'intrants agricoles (en particulier les producteurs d'engrais), agriculteurs, exportateurs, torréfacteurs, propriétaires de cafés et buveurs de café, occasionnent le changement climatique en émettant des gaz à effet de serre. Il est crucial de hiérarchiser et de financer les innovations pour aider à atténuer l'impact supplémentaire. Les émissions de gaz à effet de serre doivent être réduites à chaque étape de la chaîne de valeur du café. Ces efforts sont communément appelés atténuation du changement climatique, qui figure parmi les priorités de la plupart des gouvernements.

Des méthodes d'adaptation et d'atténuation du changement climatique existent dans l'ensemble de l'industrie du café. Cependant, les prévisions basées sur un scénario de statu quo suggèrent que le secteur atteindra un point de basculement insoutenable. Améliorer le statu quo peut ne pas suffire. L'industrie du café et son mode de fonctionnement doivent être véritablement transformés pour éviter des dommages irréversibles et transformer les menaces en opportunités.

En articulant clairement les défis spécifiques au café et en notant les actions dans d'autres secteurs de l'industrie alimentaire et des boissons, des innovations pertinentes peuvent être développées ou adaptées.

Les pratiques non durables de l'industrie peuvent entraîner des gains à court terme. À long terme, cependant, elles augmentent les coûts de production, nuisent à l'Environnement et compromettent la viabilité des entreprises de production de café. Pire encore, les moyens de subsistance des générations actuelles et futures d'agriculteurs pourraient être compromis.

Les producteurs seuls ne peuvent pas porter le poids de la responsabilité de la durabilité de l'industrie du café. Les parties prenantes tout au long de la chaîne de valeur peuvent apporter des contributions importantes grâce à des innovations ciblées, du grain à la tasse.

## Les moyens de subsistance des agriculteurs sont compromis

La récente baisse des prix mondiaux du café, et leur volatilité croissante, ont accru la pression sur les producteurs de café et en ont fait passer un grand nombre en dessous du seuil mondial d'extrême pauvreté de \$1,90 par jour.<sup>32</sup> L'épidémie de Covid-19 ajoute une nouvelle couche de complexité et des défis, comme la dynamique de la demande et l'offre sont ébranlés dans le monde entier et dans tous les secteurs.

Un niveau de vie décent pour les petits producteurs de café est le fondement des chaînes d'approvisionnement mondiales durables du café, des communautés rurales prospères et de l'Environnement naturel. Au minimum, la durabilité économique exige que la production de café soit économiquement viable à long terme. Cela exige une stratégie qui tienne compte des aspects sociaux et environnementaux de la production.

### Qu'est-ce qu'un revenu vital ?

Améliorer les moyens de subsistance des producteurs de café signifie offrir de meilleures opportunités à jusqu'à 125 millions d'agriculteurs, y compris leurs familles.<sup>33</sup> Il n'y a cependant pas de solution « adaptée pour tous ». Les producteurs de café ont des circonstances et des besoins différents.

Des études récentes et des analyses de marché identifient au moins quatre archétypes d'agriculteurs, allant des producteurs de café ordinaire classique aux producteurs de café de spécialité (voir, à titre illustratif, Sustainable Trade Initiative, 2020). Le revenu vital et les solutions possibles pour combler les écarts de revenu vital peuvent varier considérablement selon ces archétypes d'approvisionnement ou d'autres dénominations de la même réalité.

---

**« Le revenu vital est le revenu annuel net nécessaire à un ménage dans un endroit particulier pour offrir un niveau de vie décent à tous les membres de ce ménage. »**

Communauté de pratique du revenu vital, 2019

32. Sachs, 2019.

33. OIC, 2019.

Le revenu vital est défini comme un revenu suffisant pour assurer un niveau de vie décent pour tous les membres du ménage, notamment un régime alimentaire nutritif, l'eau potable, un logement décent, l'éducation, les soins de santé et d'autres besoins essentiels, et un peu plus pour les urgences et les économies, une fois que les coûts agricoles sont couverts. Un nombre croissant de producteurs et leurs familles vivent en dessous du seuil de « revenu vital » officiellement défini.<sup>34</sup>

De nombreux producteurs de café ne peuvent pas tirer des revenus suffisants de leurs activités pour l'améliorer et assurer à leurs familles la sécurité alimentaire, la santé et l'éducation de base. Dans de nombreuses régions du monde, les agriculteurs participant à la production de café ont des opportunités de diversification des revenus limitées, d'autant que la plupart de leurs revenus annuels dépendent des ventes de grains de café vert.

### *Les opportunités de croissance restent limitées*



Producteurs de café au Mexique.

Les opportunités d'ajout de valeur rentable dans la chaîne de valeur du café restent également limitées dans les pays producteurs de café, malgré leur importance croissante dans la consommation mondiale.

Dans les pays où le développement économique crée des opportunités d'emplois mieux rémunérés, de nombreux agriculteurs de sexe masculin migrent vers les zones urbaines ou à l'étranger. Les activités de gestion agricole sont alors assumées par leurs femmes et leurs enfants, qui ne sont pas enregistrés comme producteurs de café. Le plus souvent, ils sont confrontés à des contraintes spécifiques dans l'accès aux ressources qui entravent leur productivité agricole et leurs opportunités commerciales et nuisent au bien-être des ménages à long terme.<sup>35</sup>

Les femmes effectuent environ 70 % du travail dans la production de café. Malgré cela, elles ne constituent qu'une main-d'œuvre non autonome et invisible. L'Organisation Internationale du Café (OIC) estime que les femmes ne représentent que 20 % des chefs de ménage ou des propriétaires terriens dans les familles productrices de café.<sup>36</sup>

La répartition des tâches peut varier selon le sexe. Par exemple, les femmes effectuent généralement une partie importante du désherbage, de la récolte et de la transformation, tandis que les hommes s'occupent plus de l'élagage, l'application de pesticides et la logistique. Les femmes gagnent moins de revenus, possèdent moins de terres et ont moins d'opportunités de formation et de leadership.

34. The Sustainable Trade Initiative, 2019.

35. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2011.

36. Organisation Internationale du Café (2018). « Egalité des genres dans l'industrie du café : Un rapport d'analyse », p. 9

### Encadré 3 : Indicateurs de pauvreté

Le seuil de pauvreté le plus couramment utilisé est le **seuil de pauvreté international**. Le seuil de pauvreté international ou d'extrême pauvreté pour les pays à faible revenu est fixé à une parité de pouvoir d'achat de \$1,90 par habitant et par jour depuis 2011 (Banque mondiale, 2015).

Le seuil de pauvreté extrême mondial établi par la Banque mondiale a été fixé pour refléter la valeur des seuils de pauvreté nationaux dans les pays les plus pauvres du monde. Alors que l'élimination de la pauvreté d'ici 2030 est un objectif de développement durable (ODD1) essentiel, les pauvres aspirent à dépasser le seuil de pauvreté, à éduquer leurs enfants et à recevoir une rémunération équitable pour leur travail et leurs produits.

La nécessité de lutter contre l'injustice sociale dans les chaînes d'approvisionnement internationales de produits agricoles clés tels que le café a intensifié l'accent mis sur le **salaire vital** pour les producteurs. Le concept de salaire vital est principalement appliqué dans le contexte des travailleurs salariés (dans les usines, dans les plantations, etc.).

Une extension de cette approche est le concept plus récent mais largement adopté de **revenu vital**. Un revenu vital est une référence qui indique le revenu net nécessaire à un ménage dans un endroit particulier pour offrir un niveau de vie décent à tous les membres du ménage. Un revenu vital est défini comme un revenu suffisant pour se permettre un régime nutritif, de l'eau potable, un logement décent, l'éducation, les soins de santé, les transports, les vêtements et d'autres besoins essentiels, plus un petit supplément pour les urgences et les économies, une fois les coûts agricoles couverts. La méthodologie Anker est la méthodologie la plus adoptée pour calculer les repères du salaire vital et du revenu vital.

Gagner un revenu vital est une étape essentielle pour aider les agriculteurs à atteindre des **moyens de subsistance durables**. Atteindre les moyens de subsistance durables signifie avoir les moyens, la capacité et les revenus pour couvrir les besoins de base, et gagner à tout le moins un revenu vital. Les agriculteurs doivent également être économiquement résilients, ce qui signifie qu'ils sont capables de résister ou de se remettre des chocs et des événements imprévus sans miner les ressources naturelles.

Les agriculteurs qui gagnent un revenu vital peuvent couvrir leurs besoins de base et gagner leur vie. Cependant, pour parvenir à des moyens de subsistance durables, ils doivent également être en mesure d'investir dans leur plantation ou leur entreprise afin d'en avoir suffisamment pour l'avenir. La différence entre survivre et prospérer réside dans la résilience économique et de meilleures opportunités pour les hommes, les femmes et les jeunes.

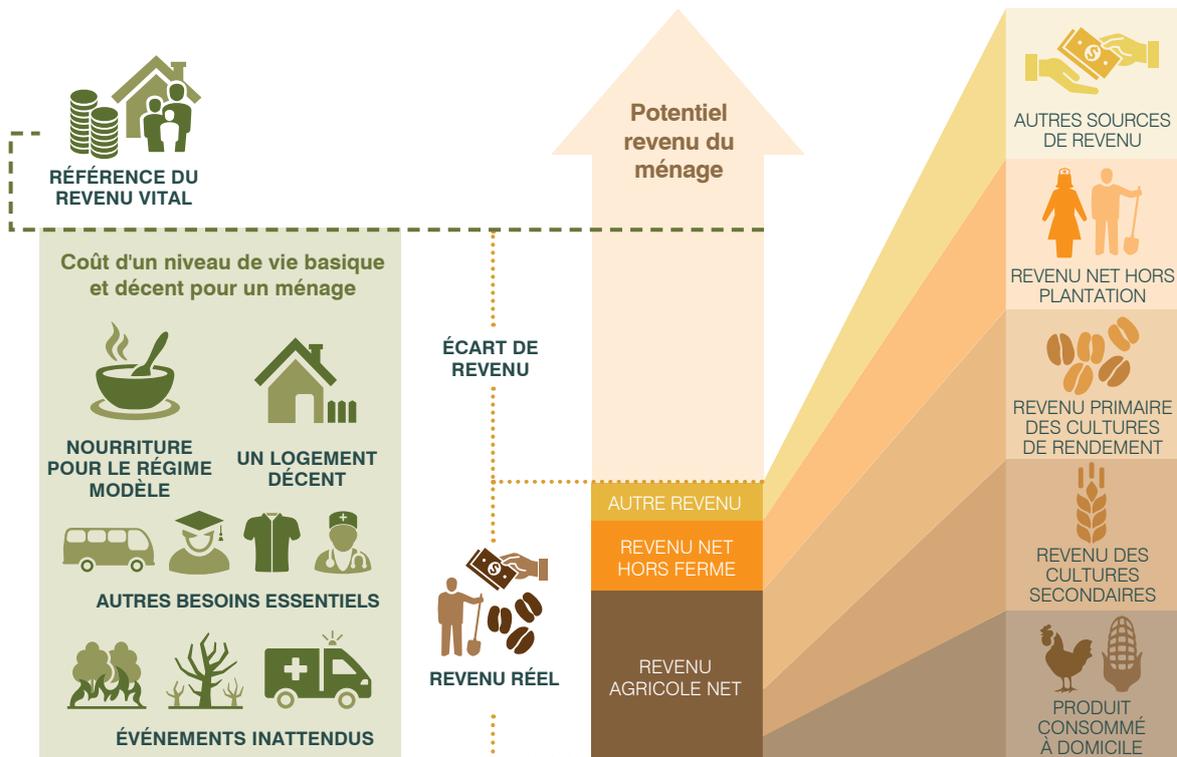
Source : ITC.

Même dans les cas où les plantations de café dirigées par des femmes réussissent en termes de productivité, de durabilité environnementale et sociale, elles manquent encore du cadre de soutien nécessaire pour réaliser de meilleurs bénéfices et développer des liens commerciaux pour leur produit. Fournir une formation technique sur la culture, la transformation et la commercialisation est crucial pour promouvoir l'équité entre les sexes dans la production de café.

Exclure les femmes des postes de direction, l'accès à l'information et aux marchés d'intrants et de produits soulève des problèmes inhérents d'équité entre les sexes et peut affecter négativement la santé et l'état nutritionnel des enfants. Lorsque les femmes gagnent en force économique, leurs familles et leurs communautés en bénéficient.



Figure 2 : Description du revenu vital



Source : The Living Income Community of Practice.<sup>37</sup>

### Les incitations à maintenir l'agriculture se raréfient

Les prix bas, la volatilité excessive des prix et les faibles rendements n'affectent pas seulement les revenus des agriculteurs ; ils démotivent également les agriculteurs actuels et les générations futures à rester dans la culture du café et provoquent des pénuries de main-d'œuvre pendant la récolte.<sup>38</sup>

La culture du café est généralement une entreprise familiale, mais de nombreux jeunes la perçoivent comme une activité peu attrayante avec de faibles perspectives de croissance. Lorsque l'accès à l'éducation offre des opportunités d'emploi en dehors de l'industrie du café, les jeunes sont donc enclins à partir. Ayant connu de première main une faible rémunération et un manque de perspectives, les parents encouragent généralement leurs enfants à poursuivre d'autres carrières ou activités plus rentables.

Les conséquences sociales des activités agricoles non gratifiantes comprennent également les problèmes de santé et de sécurité des travailleurs, le travail des enfants et l'informalité généralisée de l'emploi, due en partie à la nature rurale et saisonnière du travail.

La production et la récolte du café présentent plusieurs risques spécifiques pour la santé, tels que les blessures causées par des outils tranchants ou des mouvements répétitifs, le levage de charges lourdes, l'exposition ou l'empoisonnement aux pesticides, les maladies respiratoires dues à l'exposition à la poussière de café et à l'exposition au soleil et à la chaleur.<sup>39</sup>

#### MESSAGE CLÉ

*La culture du café est au cœur du mode de vie des consommateurs milléniaux à la mode des réseaux sociaux.*

*Pendant ce temps, les jeunes des pays producteurs de café rêvent d'une vie meilleure loin de la plantation de café.*

*Ce paradoxe à lui seul met en évidence les disparités de l'industrie.*

37. [https://c69aa8ac-6965-42b2-abb7-0f0b86c23d2e.filesusr.com/ugd/0c5ab3\\_eb3ecfb51f234b3cb7881f30f13240f4.pdf](https://c69aa8ac-6965-42b2-abb7-0f0b86c23d2e.filesusr.com/ugd/0c5ab3_eb3ecfb51f234b3cb7881f30f13240f4.pdf) Consulté le 15 novembre 2020.

38. Baromètre du Café 2018.

39. Baromètre du café 2020 ; Organisation internationale du travail, 2019.

Le travail des enfants reste un déterminant clé de la persistance de la pauvreté dans les pays producteurs.<sup>40</sup> Les enfants qui travaillent sont souvent déplacés de l'école, ce qui affecte à la fois leur bien-être et leur apprentissage actuels et leurs futurs revenus et opportunités potentiels.<sup>41</sup> Le travail des enfants se produit généralement dans les ménages les plus pauvres, par nécessité économique. Cela a pour effet une trappe à pauvreté intergénérationnelle : Les parents pauvres envoient leurs enfants travailler. Ils sont par conséquent moins scolarisés et se retrouvent à l'avenir dans des emplois peu productifs et mal rémunérés.<sup>43</sup>

Dans un monde de changement climatique croissant, d'interconnexion mondiale des chaînes de valeur et de diffusion rapide des pandémies, il est essentiel d'étudier comment différents chocs affectent les producteurs et leurs enfants. Trouver des moyens de garantir un revenu vital et des opportunités pour les jeunes et les enfants, avec un effet positif et durable est une priorité pour le changement systémique.

Alors que les agriculteurs luttent pour gagner leur vie, ils renoncent à des activités d'entretien agricoles vitales mais coûteuses, ce qui entraîne une diminution de la qualité et des rendements, certains agriculteurs abandonnant même complètement le café. Si le scénario actuel de prix bas et volatils se poursuit, le volume, la qualité et la diversité de l'offre mondiale de café seront gravement réduits.<sup>44</sup>

Une faible productivité, des prix bas et volatils, des coûts de production élevés et un accès limité à la formation, à la recherche et au développement sont au cœur de ce piège à pauvreté, en particulier pour les femmes. Si la productivité du travail peut être augmentée grâce à des innovations, les revenus des agriculteurs s'amélioreront et ils seront plus à même de rester engagés dans le secteur de la culture du café.

La recherche et la technologie qui peuvent améliorer les rendements, l'accès au financement, les services de vulgarisation et les politiques habilitantes sont quelques-unes des solutions pour assurer un avenir durable aux producteurs de café et à l'industrie du café dans son ensemble.

## Valeur de partage : Où en sommes-nous ?

Historiquement, la valeur a été inégalement répartie à travers la chaîne d'approvisionnement. Plusieurs facteurs sont en jeu et doivent être abordés pour corriger ce déséquilibre.

### *Des prix volatils et bas défient les producteurs*

La volatilité et la chute des prix du café ont de graves conséquences économiques et sociales pour les pays producteurs. Les symptômes les plus aigus des prix bas et volatils du côté des producteurs de la chaîne de valeur sont le manque de profit, l'augmentation de l'incertitude et l'incapacité de prospérer.

Des prix justes qui récompensent la qualité et offrent une plus grande stabilité et fiabilité de l'approvisionnement sont un moyen de remédier à ce déséquilibre. L'innovation, la technologie et une gamme d'activités de renforcement des capacités sont également nécessaires pour réduire le coût des intrants d'un côté et augmenter la productivité du travail de l'autre. Cela permet de réduire le coût total de production et d'améliorer les rendements.

L'Organisation Internationale du Café estime que le marché de détail du café génère plus de \$200 milliards de revenus par an.<sup>45</sup>

La consommation est la plus élevée en Europe, aux États-Unis et au Brésil, mais l'Asie du Sud-Est rattrape son retard. L'augmentation des revenus et l'augmentation du niveau de vie de la classe moyenne croissante ont stimulé la consommation de café, à la fois pour les cafés de haute qualité et les cafés instantanés ou aromatisés.

Alors que de nombreux consommateurs paient volontiers un prix relativement élevé pour la boisson populaire, la question de savoir si les producteurs reçoivent une fraction équitable de ce prix de détail est très débattue et controversée. L'industrie du café suggère que la valeur moyenne des exportations de café vert représente environ 10 % de ce montant.<sup>46</sup>

L'industrie doit se rallier afin que les agriculteurs puissent recevoir une part du prix de détail qui assure un revenu vital, permettant ainsi que la production de café reste attrayante pour les jeunes d'aujourd'hui : la prochaine génération de producteurs de café.<sup>47</sup>

---

### **LE PARADOXE DU CAFÉ**

***Fossé entre la baisse et l'instabilité des prix aux agriculteurs et l'augmentation des prix aux consommateurs.***

Daviron et Ponte, 2005

---

40. Soares, Kruger et Berthelon, 2012.

41. Département américain du Travail, 2020.

42. *Baromètre du Café 2020*.

43. Kruger, 2007.

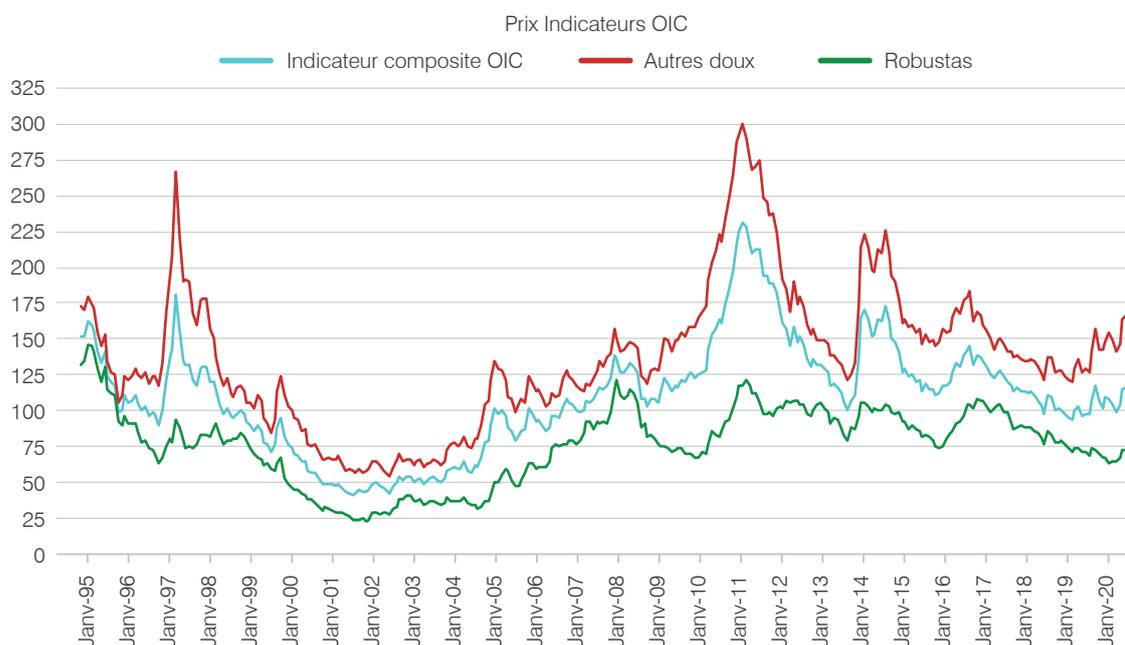
44. Association des cafés de spécialité, 2019.

45. *OIC Coffee Development Report 2020*.

46. Samper et al., 2017 ; Sachs et al., 2019 ; *Baromètre du café 2020*.

47. Sachs, 2019.

Figure 3 : Prix du café volatiles



**Remarque :** Les prix indicatifs sont des prix représentatifs du café, y compris un prix indicatif composite pour le café dans son ensemble et des prix indicatifs de groupe pour les autres Arabicas doux et Robustas. Aux fins de l'Accord de l'OIC, les pays membres exportateurs sont regroupés selon le type de café qu'ils produisent. Les groupes suivants ont été créés dans le cadre de l'Accord de l'OIC : Arabicas doux de Colombie, Autres doux (Arabicas), Arabicas naturels brésiliens et Robustas.

**Source :** Organisation Internationale du Café.

Le prix indicatif composite de l'OIC, qui est une moyenne pondérée de toutes les principales origines et types de café, souligne clairement que les prix ont toujours été très volatils, conformément à d'autres indicateurs de prix. Les 10 dernières années montrent également une tendance à la baisse. L'année 2020 n'a pas fait exception et pendant la majeure partie de l'année, les prix du café sont restés jusqu'à 30 % inférieurs au niveau de prix moyen des 10 dernières années. Pendant ce temps, les coûts de production ont augmenté dans de nombreux pays producteurs, limitant les revenus et les moyens de subsistance de nombreux agriculteurs.

De nombreux facteurs peuvent influencer la rentabilité d'une exploitation agricole. Il s'agit notamment de la taille de l'exploitation, des coûts de main-d'œuvre, de l'incidence des ravageurs et des maladies, du coût des engrais et d'autres intrants. Les facteurs conduisant à l'inefficacité et, à leur tour, à la hausse des prix échappent souvent au contrôle des agriculteurs et de leurs partenaires commerciaux. Le problème des prix peut survenir à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement. Une série de problèmes, notamment l'inefficacité des réseaux logistiques, l'infrastructure fiscale, les taux de change, l'accès au marché, le manque d'accès au capital et à l'assurance, peuvent faire grimper les prix.

Les coûts liés à la logistique sont souvent négligés en tant que déterminants importants de la répartition de la valeur tout au long de la chaîne d'approvisionnement du café. Des politiques et des procédures administratives mal conçues ou mises en œuvre aux niveaux national, régional et local peuvent également affecter la répartition de la valeur. La discontinuité, la fiabilité compromise et le risque accru sont quelques-unes des potentielles conséquences.

Les pays qui ont atteint les niveaux les plus élevés de croissance, d'investissements et d'éradication de la pauvreté des producteurs de café sont ceux qui ont noué des partenariats pour l'investissement et le développement durable. Lorsque les gouvernements, les autorités locales du café et les associations se réunissent pour concevoir et mettre en œuvre des politiques de gestion durable des ressources économiques et environnementales, la probabilité d'une croissance de l'industrie du café augmente considérablement.

Ces politiques et investissements structurels génèrent des recettes d'exportation plus élevées et assurent une production stable, ouvrant la voie à une croissance de la valeur du café tirée par le secteur privé. Le Viet Nam doit une grande partie de son succès dans l'industrie du café aux politiques gouvernementales ciblées, qui ont joué un rôle central dans l'intégration du pays et ses réalisations sur le marché mondial.<sup>48, 49</sup>

Le revenu des agriculteurs dépend des quantités vendues et des prix au producteur. Les prix au producteur varient selon la variété, la qualité, les coûts d'exploitation et le marché de destination. À mesure que le café se déplace des pays producteurs vers sa destination finale, de nouveaux coûts sont générés à chaque étape et le prix augmente en conséquence.

48. Organisation Internationale du Café (2019). Profil du café du pays : Viet Nam. ICC-124-9. Londres : OIC.

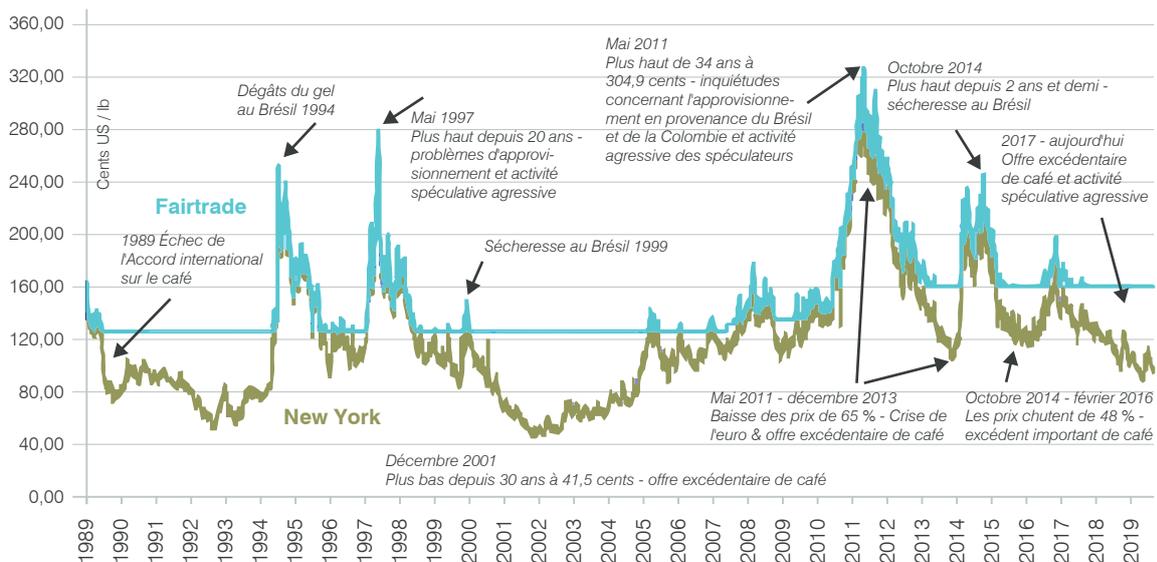
49. *Baromètre du Café 2020*.

La question de savoir si la part du prix à la consommation finale qui revient aux producteurs est juste a été un débat récurrent ces dernières années. Lorsque les prix du café tombent en dessous du coût de production durable, l'impact se fait sentir à la fois au niveau individuel et mondial.

Les bas prix empêchent les agriculteurs de faire des bénéfices et de prospérer. Cela met en danger les moyens de subsistance de communautés entières de producteurs de café et dissuade les jeunes de rester dans l'entreprise, mettant finalement en danger l'avenir de la production mondiale de café.

Certaines certifications, telles que Fairtrade, visent une répartition plus équitable des bénéfices tout au long de la chaîne de valeur, en transférant la richesse directement du consommateur à l'agriculteur pour obtenir des moyens de subsistance stables et des revenus plus élevés.

Figure 4 : Comment se comparent les prix Fairtrade et New York Arabica ?



**Remarque :** Remarque : Prix Fairtrade = Prix Minimum Fairtrade\* (actuellement 140 cents/lb) + Prime Fairtrade\*\* (actuellement 20 cents/lb) Lorsque le prix de New York dépasse le Prix Minimum Fairtrade, Prix Fairtrade = Prix de New York + Prime Fairtrade \*Le prix minimum Fairtrade a été augmenté le 1<sup>er</sup> juin 2008 et le 1<sup>er</sup> avril 2011 \*\*La prime Fairtrade a été augmentée le 1<sup>er</sup> juin 2007 et le 1<sup>er</sup> avril 2011. Le prix de New York est le prix de règlement quotidien du contrat Coffee 'C' en 2<sup>e</sup> position chez ICE Futures US

**Source :** Fairtrade International <https://www.fairtrade.net/news/wake-up-six-reasons-to-choose-fairtrade-coffee>

Les marchés du café certifié n'achètent qu'une partie du café conforme aux normes, tandis que les agriculteurs vendent le reste aux circuits conventionnels. Toutes les normes de durabilité volontaires ont réussi à augmenter leurs volumes de café certifié au niveau des exploitations au cours des 10 dernières années.

Parallèlement, l'écart entre le volume certifié disponible et le volume vendu sur les marchés certifiés s'est creusé<sup>50</sup>. Tel qu'indiqué dans le *Baromètre du café 2020*, le volume total vendu au respect des normes volontaires de durabilité en 2019 - 2020 couvrirait 55 % de la production mondiale de café (ce chiffre n'est pas ajusté pour la double ou la triple vérification / certification).

Bien qu'il s'agisse d'un résultat impressionnant, les avantages directs pour les agriculteurs tels que les primes de prix ou l'accès à de nouveaux marchés sont limités par la mesure dans laquelle les marchés absorbent le volume total de café certifié. Cette situation pourrait s'améliorer avec les engagements d'achat à long terme des torréfacteurs et l'amélioration de la capacité des normes volontaires de durabilité à gérer l'approvisionnement en café certifié.

### INFORMATIONS IMPORTANTES

*En 2019, moins de 25 % du café produit selon des normes de durabilité volontaires a été acheté par l'industrie en tant que café conforme aux normes. En d'autres termes : 75 % de ce café est encore vendu comme café conventionnel.*

Baromètre du Café 2020

50. *Baromètre du Café 2020*.

En 2019, moins de 25 % du café produit selon des normes volontaires de durabilité a été acheté par l'industrie en tant que café conforme aux normes, tel que relevé dans le *Baromètre du café 2020*. En d'autres termes : 75 % de ce café est encore vendu comme café conventionnel. Ce potentiel écart ne va pas sans conséquences sur la rentabilité des producteurs certifiés qui ont fait des investissements initiaux pour la conformité. Il réduit leur capacité financière et leur motivation à investir dans des pratiques d'amélioration continue.

### **Analyse comparative : Prix Franco à bord et prix au producteur**

Les analystes comparent souvent le prix du café au détail avec le prix du café payé au planteur. Cela peut être trompeur s'il n'y a pas suffisamment de données sur le contexte de l'économie de la vente de café au détail et l'économie de la production de café. Cette section fournit un contexte sur l'économie de la production de café.

Le tableau ci-dessous présente des références comparatives à deux étapes importantes de la transmission des prix : FAB (franco à bord, prix port du pays producteur) et départ exploitation. Les données de prix FAB sont basées sur des entretiens avec des importateurs et des exportateurs de café fin 2020 par le Centre du commerce international, en collaboration avec Enveritas et l'Université des sciences appliquées de Zurich.

Les données illustrent un prix du marché en vigueur pour un type spécifique de café produit dans un pays donné, et non le prix moyen à l'exportation pour l'ensemble du pays. Les données sur les prix au producteur proviennent d'enquêtes d'Enveritas auprès de plus de 10 000 agriculteurs dans diverses régions de production. Ces données ont été converties d'unités locales en unités standard et ajustées pour les fluctuations du marché et des taux de change au fil du temps.

**Tableau 1 : Analyse des prix départ plantation à FAB avec 7 études de cas illustratives**

Marché	Origine	Exemple	\$ par kg équivalent grain vert		Rapport de transmission
			Prix FAB moyen	Prix moyen au producteur	Plantation / FAB
De spécialité	Éthiopie	Micro-lot d'Arabica Naturel Gr1	8,80	4,03	46 %
Premium	Indonésie	Arabica à coque humide Gr1	4,73	3,51	74 %
Premium	Colombie	Excelso lavé	3,63	2,75	76 %
Premium	Honduras	Arabica lavé HG	2,97	2,22	75 %
Standard	Brésil	Arabica naturel NY2/3, 17/18, mtgb fc	2,13	1,89	89 %
Standard	Ouganda	Robusta SS 15+	1,55	1,11	72 %
Standard	Vietnam	Robusta Gr 2	1,50	1,40	93 %

**Source :** ITC et Enveritas.

Ces chiffres mettent en évidence la différence de prix entre les pays et les qualités, et le taux de transmission de la valeur de FAB à la sortie de l'exploitation. Ce ratio permet une première analyse de l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement.

Un taux de transmission élevé (comme on le voit au Brésil et au Viet Nam) représente une valeur élevée transmise à l'agriculteur. Un taux de transmission plus faible signifie que les inefficacités de la chaîne d'approvisionnement érodent une partie substantielle de ce que les agriculteurs pourraient obtenir pour leur café. Il devient alors évident que les investissements dans l'infrastructure et la simplification de la bureaucratie ont un effet majeur lorsqu'on essaie d'améliorer l'analyse de rentabilisation des agriculteurs.

Par exemple, un prix de référence FAB de \$8,80/kg pour l'Éthiopie et de \$2,13/kg pour le Brésil montre des ratios de transmission correspondants (le rapport entre le prix à la plantation et le prix FAB) de 46 % et 89 %, respectivement. Les deux pays produisant des Arabicas naturels, une analyse de ces prix est nécessaire.

- **La rareté a de la valeur.**

Les micro-lots éthiopiens sont plus rares : plus précieux que les mélanges en vrac brésiliens. Les acheteurs de micro-lots sont également prêts à payer des prix plus élevés.

- **Une qualité supérieure entraîne des prix plus élevés.**

Le café éthiopien a une qualité et une valeur intrinsèque supérieures. Certaines différences de qualité, telles que la notation de tasse et le nombre de défauts, sont mesurables. D'autres qualités, y compris la préférence de l'acheteur pour un profil de saveur spécifique, sont moins quantifiables, mais se reflètent toujours dans des prix plus élevés.

### ■ Les coûts de production font grimper les prix finaux.

Il est plus coûteux de produire un micro-lot qu'un mélange en vrac, car le processus est plus exigeant en main-d'œuvre et en ressources. De plus, l'effort de commercialisation et d'échantillonnage requis pour vendre des micro-lots est plus intense que pour les mélanges en vrac, tant au forfait qu'au kilo vendu.

### ■ Le coût des affaires influence les prix.

Les structures de la chaîne de valeur et le coût des affaires selon les origines diffèrent. Les taux d'intérêt, les distances jusqu'au port, les taxes sur le café, les marges des exportateurs et des transformateurs, la capacité de broyage et d'autres facteurs sont en jeu.

Au Brésil, les exploitations sont généralement plus grandes et les agriculteurs produisent des volumes plus importants, bénéficiant de l'économie d'échelle associée. Ils transforment aussi souvent leur café à la plantation. En tant que premier producteur mondial d'Arabica, le Brésil joue un rôle majeur dans la tarification mondiale du café. Les agriculteurs éthiopiens sont généralement de petits exploitants et leur café est agrégé avec le café d'autres agriculteurs avant la transformation, ce qui augmente le coût.

### ■ Il y a généralement plus d'un acheteur final, ce qui fait monter les prix.

### ■ La question est de savoir quelle quantité de café du planteur est finalement vendue à un prix d'exportation donné.

Malgré l'appel de l'industrie et des consommateurs à plus de transparence et de traçabilité, une information fiable sur la répartition des bénéfices de la chaîne du café reste un défi prioritaire pour l'industrie dans son ensemble.

Bien que le tableau 1 fournisse une comparaison utile des prix, ses conclusions sont générales. De nombreuses variables peuvent entrer en jeu, des types d'exploitations aux chaînes de valeur et aux destinations finales.

En Éthiopie, par exemple, les contrats pour les agriculteurs qui vendent des micro-lots peuvent ne représenter que 5 à 10 % du café qu'ils produisent. Le reste de la production de l'agriculteur reçoit probablement des prix dans les fourchettes « premium » et « standard ». Le prix net au producteur représente une moyenne pondérée des prix sur ces différents canaux de vente.

La façon dont les torréfacteurs utilisent le café vert varie selon les expéditions. Par exemple, un grain de café donné pourrait être inclus dans une capsule d'espresso de qualité supérieure ou dans un mélange standard. La structure des prix de la chaîne de valeur derrière ces deux produits finaux est complètement différente.

Les données sont rarement autonomes. Elles nécessitent une compréhension plus approfondie du contexte et des facteurs de prix et de transport les plus pertinents sur un marché donné.

Les ensembles de données sont souvent fragmentés et relativement petits. Elles manquent le cadre de partage des connaissances pour les rendre utiles. De plus, il existe un débat croissant mais non résolu autour de l'éthique de la gestion et de la propriété des données agricoles. Les torréfacteurs, les négociants, les organisations paysannes et les gouvernements des pays producteurs ont tous leurs propres méthodes de collecte de données, et les actions d'intégration restent relativement inefficaces et dispersées.<sup>51</sup>

## Le cadre de la durabilité aujourd'hui

La durabilité est devenue un mot à la mode. En tant que tel, il a perdu son sens et sa gravité au fil des ans. Avant de détailler le cadre de durabilité en place aujourd'hui, il est important de définir d'abord ce que la durabilité signifie.

En 2005, le Sommet mondial sur le développement social a identifié trois domaines clés qui contribuent à la philosophie du développement durable : le développement économique, le développement social et la protection de l'Environnement. Ces « piliers » dans de nombreuses normes nationales et programmes de certification constituent l'épine dorsale de la résolution des défis auxquels le monde est actuellement confronté.

Le rapport Brundtland de la Commission mondiale sur l'Environnement et le développement décrit la durabilité comme « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs »<sup>52</sup>. Cela signifie que nous devons tenir compte de l'avenir lorsque nous prenons des décisions concernant le présent.

### DÉFINITION

#### DÉVELOPPEMENT DURABLE

*Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.*

Rapport de la Commission Brundtland, 1987



51. IDH, 2019.

52. [http://cmsdata.iucn.org/downloads/iucn\\_future\\_of\\_sustainability.pdf](http://cmsdata.iucn.org/downloads/iucn_future_of_sustainability.pdf)



Barista Keyla Quiñones Cordova au Apu Café, Lima, Pérou.

#### Encadré 4 : Certification et vérification : Quelle est la différence?

La **certification** garantit (à travers un certificat) que les règles et réglementations spécifiques des normes volontaires sont respectées dans un environnement particulier (par exemple un producteur individuel, un groupe de producteurs, une coopérative ou même une région). Ces producteurs doivent répondre à certaines exigences - sociales, économiques et environnementales.

La certification requiert la confirmation de ce statut par un tiers indépendant, effectuée par un auditeur accrédité. En règle générale, les certifications doivent être renouvelées chaque année et sont conçues pour protéger à la fois les acheteurs et les fournisseurs.

Les torréfacteurs achetant du café certifié bénéficient de la garantie fournie par le certificat et en utilisant la marque durable sur leurs emballages de vente au détail. Cela contribue à de meilleures opportunités de commercialisation en raison d'une demande spécifique du marché pour les produits certifiés.

La **vérification** applique certains critères et pratiques convenus, mais n'utilise pas de certificat pour commercialiser l'allégation auprès du consommateur final. Au lieu de cela, les normes de l'entreprise ou les normes internes de la chaîne d'approvisionnement reposent sur des processus de vérification qui ne sont pas aussi rigides et coûteux qu'un processus de certification qui doit être mené par des auditeurs nommés.

Des acteurs tiers locaux tels que des ONG ou même des acteurs secondaires peuvent être invités à vérifier le respect de critères spécifiques. Le délai entre les vérifications répétées peut être considérablement moins onéreux qu'un processus de recertification annuel.

*Source* : ITC.

## L'essor de la durabilité dans le café

Les inquiétudes concernant les disparités socio-économiques et les conséquences environnementales néfastes de la production de café ne sont pas nouvelles. Les années 1960 ont été une période de croissance pour le mouvement environnemental et le début d'une prise de conscience mondiale des injustices sociales et économiques qui prévalent dans les chaînes d'approvisionnement agricoles, celle du café y comprise.

L'industrie du café a rapidement adopté la durabilité environnementale. La première plantation de café au monde certifiée biologique, la Finca Irlanda dans l'État du Chiapas au Mexique, a été pionnière dans la production et l'exportation de café biologique certifié en 1967, des dizaines d'années avant les mouvements de durabilité tels que Fairtrade et d'autres certifications.

En 1988, l'organisation non gouvernementale Solidaridad basée aux Pays-Bas a conçu le début du système de certification Max Havelaar pour le café Fairtrade (et par la suite d'autres produits) dans le but d'amener ces cafés dans les circuits de supermarchés conventionnels. Ceci, à son tour, a stimulé la création d'autres labels de certification orientés vers la durabilité.

Les détaillants et les fabricants ont rapidement adopté ces labels, identifiant le marketing lié à une cause comme un puissant moyen de différenciation des produits. Cela leur a permis de promouvoir la durabilité, d'atteindre leurs objectifs de responsabilité sociale d'entreprise et de rester compétitifs.

La certification ou la vérification n'est pas essentielle à la durabilité. En effet, un produit certifié n'est pas forcément durable. De la même manière, un produit peut être totalement durable malgré l'absence de certifications. La certification et la vérification durables ne sont que des programmes qui incitent à la protection de l'Environnement et aux pratiques commerciales éthiques, et aident à les surveiller et à les évaluer.

Elles ont également la valeur ajoutée de garantir aux consommateurs qu'un produit est écologiquement et socialement responsable, un atout concurrentiel pour les marques. Dans l'industrie du café, un tel produit est parfois appelé « café sans souci ».

Aujourd'hui, un ensemble désigné de normes dirige les efforts pour un secteur du café plus durable. Ceux-ci ne peuvent cependant pas relever pleinement les défis complexes auxquels le secteur est confronté, et une véritable transformation durable de la chaîne d'approvisionnement du café n'a pas encore été réalisée.

## Normes de durabilité dans le café

### Certification biologique

Le secteur biologique est bien établi et n'a cessé de croître depuis sa création.

Les terres agricoles biologiques et les ventes au détail biologiques continuent de croître. En 2018, 71,5 millions d'hectares (ha) dans le monde étaient certifiés biologiques, ce qui représente 1,5 % de toutes les terres agricoles. Au moins 2,8 millions de producteurs dans 181 pays pratiquaient l'agriculture biologique ; la plupart d'entre eux certifiés par le biais d'une certification de groupe. Du côté des consommateurs, des produits biologiques d'une valeur totale de \$96,7 milliards ont été vendus dans le monde.<sup>53</sup>

La superficie du café biologique a quintuplé depuis 2004. La culture biologique du café a été réalisée sur plus de 890 000 hectares en 2017, avec en tête le Brésil, suivi par l'Indonésie et la Côte d'Ivoire.<sup>54</sup> Parmi les programmes de certification dans les zones de café certifiées selon la norme de durabilité volontaire, le biologique a le plus progressé (33 %) en 2013 - 2017.<sup>55</sup>

### DÉFINITION

*L'agriculture biologique est un système de production qui préserve la santé des sols, des écosystèmes et des personnes.*

*Elle allie tradition, innovation et science au profit de l'Environnement en tant que patrimoine commun et promeut des relations équitables et une bonne qualité de vie pour toutes les personnes qui y participent.*

IFOAM – Organics International

53. Institut de recherche en agriculture biologique (FiBL) et IFOAM - Organics International, 'The World of Organic Agriculture, Statistics and Emerging trends 2020. <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/5011-organic-world-2020.pdf>

54. Enquêtes FiBL-IFOAM-SÔL 2006 - 2019 ; sur la base d'informations provenant du secteur public, des certificateurs et des gouvernements. FiBL and IFOAM – Organics International (2019), The World of Organic Agriculture. Frick et Bonn.

55. 'State of Sustainable Markets 2019: Statistics and Emerging Trends.' ITC en collaboration avec le FiBL et l'Institut international du développement durable, <https://www.intracen.org/publication/Sustainable-Markets-2019>

Aujourd'hui, les cadres réglementaires déterminent la manière dont les produits biologiques sont commercialisés dans le monde et ont un impact considérable sur le développement du marché biologique. Cela contraste fortement avec leurs débuts, lorsqu'il n'y avait pas de définition légale des aliments biologiques. Inévitablement, les organisations paysannes et autres acteurs ont formulé leurs propres normes et délivré des certificats et des sceaux pour offrir des garanties aux consommateurs.

La **Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM - Organics International)** est la principale organisation internationale pour les normes agricoles biologiques. Elle a réuni les différentes normes dans sa norme IFOAM pour la production et la transformation biologiques. La famille de normes est au cœur du système de garantie biologique IFOAM et contient toutes les normes officiellement approuvées comme biologiques par le mouvement biologique.

Ces normes fournissent un cadre aux organismes de certification et aux organisations de normalisation du monde entier pour développer leurs propres normes de certification en harmonie avec les exigences mondiales. Le système de garantie biologique d'IFOAM - Organics International définit clairement ce qui est biologique et ce qui ne l'est pas.

IFOAM - Organics International définit l'agriculture biologique comme un système de production qui préserve la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, par opposition à l'utilisation d'intrants chimiques ayant des effets néfastes sur l'Environnement. L'agriculture biologique allie tradition, innovation et science pour profiter à l'Environnement partagé et promouvoir des relations équitables et une bonne qualité de vie pour toutes les personnes concernées.

Les normes formulées par IFOAM - Organics International sont à la base de la législation (réglementation) qui a été introduite dans l'Union européenne (1992), aux États-Unis (2000), au Japon (2001) et dans un nombre croissant d'autres pays dont, notamment, le Brésil et l'Inde.

Les conditions qui doivent être remplies avant que le café puisse être commercialisé comme biologique sont exhaustives et bien définies. Les importations et les ventes de café vert et transformé en tant que café biologique doivent être conformes aux réglementations légales des pays consommateurs. Un tiers accrédité par le pays importateur doit vérifier la conformité.

Différentes règles s'appliquent dans différents pays. Lors de l'exportation vers plusieurs pays, plusieurs certifications peuvent être requises. Les différences de règles peuvent être mineures, par exemple, des règles différentes sur l'utilisation de médicaments pour le bétail ou différents intrants autorisés pour la lutte antiparasitaire. Une compréhension détaillée de la norme utilisée pour la certification est requise et les organismes de certification peuvent aider à clarifier ces détails.

Il existe une distinction claire entre la certification d'un opérateur pour produire du café biologique et la certification d'une expédition d'exportation à importer en tant que café biologique. La certification doit être appliquée à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, pas seulement au niveau de la production. La transformation à la plantation, le stockage, le transport, le traitement des exportations, l'expédition, l'exportation, l'importation, la torréfaction, l'emballage, la distribution et la vente au détail doivent tous être certifiés biologiques.

---

**« La certification biologique est accordée pour un processus. Ce ne sont pas les produits en tant que tels qui sont certifiés. »**

Morten Scholer,  
Coffee and Wine, 2018

Le contact avec le café produit de manière conventionnelle doit être exclu, entraînant une séparation dans l'espace et dans le temps. La pulvérisation ou la fumigation avec des agents toxiques / interdits n'est jamais autorisée et des mesures spéciales doivent être prises pour empêcher le contact avec les zones où la fumigation a eu lieu.

Des enregistrements adéquats du café entrant et sortant doivent être conservés afin que l'ensemble du flux de produits puisse être documenté et comptabilisé : un processus souvent appelé traçabilité. À ce titre, toutes les étapes de la chaîne doivent être documentées et administrées de manière à permettre de retracer l'origine du produit d'une étape à l'autre (track and trace), en s'assurant qu'aucune contamination du café conventionnel n'a eu lieu. Cette traçabilité minimise le risque de fraude à toutes les étapes et constitue une partie très importante du processus d'inspection par les organismes certificateurs.

Le processus de certification comprend une évaluation de la capacité ou du volume de production et d'exportation du producteur contre laquelle l'authenticité des futures transactions d'exportation sera testée. Ceci afin de garantir que les vendeurs de produits biologiques ne dépassent pas leur capacité enregistrée. Sur les marchés réglementés tels que l'Union européenne, le Japon et les États-Unis, les produits biologiques ne peuvent être étiquetés comme tels qu'une fois que l'ensemble de la chaîne de production et de manutention : du producteur à l'importateur, a été inspecté et certifié.

Les différents types de labels bio :



BE-BIO-02 - Agriculture hors UE

Dans l'UE, le logo feuille verte claire doit apparaître sur tous les aliments biologiques emballés produits et vendus comme biologiques dans le bloc ainsi que sur les marchandises importées lorsque le produit est conforme aux règles de l'UE sur l'importation d'aliments biologiques. Le logo doit être accompagné du code de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) du pays où le contrôle a eu lieu, du numéro de code de l'organisme de contrôle et du lieu où les matières premières agricoles ont été cultivées.

La plupart des organismes de certification ont également leurs propres labels de qualité. En conséquence, de nombreux labels différents existent dans l'Union européenne pour la désignation des produits biologiques. De plus en plus, le commerce du café torréfié dans l'UE oblige les torréfacteurs à afficher plusieurs étiquettes sur leurs emballages de vente au détail, un arrangement qui n'offre pas la clarté à laquelle on pourrait s'attendre.



Avant 2002, les pratiques certifiées biologiques par les organismes privés et publics et les exigences nationales de certification n'existaient pas aux États-Unis. Cela signifie qu'il n'y avait aucune garantie que le terme « biologique » signifiait la même chose d'un État à l'autre, ou même localement d'un certificateur à l'autre. Comme l'exige la loi sur la production d'aliments biologiques, les normes biologiques nationales (qui font partie du programme biologique national) sont entrées en vigueur le 21 octobre 2002.

Aujourd'hui, les organisations qui sont entièrement conformes au programme biologique national (certifiés) sont autorisées à étiqueter leurs produits ou ingrédients comme biologiques, qu'ils soient produits dans le pays ou importés. Grâce au programme, il existe un seul label national aux États-Unis pour désigner les produits biologiques.



La norme agricole japonaise pour les produits agricoles biologiques régit la production et l'étiquetage des aliments biologiques produits au Japon. Bien que le café ne soit pas cultivé au Japon, la norme couvre néanmoins également le café biologique (et le thé) sous la rubrique « produits agricoles biologiques ». Seuls les organismes de certification accrédités par le ministère peuvent délivrer la certification biologique Japan Agricultural Standard pour le café à importer dans le pays. Sous réserve de respecter la norme pour leurs produits, fixée par le ministère de l'Agriculture, les fournisseurs de café et de thé biologiques peuvent afficher la marque JAS, qui confère au Japon un label biologique unique pour l'ensemble du marché japonais.



Labels de certification biologique de différents pays :

Pour plus d'informations ou les exigences de certification biologique, consulter l'adresse <https://www.ifoam.bio/our-work/how/standards-certification>.



### *Fairtrade International*

L'objectif principal de la certification Fairtrade est de garantir un prix minimum au producteur en imposant une prime de prix aux consommateurs. Tous les producteurs certifiés reçoivent une prime sur le prix du café au marché mondial. Elle vise également à raccourcir la chaîne en excluant les intermédiaires dans les pays producteurs et à favoriser des relations de long terme entre fournisseurs et acheteurs.

Les normes Fairtrade pour le café sont essentiellement un ensemble de normes sociales. Les normes de développement environnemental ne sont pas aussi complètes que les normes de développement social. Les aspects environnementaux de base sont couverts, tels que l'utilisation de pesticides, la protection des eaux naturelles, l'érosion et la gestion des déchets.

Atteindre des revenus de subsistance pour les producteurs Fairtrade est au cœur de la mission de l'organisation. Fairtrade a développé sa première stratégie de revenu vital en 2017 et a défini une feuille de route pour faire des progrès tangibles vers des revenus de subsistance.

Fairtrade s'associe aux agriculteurs et à d'autres partenaires pour plaider auprès des entités locales, nationales et transnationales sur des politiques au profit des petits producteurs. Cette institution s'associe également à des entreprises cherchant à renforcer leurs chaînes d'approvisionnement dans le domaine des droits de l'homme ou dans d'autres domaines, par exemple en investissant dans des composants supplémentaires nécessaires pour atteindre des revenus de subsistance, des opportunités pour les femmes ou l'agroforesterie, entre autres.

Certains pensent que la certification Fairtrade peut considérablement augmenter les prix de détail du café, tout en offrant aux producteurs des prix légèrement plus élevés. Il a été avancé que le système augmente la taille du revenu total de la chaîne, en demandant une prime de prix aux consommateurs, avec seulement un faible effet positif sur les producteurs.

Fairtrade International a revu sa stratégie et pris en compte les enseignements tirés. Il révisé ses normes de café et a récemment publié une nouvelle version.<sup>56</sup>

Fairtrade International coordonne les activités de ses organisations membres et possède la marque FAIRTRADE, une marque déposée qui apparaît sur plus de 35 000 produits, dont 8500 produits à base de café. Les ventes mondiales de café certifié Fairtrade en 2018 se sont élevées à 207 649 tonnes, alors que la production de café était de 745 516 tonnes.



Femme triant des grains de café de la coopérative Megah Berseri, dans les installations de l'exportateur Sumatera Jaya Kopi.

56. Stratégie mondiale : <https://www.fairtrade.net/library/the-future-is-fair-an-introduction-to-our-strategy>  
Stratégie mondiale : <https://www.fairtrade.net/news/updating-our-coffee-standard-to-be-future-fit>

## ***Rainforest Alliance et UTZ***

Rainforest Alliance Certified est un label qui établit des normes certifiables pour le café respectueux de l'Environnement, également connu sous le nom de café cultivé à l'ombre. Sa mission est de « protéger les écosystèmes et les personnes et la faune qui y vivent en élaborant et en mettant en œuvre les meilleures pratiques de gestion et normes pour les cultures de base, en encourageant les agriculteurs à respecter ces normes et en encourageant les industries de commercialisation et les consommateurs à soutenir les agriculteurs qui concourent à la durabilité par l'application des améliorations à la plantation ».

Deux des plus grands programmes de certification, Rainforest Alliance et UTZ, ont fusionné en 2018, formant une nouvelle organisation. En 2019, les programmes café Rainforest Alliance et UTZ ont touché 400 000 producteurs de café dans 26 pays. La superficie de production de café estimée combinée des deux programmes est d'environ 1 million d'hectares. Les programmes de certification Rainforest Alliance et UTZ se sont déroulés en parallèle jusqu'à mi-2021. Aujourd'hui, la certification UTZ a été progressivement supprimée et Rainforest Alliance 2020 reste le programme de certification applicable.

Les normes Rainforest Alliance et UTZ englobent les trois piliers de la durabilité : social, économique et environnemental, et ont mis en place des systèmes crédibles pour vérifier que leurs exigences sont respectées. Elles aident à aborder quatre domaines principaux de la durabilité :

- Conserver les forêts
- Faire progresser les droits humains des populations rurales
- Améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs
- Construire la résilience climatique

Le programme de certification 2020 vise à rassembler les meilleurs éléments des deux normes, à augmenter l'effet positif pour les agriculteurs et l'Environnement, et à offrir plus de valeur aux entreprises qui utilisent la certification. Il comprend la nouvelle norme d'agriculture durable avec des exigences pour les agriculteurs et les entreprises dans les domaines des droits de l'homme, des moyens de subsistance, de l'agriculture tenant compte de l'Environnement, de la déforestation et de la biodiversité, ainsi qu'un nouveau système d'assurance basé sur les risques et des outils de gestion et d'évaluation.

Rainforest Alliance a été critiquée parce qu'elle ne garantit pas un prix minimum, ce qui rend les agriculteurs vulnérables aux variations des prix du marché. Pour résoudre ce problème, le nouveau programme exige que les acheteurs paient un différentiel de durabilité, un paiement en espèces supplémentaire obligatoire aux exploitations certifiées en plus du prix du marché. Au moment de la rédaction du présent guide, un différentiel minimum de durabilité pour le programme café n'avait pas été introduit.

Les pratiques d'audit légères sont également apparues comme un problème récent. L'organisation s'attaque maintenant à ce problème en renforçant le suivi et l'évaluation des acteurs et des processus du système.

En outre, Rainforest Alliance a introduit une exigence d'investissement durable pour les acheteurs, qui doivent faire des investissements en espèces ou en nature aux agriculteurs en fonction des besoins recensés dans leurs propres plans d'investissement.

## ***Le Code Commun de la Communauté du Café***

Le Code commun de la communauté du café (4C) était lancé en janvier 2003 dans le but de créer un programme volontaire parmi les principales parties prenantes de l'industrie du café. 4C vise à développer « un code mondial pour la culture, la transformation et le commerce durables du café traditionnel », mais engage d'autres agents de la chaîne du café en dehors des sociétés transnationales.<sup>57</sup>

En 2016, pour séparer les activités liées à la certification commerciale de ses activités préconcurrentielles, l'Association<sup>58</sup> 4C est devenue Global Coffee Platform and Coffee Assurance Services. Cette dernière a été rebaptisée 4C Services et fonctionne comme une entreprise unique et indépendante chargée de gérer le système de certification 4C.

Les participants aux 4C doivent payer des salaires minimums, abandonner le travail des enfants, autoriser l'affiliation syndicale et respecter les normes internationales sur les pesticides et la pollution de l'eau. Le code insiste sur le respect des réglementations de l'Organisation internationale du travail et des bonnes pratiques environnementales. Le code de conduite 4C comprend des exigences de base pour la production, la transformation et le commerce durables du café et élimine les pratiques inacceptables.<sup>59</sup>

57. Muradian, R. (2005). Governing the coffee chain: the role of voluntary regulatory systems. *Développement mondial*, 33.

58. La collaboration préconcurrentielle engage deux entreprises ou plus du même secteur, qui se réunissent pour aborder une thématique sensible commune qui n'affecte pas la concurrence commerciale directe et qui est souvent axée sur des impacts sociaux ou environnementaux communs.

59. Association 4C. *Aperçu : un bref résumé de 4C*.

Des améliorations majeures ont été intégrées au système de certification 4C à partir de 2016. Celles-ci incluent l'adoption de mesures d'assurance et de procédures d'audit plus strictes : grâce au programme d'intégrité 4C, il y a eu amélioration des contrôles internes tels que les fonctionnalités de la base de données ; et amélioration de la collecte de données.

Plus de 305 000 agriculteurs dans 20 pays ont produit du café 4C en 2021.

## Autres programmes de durabilité

### *Biodynamic*

Le café Biodynamic est généralement de l'Arabica de haute qualité à des prix élevés avec une faible part de marché. Les produits Biodynamic sont biologiques et peuvent être commercialisés en tant que tels, mais ils répondent à des normes de production encore plus strictes et représentent un véritable marché de niche.

Un exemple bien connu est le café de la Finca Irlanda (Chiapas, Mexique), dont la culture biologique a commencé dans les années 1960.

L'organisme régulateur de la certification Biodynamic est Demeter. Il est propriétaire des marques Biodynamic® et Demeter®. Pour en savoir plus, consulter l'adresse <https://www.demeter.net/>.

### *Bird-friendly*

Le marché du café dit « Bird-friendly » ou cultivé à l'ombre est vaste, en particulier aux États-Unis et au Canada. L'utilisation limitée de produits agrochimiques est autorisée et l'accent est mis sur la conservation des arbres d'ombrage dans les plantations afin de préserver la vie des oiseaux et la biodiversité.

Le café cultivé à l'ombre n'est pas le même que le café biologique, mais il existe des normes spécifiques. Smithsonian Migratory Bird Center et d'autres institutions et ONG au Canada, aux États-Unis et au Mexique ont développé des systèmes de certification.

La culture à l'ombre représente une étape vers un café respectueux de l'Environnement. Jusqu'à présent, le marché de ces cafés est petit et principalement limité à l'Amérique du Nord.

### *Certifica Minas Coffee*



Plantation favorable aux oiseaux au Brésil.

Il s'agit d'une norme locale au Brésil, développée par le gouvernement de l'État du Minas Gerais. L'initiative est conçue pour permettre aux producteurs de café du Minas Gerais d'augmenter leur production tout en opérant de manière légale et durable. Il s'agit d'une norme holistique qui inclut les coûts de production et les rendements agricoles comme éléments de durabilité. Elle offre également aux agriculteurs un audit à faible coût et un certificat Certifica Minas Coffee.

Pour obtenir la certification Certifica Minas Coffee, les producteurs doivent suivre un ensemble de meilleures pratiques et procédures pour une production de café durable. Ils doivent également se conformer à la législation environnementale et sociale du Brésil. Le gouvernement de l'État finance des services de vulgarisation privés pour fournir une formation et un renforcement des capacités sur les procédures de normes et de certification, tandis que l'Institut de l'agriculture et de l'élevage du Minas Gerais offre un soutien technique pour le processus d'audit interne.

Pour élargir l'accès au marché des agriculteurs certifiés, en particulier aux marchés internationaux, le programme Certifica Minas Coffee a collaboré avec UTZ, la plus grande norme internationale de durabilité pour le café (maintenant fusionnée avec Rainforest Alliance). En 2013, le gouvernement du Minas Gerais et UTZ ont signé un accord de collaboration à long terme, établissant un cadre de reconnaissance mutuelle. Cela a été possible parce que le contenu des deux normes était largement aligné. L'accord reconnaît la certification Certifica Minas Coffee comme équivalente à la première année du programme UTZ, qui repose sur un processus d'amélioration continue.

Depuis octobre 2017, le partenariat a permis à 70 plantations de recevoir la certification UTZ, les aidant à répondre à la demande croissante de café produit dans le respect de l'Environnement. Le partenariat devrait bénéficier à 1800 producteurs de café du Minas Gerais, dont de nombreux petits producteurs.

## Au-delà de la certification : Initiatives de durabilité

### Encadré 5 : Certification café : Pointeurs pour les producteurs

#### **Producteurs souhaitant obtenir la certification biologique, prendre note :**

Le café ne peut être vendu comme biologique qu'après que la culture biologique ait été pratiquée pendant au moins trois ans avant la première récolte commercialisable. Cela signifie également trois ans d'inspection. C'est ce qu'on appelle la période de conversion.

Dans des cas particuliers, en fonction des pratiques agricoles antérieures, cette période de conversion peut être réduite, mais seulement après approbation de l'organisme certificateur. Les producteurs qui peuvent prouver qu'aucun produit agrochimique n'a été utilisé dans le passé devraient essayer de réduire la période de conversion. Si un producteur peut prouver qu'aucun produit agrochimique n'a été utilisé récemment, cela vaut certainement la peine d'en discuter avec le certificateur.

L'agriculture biologique peut entraîner des coûts de production plus élevés et parfois une baisse du rendement à l'hectare. Cela signifie que le producteur doit non seulement supporter les coûts d'inspection et de certification, mais que la production peut également chuter, au moins pendant quelques années. Certaines sources suggèrent que les rendements pourraient diminuer de 20 %.

Les coûts de certification dépendent du temps nécessaire à la préparation, au déplacement, aux rapports et aux frais facturés par l'organisme de certification.

#### **Producteurs souhaitant obtenir tout type de certification, prenez note :**

Obtenez des devis de divers certificateurs et demandez des conditions claires (en particulier le nombre de jours qui seront facturés) et des délais. Les conditions sont généralement négociables. N'oubliez pas que les certificateurs offrent un service, pas des faveurs, et qu'ils doivent servir leurs clients, et non l'inverse.

Vérifiez quel organisme de certification est le plus acceptable et le plus approprié pour le marché d'exportation cible sélectionné. Si possible, déterminez quel organisme de certification les acheteurs potentiels peuvent préférer. Assurez-vous que le certificateur préféré est accrédité et approuvé sur le marché cible.

Assurez-vous que votre production potentielle à l'exportation justifie le coût de conversion, c'est-à-dire calculez le coût d'opportunité de la conversion à la production biologique.

*Source* : Centre du commerce international.

La certification n'est pas l'essence d'une chaîne d'approvisionnement durable du café. Bien qu'elle contribue certainement à encourager des pratiques durables à l'échelle de l'industrie, aucune certification n'aborde tous les domaines cibles à la fois.

Les acteurs de la chaîne d'approvisionnement se sont mobilisés pour trouver leurs propres solutions par le biais de programmes de développement durable auto-promus et auto-implémentés, ainsi que d'initiatives multipartites. Les producteurs et les acheteurs trouvent également d'autres moyens d'obtenir un impact concret. Avoir plus de contrôle sur les variables fait partie de l'attrait. Celles-ci peuvent aller de la qualité du café aux problèmes sociaux et aux préoccupations environnementales à l'origine.

### *Collaboration de l'industrie du café pour la durabilité*

De nombreuses initiatives internationales et nationales de développement durable multipartites ont vu le jour dans l'industrie du café ces dernières années pour lutter contre les pratiques sociales et environnementales dommageables. Les organisations individuelles promeuvent également une collaboration non compétitive entre les acteurs publics et privés pour intégrer la durabilité dans l'industrie du café.

Les plateformes et organisations les plus importantes sont :

#### ■ **Global Coffee Platform and Sustainable Coffee Challenge**

Global Coffee Platform<sup>60</sup> est le résultat de la fusion de l'Association 4C et du programme de café durable de l'Initiative pour le commerce durable (IDH). Cette plateforme suit une approche ascendante en réunissant des producteurs, des intermédiaires, des torréfacteurs et des cafés dans le but d'établir des initiatives de durabilité coordonnées dans les communautés productrices de café du monde entier.

Sustainable Coffee Challenge, dirigée<sup>61</sup> par Conservation International, vise à faire du café le premier produit agricole durable au monde en renforçant la demande de café produit de manière durable et en promouvant des progrès réalisés de manière responsable dans le secteur.

Global Coffee Platform and the Sustainable Coffee Challenge ont développé conjointement un cadre de durabilité pour le café qui comprend 15 axes pour faire progresser la durabilité.<sup>62</sup>

#### ■ **World Coffee Research**

World Coffee Research<sup>63</sup> est une organisation de R&D agricole axée sur l'amélioration de la productivité et de la qualité du café à l'origine, dans tous les segments de marché (standard, premium et de spécialité) grâce à un partenariat avec des instituts nationaux de recherche sur le café. Cette organisation sert de pont entre les agriculteurs, les instituts nationaux de recherche sur le café et l'industrie pour aligner et définir le programme mondial commun de R&D agricole afin de renforcer la diversité des origines.

World Coffee Research vise l'amélioration de la productivité du café pour accroître les avantages économiques du café pour les agriculteurs. L'organisation établit un programme de collaboration avec les partenaires nationaux et fournit une assistance technique aux chercheurs nationaux. L'accent mis sur le développement des variétés place le changement climatique au centre du programme de R&D agricole du café. Cela suit la logique selon laquelle une meilleure productivité est une étape clé pour réduire les changements d'utilisation des terres et que des variétés améliorées peuvent permettre aux agriculteurs de s'adapter plus facilement à des conditions de production moins fiables.

#### ■ **Enveritas**

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une certification en soi, Enveritas est une norme de durabilité volontaire assez récente qui a émergé en 2016. Enveritas est une organisation à but non lucratif qui propose un nouveau modèle d'approvisionnement responsable.

Enveritas utilise la technologie et des équipes de terrain pour retracer chaque achat de café, évaluer les conditions de durabilité et apporter des améliorations au fil du temps. Enveritas vise les normes les plus élevées en termes de qualité et de rigueur des données, permettant aux torréfacteurs de faire des déclarations fiables et statistiquement significatives sur leurs achats et leur impact. La participation est gratuite pour les producteurs (il n'y a pas de frais d'audit, de licence ou de documentation).

Enveritas cherche à représenter les intérêts des agriculteurs exclus d'autres programmes en raison de la taille réduite de leurs entreprises, difficiles d'accès, non organisées en groupes ou non liées à un acheteur principal.

En 2020, la vérification d'Enveritas couvrait plus de 50 % de la production et un tiers des plantations de café dans le monde. Son objectif final est une couverture de 100 %. De nombreux torréfacteurs ont commencé à utiliser Enveritas pour la totalité ou au moins une partie substantielle de leurs engagements d'approvisionnement responsable.

60. <https://globalcoffeeplatform.org>

61. <https://www.sustaincoffee.org>

62. <https://www.sustaincoffee.org/framework>

63. [www.worldcoffeeresearch.org](http://www.worldcoffeeresearch.org)



Section Viet Nam de l'International Women's Coffee Alliance.

## PLATEFORMES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE SPÉCIALISÉES PLUS RÉDUITES

D'autres plateformes collectives préconcurrentielles à plus petite échelle existent dans le paysage de la durabilité.

### ■ Initiative for Coffee & Climate

Cette initiative est un partenariat mondial ouvert de sociétés caféières et de partenaires publics. Elle vise à aider les familles de producteurs de café à lutter efficacement contre le changement climatique en leur offrant une formation, un accès à des méthodes appropriées et un savoir-faire sur les pratiques agricoles tenant compte de l'Environnement.<sup>64</sup>

### ■ Sustainable Agriculture Food and Environment Platform

Cette plateforme soutient les projets de transformation des terres du café et du cacao dans quatre domaines stratégiques principaux : l'amélioration de la chaîne de valeur et l'approvisionnement responsable, l'agriculture tenant compte de l'Environnement et les paysages résilients, l'accès aux services financiers et l'inclusion des femmes et des jeunes.<sup>65</sup>

### ■ World Coffee Producers Forum

Ce forum<sup>66</sup> était créé en 2017 pour fournir un environnement inclusif pour les discussions avec un ordre du jour préparé par les producteurs de café. Les discussions couvrent un éventail de sujets concernant la durabilité de la chaîne de valeur mondiale du café et la baisse des revenus des producteurs de café.

## WOMEN'S COFFEE ASSOCIATIONS

Cette association promeut les droits des femmes dans l'industrie du café. Les thématiques principales des groupes qui la composent sont : le manque d'accès à la terre (lié à la législation sur le patrimoine) ; l'inadéquation de l'éducation et des compétences ; le manque d'accès au capital et aux possibilités d'épargne ; et l'incapacité de trouver de bons marchés pour le café.

64. <https://coffeeandclimate.org>

65. [www.safeplatform.org](http://www.safeplatform.org)

66. <https://www.worldcoffeeproducersforum.com>

### ■ International Women's Coffee Alliance

Il s'agit de la plus grande association de femmes dans l'industrie du café. Elle était fondée en 2003 en tant que coopération entre les femmes productrices de café en Amérique centrale et les femmes importatrices de café en Amérique du Nord.

Aujourd'hui, International Women's Coffee Alliance<sup>67</sup> est un réseau mondial de « sections » nationales autonomes dans plus de 26 pays. Il vise à donner aux femmes de la communauté internationale du café les moyens de mener une vie significative et durable et d'encourager et de reconnaître la participation des femmes dans tous les aspects de l'industrie du café.

Chaque section définit et poursuit ses propres objectifs et se conduit conformément au code de conduite de l'alliance. L'alliance promeut l'autonomisation par le développement du leadership, des partenariats stratégiques et une plus grande visibilité sur le marché. Elle facilite les partenariats organisationnels et propose plusieurs programmes pour connecter, autonomiser et faire progresser les femmes dans le café, notamment par le biais de programmes de webinaires et de communautés virtuelles de pratiques. Elle gère également un programme de licence de logo.

### ■ Café Femenino

Des agricultrices péruviennes et Organic Products Trading Company ont cofondé Café Femenino<sup>68</sup> en 2003. Le programme visait à s'attaquer à la multitude de défis qui maintiennent les femmes des communautés de café éloignées et rurales piégées dans la pauvreté.

Café Femenino promeut un modèle d'approvisionnement éthique engagé à mettre fin au cycle de la pauvreté qui affecte les productrices de café du monde entier. Hormis le Pérou, les opérations sont désormais réparties dans l'État plurinational de Bolivie, au Brésil, en Colombie, au Guatemala, au Mexique, au Nicaragua, au Rwanda et à Sumatra. La Fondation Café Femenino,<sup>69</sup> créée en 2004 en tant qu'organisation bénévole, travaille à travers un programme de demande de subvention.

Les initiatives les plus récentes ciblent une approche participative, le dialogue et une action collective multipartite à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Cela contraste avec les initiatives antérieures telles que l'Association 4C et IDH qui promeuvent le changement par le biais de normes de durabilité volontaires.



Samson Koskei, président de la Kabngetuny Farmers Cooperative Society LTD, prend la parole lors de l'assemblée générale annuelle au Kenya.

67. <https://www.womenincoffee.org>

68. <https://www.cafefemenino.com>

69. <https://cffoundation.org>

## Que fait-on au niveau des producteurs ?

Plusieurs initiatives qui abordent les défis de la durabilité existent au niveau des producteurs sous la forme de coopératives, d'unions et de fédérations. Ces structures offrent une meilleure représentation des agriculteurs au niveau politique, une négociation plus forte en leur nom sur le marché du café, le développement des compétences et des programmes de protection sociale.

Elles sont souvent un moyen de centraliser l'organisation et le pouvoir de négociation avec lesquels les petits agriculteurs ont souvent du mal à cause du grand nombre d'acteurs participant et du manque de ressources et de savoir-faire au niveau de chaque agriculteur.

Bien qu'aucun système parfait ne soit en place et que de nombreuses améliorations soient encore nécessaires, l'objectif général de ces initiatives est l'autonomisation et la protection des producteurs. Ceci, à son tour, contribue à l'objectif plus large de maintenir l'industrie du café en marche, et dans des conditions plus équitables qui correspondent aux besoins et aux réalités des producteurs.

- En Colombie, la Fédération nationale des caféiculteurs <sup>70</sup> (Federación Nacional de Cafeteros) fondée en 1927 vise à améliorer les conditions de vie des caféiculteurs colombiens. Grâce à son programme de services de vulgarisation, quelque 80 227 hectares de terres caféières ont été renouvelés de janvier à novembre 2019. L'un des programmes clés de la fédération, le Plan 100 / 100, vise à rendre tout le café colombien durable d'ici 2027. Cet objectif a été fixé lors du premier Forum mondial des producteurs de café, qui s'est tenu à Medellin en 2017.
- Le Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable (CLAC) est un réseau de producteurs qui est copropriétaire du système Fairtrade International et représente toutes les organisations certifiées Fairtrade en Amérique latine et dans les Caraïbes. Il englobe environ 450 organisations de café avec près de 250 069 petits producteurs de café en Amérique latine et dans les Caraïbes. Le CLAC s'efforce de soutenir l'autonomisation de ces organisations et de rechercher l'accès au marché, en mettant l'accent sur l'amélioration de la qualité de vie des petits producteurs et de leurs communautés.

D'autres plates-formes nationales qui abordent les défis majeurs de la durabilité à l'origine comprennent :

- Le Conseil consultatif national et le Groupe de travail sur le Brésil (Brésil)
- La Plateforme du Commerce Durable (Colombie)
- Le Comité national des parties prenantes du café (République-Unie de Tanzanie)
- La Plateforme du Café Durable (Indonésie)
- Le Conseil de coordination du café du Viet Nam
- La Fédération du café de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est

Pendant ce temps, les donateurs internationaux de développement et de coopération, notamment l'UE, l'ITC, le ministère du Développement international (maintenant le Bureau des affaires étrangères et du développement du Commonwealth), l'Agence allemande pour la coopération internationale, l'Agence américaine pour le développement international, le département américain de l'Agriculture et le Centre australien pour la recherche agricole internationale apportent de plus en plus de soutien financier aux chaînes d'approvisionnement du café en Amérique centrale, au Pérou, en Afrique de l'Est et en Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Ils apportent spécifiquement l'assistance technique aux agriculteurs dans les domaines de la durabilité et de la productivité agricoles, aident à établir des liens avec les marchés et renforcent les capacités des acteurs de la chaîne d'approvisionnement en matière d'affaires, de négociation et de commercialisation.

L'initiative Alliances for action de l'ITC est un exemple d'initiative de développement international qui se focalise sur une méthodologie complète de soutien du grain à la tasse, à chaque étape de la chaîne de valeur. Elle combine les objectifs et la méthodologie de développement avec une approche basée sur le marché.

---

70. [www.federaciondefeteros.org](http://www.federaciondefeteros.org)



Agriculteur tenant des cerises de café récoltées au Mexique.

## Que fait-on au niveau de l'acheteur ?

Les directives d'entreprise ou les normes d'achat poursuivent globalement les mêmes objectifs et fixent des normes visant à améliorer la durabilité. Elles sont spécifiques à l'entreprise et ne peuvent être réclamées que par l'acheteur qui a initié cette norme. Certaines entreprises déploient également leurs propres programmes de développement durable dans les pays producteurs à travers des projets ciblés.

Quelques exemples bien connus sont le programme de pratiques Starbucks Coffee and Farmer Equity (CAFE), le programme Nespresso AAA Sustainable Quality™ et la Fondation Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus.

### ■ Pratiques Starbucks CAFE

En collaboration avec Conservation International, Starbucks a développé une approche d'approvisionnement éthique appelée CAFE Practices. Il s'agit d'un ensemble de lignes directrices couvrant quatre domaines clés : la qualité, la responsabilité économique et la transparence, la responsabilité sociale et le leadership environnemental.

Plus de 400 000 producteurs de café dans 28 pays font partie du programme CAFE. Starbucks affirme avoir été en mesure de s'approvisionner à 99 % de ses volumes de café en constante augmentation conformément aux normes alignées sur ses directives de pratiques CAFE.

### ■ Fondation Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus

Elle promeut et met en œuvre des projets de durabilité économique, sociale et environnementale pour soutenir les communautés productrices de café du monde entier.

Pour obtenir des résultats significatifs, la fondation entreprend des projets de développement en partenariat avec des organismes publics et privés, des organisations internationales et des ONG.

Les certificats de durabilité que le Groupe Lavazza adopte pour ses produits sont Rainforest Alliance, Bio-Organic et Fairtrade. Le projet a *iTierra!* Était fondé en 2002 dans le but de soutenir le développement social et économique des communautés locales, en promouvant les bonnes pratiques agricoles dans les plantations de café. Initialement actif dans de petites communautés agricoles en Colombie, au Honduras et au Pérou, *iTierra!* s'est étendu au fil des ans à 17 pays supplémentaires, engageant individuellement les agriculteurs et leurs familles.

De plus, dans certaines régions, il est devenu possible de produire des mélanges d'Arabica lavés de haute qualité destinés à *iTierra!* Ce café est issu d'une agriculture 100 % durable certifiée par Rainforest Alliance, qui promeut l'utilisation de pratiques agricoles préservant l'Environnement et garantissant des conditions de vie dignes aux agriculteurs.

### ■ Programme Nespresso AAA Sustainable Quality™ 71

En collaboration avec Rainforest Alliance, Nespresso a lancé une approche holistique et durable de l'approvisionnement en café en 2003. Le programme repose sur trois piliers : un café de bonne qualité, la productivité et la durabilité sociale et environnementale des communautés agricoles.

Les agriculteurs peuvent choisir de demander des certifications via Rainforest Alliance, Fairtrade International et Fairtrade USA. Le programme d'approvisionnement de qualité durable AAA a touché plus de 110 000 agriculteurs dans 14 pays, et environ 95 % du café Nespresso provient de ce programme.

D'autres grandes maisons de torréfaction et de négoce de café développent des programmes de durabilité pour aider leurs partenaires et clients à répondre à leurs besoins en matière de durabilité. De telles initiatives sont parfois menées en collaboration avec des organisations à but non lucratif et avec le soutien de la communauté des donateurs. Les activités peuvent aller du renforcement des capacités à l'origine en passant par la formation agronomique et l'accès aux services financiers au développement d'outils numériques et d'applications blockchain conçus pour améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs.

De nombreux acheteurs investissent également dans des pratiques durables en proposant des services agronomiques, une assistance technique, des services financiers et des initiatives de durabilité numérique. Les exemples comprennent :

- **Neumann Kaffee Gruppe** qui a lancé NKG BLOOM<sup>72</sup>, une initiative visant à améliorer les moyens de subsistance des producteurs de café, à renforcer les chaînes d'approvisionnement en café de l'entreprise et à assurer un avenir prospère au café. Cette initiative vise à soutenir 300 000 familles de caféiculteurs à l'horizon 2030 et combine des efforts d'éducation sur le terrain, une technologie mobile en temps réel et la première initiative de l'industrie soutenue par les banques pour la production de café.

NKG BLOOM est centré sur Coffee Smallholder Livelihoods Facility, un mécanisme renouvelable de \$25 millions auquel les principales banques européennes ABN AMRO, Rabobank et BNP Paribas sont parties prenantes. Pour la première fois, les banques partenaires partagent les risques directs de défaillance des agriculteurs. Deux garanties de défaut complémentaires de l'Agence américaine pour le développement international et d'IDH renforcent la structure.

- Il y a dix ans, les services de gestion de la durabilité d'**ECOM Agroindustrial**<sup>73</sup> se concentraient sur la certification et les services agronomiques. Elle est maintenant devenue fournisseur de biens et de services à grande échelle aux agriculteurs, répondant à des besoins allant de l'approvisionnement en semences aux services de financement.

Un réseau de terrain de plus de 1100 agronomes et collaborateurs propose divers services aux agriculteurs pour augmenter leur rentabilité tout en assurant une meilleure qualité et traçabilité aux acheteurs dans chacune des filières d'ECOM.

- **Olam** a lancé sa propre plate-forme de développement durable en 2018 appelée AtSource<sup>74</sup> dans le cadre de la mission de l'entreprise de « ré-inventer l'agriculture mondiale ». Elle se décrit comme un ensemble complet d'approvisionnement durable sur le marché interentreprises. AtSource est conçue pour capturer les principales mesures de durabilité des produits agricoles à travers le café.

- En 2014, ED&F Man **Volcafe** a lancé une initiative biennale pour rechercher et développer une approche globale d'approvisionnement en cafés de haute qualité de manière durable. « Volcafe Way »<sup>75</sup> est une organisation de soutien qui fournit une assistance technique directe aux agriculteurs.

L'une de ses méthodes de formation phares consiste à créer des « plantations de modèle commercial » qui offrent des centres d'apprentissage locaux où les communautés environnantes peuvent échanger les meilleures pratiques, qu'elles travaillent directement avec Volcafe ou non.

Cette organisation met également en œuvre des projets communautaires dans la plupart des origines du café, notamment la construction d'écoles, le soutien aux pépinières de café, l'encouragement à l'atténuation du changement climatique et la lutte contre le travail des enfants.

71. [www.sustainability.nespresso.com/aaa-sustainable-quality-program](http://www.sustainability.nespresso.com/aaa-sustainable-quality-program)

72. <https://nkgbloom.coffee>

73. <https://www.ecomsms.com>

74. <https://www.atsource.io>

75. <https://volcafeway.com>



Joska Oscar, une femme de la coopérative de producteurs de café Rugu en République-Unie de Tanzanie, récoltant des cerises de café.

- **SUCAFINA** a lancé [Farmer Hub](https://www.sucafina.com/na),<sup>76</sup> qui soutient divers projets d'amélioration des moyens de subsistance des agriculteurs au sein ou à proximité des chaînes d'approvisionnement du café. Les projets actuels vont de l'aide aux agriculteurs pour accéder aux services financiers à la diversification des cultures.

Sucafina a également lancé [Farm Gate Initiative](https://www.sucafina.com/na/lp/about-Farmgate),<sup>77</sup> qui permet aux torréfacteurs d'effectuer des paiements supplémentaires en espèces directement aux agriculteurs pour augmenter le prix au producteur. Ce projet a déjà eu un effet positif au Burundi, en Éthiopie, au Kenya, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et au Rwanda. Il a créé [farmer connect](https://www.farmerconnect.com),<sup>78</sup> une entreprise désormais indépendante qui se sert de la technologie blockchain pour permettre la traçabilité pour les consommateurs et une connexion à la chaîne d'approvisionnement numérique pour les agriculteurs. Ceci est accompli en utilisant Farmer ID, une solution d'identité auto-souveraine qui permet aux producteurs de stocker et de gérer en toute sécurité les versions numériques des reçus de transaction et des informations d'identification numériques en un seul endroit.

- **MERCON Coffee Group** a introduit le programme de production durable LIFT<sup>79</sup>, qui fournit des outils, une formation et des services aux producteurs de café. Le programme propose chaque année une formation et une assistance technique à de nouveaux producteurs et s'articule autour de trois piliers : la productivité, l'Environnement et le développement social.

Les agronomes dispensent des formations qui couvrent des sujets tels que la physiologie et la nutrition du caféier, la protection et la récupération des ressources en eau, la gestion des exploitations et la lutte contre les ravageurs, et l'éducation financière. LIFT suit et forme également les producteurs via des plateformes numériques directement depuis la plantation.

Mercon a obtenu une facilité de crédit renouvelable garantie senior de \$450 millions, dirigée par Rabobank. La tarification de cette installation est liée à des initiatives clés de développement durable mesurées par des indicateurs de performance.

Pour en savoir plus sur les activités de durabilité numérique, se reporter au chapitre 4.

76. <https://www.sucafina.com/na>

77. <https://www.sucafina.com/na/lp/about-Farmgate>

78. <https://www.farmerconnect.com>

79. <http://merconcoffeegroup.com/lift/>

## Les efforts actuels de durabilité sont-ils suffisants ?

De nombreux rapports, données et analyses se demandent si les initiatives de durabilité et les programmes de certification et de vérification ont un impact vraiment positif sur les producteurs. Malgré les avantages sociaux, environnementaux et économiques indéniables que les certifications ont apportés aux communautés locales, les critiques demeurent.

L'une, par exemple, est que les systèmes de certification peuvent avoir un coût prohibitif, excluant les producteurs les plus pauvres et les plus marginalisés qui peuvent déjà mettre en œuvre indépendamment des pratiques durables. Une autre est le fait que les producteurs ne bénéficient pas suffisamment de la responsabilité sociale des entreprises, ce qui n'est pas durable à long terme. En outre, les critiques notent l'absence de plateformes de dialogue entre tous les acteurs de la chaîne de valeur.

Les normes et les initiatives de développement durable utilisent différentes méthodes pour rapporter et mesurer l'impact. Ce manque d'uniformité rend la comparaison et l'analyse comparative difficile. Un consensus est nécessaire sur un cadre qui mesure à la fois les progrès en matière de durabilité et en rend compte de manière cohérente.

Les producteurs qui passent des pratiques conventionnelles à des pratiques plus durables doivent être plus méthodologiques et tenir des registres précis. Un gain sous-jacent est l'adoption de l'enregistrement de nouvelles routines et des conseils et inspections qui les accompagnent.<sup>80</sup>

L'adoption de nouvelles habitudes entraîne souvent une augmentation de la productivité, sauf peut-être, dans le cas de l'agriculture biologique, où les rendements chutent généralement au cours des premières années. Des pratiques de travail plus organisées se traduisent généralement par une productivité plus élevée à long terme. Elles peuvent même permettre la réduction des intrants en termes de terres allouées, de temps passé et d'engrais utilisés, et sans compromis sur la qualité.

Outre les programmes de certification et de vérification et les initiatives de durabilité, d'autres outils utiles sont à la disposition des acteurs de la chaîne de valeur afin qu'ils puissent évaluer leur durabilité et choisir la voie qui leur convient. L'ITC, par exemple, a mis au point les outils Standards Map et Self-Assessment pour les entreprises.

L'outil Standards Map aide les entreprises à choisir la bonne norme durable volontaire à l'aide de laquelle certifier leurs biens ou services. Il leur permet d'accéder à un plus large éventail de marchés durables, de devenir plus compétitives et de créer des chaînes d'approvisionnement plus vertes. L'accès à l'outil Standards Map ne nécessite pas d'affiliation à un projet de l'ITC.

Cet outil couvre plus de 260 normes. Les entreprises peuvent trouver des informations générales sur une norme, ses exigences et son fonctionnement. De plus, les utilisateurs peuvent comparer en profondeur les normes sur la base de cinq dimensions de durabilité : environnement, social, gestion, qualité et éthique.

L'outil Standards Map fournit également une auto-évaluation en ligne gratuite pour les entreprises en référence à leurs normes sélectionnées.

Plus d'informations : [https://sustainabilitymap.org/standards\\_intro](https://sustainabilitymap.org/standards_intro)

### MESSAGE CLÉ

*Le total du café certifié en 2019 - 2020 couvre 55 % de la production mondiale de café. Cela ne se traduit cependant pas par des primes de prix pour les agriculteurs car le marché n'absorbe pas le volume total de café certifié (...)*

*Ce potentiel de perte de différenciation a un effet négatif sur la rentabilité des producteurs certifiés qui ont fait des investissements initiaux pour la conformité.*

*Il réduit leur capacité financière et leur motivation à investir dans des pratiques d'amélioration continue.*

Baromètre du Café 2020



80. Morten Scholer (2018). *Coffee and Wine : Two worlds compared*

## Cadre pour la résilience

L'accent mis sur les inégalités sociales et économiques dans les chaînes de valeur et l'appel à des systèmes commerciaux plus justes et plus éthiques sont devenus une priorité mondiale, façonnant à la fois les tendances des producteurs et des consommateurs.

### Remettre de la « valeur » dans la chaîne de valeur du café

Les chaînes de valeur qui donnent la priorité aux produits plutôt qu'aux résultats ou à l'impact deviennent obsolètes et « une chose du passé ». Les systèmes essentiellement axés sur le profit, avec peu ou pas d'égard pour les personnes ou la planète, sont de plus en plus discordants avec notre conscience sociale mondiale, alors que le monde subit un changement social, et se développe.

Le développement économique à lui seul n'est plus une option satisfaisante, voire durable. Au lieu d'une révolution dans nos chaînes d'approvisionnement, il y a un mouvement vers une évolution constructive de nos systèmes alimentaires avec en bonne place, le café. Une philosophie et une stratégie fondées sur des valeurs sont au cœur de cette évolution.

Les avancées économiques récentes dans certains pays producteurs modifient aussi la géographie de la consommation et obligent le monde à envisager de nouveaux modèles commerciaux. Les pratiques sociales et environnementales aident les exploitations agricoles et autres entreprises à détecter et à saisir les opportunités à long terme et à atténuer les menaces, ce qui contribue à leur résilience.<sup>81</sup>

Des efforts soutenus en faveur de pratiques durables adoptées tout au long de la chaîne de valeur peuvent atténuer les défis de l'industrie du café dans sa trajectoire du statu quo. Ces défis- incluent une plus grande vulnérabilité au changement climatique, des prix bas pour le café de qualité standard et une sortie progressive de l'activité caféière par de nombreux agriculteurs, en particulier les jeunes.

L'industrie du café dans son ensemble a retroussé ses manches pour relever les défis de manière proactive, innovante et avec détermination.

---

***Un avenir dans lequel la production de café, les aspirations de subsistance et l'impact du changement climatique sont pris en compte nécessite des changements radicaux et systémiques dans le modèle commercial de l'industrie du café.***

***La transition implique un déplacement de l'attention des coûts vers les valeurs.***

Baromètre du Café 2020

### ***Transformer les mentalités de la chaîne d'approvisionnement***

Le concept de chaîne de valeur décrit tous les processus qui entrent dans le produit final, de la conception aux matières premières, en passant par la transformation et la livraison au client final. De la valeur est ajoutée à chaque étape. Dans l'industrie du café, la valeur la plus élevée est ajoutée et absorbée par les dernières étapes.

Lorsque les inefficacités s'accumulent tout au long de la chaîne de valeur, la part des bénéfices des producteurs au bas de la chaîne se rétrécit davantage, ils ont peu de moyens et par conséquent peu d'incitation à poursuivre la production. Cela fait de la chaîne d'approvisionnement actuelle du café un modèle non durable.

Les acteurs du café et les décideurs politiques n'ont jamais été aussi conscients des lacunes du statu quo, et ils explorent les moyens d'y remédier. Une alternative plus durable pourrait être une chaîne de production fondée sur des valeurs, une chaîne qui place la durabilité au cœur de ses préoccupations. Elle serait non seulement conçue pour ajouter de la valeur économique ou financière, mais aussi pour atteindre des objectifs éthiques, sociaux et environnementaux. Ses objectifs seraient de générer et de distribuer de la valeur d'une manière efficace, équitable et durable. Ce système valoriserait la planète, les personnes et le profit.

Si certains acteurs ont adopté une telle philosophie, celle-ci reste davantage un choix individuel volontaire et moins un cadre global obligatoire. Pour obtenir un impact réel, la chaîne d'approvisionnement du café doit subir une véritable transformation et intégrer des politiques, des règles et des réglementations appropriées qui garantissent sa durabilité. Plusieurs acteurs du secteur public comme du secteur privé s'engagent activement dans cette direction.

---

81. Ortiz-de-Mandujana et Bansal, 2016

## CADRE DE RESPONSABILITÉ D'ENTREPRISES DE L'UE

Un cadre de l'UE sur la responsabilité d'entreprises pour les chaînes d'approvisionnement avec une réglementation sur le devoir de diligence pour les entreprises pourrait être le début d'une transformation mondiale.

Dans l'UE, le fonctionnement des chaînes d'approvisionnement a fait l'objet d'un examen minutieux. Il existe également un débat autour des règles de diligence raisonnable volontaires ou obligatoires. L'absence d'un cadre européen global a conduit à une mosaïque de politiques nationales, dont la portée et les exigences varient d'un pays membre à l'autre.

Les États membres et les membres du Parlement européen ont fait pression sur la Commission européenne pour qu'elle propose des mesures volontaires et obligatoires pour favoriser le commerce équitable et la production et la gestion responsables des chaînes d'approvisionnement. Les entreprises qui ont mis en œuvre une diligence raisonnable moderne demandent de plus en plus une législation, arguant que les concurrents ne devraient pas s'en tirer avec des pratiques obscures. Dans le même temps, d'autres craignent de devoir contrôler chaque étape de leur chaîne d'approvisionnement des importations qui sont passées par des dizaines d'étapes de production, parfois sur plusieurs continents.

L'organe exécutif a présenté une proposition législative en 2021, exigeant des entreprises qu'elles veillent à ce que leurs fournisseurs et partenaires respectent les droits de l'homme et les objectifs environnementaux. Cette proposition intervient après que Bruxelles a publié une étude soulignant la nécessité de lutter contre les violations des droits de l'homme et les pratiques polluantes au moyen d'une gouvernance d'entreprise plus responsable.<sup>82</sup>

Les chaînes de valeur du café approvisionnant l'Europe seront également influencées par le Green Deal européen, la stratégie de croissance de l'UE visant à transformer le bloc en une économie moderne, économe en ressources et compétitive. Elle vise à créer un avenir inclusif, compétitif et respectueux de l'Environnement pour l'Europe grâce à des stratégies ciblées et à une diligence raisonnable obligatoire.

Les stratégies interdépendantes de la biodiversité et de la plantation à la tasse sont au cœur du Green Deal européen, visant à rendre les systèmes alimentaires justes, sains et respectueux de l'Environnement. L'objectif de l'UE est de soutenir la transition mondiale vers des systèmes agroalimentaires durables à travers ses politiques commerciales et ses instruments de coopération internationale.

Le plan d'action stratégique de la plantation à la tasse propose une initiative de 2021 pour améliorer le cadre de gouvernance d'entreprise, y compris une exigence pour l'industrie alimentaire d'intégrer la durabilité dans les stratégies d'entreprise ; et développer un code et un cadre de contrôle de l'UE pour une conduite commerciale et de marketing responsable dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Les nouvelles réglementations ont des impacts à la fois positifs et négatifs sur les producteurs. L'obligation de diligence raisonnable et l'intensification de la transparence et du respect des exigences génèrent inévitablement des attentes plus élevées des producteurs. Les petits agriculteurs, les petites entreprises et les acheteurs internationaux doivent adapter leurs systèmes de production / commercialisation actuels. L'assistance technique et le renforcement des capacités sont essentiels pour accompagner cette transformation.

Les prix aux petits agriculteurs peuvent augmenter, avec la possibilité d'une augmentation des coûts de production en raison d'exigences supplémentaires. C'est une préoccupation pour la communauté des producteurs. La Commission européenne doit accorder la même importance à l'obtention d'un prix équitable pour les agriculteurs (mentionné dans la stratégie de la plantation à la tasse) pour équilibrer cela. Soutenir le différentiel de revenu vital, une initiative claire pour augmenter les prix pour les agriculteurs, est vital. Garder les canaux de communication ouverts avec les groupes de producteurs pour surveiller l'impact est également crucial.

## TIRER PARTI DES CHÂÎNES DE VALEUR DU CAFÉ

L'élargissement des chaînes de valeur du café peut aider à relever les défis auxquels sont confrontés les producteurs de café, selon l'Organisation Internationale du Café. Étant donné que le secteur privé est principalement le moteur de l'expansion de la chaîne de valeur, les résultats positifs incluent des contrats à long terme, des relations plus étroites le long de la chaîne de valeur mondiale, une coordination verticale et des investissements directs étrangers.<sup>83</sup>

Les chaînes de valeur ont amené l'industrie du café à connaître une croissance de la production, de la productivité, de la valeur ajoutée, de l'emploi et du commerce international. Trois opportunités et stratégies distinctes de mise à niveau sont disponibles pour ajouter de la valeur aux produits agricoles :<sup>84</sup>

- **Améliorations des produits ou « décommercialisation » du café vert.** La valeur est ajoutée par l'amélioration de la qualité des produits, des caractéristiques géographiques uniques et d'autres attributs (par exemple, la sécurité et la durabilité). Cela résulte souvent de relations intégrées dans la chaîne d'approvisionnement à travers lesquelles des entreprises leaders (multinationales) ou même de petits cafés relient les agriculteurs aux marchés à haute valeur ajoutée.

82. <https://www.politico.eu/event/csr-for-supply-chains/>

83. OIC, *Rapport sur le développement du café 2020*.

84. *Idem*.

## Encadré 6 : Regarder vers l'avenir : La vision de l'industrie

**Global Coffee Platform** estime que la viabilité économique de la culture du café est essentielle pour assurer des moyens de subsistance durables aux communautés productrices de café à travers le monde. Cependant, les prix internationaux bas actuels et persistants du café ont compromis la viabilité de la production de café durable et nuisent aux familles de producteurs de café.

Global Coffee Platform appelle à une action collective mondiale urgente pour surmonter cette crise, qui menace la vie de millions de petits producteurs de café, l'Environnement et l'industrie du café elle-même. (Global Coffee Platform, 2019).

### Organisation Internationale du Café - Groupe de travail public-privé sur le café, vision préliminaire à long terme (2030) :

« Un avenir durable et prospère pour les producteurs de café et le secteur dans son ensemble. » (OIC, 2020) :

- Résilience économique et durabilité sociale
- Durabilité environnementale grâce à une production durable
- Mieux équilibrer l'offre et la demande, la consommation responsable et la diversité des origines
- Conditions favorables effectives

### Specialty Coffee Association - Initiative de réponse à la crise des prix, vision :

« Un secteur du café de spécialité qui distribue la valeur de manière équitable, rend les communautés de caféiculteurs résilientes, économiquement prospères et valorise les producteurs diversifiés de cafés différenciés ». (Sustainable Coffee Challenge, 2020).

**Sustainable Coffee Challenge** a pour vision de faire du café le premier produit agricole durable au monde. Son « Engagement collectif » comprend des objectifs à court terme pour 2025 et quatre objectifs à long terme pour 2050 :

#### Objectifs SCC pour 2050:



Source : Baromètre du café 2020 et Centre du commerce international 2021.

- **Améliorations fonctionnelles.** Certains pays ont progressé dans la chaîne de valeur en s'engageant dans d'autres étapes de la chaîne d'approvisionnement, par exemple, la transformation du café vert. Les pays importateurs traditionnels non seulement desservent leurs propres marchés intérieurs, mais réexportent de plus en plus le café sous forme transformée vers les consommateurs finaux du monde entier. D'autre part, les pays producteurs de café et les pays consommateurs non traditionnels se lancent également dans des activités de transformation davantage orientées vers l'exportation ou ciblent les marchés locaux et régionaux.
- Les **mises à niveau des processus** à la plantation et dans l'industrie de la torréfaction ont conduit à l'amélioration de l'efficacité et de la productivité. Il a en résulté une réduction des coûts unitaires et une plus grande compétitivité du café vert de certaines origines. Les techniques de transformation avancées qui sont désormais disponibles dans de nombreux pays ont augmenté l'offre de café transformé, en particulier de café soluble.

## Tirer parti du pouvoir des consommateurs

Le changement climatique, le prix du café et l'élaboration des politiques façonneront invariablement l'avenir du café. Les pratiques au niveau des producteurs et des acheteurs influenceront également l'avenir. Enfin, le pouvoir des consommateurs de café ne peut pas non plus être ignoré : il n'a cessé de croître, parallèlement à la montée des médias sociaux, de la mondialisation et de la numérisation.

Le consommateur individuel exerce plus de puissance que jamais, avec un accès ouvert à l'information et de multiples plates-formes pour exprimer ses préférences et préoccupations. L'industrie se retrouve ainsi plus responsable de ses pratiques que jamais et oblige les fournisseurs de café à travers la chaîne à répondre à l'évolution rapide et créative. Le café est devenu un domaine extrêmement concurrentiel.

### MILLÉNAUX : UNE FORCE POUR LE BIEN

En tant que prochaine génération de dépensiers, les milléniaux occupent une position de forte influence. Ce groupe a été témoin des effets croissants du changement climatique de première main ou par le biais d'une forte couverture médiatique. Grâce aux médias sociaux et à l'activisme social croissant, les milléniaux sont également plus conscients que les générations précédentes des mauvaises pratiques sociales et environnementales qu'entraînent la mode rapide et d'autres produits de consommation majeurs. C'est une génération militante qui a produit Greta Thunberg, #whomademyclothes et #blacklivesmatter, et qui anime en permanence les mouvements sociaux.

Les jeunes d'aujourd'hui contribuent à façonner une société qui tient de plus en plus les gens redevables d'être des citoyens responsables.

Les médias sociaux et Internet ont également considérablement réduit la fracture culturelle entre le Nord et le Sud en démocratisant les tendances et la culture populaire. Les milléniaux se sentent plus responsables des inégalités sociales et économiques mondiales, car ils semblent beaucoup plus proches de chez eux que par le passé.

### LA DURABILITÉ COMME ATOUT CONCURRENTIEL

Les acquisitions par de grandes multinationales de marques plus petites et plus perturbatrices avec une image indépendante sont de plus en plus courantes dans l'industrie du café. Les consommateurs milléniaux pensent que les grandes multinationales produisent une qualité inférieure et ont de mauvaises pratiques environnementales et sociales. Opérer à travers des marques plus petites, plus identifiables et de niche permet aux grandes marques d'accéder aux consommateurs milléniaux et autres consommateurs « responsables ».

Les parties prenantes de l'industrie du café reconnaissent ce pouvoir croissant des consommateurs et en tirent parti en offrant un accès gratuit aux connaissances et à l'information. En aidant à éduquer les consommateurs, les marques peuvent créer un marché pour des produits de plus haute qualité, durables, et donc de plus grande valeur.<sup>85</sup> Lavazza, par exemple, investit massivement dans la sensibilisation aux questions de durabilité et la promotion d'un café de meilleure qualité.

## Production et consommation durables : Que devons-nous savoir

Créer une chaîne d'approvisionnement du café qui protège l'Environnement, récompense équitablement ses producteurs et reste une entreprise compétitive pour tous signifie intégrer certaines pratiques dans le secteur et engager tous les acteurs.

### *Une approche sectorielle*

La planification stratégique et les investissements au niveau des pays peuvent aider les producteurs à résister aux chocs externes et à se préparer à un avenir plus résilient. Alors que certaines zones deviennent moins productives en raison du changement climatique, les producteurs ont besoin d'un soutien pour adopter des mesures d'adaptation au climat, diversifier les cultures et les produits, et même s'éloigner du café si nécessaire.

Les producteurs de café pourraient être plus productifs et rentables grâce à un accès accru à de nouvelles recherches, de meilleurs intrants, de meilleures options pour le crédit et l'assurance, et plus de soutien pour le marketing direct, entre autres. Parallèlement à ces efforts menés par les producteurs, les torréfacteurs, les détaillants et les négociants peuvent contribuer par le biais de nouvelles stratégies commerciales telles que des relations à long terme avec des contrats fixes qui pourraient renforcer la viabilité et la résilience des producteurs.

---

***Une approche préconcurrentielle à l'échelle de l'industrie est nécessaire pour protéger l'avenir du café et assurer la durabilité.***

Sachs et al., 2019

85. Hernandez-Aguilera et al., 2018



Affiche sur les incitations aux agriculteurs et la gouvernance de la chaîne de valeur, lors d'un événement de la Specialty Coffee Association.

#### Encadré 7 : Quelles stratégies peuvent augmenter la résilience des plantations de café ?

- Approfondir les recherches sur les bonnes pratiques agricoles et les impacts du changement climatique sur le café
- Investir dans la sélection d'adaptation et le développement de variétés de café plus résistantes
- Investir à la plantation et investir dans les moyens de transformation sur site
- Concevoir et mettre en œuvre des mécanismes financiers pour faciliter les investissements
- Renforcer les politiques nationales de développement et d'environnement
- Renforcer et autonomiser les organisations paysannes, les agricultrices et les jeunes
- Mesurer l'impact environnemental de la consommation de café grâce à des études d'analyse de cycle de vie
- Utiliser efficacement et de manière proportionnée, les engrais, en gardant à l'esprit qu'ils sont un pollueur majeur
- Pratiquer les cultures intercalaires
- Faire absorber / séquestrer du carbone. Quelle quantité de carbone les plantations de café peuvent-elles stocker ?
- Qualité du café et techniques de séchage au soleil. Les innovations qui réduisent les émissions devraient être envisagées.
- La technologie de pyrolyse est un moyen viable de transformer les coques de café en biochar et en énergie pour le séchage mécanique du café. Il s'agit d'une solution tenant compte de l'Environnement pour améliorer la qualité du café et la fertilité des sols, tout en atténuant les émissions de CO<sub>2</sub>.
- Des augmentations significatives de la productivité combinées à un soutien au renforcement de la gouvernance des forêts pour réduire la conversion de l'utilisation des terres, le seul facteur le plus important de l'agriculture à l'origine des émissions climatiques (Searchinger, 2019)

Source : Adapté de IDH (2019).

Les inégalités de genres et le travail des enfants pourraient être considérablement réduits grâce à des efforts concertés pour rendre la production de café économiquement viable, renforcer l'application des lois du travail pertinentes et améliorer l'accès aux services de base dans les régions productrices de café. L'amélioration de l'accès aux services de base tels que la santé, l'eau potable, l'électricité et l'éducation de qualité entraîne le développement durable plus large le long des chaînes d'approvisionnement du café.<sup>86</sup>

Les domaines d'action clés pour promouvoir la croissance et la prospérité dans l'industrie du café sont définis aux niveaux de la production, du marché et de la gouvernance de l'industrie.<sup>87</sup>

Les actions au **niveau de la production** comprennent des mécanismes qui peuvent améliorer les performances agricoles (productivité, qualité et résilience), promouvoir la diversification des revenus, améliorer l'accès à l'assurance contre les risques agricoles et de prix, évaluer quand encourager le regroupement des producteurs et créer de la valeur ajoutée. Celles-ci peuvent être conduites par des acteurs de la chaîne d'approvisionnement, des organisations de producteurs, le secteur public ou des prestataires de services spécialisés.

Au **niveau du marché**, les solutions incluent la gestion des prix et des primes, les pratiques commerciales, la promotion de la demande, la valeur ajoutée et les stratégies d'investissement par les acteurs de la chaîne de valeur. Par exemple, les mécanismes de fixation des prix peuvent être découplés des prix du marché international et définis par rapport à différents critères de référence, tels que les coûts de production durable (modèle cost-plus) ou des critères de revenu comprenant le seuil de pauvreté et un revenu vital.

Les pratiques commerciales, associées à des prix ou des primes stables, devraient aider à partager les risques entre les acteurs de la chaîne de valeur et fournir aux producteurs de café une prévisibilité qui incite à investir dans leurs exploitations.

Au **niveau de la gouvernance sectorielle**, les gouvernements et les organes directeurs aux niveaux national, régional et international peuvent utiliser un large éventail de mesures, notamment les mécanismes de garantie d'achat, la fixation des prix, les fonds de stabilisation, la gestion de l'offre et la promotion de la demande. Par exemple, certains acteurs de l'industrie ont préconisé la création d'un mécanisme international de stabilisation des prix comme solution possible aux fluctuations extrêmes des prix et moyen d'assurer la stabilité indispensable des revenus des petits agriculteurs.

Les interventions au niveau sectoriel doivent équilibrer les objectifs à court et à long terme. La transparence et la responsabilité sont les pierres angulaires de la gouvernance sectorielle. Une stratégie de financement diversifiée peut financer les mesures nécessaires pour promouvoir la compétitivité sectorielle. Les mécanismes nationaux et internationaux doivent reposer sur une gouvernance multipartite et une prise de décision et une évaluation indépendantes.

## Économie circulaire

L'industrie du café explore les pratiques de l'économie circulaire comme moyen de favoriser un changement systémique vers la durabilité économique à long terme de l'industrie. Le paradigme de l'économie circulaire remet en question le modèle linéaire traditionnel de production : l'approche « take-make-dispose », qui est un modèle non durable alors que l'industrie du café continue de croître.

À mesure que la demande de café augmente, le secteur doit veiller à ce que la circularité devienne un élément clé du développement des stratégies de la chaîne d'approvisionnement du café. L'économie circulaire est conçue de manière à permettre la réutilisation des produits, que ce soit dans le cycle biologique ou technique.

L'adoption de modèles d'économie circulaire comporte ses propres défis et opportunités.

Par exemple, des produits tels que le marc de café usagé, auparavant considéré comme un déchet, peuvent créer de la valeur grâce à des modèles circulaires autour de la création de biocarburants et de produits énergétiques propres. La technologie de pyrolyse de pointe transformant les coques de café en biochar et en énergie pour le séchage mécanique du café est une solution tenant compte de l'Environnement pour améliorer la qualité du café et la fertilité des sols, tout en atténuant les émissions de CO<sub>2</sub>.

### DÉFINITION

*La technologie de pyrolyse de pointe transformant les coques de café en biochar et en énergie pour le séchage mécanique du café est une solution tenant compte de l'Environnement pour améliorer la qualité du café et la fertilité des sols, tout en atténuant les émissions de CO<sub>2</sub>.*

Zellweger, Vinh et Schmid (2017)

86. Sachs et al., 2019, p. 12.

87. OIC, *Rapport sur le développement du café 2019*, p. 13

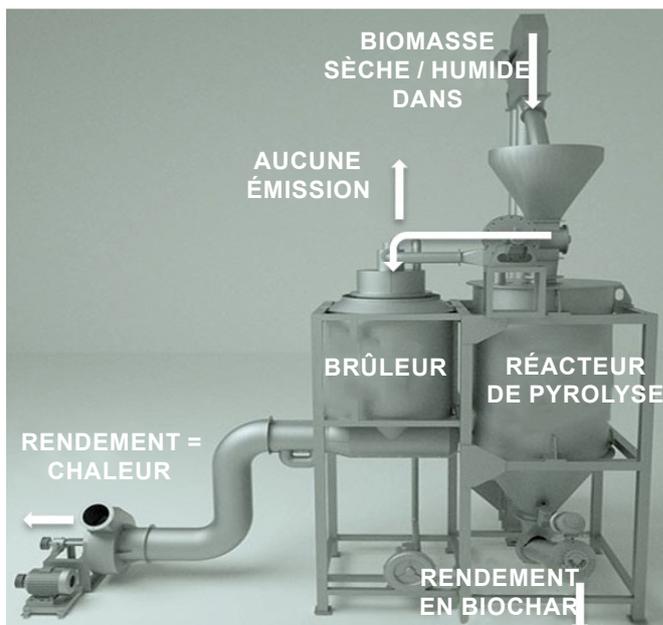


© Meklit Mersha pour ITC-Alliances for Action

En Éthiopie, l'Union coopérative des producteurs de café Bench Maji diversifie ses cultures avec des épices et du miel pour des sources de revenus supplémentaires pour les agriculteurs.

Certaines coopératives au Viet Nam ont été à l'avant-garde de la combinaison réussie de la technologie de pyrolyse nouvellement conçue avec le séchage mécanique. À leur tour, les systèmes de séchage améliorés en utilisant une forte chaleur permettent aux agriculteurs de recevoir un meilleur prix du marché pour leur café parce qu'il y a moins de déductions de prix pour défauts de qualité du café.<sup>88</sup>

L'économie circulaire est une approche très différente de faire des affaires, obligeant les parties prenantes à différents stades de la chaîne de valeur à tout repenser, de la conception et de la fabrication des produits à leurs relations avec les clients. Pour capter la valeur circulaire, il est important d'examiner l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.



Équipement de biochar. © Dave d'Haeye



© Dave d'Haeye

Coques de café transformées en biochar - un biocarburant au Viet Nam.

88. Zellweger, Vinh et Schmid (2017). 'Pyrolysis Based Coffee Drying - Binh Minh Cooperative, Viet Nam Report.'

Figure 5 : Modèle d'économie circulaire idéalisé dans l'industrie du café



Source : ITC.

## PRODUCTION ET TRANSFORMATION DU CAFÉ

La production et la transformation du café, notamment le tri, le dépulpage, le lavage et le séchage, produisent des quantités importantes de matière organique (par exemple pulpe de cerise, coques et eau de miel ou *aguas mieles*, eaux usées du lavage du café après le processus de fermentation du mucilage). Ces matières contiennent des éléments nutritifs résiduels, notamment du phosphore, du potassium et de l'azote, qui, lorsqu'ils sont compostés et répandus directement sur le sol, se décomposent, libérant ces éléments nutritifs absorbés par les plants de café. L'innovation et les opportunités à ce stade concernent à la fois les opportunités de recyclage et l'efficacité des ressources.

La pulpe de café est un résidu qui représente environ 29 % du poids sec de la cerise et est obtenu lors du traitement humide du café. Une tonne de café produit deux tonnes de pulpe de café.<sup>89</sup>

La pratique la plus courante au niveau de la plantation pour recycler et réduire les coûts liés aux déchets consiste à composter la pulpe de cerise et à l'utiliser pour créer un engrais organique qui peut être recyclé dans la plantation pour augmenter la teneur en éléments nutritifs du sol.

89. Murthy et Madhava Naidu, 2012.

D'autres méthodes d'utilisation de la pulpe de cerise de café comme matière première créent des produits adaptés à la consommation humaine. Il s'agit notamment de sécher la pulpe de cerise pour faire du « thé cascara » (une infusion fruitée aux notes de mélasse sucrée), du Qishr, un thé sucré originaire d'Éthiopie, ou encore des jus de fruits / smoothies ou des boissons énergisantes. Certaines entreprises de l'industrie ont utilisé la pulpe de cerise pour créer de la « farine de café » qui peut être utilisée comme alternative sans gluten aux farines ordinaires à base de céréales. D'autres initiatives comprennent la transformation de l'« eau de miel » en sirop sucré consommable souvent appelé « miel du café ».

La pulpe de café peut également être utilisée pour l'alimentation animale (bétail, porcs, lapins et poissons), remplaçant dans une certaine mesure l'alimentation animale traditionnelle (bien que la teneur élevée en caféine puisse être un facteur négatif). De plus, elle peut être utilisée comme substrat pour la culture de champignons.

Des options innovantes existent également pour recycler les coques de café, le parchemin sec entre le grain de café et la couche de pulpe fruitée. Il s'agit de la production de biocarburants (production de biogaz et d'alcool ou transformation en pastilles combustibles) ; biosorbants (pour l'élimination des colorants des solutions aqueuses), pour la défluoration de l'eau, du plomb ou de l'huile ; et la production de tasses ou d'autres ustensiles (par exemple, les tasses à base de coques de café).

## **EMBALLAGE, EXPÉDITION ET TRANSPORT**

De nombreuses préoccupations ont trait à la durabilité et à la « circularité » des matériaux d'emballage utilisés pour stocker le café brut avec parchemin ou les grains verts. Il s'agit notamment d'initiatives axées sur la réintroduction des sacs de jute et des sacs biodégradables pour l'expédition des grains de café vert. Cependant, ces préoccupations doivent être mises en parallèle avec la nécessité de protéger la qualité et l'intégrité du produit, notamment contre l'eau et les odeurs, qualité et intégrité qui sont des moteurs importants de l'innovation.

Les innovations visent à soutenir des procédures et des matériaux biologiques et sans produits chimiques pour le stockage, le séchage et le transport du café et d'autres produits agricoles.

Les partenaires logistiques et d'expédition peuvent jouer un rôle crucial dans la réduction de l'impact des kilomètres alimentaires (ou kilomètres café), et donc de l'impact sur la durabilité environnementale de l'industrie du café.

L'efficacité de l'entreposage et la consolidation ou la réduction du nombre d'entrepôts opérationnels peuvent être un bon moyen d'augmenter l'efficacité, tout en réduisant les déchets grâce à une empreinte carbone plus faible.

## **AMÉLIORER LA DURABILITÉ GRÂCE AU TRANSPORT CONSOLIDÉ / COMBINÉ**

Une meilleure diligence raisonnable autour des évaluations de la chaîne d'approvisionnement peut être un mécanisme efficace pour tirer le meilleur parti des opportunités logistiques tout au long de la chaîne de valeur. À côté des itinéraires et modes de transport traditionnels, le transport multimodal (routier, ferroviaire et maritime) peut être envisagé lorsqu'il propose des alternatives économes en carburant et donc moins polluantes et moins coûteuses.

## **DÉCHETS DE CAFÉ MOULU**

Le marc de café épuisé (SCG) est le résidu laissé après l'infusion des grains de café, que ce soit à l'échelle industrielle ou à l'échelle individuelle des infusions maison. Environ 0,91 gramme (g) de SCG sont produits pour 1 g de café moulu, et jusqu'à 2 kg de SCG humides sont produits à partir de chaque kilogramme de café instantané. Le SCG est constitué de nombreux composés dont des acides gras, des acides aminés, des polyphénols, des minéraux et des polysaccharides.

L'innovation antérieure a vu l'extraction de composants tels que l'huile, l'arôme et les alcools en tant que produits à valeur ajoutée qui justifiaient la valorisation du café. Aujourd'hui, le potentiel des sous-produits issus du SCG est reconnu.

Le SCG peut être utilisé directement comme engrais sans aucune modification nécessaire. Il est riche en nutriments et peut souvent être utilisé seul comme terreau. Il est particulièrement utile pour cultiver des champignons tels que les pleurotes.

L'extraction de l'huile de SCG est un processus simple qui en fait une source potentiellement peu coûteuse mais de haute qualité d'esters méthyliques d'acides gras dans la matière première.

Le SCG est particulièrement utile comme biocarburant. Il peut servir de matière organique utilisée dans la méthanisation, technique de plus en plus répandue pour valoriser le biogaz à partir de déchets organiques. Alternativement, il peut être converti en une bûche solide, combustible et sans cire. Les granulés de SCG peuvent être utilisés comme source de carburant pour certaines machines à café, offrant une approche économique véritablement circulaire à l'industrie des cafés. Ce cycle de vie du SCG résulte en 80 % en moins d'émissions de dioxyde de carbone par rapport au cas où il est mis en décharge.

Certains entrepreneurs ont développé une méthode pour utiliser l'huile extraite du SCG comme biosorbants, moyen d'éliminer les colorants, les huiles et les ions métalliques, par exemple, des solutions aqueuses. Incroyablement, cette huile est également une alternative à l'huile de palme, dont la culture est mondialement reconnue pour sa

destruction généralisée de la biodiversité et sa dégradation de l'Environnement. La demande en huile de palme est élevée et on la trouve dans presque tout ce que nous mangeons ou utilisons à des fins cosmétiques.

Le SCG peut également être utilisé dans la production de matériaux ; une utilisation courante consiste en la transformation en tasses à café.

Les utilisations matérielles moins courantes des extraits de SCG comprennent les textiles pour chaussures et vêtements, les moules pour les articles ménagers tels que les lampes ou les meubles, l'impression en trois dimensions ou même comme fournitures d'art.

## DOSETTES / CAPSULES DE CAFÉ

Les dosettes de café sont largement utilisées dans le monde, offrant un café pratique et assez abordable à ceux qui ont la machine pour les utiliser. Leur commodité a cependant un prix. De nombreuses marques utilisent de l'aluminium et des plastiques mélangés pour contenir chaque portion de café, et il est rapporté que 20 milliards de ces dosettes finissent dans les décharges chaque année. Elles peuvent prendre jusqu'à 500 ans à se décomposer, libérant des gaz nocifs dans l'atmosphère, qui exacerbent le réchauffement climatique.

Malgré cela, les dosettes sont parmi les déchets les plus largement recyclables : ce n'est que lorsqu'elles ne sont pas éliminées correctement qu'elles deviennent nocives pour l'Environnement. Des marques telles que Nespresso et Keurig ont été confrontées à des réactions négatives dans le passé pour avoir utilisé le plastique n°7, un plastique qui se décompose particulièrement difficilement et qui pourrait contenir des toxines. Ces marques ont signalé leur intention d'y remédier en s'associant à TerraCycle (comme l'ont fait d'autres grands noms du café), qui est désormais un leader mondial dans le recyclage de ces matériaux difficiles à recycler.

La plupart des dosettes de café peuvent être jetées dans une poubelle de recyclage domestique standard, de sorte que l'aluminium et le plastique peuvent être séparés et utilisés pour fabriquer de nouveaux produits (étant donné l'utilisation intensive des deux matières premières).

De nombreux cafés, avec Starbucks en tête, proposent un programme de retour des dosettes de café offrant aux clients un sac jetable pour récupérer leurs dosettes et les rendre à leur magasin Starbucks ou Nespresso local. Ceux-ci sont ensuite correctement traités et envoyés dans un centre de recyclage approprié.

D'autres entreprises telles que Lavazza utilisent les nouveaux « Eco Caps » constitués d'un biopolymère qui se décompose en compost en aussi peu que six mois après avoir été mélangé avec des déchets alimentaires. Cela signifie que ces capsules compostables peuvent être déposées dans une poubelle de collecte de déchets alimentaires standard.



En Éthiopie, l'Union coopérative des producteurs de café Bench Maji diversifie ses cultures avec des épices et du miel pour des sources de revenus supplémentaires pour les agriculteurs.

## TASSES À CAFÉ

Les tasses à café, l'une des formes de déchets les plus visibles des cafés, ont fait l'objet d'une attention considérable ces dernières années. Le nombre massif de tasses à café jetables a été un problème dans les médias grand public et au centre de nombreuses campagnes de consommateurs et d'activistes environnementaux au niveau local et international. Certaines de ces campagnes ont ciblé de grandes chaînes de cafés pour les pousser à agir.

Les gobelets en papier à emporter sont difficiles à recycler car ils sont recouverts d'un plastique polyéthylène difficile à séparer, à moins que les gobelets n'atteignent des sites de recyclage spécialisés. Les options pour les détaillants comprennent :

Fournir des **installations de recyclage en magasin**. Certains détaillants de rue incitent également l'industrie des déchets à collecter les gobelets en subventionnant le coût par tonne.

Inciter à l'usage des **gobelets réutilisables** : Offrir des remises sur le prix d'une boisson et des cartes de fidélité en récompenses pour augmenter l'utilisation de gobelets réutilisables et réduire l'utilisation de gobelets en papier à emporter.

**Gobelets compostables** : Un autre axe d'innovation concerne la création de gobelets biodégradables et compostables.

## Améliorer les moyens de subsistance : De survivre à prospérer

La perte de producteurs de café à cause du changement climatique, la crise des prix et un manque général d'incitations, ainsi que le fait que le secteur soit très dominé par les hommes et que la main-d'œuvre agricole vieillisse, menace l'avenir du café. Il y a un nouvel accent sur l'inclusion des questions de genres et de jeunes dans la chaîne d'approvisionnement du café pour faire avancer la production et assurer la durabilité de l'industrie.

La numérisation et la culture des partenariats pour le développement pourraient encore améliorer les perspectives à long terme de l'industrie du café.

### Ascension des femmes dans un secteur à prédominance masculine

Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, l'industrie du café est souvent plus favorable aux hommes et dominé par eux. Il existe des inégalités au niveau de la production en termes de rémunération, d'horaires de travail, d'opportunités professionnelles, de rôles décisionnels et de droits fondamentaux.

Il est nécessaire d'augmenter la représentation, des services aux femmes et leur rémunération jusqu'à ce qu'elles atteignent le même niveau que les hommes. Cela commence par comprendre les défis auxquels les femmes sont confrontées à tous les niveaux de l'industrie, ainsi que la façon dont ces défis varient selon le pays, la culture, la race, la sexualité, le handicap et plus encore.

L'autonomisation des femmes et un mouvement vers une chaîne d'approvisionnement en café non sexiste se produisent à tous les niveaux, de la plantation à la tasse.

#### ■ Niveau de production

Les femmes dans les emplois agricoles sont particulièrement défavorisées, avec moins de dotations et de droits que les hommes, un accès plus limité aux informations et aux services, des responsabilités ménagères déterminées par le sexe et des charges de travail agricoles de plus en plus lourdes en raison de l'émigration des hommes.<sup>91</sup>

Bien que les femmes soient l'épine dorsale du commerce du café au niveau de la plantation, elles sont souvent confrontées au « double fardeau » de travailler à la plantation et de faire le ménage. Un livre blanc de 2015 de la Specialty Coffee Association of America a révélé que les hommes ont une journée de travail de 8 heures, tandis que les femmes travaillent jusqu'à 15 heures par jour.<sup>92</sup>

Les coopératives et les initiatives appartenant à des femmes qui créent des opportunités pour les femmes dans la production de café d'accéder au financement pour leurs groupes, de renforcer leurs capacités, d'accéder aux marchés et de créer des partenariats stratégiques se développent et gagnent du terrain.

*« Les femmes ont été et restent des championnes de l'industrie du café, contribuant au développement du grain à la tasse. Il est important que nous reconnaissons leurs contributions inestimables et que nous fournissions des pistes pour leur autonomisation continue ».*

Jhannel Tomlinson, secrétaire du conseil d'administration de l'International Women's Coffee Alliance, Jamaïque

#### MESSAGE CLÉ

*En 2011, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a déclaré :*

*« Le simple fait de donner aux femmes le même accès qu'aux hommes aux ressources agricoles pourrait augmenter de 20 à 30 % la production des exploitations agricoles des femmes dans les pays en développement. Cela pourrait augmenter la production agricole totale dans les pays en développement de 2,5 % à 4 %, ce qui pourrait, à son tour, réduire le nombre de personnes souffrant de la faim dans le monde de 12 % à 17 %, soit 100 à 150 millions de personnes<sup>89</sup> ».*

90. <http://www.fao.org/news/story/en/item/52011/icode/>

91. <http://www.fao.org/3/a-i6030e.pdf>

92. <https://www.scaa.org/PDF/scaa-white-paper-gender-equality.pdf>

**Champions torréfacteurs, baristas et café :** Les champions torréfacteurs et baristas sont presque toujours des hommes. Le championnat du monde des baristas, la coupe du monde des brasseurs et les championnats des torréfacteurs enregistrent tous une faible participation des femmes, et peu d'entre elles gagnent. Cela indique-t-il moins de femmes en compétition ou moins de qualifications ?

Les préjugés, la façon dont la marketing des concours est réalisé, la façon dont les femmes sont souvent conditionnées culturellement à être moins compétitives, le manque de formation et de ressources disponibles pour les femmes, et moins de femmes occupant des postes de direction dans les cafés sont autant de raisons possibles expliquant ce phénomène.<sup>93</sup>

L'inégalité de genres existe également au niveau des cafés. Comme dans la production de café, il existe une division du travail frappante. En 2017, PayScale a enregistré un écart de rémunération entre les sexes de 13,6 % aux États-Unis pour l'hébergement et les services de restauration. PayScale a défini « l'égalité des chances » comme le plus grand obstacle à l'égalité de rémunération, affirmant qu'en plus de l'écart salarial entre les hommes et les femmes ayant le même titre de poste, les femmes étaient également moins à même d'occuper des postes mieux rémunérés.<sup>94</sup>

Lorsque les femmes n'occupent pas des postes de pouvoir, elles ne sont pas seulement moins payées, mais elles ont également moins de stabilité d'emploi et sont confrontées à davantage de harcèlement et de discrimination.

- **Organisations pour une filière café tenant compte du genre :** De nombreuses organisations s'efforcent d'améliorer les conditions des femmes dans l'industrie du café.

**International Women's Coffee Alliance**, qui compte des sections dans le monde entier, s'emploie à « autonomiser les femmes de la communauté internationale du café afin qu'elles mènent une vie significative et durable ; et d'encourager et de reconnaître la participation des femmes dans tous les aspects de l'industrie du café ». <sup>95</sup> L'organisation mène divers projets nationaux basés sur l'amélioration de l'équité et de la production de café en général, à travers des activités telles que la construction d'infrastructures, la formation et la recherche.

**The Partnership for Gender Equity**<sup>96</sup>, qui fait partie du Coffee Quality Institute, a adopté une approche méthodologique de la question de l'inégalité de genres. Il a défini sept principes à suivre pour l'industrie du café et développe également des outils pour les entreprises.

**Barista Connect**<sup>97</sup> est une série d'événements autour du café « dédiés à l'amélioration de l'égalité en autonomisant et en inspirant les femmes dans divers rôles au sein de la communauté internationale du café ». Des conférenciers de toute la chaîne d'approvisionnement dirigent des présentations et des ateliers pour les participantes.

**Shestheroaster**<sup>98</sup> s'efforce de soutenir les femmes dans l'industrie de la torréfaction du café en proposant des événements, en collectant et en distribuant des fonds et en changeant le visage des torréfacteurs de café.

**#coffeetoo** est un mouvement populaire conçu pour lutter contre le harcèlement sexuel et les agressions sexuelles dans l'industrie du café, quelque chose qui affecte principalement les femmes.

### *Les jeunes pour la continuité et la croissance du café*

Les jeunes dans les communautés de café d'aujourd'hui sont incontournables pour sa durabilité.

Du côté de l'offre, les jeunes générations ne sont pas motivées pour rester dans l'agriculture. Les barrières à l'entrée sont nombreuses, ce qui rend d'autres options plus attrayantes pour leur avenir.

Du côté de la demande, il existe une demande croissante de café, en particulier de café de spécialité de plus grande valeur. Pour répondre à cette demande, les parties prenantes doivent motiver les jeunes à choisir le café et s'assurer que le café peut leur offrir un avenir stable.

« Si le café doit être maintenu en tant que culture qui apporte le bien-être aux communautés des générations à venir, il doit offrir un avenir prometteur aux jeunes des pays producteurs »<sup>99</sup>, indique un rapport de Hanns R. Neumann Stiftung et de la plateforme Sustainable Agriculture, Food and Environment qui traite de l'« investissement dans la jeunesse des communautés productrices de café »

Lorsque la production et les chaînes d'approvisionnement du café sont modernisées, la production et le commerce du café peuvent générer de bons rendements et motiver à rester dans les zones rurales. La plus grande contrainte est le manque d'accès à la terre et aux avantages.

93. <https://perfectdailygrind.com/2018/03/women-in-the-coffee-industry-what-you-should-know/>

94. <https://www.payscale.com/data-packages/gender-pay-gap>

95. <http://womenincoffee.org/>

96. <http://www.genderincoffee.org/>

97. <http://baristaconnect.com/>

98. <http://www.shestheroaster.org/>

99. [https://sustainablefoodlab.org/wp-content/uploads/2018/12/Investing\\_In\\_Youth\\_In\\_Coffee\\_Growing\\_Communities\\_web.pdf](https://sustainablefoodlab.org/wp-content/uploads/2018/12/Investing_In_Youth_In_Coffee_Growing_Communities_web.pdf)



Productrices de café en Jamaïque.

Si ceux-ci sont abordés, la jeunesse est un catalyseur idéal pour le changement, étant donné la plus grande propension et volonté d'adopter de nouvelles idées, concepts et technologies. Tous ces éléments sont essentiels pour changer la façon dont la culture du café est pratiquée et perçue. Il est important de rechercher des moyens innovants pour inciter les jeunes à rejoindre la chaîne de valeur du café.<sup>100</sup>

L'industrie du café peut tirer parti des compétences technologiques et entrepreneuriales des jeunes d'aujourd'hui en les combinant avec les connaissances et l'expérience de la main-d'œuvre plus âgée. Des initiatives gouvernementales entre autres surgissent de plus en plus dans les pays producteurs de café pour soutenir cette idée. Les initiatives dirigées par des jeunes deviennent également populaires et pourraient bien donner à la production de café le relooking dont elle a besoin pour continuer et croître.

Le secteur privé soutient des interventions qui visent soit à rendre la plantation plus durable et plus rentable, soit à développer de nouvelles compétences pour travailler dans l'industrie du café. Les groupes de producteurs et les ONG soutiennent ces efforts et travaillent directement avec les jeunes sur des questions sociales et économiques plus larges et développent leurs compétences entrepreneuriales et de vie.

### *Vers la numérisation pour la production de café*

La science et la technologie ont changé le visage de l'agriculture moderne, augmentant les rendements et réduisant les déchets. L'industrie du café n'est pas restée à l'écart. Les technologies émergentes peuvent aider les agriculteurs à cultiver un meilleur café et à s'adapter aux épreuves du réchauffement climatique et à d'autres défis environnementaux.

Un éventail croissant d'outils, de technologies et de plateformes est à la disposition des agriculteurs. Cependant, beaucoup restent trop coûteux pour les agriculteurs possédant de petites exploitations ou ceux opérant dans les pays les plus pauvres. Les mécanismes coopératifs par lesquels les agriculteurs partagent le coût de la technologie relèvent ce défi. En outre, certaines sociétés offrent ces services gratuitement aux agriculteurs avec lesquels elles travaillent à titre d'incitation, d'action promotionnelle ou comme moyen de coopération pour améliorer la qualité et la fiabilité du café cultivé.

Même lorsque le coût n'est pas un obstacle, l'infrastructure peut entraver la diffusion de nouvelles technologies. La technologie nécessite non seulement un approvisionnement en électricité fiable, mais aussi souvent une connectivité à large bande et un accès aux ordinateurs ou aux smartphones.

100. [https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2016/08/toolkit\\_total.pdf](https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2016/08/toolkit_total.pdf)

La sensibilisation reste également un défi. Bien que les connaissances des agriculteurs sur les solutions innovantes et les nouvelles technologies se soient considérablement améliorées, beaucoup ne sont toujours pas au courant des alternatives aux pratiques conventionnelles qu'ils utilisent. De plus, certains résistent au changement, préférant des approches déjà réputées.

De l'agronomie à la cartographie des champs, en passant par la gestion agricole et même la banque numérique, des outils et des plateformes ont été développés pour aider à moderniser les exploitations agricoles et à augmenter leur efficacité et leur productivité.

Les innovations numériques peuvent soutenir la prise de décision des agriculteurs et les aider à devenir plus productifs. Elles créent également un meilleur accès au financement et aux marchés, améliorent l'efficacité, la traçabilité et la transparence des chaînes de valeur et rapprochent les producteurs des consommateurs. Ces aspects sont abordés plus en détail au chapitre 4.

## Alliances pour une croissance durable

La vraie voie à suivre pour un véritable changement de système ayant les résultats et l'impact durables nécessaires pour un secteur du café florissant passe par les partenariats et les alliances. Travailler isolément sur des problèmes uniques ou au niveau de la chaîne de valeur ne permettra pas une transformation complète et efficace. Les partenariats public-privé, les investissements à impact, les alliances entre les opérateurs de la chaîne d'approvisionnement et les politiques habilitantes sont essentiels pour faire avancer l'industrie du café.

### *Une alliance public-privé*

Les organisations agro-industrielles et les producteurs ruraux des pays en développement sont confrontés à de multiples défis : volatilité des prix des denrées alimentaires, baisse de la productivité, changement climatique, instabilité politique et perturbations du commerce régional et mondial. Repenser l'organisation de la production et du commerce est une priorité absolue pour relever ces défis. Il est essentiel de structurer tout effort de transformation de manière holistique.

Des partenariats solides entre les parties prenantes des secteurs privé et public peuvent fournir la plate-forme pour embrasser la nature complexe, multidisciplinaire et hétérogène de la durabilité sociale et environnementale d'aujourd'hui.

Dans l'industrie du café, les partenariats à vocation commerciale se font entre des entreprises multinationales de premier plan, des torréfacteurs, des organisations de producteurs, des normalisateurs, des institutions financières et des gouvernements. Ils ont généré des changements transversaux dans la dynamique de la production et du commerce. Le succès de ces partenariats dépend de la capacité à construire des mécanismes de gouvernance qui intègrent des approches partagées, adaptant des solutions aux problèmes de durabilité au bas de la chaîne.

Écologiser la production en introduisant du café cultivé à l'ombre ou en pilotant des systèmes agroforestiers dans une coopérative sont de vaines promesses de durabilité si les conditions ne sont pas réunies pour que les organisations de producteurs atteignent des volumes élevés de commercialisation, augmentent les revenus des ménages, renforcent la résilience face aux perturbations du marché et de l'Environnement et accèdent à la santé et l'éducation.

Des partenariats public-privé efficaces fournissent les ressources économiques et des connaissances pour répondre à ces besoins simultanément à travers les chaînes de valeur du café. Ces partenariats offrent l'espace pour trouver un terrain d'entente entre des intérêts divergents, sélectionner des scénarios commerciaux et politiques gagnant-gagnant pour les acteurs de la chaîne de valeur et construire des interventions concrètes.

La gouvernance de bons partenariats public-privé pour la durabilité harmonise le développement d'un soutien politique adapté aux organisations du café, le renforcement des liens commerciaux aux niveaux local, régional et mondial, et la conception d'un renforcement des capacités ciblé pour une production conventionnelle, durable et de niche. Elle stimule également les contributions volontaires de chaque partie prenante du partenariat sous forme d'investissements dans les infrastructures, d'assistance technique et l'adoption de pratiques plus justes et plus vertes ; malgré les coûts plus élevés que cela pourrait entraîner à court terme.

Les partenariats public-privé pour une industrie du café durable visent la résilience à long terme et la justice sociale et environnementale dans l'organisation de la production.

## Collaboration de la plantation à la tasse

Une chaîne d'approvisionnement en café divisée en segments qui fonctionnent indépendamment les uns des autres devient un concept dépassé. Il est largement reconnu que le travail en vase clo n'est pas un modèle durable.

Un système de café qui fonctionne pour tous doit inclure les questions de genre et de jeunes, promouvoir la diversité du grain à la tasse et reconnaître que les rôles sont tous liés et mieux exploités grâce à la synergie et la collaboration.

Une évolution de la chaîne d'approvisionnement mondiale du café vers un système efficace et respectueux des personnes et de la planète nécessite une action commune et une collaboration à tous les niveaux. Cela implique « la consolidation du pouvoir et de l'information dans les rôles de torréfaction et de commerce ainsi que les systèmes sociaux et environnementaux qui soutiennent le système du café avec de l'eau, la lumière du soleil et d'autres ressources ».<sup>101</sup>

Specialty Coffee Association a déjà conçu un modèle de secteur de spécialité collaboratif qui considère les rôles comme interdépendants et d'action collective. Ses travaux dans le cadre de Price Crisis Response Initiative lui ont permis de développer la cartographie du système SCA. Cette stratégie présente une approche systémique qui déplace l'attention des parties individuelles d'un système vers la façon dont les parties sont organisées, reconnaissant que les interactions des parties ne sont pas statiques, mais dynamiques et fluides.

Cette approche reconnaît également que le changement n'est pas linéaire et se produit à plusieurs niveaux sur plusieurs échelles de temps.

Elle décrit les relations entre les acteurs clés et les actions dans l'industrie du café de spécialité, illustrant ainsi la complexité de cet écosystème mondial générateur de valeur, tout en reconnaissant des acteurs auparavant invisibles et en présentant de multiples narratifs.

La colonne centrale de la carte représente les activités les plus reconnaissables d'une chaîne de valeur du café de spécialité. Chaque activité correspond à un acteur principal, dont les noms (anglais) reflètent souvent le verbe (par exemple, l'agriculture est faite par les agriculteurs, la torréfaction par les torréfacteurs) mais peut également faire intervenir d'autres acteurs. Parfois, le même acteur peut intervenir dans plusieurs activités. Le cercle extérieur de la carte représente des acteurs supplémentaires qui facilitent le parcours du café et les étapes de sa transformation.<sup>102</sup>

Cette approche systémique est tout à fait conforme à l'approche Alliances for Action de l'ITC pour les chaînes de valeur agricoles durables. Elle promeut des chaînes d'approvisionnement inclusives et durables grâce à un modèle qui fonctionne de manière holistique pour augmenter la compétitivité des producteurs et des micros, petites et moyennes entreprises et le respect des exigences environnementales, économiques et sociales. L'objectif est de renforcer et de diversifier les investissements ainsi que les capacités de production et de valeur ajoutée.

Alliances for Action, comme son nom l'indique, part du principe qu'une véritable transformation de la chaîne de valeur ne peut se produire que par le biais de partenariats solides et d'alliances stratégiques comprenant, mais sans s'y limiter :

- Décideurs politiques
- Acteurs financiers
- Organismes de recherche
- Agriculteurs et groupements d'agriculteurs
- Exportateurs et importateurs
- Personnes intervenants dans la transformation
- Marques et commercialisation
- Médias
- Consommateurs

---

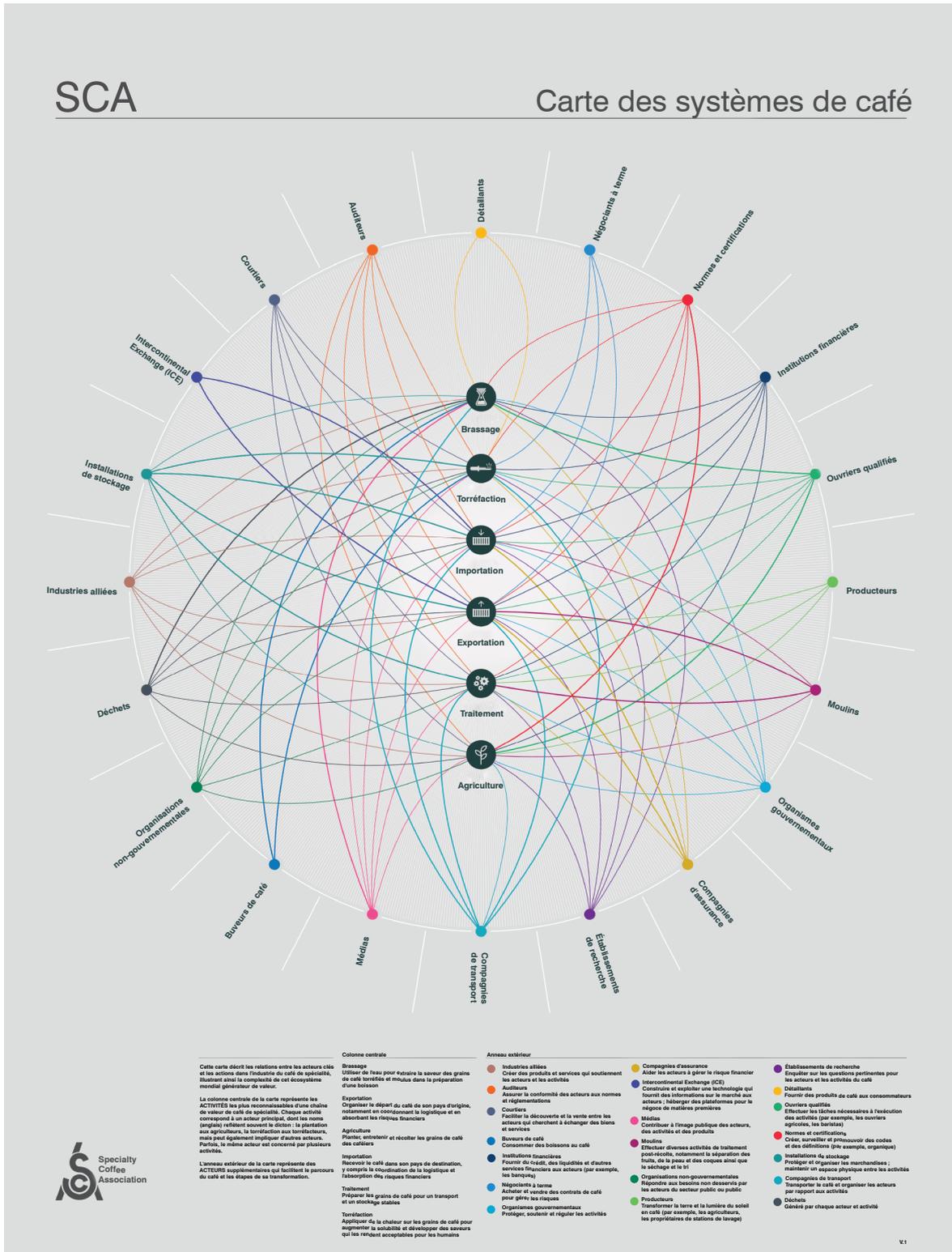
***Le changement de système nécessite « la consolidation du pouvoir et de l'information dans les rôles de torréfaction et de commerce, ainsi que les systèmes sociaux et environnementaux qui soutiennent le système du café avec de l'eau, la lumière du soleil et d'autres ressources ».***

Association des cafés de spécialité, 2020

101. Association des cafés de spécialité, 2020.

102. <https://store.sca.coffee/products/sca-coffee-systems-map-digital-version?variant=31838306762854>

Figure 6 : Café de spécialité : Un réseau de liens

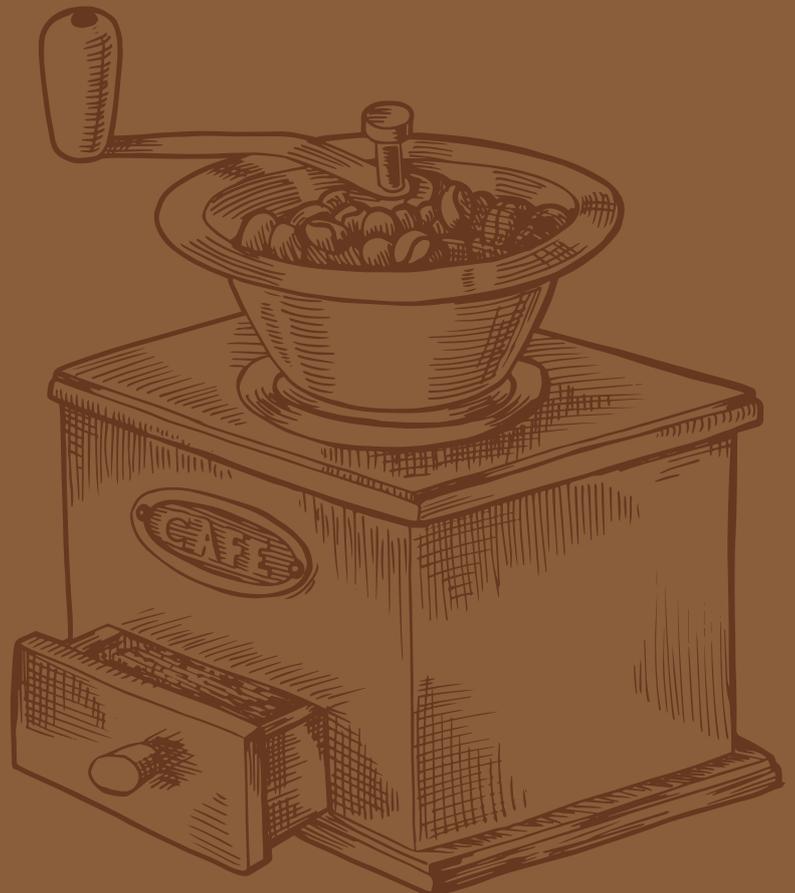


Source : Association des cafés de spécialité.

## CHAPITRE 3

# COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ

LE MARCHÉ MONDIAL DU CAFÉ AUJOURD'HUI .....	76
TENDANCES ÉMERGENTES, DYNAMIQUES CHANGEANTES .....	115





Vue aérienne de divers cafés.

## COMPRENDRE LE MARCHÉ DU CAFÉ

Depuis l'entrée du café sur le marché mondial, les tendances mondiales de la consommation et de la production ont considérablement changé. Les 10 dernières années marquent une période de transformation particulièrement rapide.

### Le marché mondial du café aujourd'hui

Des changements peuvent être observés dans le climat, le paysage socio-économique, les nouvelles priorités politiques et une augmentation constante de la demande de café à 2,2 % par an. Des changements ont lieu à chaque étape de la chaîne de valeur du café, du producteur au consommateur et du grain à la tasse.

La consommation mondiale de café continue d'augmenter régulièrement, avec une demande estimée à 300 millions de sacs d'ici 2050.<sup>103</sup> Mais l'industrie doit s'attaquer aux menaces systémiques et écologiques pour s'assurer que la production suit le rythme.

Ce chapitre présente la dynamique en place aujourd'hui pour les producteurs et les consommateurs. Il examine également les tendances émergentes dans le café qui donnent un avant-goût de ce qui est à venir. (Le chapitre 2 a décrit les obstacles environnementaux et systémiques qui pourraient interférer avec la satisfaction de la demande croissante de café.)

103. Panhuysen, S. et Pierrot, J., *op. cit.*



## Un aperçu de la dynamique de l'industrie du café

Le commerce mondial est aujourd'hui évalué à \$17 500 milliards. La valeur de tous les produits commercialisés dans le monde est de \$2800 milliards, dont \$1500 milliards pour des échanges agricoles, répartis entre de nombreux produits agricoles.

Le café est un produit majeur, étant donné que les principaux produits de base tels que le soja (\$57,7 milliards), le cacao (\$48,8 milliards) et le sucre (\$42,7 milliards) représentent respectivement environ 3,85 %, 3,25 % et 2,85 % du commerce agricole total.<sup>104</sup> De ce total, environ \$20 milliards reviennent aux exportations de café vert. Les dérivés du café décaféiné, torréfié et autres représentent \$18 milliards supplémentaires. Cela signifie que le commerce du café représente un montant total estimé à \$38 milliards.

### *Croissance et disparités*

Le café est un marché en croissance. La production a augmenté de 50 % au cours des 20 dernières années et la demande n'a cessé d'augmenter, avec des augmentations notables attendues dans les années à venir. Pourtant, des différences importantes existent entre les acteurs de la chaîne de valeur du café en termes de risques, de revenus, d'accès aux ressources et de vulnérabilité à la volatilité des prix et au changement climatique.

Une répartition plus équitable des gains entre toutes les parties prenantes du café, en particulier les plus vulnérables, est la clé de la prospérité de l'industrie du café.

### *Géographie de la production*

L'Amérique latine est la principale région productrice de café Arabica, tandis que l'Asie prend la tête de la production de Robusta. L'Afrique cultive les deux espèces de manière assez égale, avec environ 55 % d'Arabica produits en Afrique de l'Est et 45 % de la production de Robusta en Afrique de l'Est et de l'Ouest. Le Brésil, l'Inde, l'Indonésie, l'Ouganda et le Viet Nam cultivent également du café Arabica et du Robusta. D'autres pays producteurs se concentrent généralement sur l'une ou l'autre espèce.

L'Arabica est originaire d'Afrique de l'Est et le Robusta d'Afrique de l'Ouest. La façon dont les espèces ont ensuite été dispersées à travers la ceinture de café est enracinée dans la dynamique historique du commerce et du colonialisme. Tout au long de l'histoire, les négociants ont apporté du matériel de semence dans d'autres pays, comme expliqué dans les chapitres 1 et 4.

Les conditions climatiques liées à la géographie ont également influencé la localisation de la production, car certaines espèces poussent mieux dans certaines conditions que d'autres. Plus tard, des interventions politiques spécifiques dans certains pays ont contribué au développement de nouvelles régions productrices de café.

### *Politiques de développement productif*

La culture du café au Viet Nam est un excellent exemple d'une politique de développement productif avec succès pour le développement rural. Le pays s'est diversifié avec succès dans le café Robusta, à la fois en termes de taille de l'industrie et de vitesse de croissance au cours des 30 dernières années.

Plusieurs facteurs ont contribué au succès du Viet Nam, mais le soutien politique du gouvernement en particulier a joué un rôle important. Une planification clé et des subventions soutenues ont lancé l'industrie par le biais de systèmes d'agriculture collective à la fin des années 1970 et au début des années 1980. Lorsqu'il s'est avéré que cela restreignait la croissance, le gouvernement a libéralisé le marché et a mené des réformes agraires à la fin des années 80 et dans les années 90 qui ont permis aux agriculteurs de développer l'industrie et de tirer parti des bénéfices générés.

Bien que ce succès soit largement qualifié de meilleure pratique, il faut noter que la croissance de l'industrie vietnamienne du café n'a pas été sans coûts, à la fois humains et environnementaux.<sup>105</sup>

Le Brésil est un autre exemple de politiques réussies de développement productif. Dans les années 1970, le gouvernement a reconnu que la politique adoptée au cours des dix années précédentes consistant à mettre fin aux incitations pour le café et même à éliminer les plantations dans certaines régions avait été une erreur. Il a créé une stratégie de croissance de l'industrie basée sur trois piliers principaux : des évaluations pour réduire l'espacement des plantations, la création de nouveaux cultivars de café et l'amélioration des techniques de fertilisation des terres, la gestion des sols et l'élagage.

Avec le retour des incitations gouvernementales, les cultures de café brésiliennes ont recommencé à se développer, développant et modernisant des processus pour augmenter le rendement et la durabilité des plantations de café.

104. Centre du commerce international, 2021.

105. <http://www.fao.org/3/ap301e/ap301e.pdf>

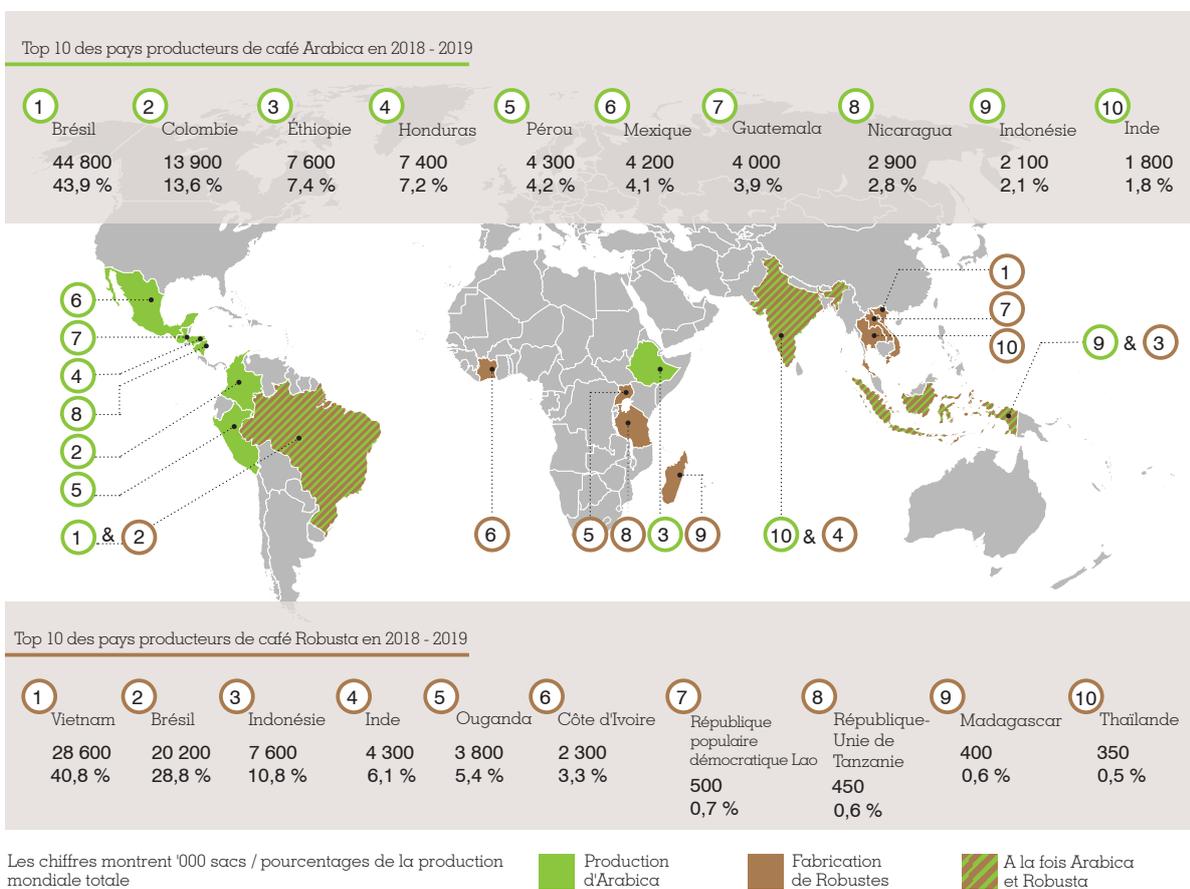
En prenant le Viet Nam et le Brésil comme des exemples de bonnes pratiques, l'Ouganda, la Colombie et le Honduras tentent aujourd'hui d'emboîter le pas avec leurs propres stratégies de croissance productive.

Outre les interventions politiques, le principal moteur de la réussite de la production de café est généralement un bon potentiel commercial pour l'agriculteur. Cela nécessite un « écosystème du café » florissant (défini plus en détail au chapitre 5) qui équilibre des politiques efficaces, une infrastructure logistique solide et l'accès aux services de vulgarisation, à l'éducation, à la formation et au financement.

### Modèles mondiaux de production et de consommation

Les dynamiques mondiales de production et de consommation ont des modèles distincts basés sur la géographie de la production de café et du pouvoir de marché. Les deux figures ci-dessous les présentent pour les 10 premiers pays producteurs et consommateurs mondiaux.

Figure 1 : Le Brésil est le premier producteur d'Arabica, le Viet Nam est en tête de la production de Robusta



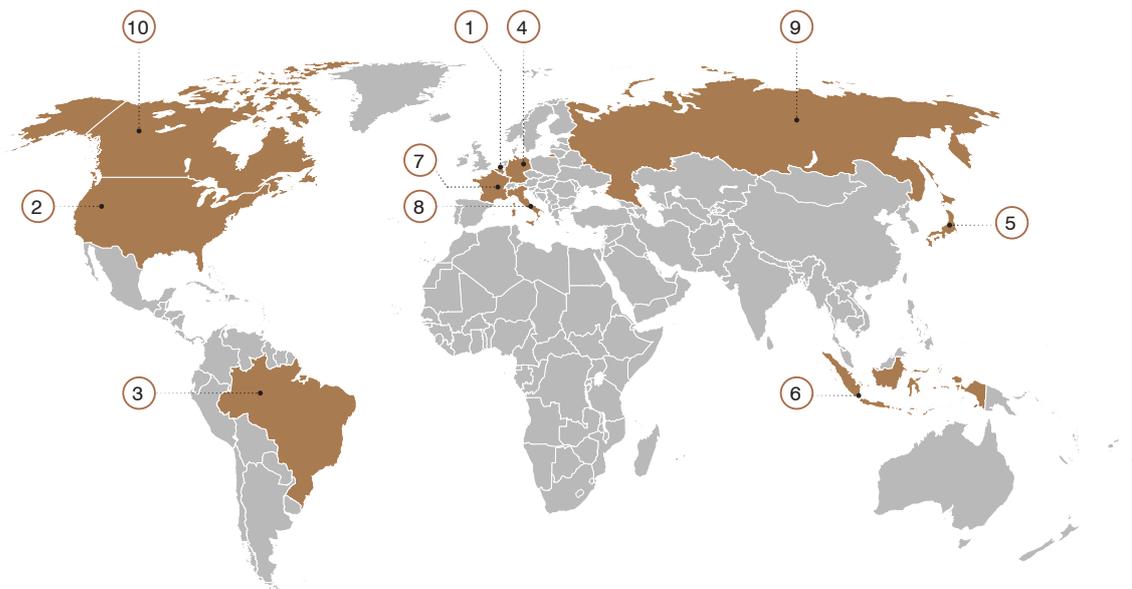
Source : ITC.



Figure 2 : L'Europe consomme 28 % du café mondial

Top 10 des pays consommateurs de café en 2018 - 2019

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
UE (28)	États-unis d'Amérique	Brésil	Allemagne	Japon	Indonésie	France	Italie	Fédération de Russie	Canada
46 800	26 900	22 900	9 500	7 900	5 500	5 400	5 500	4 900	4 100
28,1 %	16,1 %	13,7 %	5,7 %	4,7 %	3,3 %	3,2 %	3,1 %	2,9 %	2,4 %



Les chiffres montrent '000 sacs / pourcentages de la consommation mondiale totale

Source : ITC.

### PRODUCTION ET EXPORTATION

Environ 70 pays produisent du café<sup>106</sup> et les cinq premiers (Brésil, Viet Nam, Colombie, Indonésie et Honduras) couvrent environ 75 % de la production mondiale.

Au cours des trois dernières années, l'Arabica a représenté une part légèrement plus importante de la production mondiale, avec près de 60 % de la production mondiale. Le Brésil prend la tête de la production d'Arabica, suivi de la Colombie, de l'Éthiopie et du Honduras.

Les principaux producteurs de Robusta sont le Viet Nam, le Brésil, l'Indonésie, l'Inde et l'Ouganda. Certains pays producteurs d'Arabica tels que le Mexique, le Nicaragua et le Guatemala commencent également à produire des cafés Robusta, entraînant davantage de concurrence. En Afrique de l'Ouest, des pays comme le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Ghana ; et Madagascar tentent activement de réactiver une production de Robusta auparavant abandonnée.

Le café Arabica a traditionnellement généré des prix plus élevés que le café Robusta. Cependant, avec un rendement pouvant atteindre 7000 kg équivalent grain vert par hectare et des caractéristiques plus résistantes, le Robusta reste une culture de rente attrayante. Les prix de l'Arabica au kilo sont généralement plus élevés que les prix du Robusta, mais les coûts de production ainsi que les rendements à l'hectare doivent être pris en compte lors de l'examen des valeurs d'exportation simples.

Parmi les principaux exportateurs de café Arabica, le Panama, le Costa Rica, le Kenya, l'Éthiopie et le Guatemala ont les prix unitaires les plus élevés pour leurs exportations.<sup>107</sup> Tous ces pays, à l'exception du Guatemala, produisent et exportent uniquement de l'Arabica, avec une forte participation dans les segments du café de spécialité et de qualité supérieure.

Les exportations de café sont un contributeur majeur au produit intérieur brut dans de nombreux pays. Ces exportations génèrent des recettes en devises ainsi que des recettes fiscales.

106. <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/coffee-producing-countries>

107. UNComtrade, 2017 ; Agence des États-Unis pour le développement international, 2010. Au Costa Rica, par exemple, en 2010, 80 % de la production de café était destinée au marché de spécialité, ce qui en fait le quatrième producteur de café de spécialité au monde.

Tableau 1 : Top 10 des pays producteurs d'Arabica en 2018 - 2019

PAYS	PRODUCTION	RANG	
Brésil	44 764	1	
Colombie	13 858	2	
Éthiopie	7 541	3	
Honduras	7 328	4	
Pérou	4 263	5	
Mexique	4 133	6	
Guatemala	3 967	7	
Nicaragua	2 820	8	
Indonésie	2 020	9	
Inde	1 800	10	

**Remarque** : '000 sacs.

**Source** : ITC.

Tableau 2 : Top 10 des pays producteurs de café Robusta en 2018 - 2019

PAYS	PRODUCTION	RANG	
Vietnam	28 523	1	
Brésil	20 111	2	
Indonésie	7 598	3	
Inde	4 202	4	
Ouganda	3 763	5	
Côte d'Ivoire	2 294	6	
République populaire démocratique Lao	503	7	
République-Unie de Tanzanie	447	8	
Madagascar	396	9	
Thaïlande	352	10	

**Remarque** : '000 sacs.

**Source** : ITC.

## CONSOMMATION

La consommation mondiale de café torréfié est principalement concentrée dans les économies les plus développées du monde. Les principaux pays importateurs de grains verts sont les États membres de l'Union européenne, les États-Unis d'Amérique et le Japon.

Aujourd'hui, nous assistons à une évolution progressive des modes de consommation du café. Alors que les importations ont traditionnellement été générées par les pays à revenu élevé, une série de nouveaux pays a rejoint les rangs et d'autres pourraient suivre.

La Chine, la Colombie, l'Indonésie, la Malaisie, le Mexique, les Philippines, la Thaïlande et la Turquie sont quelques exemples de pays à revenu faible et intermédiaire qui ont augmenté leurs importations de café vert en 2011 - 2016.<sup>108</sup> Certes, ces pays représentent moins de 10 % du marché mondial et les importations ciblent principalement le Robusta.<sup>109</sup> Cependant, il s'agit d'une indication fiable de la croissance exponentielle continue de l'industrie du café, car la demande augmente parallèlement aux revenus mondiaux et à la connaissance du café.

La Chine est un exemple particulièrement frappant. Starbucks, par exemple, a récemment annoncé des plans d'expansion agressifs en Chine et vise la création de 500 magasins supplémentaires par an dans un avenir prévisible.<sup>110</sup>

Tableau 3 : Top 10 des pays consommateurs de café en 2018 - 2019

PAYS	CONSOMMATION	RANG
UE (28)	46 799	1 
États-unis d'Amérique	26 891	2 
Brésil	22 830	3 
Allemagne	9 490	4 
Japon	7 806	5 
Indonésie	5 429	6 
France	5 340	7 
Italie	5 203	8 
Fédération de Russie	4 801	9 
Canada	4 011	10 

**Remarque :** '000 sacs.

**Source :** ITC.

## La chaîne d'approvisionnement évolue

Le café est une denrée complexe. Même sous sa forme verte, il nécessite de nombreuses étapes de transformation avant d'être prêt pour l'exportation. A partir du moment où il quitte la plantation, le café change plusieurs fois de propriétaire et passe entre les mains de nombreux prestataires.

À l'origine, il s'agit des acheteurs locaux, des entreposeurs, des exportateurs, des transporteurs, des compagnies maritimes et des agents des douanes et d'inspection. Du côté des consommateurs, les importateurs, les torréfacteurs, les grossistes, les distributeurs et les points de vente sont les intermédiaires qui complètent la longue trajectoire des grains de café jusqu'aux consommateurs.

108. ITC, 2020.

109. Les importations chinoises, malaisiennes et thaïlandaises de grains verts sont principalement des Robusta du Viet Nam et d'Indonésie (ED&F MAN-Volcafé, 2014). Ces grains sont utilisés presque exclusivement pour produire des cafés instantanés / solubles et des mélanges. Certains sont destinés aux marchés instantanés, tandis que d'autres sont destinés à l'exportation régionale.

110. Sorkin, 2017.

Un changement majeur notable ces dernières années a été le passage d'une chaîne d'approvisionnement avec des rôles clairement définis à un modèle plus fluide avec des rôles et des catégories transversaux à tous les niveaux. Les tâches et fonctions d'organisation aujourd'hui se sont adaptées à la nature plus exigeante et précise des besoins des consommateurs et des acheteurs. Ces derniers ont imposé la nécessité pour chaque maillon de la chaîne de valeur d'avoir un champ de contrôle, d'interaction et de responsabilité plus large.

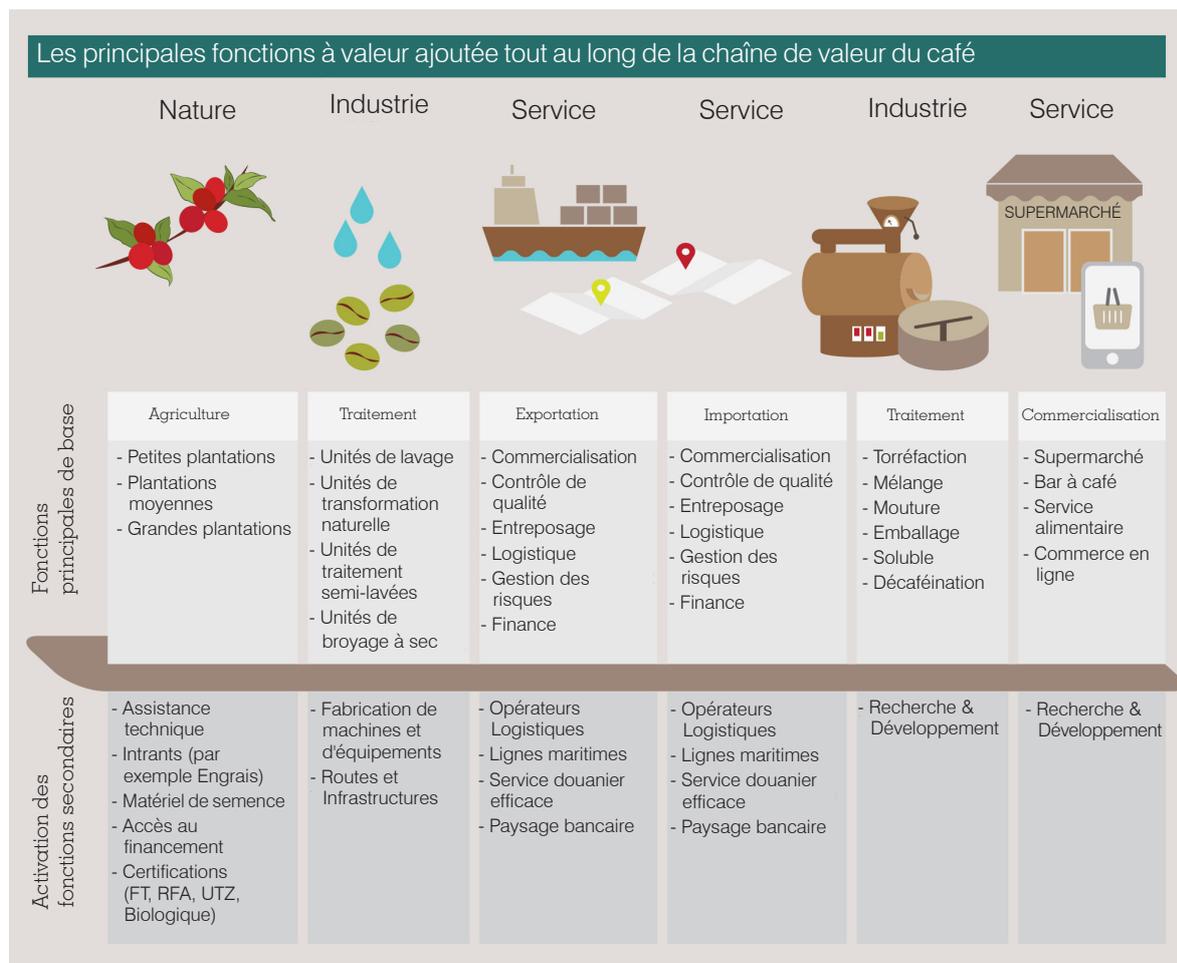
Les résultats directs sont davantage de partenariats et de coopération dans le secteur et une diversification des activités pour de nombreux acteurs de la chaîne d'approvisionnement du café. Au niveau commercial, cela se traduit par une vague de fusions et d'acquisitions stratégiques, les torréfacteurs et maisons de commerce multinationaux intensifiant leurs activités tout au long de la chaîne de valeur.

Les fusions et acquisitions dans l'industrie du café font partie d'une stratégie visant à atteindre de nouveaux marchés et à mieux cibler les consommateurs à travers de multiples canaux de vente et points de contact avec les consommateurs. Les grandes entreprises multinationales qui achètent des marques et des étiquettes de café de spécialité plus petites sont un phénomène récent dans le secteur.

Parallèlement, d'autres types d'entreprises se lancent également dans de nouvelles activités en dehors de leurs chaînes de valeur respectives. Les exemples vont des entreprises exportatrices de café vert ouvrant leurs propres torréfacteurs dans les pays à revenu élevé aux torréfacteurs multinationaux démarrant des exploitations agricoles de café. Pour l'instant, ce remaniement des rôles est encore expérimental, mais il pourrait évoluer vers un changement stratégique et à long terme dans les pratiques commerciales.

Un autre phénomène récent en termes de partenariats et de coopération est l'alliance de plateformes multipartites et d'initiatives préconcurrentielles. Celles-ci ont réussi à connecter tous les acteurs de l'industrie du café et à transformer les chaînes d'approvisionnement en chaînes de valeur durables œuvrant pour offrir un revenu vital aux producteurs.

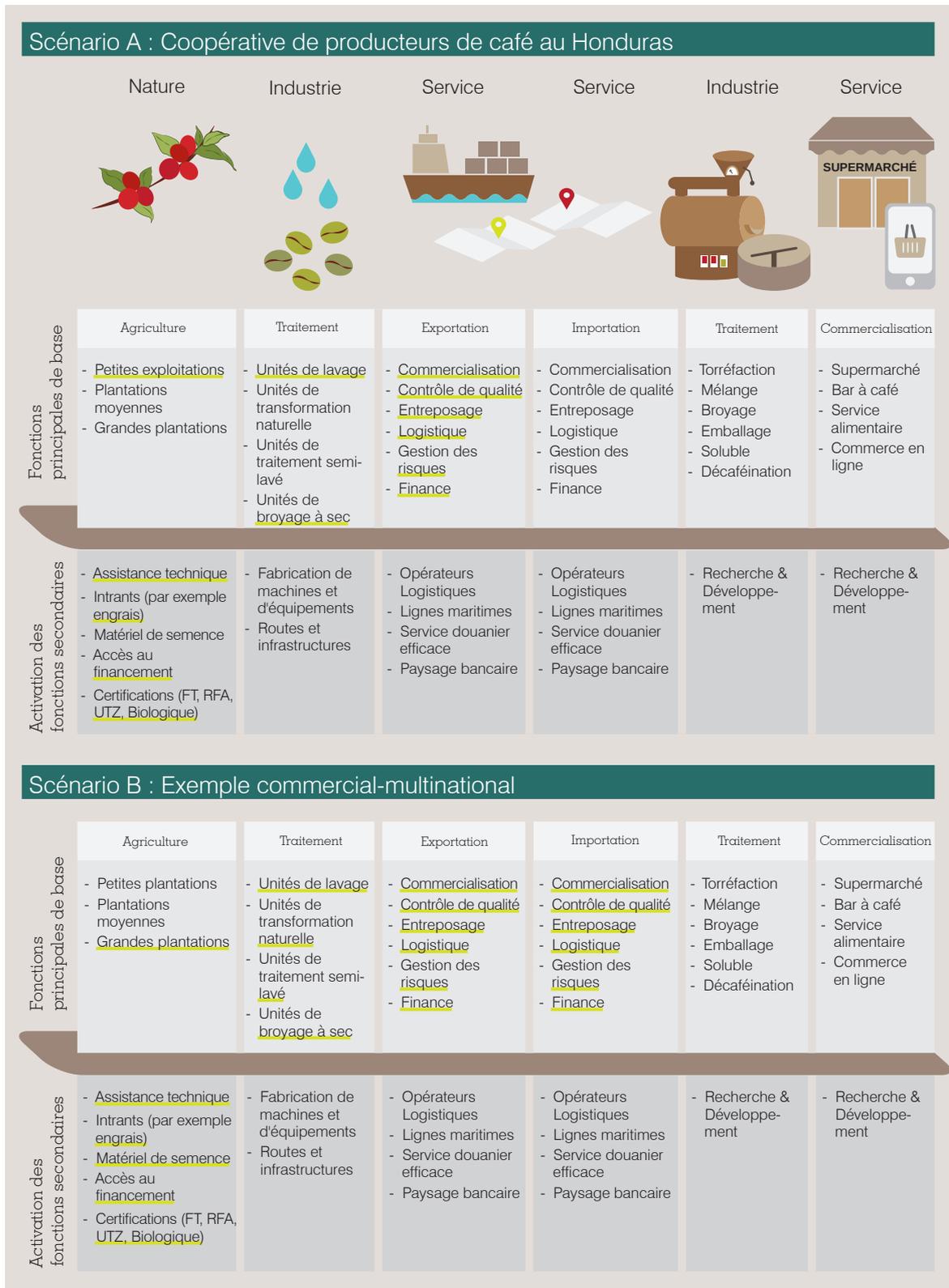
Figure 3 : Quelle est la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de valeur du café ?



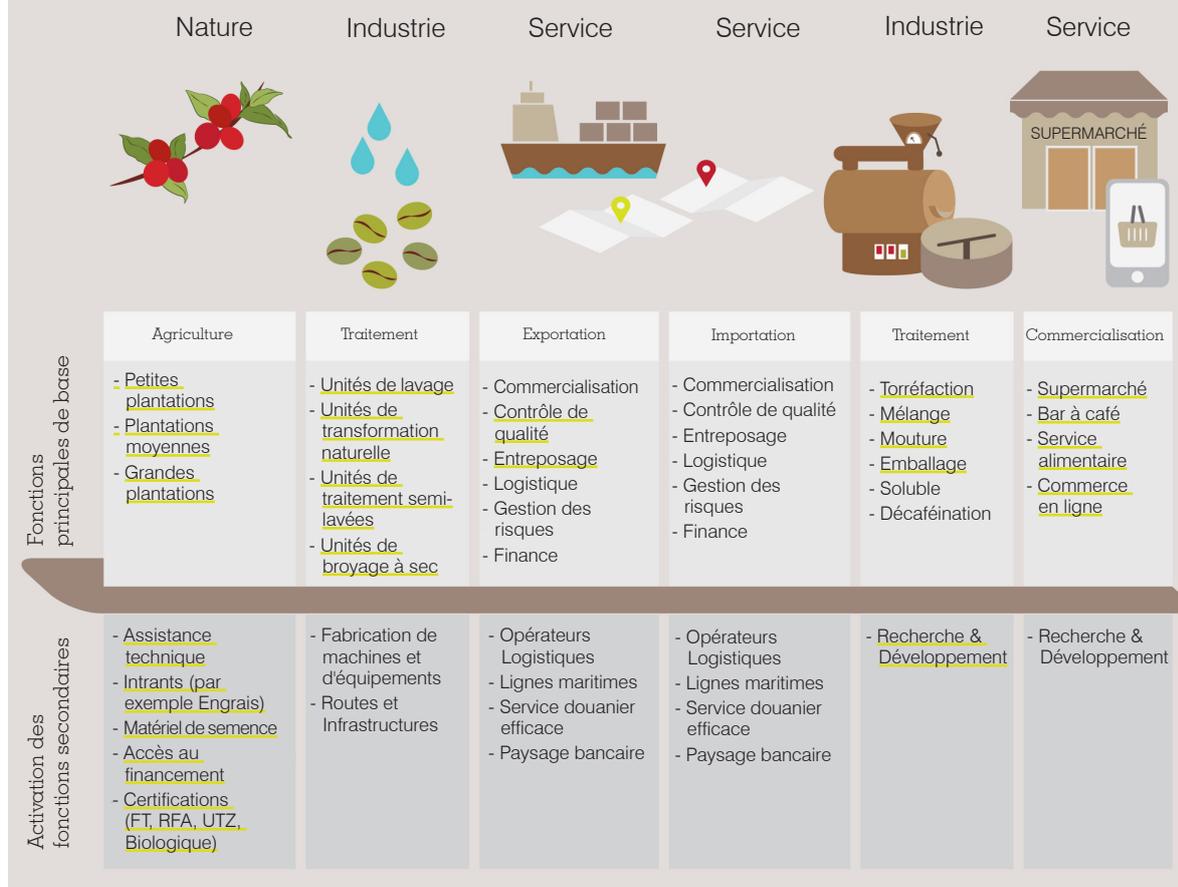
Source : ITC.

L'figure suivante met en évidence la nature de plus en plus transversale des rôles et des segments de la chaîne de valeur auparavant bien séparés.

Figure 4 : Chaîne de valeur du café et acteurs : Trois scénarios



## Scénario C : Exemple de torréfacteur multinational



Source : ITC.

### Que se passe-t-il au niveau de la production ?

Tous les pays producteurs de café ont la même capacité de production. Certains ont une productivité à grande échelle, un degré élevé de professionnalisation et un soutien gouvernemental. Ce dernier se présente sous la forme de politiques qui favorisent l'investissement dans la R&D agricole et des services de vulgarisation efficaces, soutiennent le développement des infrastructures et permettent l'accès au financement et à l'investissement.

Le Brésil et le Viet Nam sont des exemples de réussite, dont la productivité et la compétitivité sur le marché mondial du café ont rapidement décollé grâce à des politiques de développement productif, des réformes réglementaires et des incitations à l'investissement créant un environnement favorable. Aujourd'hui, le Brésil et le Viet Nam sont respectivement les premier et deuxième producteurs de café au monde, le Brésil produisant à lui seul un tiers de tout le café.

D'autres pays avec un degré de professionnalisation inférieur, une mécanisation faible et peu d'assistance technique ou d'appui à la gouvernance ont du mal à suivre la concurrence. Cela crée un fossé concurrentiel entre les pays producteurs qui se reflète dans leurs niveaux de productivité et leur degré d'accès au marché.



Tableau 4 : Production de café dans 24 pays (sacs par hectare) 2019 - 2020

Pays	Arabica	Robusta	Arabica + Robusta
<b>Moyenne mondiale</b>			12
Brésil	28	40	32
Vietnam	25	44	
<b>Moyenne du reste du monde</b>			9
États-Unis (Hawaï)	22		
Mexique	11		
Guatemala	13		
El Salvador	11		
Honduras	17		
Nicaragua	16		
Costa Rica	16		
Colombie	18		
Équateur			6
Pérou	11		
Éthiopie	9		
Kenya	7		
Ouganda			11
Rwanda	6		
Burundi	6		
République-Unie de Tanzanie			5
Cameroun			4
Togo		2	
Inde	8	18	13
Indonésie			9
Papouasie Nouvelle Guinée	11		
Chine	15		

**Remarque :** Un sac = 60 kg = 132 lb. 1 hectare = 2,47 acres.

Le « reste du monde » est le monde moins le Brésil et le Viet Nam deux pays qui produisent ensemble 50 % du café mondial sur 25 % de la superficie mondiale allouée au café.

Les rendements sont des moyennes, et derrière les chiffres se cachent de grandes variations car certains pays ont à la fois de petits exploitants et de grands exploitants de café. Le Kenya, par exemple, a une gamme de rendements allant de moins de cinq sacs par hectare pour de nombreux petits exploitants à plus de 17 sacs par hectare pour les grandes plantations.

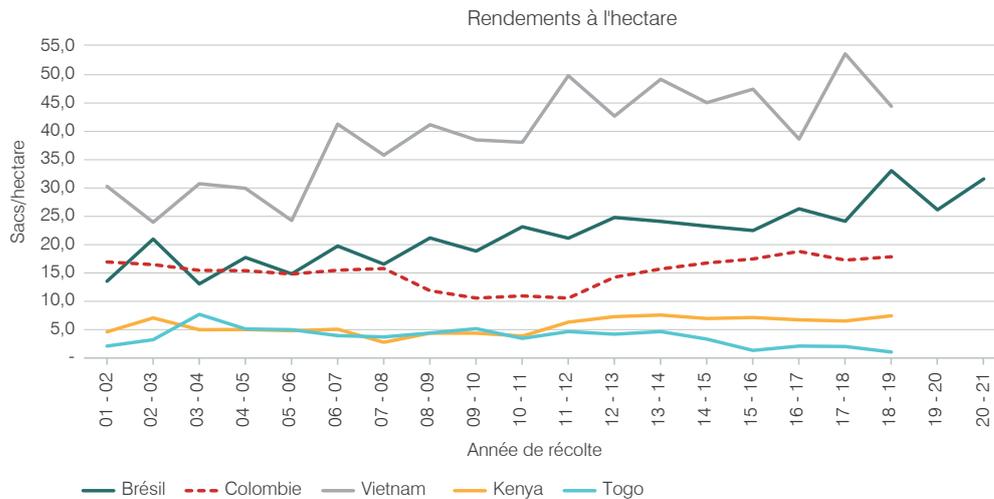
Certains des pays répertoriés sous Arabica ont une petite production de Robusta.

Au Brésil et en Inde, certaines zones de Robusta irriguées et fertilisées produisent plus de 60 sacs (3 600 kg) de grains verts par hectare.

Le rendement moyen en Colombie est passé d'environ huit sacs (480 kg) par hectare en 2009 - 2011 à 18 sacs. Il était faible lors d'un programme de replantation à l'échelle nationale avec des arbres plus résistants. Quelques plantations en Colombie produisent plus de 40 sacs par hectare.

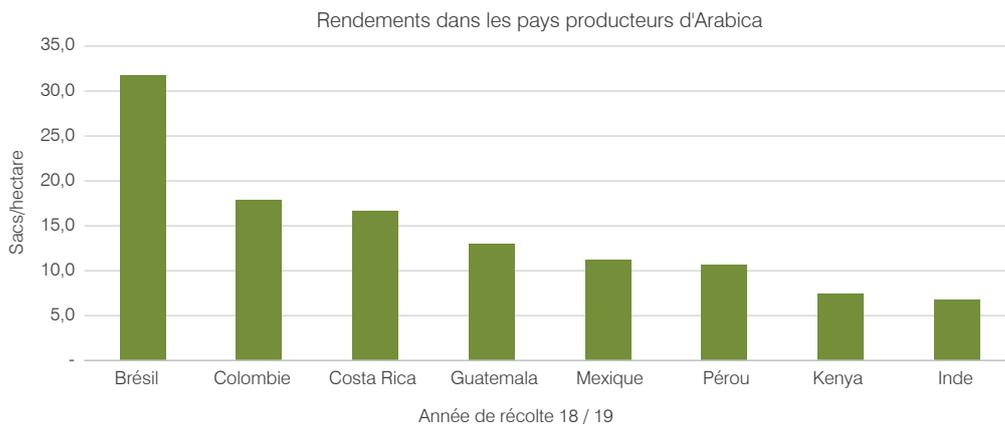
**Source :** Morten Scholer (2018), Coffee and Wine, avec des mises à jour de l'OIC, de l'ITC, de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, de l'Institut humaniste pour la coopération au développement.

Figure 5 : Rendements par hectare d'Arabica et de Robusta 2001 - 2021



**Source :** Companhia Nacional de Abastecimento, Fédération nationale des producteurs de café de Colombie, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, estimations commerciales.

Figure 6 : Le Brésil, la Colombie et le Costa Rica mènent la production d'Arabica



**Source :** Conab, FNC, FAO, estimations commerciales

### Une répartition de la production mondiale de café

L'Arabica et le Robusta sont les principales catégories qui ont été utilisées pour les statistiques. Ce guide suggère que la segmentation soit basée sur la qualité standard, premium et de spécialité (le chapitre 5 fournit plus de détails).

Ce modèle de segmentation de la qualité divise également l'Arabica et le Robusta en trois autres groupes tout au long du processus de production post-récolte : lavé, naturel et pulpé naturel / miel. Cela donne au lecteur une idée plus précise des volumes de café échangés dans chaque catégorie. Aucune statistique ne mesure la segmentation de la qualité, un ensemble de paramètres indicatifs a donc été défini (il peut y avoir un certain chevauchement).

La combinaison de la segmentation de la qualité et du fractionnement tout au long du processus de production post-récolte montre comment le marché du café s'est développé ces dernières années.

La combinaison de la segmentation de la qualité et du fractionnement tout au long du processus de production post-récolte montre comment le marché du café s'est développé ces dernières années.

Une agrégation globale de tous les segments de qualité jusqu'à l'Arabica ou le Robusta garantit la cohérence des chiffres dans le temps et les rend comparables aux statistiques sur le café des guides précédents.

Le tableau 5 présente un aperçu détaillé de la production mondiale par pays sur une période de cinq ans (2014 - 2019). Le tableau 6 présente les données de production de la campagne 2018 - 2019, réparties dans les trois segments de qualité définis ci-dessus (standard, premium et de spécialité).

Tableau 5 : En 2014 - 2019, 55 pays ont produit du café

Pays exportateurs : Production totale  
Campagnes agricoles couvrant 2014 - 2019  
(000 sacs)

	Arabica / Robusta	Année de récolte	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Production mondiale totale			<b>150 631</b>	<b>155 059</b>	<b>160 932</b>	<b>161 108</b>	<b>173 842</b>	<b>166 863</b>
<b>Angola</b>	(R/A)	Avr - mar	39	41	45	35	40	35
<b>Bolivie (État plurinational de)</b>	(A)	Avr - mar	100	84	78	84	83	80
<b>Brésil</b>	(A/R)	Avr - mar	53 305	52 871	56 788	52 740	64 875	57 000
<b>Burundi</b>	(A/R)	Avr - mar	248	274	249	202	178	210
<b>Cameroun</b>	(R/A)	Oct - sept	483	391	292	370	311	325
<b>République centrafricaine</b>	(R)	Oct - sept	63	100	37	60	58	60
<b>Chine</b>	(A)	Oct - sept	1070	1270	1170	1330	1000	850
<b>Colombie</b>	(A)	Oct - sept	13 333	14 009	14 634	13 824	13 858	14 100
<b>Congolais</b>	(R)	Juil - juin	3	3	3	3	3	3
<b>Costa Rica</b>	(A)	Oct - sept	1475	1440	1372	1561	1427	1500
<b>Côte d'Ivoire</b>	(R)	Oct - sept	1728	1289	817	1474	2294	2200
<b>Cuba</b>	(A)	Juil - juin	101	100	103	113	118	110
<b>République Démocratique du Congo</b>	(R/A)	Oct - sept	335	371	279	382	397	350
<b>République dominicaine</b>	(A/R)	Juil - juin	397	400	412	412	431	440
<b>Équateur</b>	(A/R)	Avr - mar	644	644	645	624	601	650
<b>El Salvador</b>	(A)	Oct - sept	665	565	610	760	761	625
<b>Éthiopie</b>	(A)	Oct - sept	6383	6515	7143	7347	7541	7550
<b>Gabon</b>	(R)	Oct - sept	1	1	1	0	1	1
<b>Ghana</b>	(R)	Oct - sept	35	36	26	13	15	10
<b>Guatemala</b>	(A/R)	Oct - sept	3310	3410	3684	3734	4007	3960
<b>Guinée</b>	(R)	Oct - sept	165	286	270	229	248	270
<b>Guyane</b>	(R)	Oct - sept	9	11	10	10	10	10
<b>Haïti</b>	(A)	Juil - juin	343	341	342	342	347	345
<b>Honduras</b>	(A)	Oct - sept	5268	5786	7457	7560	7328	7000
<b>Inde</b>	(R/A)	Oct - sept	5450	5830	6161	5813	6002	5850
<b>Indonésie</b>	(R/A)	Avr - mar	10946	12585	11541	10852	9 618	11200
<b>Jamaïque</b>	(A)	Oct - sept	21	20	18	19	18	20
<b>Kenya</b>	(A)	Oct - sept	770	799	793	790	930	850
<b>République démocratique populaire lao</b>	(R)	Oct - sept	552	535	510	533	503	500
<b>Liberia</b>	(R)	Oct - sept	7	10	12	16	7	10
<b>Madagascar</b>	(R)	Avr - mar	501	425	421	409	396	400
<b>Malawi</b>	(A)	Avr - mar	25	21	20	14	13	12

Pays exportateurs : Production totale  
Campagnes agricoles couvrant 2014 - 2019  
('000 sacs)

	Arabica / Robusta	Année de récolte	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Mexique</b>	(A/R)	Oct - sept	3636	2772	3635	4485	4351	4100
<b>Népal</b>	(A)	Oct - sept	2	2	1	2	1	2
<b>Nicaragua</b>	(A)	Oct - sept	1898	2130	2555	2617	2820	2600
<b>Nigeria</b>	(R)	Oct - sept	43	41	43	42	42	40
<b>Panama</b>	(A)	Oct - sept	106	127	120	105	130	120
<b>Papouasie Nouvelle Guinée</b>	(A/R)	Avr - mar	798	712	1171	734	930	752
<b>Paraguay</b>	(A)	Avr - mar	20	20	20	20	20	20
<b>Pérou</b>	(A)	Avr - mar	2883	3304	4223	4279	4263	3900
<b>Philippines</b>	(R/A)	Juil - juin	193	208	215	203	206	210
<b>Rwanda</b>	(A)	Avr - mar	238	293	231	264	342	400
<b>Sierra Leone</b>	(R)	Oct - sept	46	46	38	38	31	30
<b>Sri Lanka</b>	(R/A)	Oct - sept	36	36	37	37	36	40
<b>Thaïlande</b>	(R/A)	Oct - sept	845	762	538	638	482	450
<b>Timor-Leste</b>	(A)	Avr - mar	111	59	82	65	139	115
<b>Togo</b>	(R)	Oct - sept	143	81	23	115	54	70
<b>Trinité-et-Tobago</b>	(R)	Oct - sept	12	12	12	12	12	10
<b>Ouganda</b>	(R/A)	Oct - sept	3744	3650	4962	4597	4704	4775
<b>République Unie de Tanzanie</b>	(A/R)	Juil - juin	753	930	846	783	1 175	875
<b>Venezuela</b>	(A)	Oct - sept	650	500	525	572	525	500
<b>Vietnam</b>	(R/A)	Oct - sept	26 500	28 737	25 540	29 688	30 024	31 200
<b>Yémen</b>	(A)	Oct - sept	178	156	143	132	106	100
<b>Zambie</b>	(A)	Juil - juin	3	4	13	19	20	18
<b>Zimbabwe</b>	(A)	Avr - mar	15	14	15	7	9	10

**Source :** ITC et Organisation Internationale du Café.

Tableau 6 : Le monde a produit 172 millions de sacs de café en 2018 - 2019

Données de production Campagne 2018 - 2019  
('000 sacs)

Pays	Catégorie	Nombre total de sacs	Arabica lavé	Arabica naturel	Arabica autres	Robustas
<b>MONDE</b>						
6 %	De spécialité	10 800	7900	2100	500	200
18 %	Premium	30 600	15 800	7800	2200	4800
76 %	Standard	130 700	26 800	35 700	3200	65 000
100 %	Total	172 100	50 500	45 600	5900	70 000
<b>Brsil</b>						
3 %	De spécialité	2000	100	1500	500	0
17 %	Premium	11 100	400	6700	2200	1700
80 %	Standard	51 800	0	30 200	3200	18 400
100 %	Total	64 900	500	38 400	5900	20 100

Données de production Campagne 2018 - 2019  
(‘000 sacs)

Pays	Catégorie	Nombre total de sacs	Arabica lavé	Arabica naturel	Arabica autres	Robustas
<b>Colombie</b>						
25 %	De spécialité	3500	3500	0	0	0
24 %	Premium	3300	3300	0	0	0
51 %	Standard	7000	7000	0	0	0
100 %	Total	13 800	13 800	0	0	0
<b>Amérique centrale</b>						
14 %	De spécialité	2900	2900	0	0	0
39 %	Premium	8100	8000	0	0	100
47 %	Standard	9700	8900	500	0	300
100 %	Total	20 700	19 800	500	0	400
<b>Reste des Amériques</b>						
3 %	De spécialité	200	200	0	0	0
17 %	Premium	1100	1100	0	0	0
80 %	Standard	5300	4400	600	0	300
100 %	Total	6600	5700	600	0	300
<b>Asie</b>						
1 %	De spécialité	700	100	300	0	200
7 %	Premium	3 400	1 300	100	0	2000
92 %	Standard	45 000	4800	1100	0	39 100
100 %	Total	49 100	6200	1500	0	41 300
<b>Afrique</b>						
9 %	De spécialité	1500	1100	400	0	0
22 %	Premium	3700	1700	1100	0	1000
70 %	Standard	11 900	1600	3300	0	7000
100 %	Total	17 100	4400	4800	0	8000

**Remarque :** L'addition des chiffres peut n'être pas exacte en raison des arrondis.

**Source :** Données de production de l'Organisation Internationale du Café (ajustées pour la Chine et l'Éthiopie) et estimations de l'ITC.

### Principales structures de producteurs

La production de café commence à la plantation. Le café est cultivé dans le cadre d'un système d'exploitation familiale (souvent décrit comme de petits exploitants) ou d'une structure entrepreneuriale. Dans les deux cas, la durabilité peut être atteinte en équilibrant la viabilité économique de la production de café avec la protection de l'Environnement et la responsabilité sociale.

La structure et la taille des exploitations varient d'un pays à l'autre. Certains pays peuvent compter sur une base agricole très professionnalisée tandis que d'autres constituant la grande majorité, ont besoin de beaucoup plus d'efficacité.

### TAILLE DE LA PLANTATION

Sur les 12,5 millions de plantations de café dans le monde, on estime que les petites exploitations représentent jusqu'à 80 % de la production mondiale tandis que les grandes exploitations produisent le reste. Les définitions des « grandes » exploitations varient selon les pays, de plus de 50 hectares au Brésil à moins de 5 hectares au Kenya. Néanmoins, il est clair que les petites exploitations sont l'épine dorsale du commerce du café et ont besoin d'un soutien extérieur adéquat pour rester opérationnelles à long terme.

Tableau 7 : Plus de la moitié de toutes les petites exploitations de café se trouvent en Afrique

Région	Estimation du nombre d'agriculteurs			Part de la production de café	
	Petites exploitations agricoles	Plantations domaniales	Total	Petites exploitations agricoles	Plantations domaniales
Afrique	6 851 326	5 389	6 856 715	90 %	10 %
Asie	3 167 720	33 509	3 201 229	94 %	6 %
Amériques	2 349 491	90 609	2 440 100	70 %	30 %
Brésil	273 740	14 360	288 100	70 %	30 %
Amérique centrale	1 156 466	23 614	1 180 080	69 %	31 %
Reste de l'Amérique du Sud	919 285	52 635	971 920	71 %	29 %
Global	12 368 537	129 507	12 498 044	80 %	20 %

**Remarque :**

- Toutes les données proviennent de l'étude Global Farm d'Enveritas, menée en 2018.
- Les chiffres de production ont pris en moyenne plusieurs campagnes agricoles. Dans la plupart des cas, il s'agissait des quatre cultures les plus récentes avant 2018 (voir Global Farm Study pour plus de détails sur les estimations de production).
- Les définitions des petites exploitations par rapport aux domaines varient selon les pays (voir Global Farm Study pour les définitions spécifiques lorsqu'elles existent pour chaque pays).
- Les distributions de la taille des exploitations sont modélisées à l'aide des distributions empiriques fournies dans Global Farm Study.

**Source :** Enveritas.

À l'échelle mondiale, 94,5 % des exploitations de café ont une superficie inférieure à cinq hectares et environ 84 % de toutes les exploitations de café ont une superficie inférieure à deux hectares. Ces exploitations seraient considérées comme des petites exploitations dans n'importe quel pays. Enveritas estime que les petits exploitants de moins de cinq hectares contribuent jusqu'à 67 % de la production mondiale. Environ 4,6 % de toutes les exploitations de café couvrent 5 à 20 ha, et seulement 0,9 % de toutes les exploitations de café ont une superficie supérieure à 20 hectares. Les plantations de café de plus de 20 hectares sont considérées comme « grandes » dans tous les pays, à l'exception du Brésil.

Les plantations de café de plus de 50 hectares sont les plus courantes en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Le Brésil, en particulier, a une structure d'agriculteurs uniformément répartie, avec de petites exploitations, des exploitations de taille moyenne et de plus grandes exploitations de café. En général, les structures agricoles brésiliennes sont plus grandes que dans la plupart des autres pays producteurs de café. Le niveau élevé de mécanisation utilisé par les agriculteurs brésiliens améliore leur analyse de rentabilisation grâce à une réduction continue des coûts et à l'efficacité de la production.

Tableau 8 : Près de 95 % des plantations de café sont inférieures à 5 hectares

Région	Répartition de la taille des exploitations		
	< 5 ha	5 à 20 ha	20 ha +
Afrique	99,4 %	0,5 %	0,1 %
Asie	96,6 %	3,2 %	0,2 %
Amériques	78,0 %	17,6 %	4,4 %
Brésil	46,8 %	41,6 %	11,6 %
Amérique centrale	82,5 %	14,4 %	3,0 %
Reste de l'Amérique du Sud	81,8 %	14,4 %	3,8 %
Global	94,5 %	4,6 %	0,9 %

**Remarque :** Toutes les données proviennent de l'étude Global Farm d'Enveritas, menée en 2018. Les distributions de la taille des exploitations sont modélisées à l'aide des distributions empiriques fournies dans Global Farm Study.

**Source :** Enveritas.

## PLANTATION DE CAFÉ OU JARDIN DE CAFÉ

Les plantations sont généralement une entreprise familiale, transmise d'une génération à l'autre. Dans la plupart des pays producteurs de café, elles sont divisées en plus petites parcelles par héritage, afin de les distribuer aux membres de la famille. Cela a entraîné une diminution progressive de la taille des parcelles au fil du temps.

Dans certains pays (en Afrique en particulier), la taille des parcelles de café est devenue si réduite qu'il devient difficile de dire s'il s'agit de jardin de café ou de plantation. Dans de tels cas, une définition de taille minimale est requise comme indicateur de capacité pour une source de revenus. Cet indicateur peut clarifier si l'agriculture dans une région particulière et sur une exploitation d'une certaine taille est économiquement durable.

## **AUTONOMISER LES PETITS AGRICULTEURS**

Il est urgent de sensibiliser sur et d'harmoniser les tailles minimales définissant les différentes échelles des plantations. Rassembler les petits agriculteurs dans des opérations organisées telles que des coopératives et des associations d'agriculteurs peut les aider à réaliser des économies d'échelle. Ils devraient éviter une nouvelle fragmentation des unités de production de café.

De nombreux facteurs influencent l'analyse de rentabilisation d'un agriculteur : les prix internationaux du café, l'accès au marché, la productivité, le coût de la main-d'œuvre et des intrants, la situation géographique, la topographie et le microclimat, pour n'en nommer que quelques-uns. Les cultures intercalaires et la diversification des cultures sont des exemples de moyens constructifs de s'adapter à la volatilité des prix et au changement climatique. Pour augmenter la résilience des producteurs, elles doivent être coordonnées dans l'ensemble du système agricole.

Les structures de petites exploitations agricoles offrent aux producteurs de café et à leurs familles un environnement de travail sûr et une entreprise viable et durable. Grâce à la diversité dans la production de variétés et de qualités, elles réduisent les risques et ajoutent de la valeur. Cela contribue à la résilience de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du café. Des activités économiques parallèles peuvent fournir des sources de revenus supplémentaires, rendant les producteurs de café plus résistants aux fluctuations des prix, aux événements météorologiques, aux ravageurs et aux maladies.

Un environnement favorable après l'étape de la plantation est extrêmement important. Les pays producteurs prospères dotés d'une structure fonctionnelle de petits exploitants, comme le Brésil et le Viet Nam, investissent massivement dans les infrastructures routières, modernisent les moyens de communication et améliorent l'accès aux marchés financiers.

Investir dans les structures des petits exploitants est nécessaire à la fois pour les producteurs de café et pour l'avenir de l'industrie du café. Fournir aux petits exploitants agricoles le soutien externe dont ils ont besoin pour les aider à passer de la survie à la prospérité est une priorité claire pour le secteur.

### ***Investissements au niveau de la production***

Une grande partie de la valeur du café est acquise au stade de la production. Les méthodes de culture et de traitement post-récolte peuvent grandement influencer les produits du café, à la fois en termes de qualité et de valeur. Cela fait de l'investissement des producteurs, des gouvernements et des acheteurs dans le processus de production, une décision commerciale sensée, voire essentielle.

#### **■ Recherche et développement agricole**

Les investissements publics dans la R&D agricole, qui stimulent la productivité par hectare, peuvent aider les pays producteurs de café à obtenir des résultats exceptionnels. Les organisations locales de recherche agricole telles qu'Embrapa au Brésil et Cenicafe en Colombie et les organisations internationales dont World Coffee Research s'évertuent à sélectionner des variétés de caféiers modernes.

Les variétés modernes visent une productivité plus élevée, de meilleurs profils de tasse et, surtout, la résilience climatique. Elles visent à maximiser les revenus des agriculteurs individuels et à assurer le développement durable de l'industrie du café.

Par exemple, le secteur brésilien du café s'est développé grâce à la professionnalisation des pratiques agricoles pour une production plus élevée et une meilleure efficacité. L'intégration de technologies plus efficaces et adaptées (en termes de taille et de topographie des exploitations) peut aider à maximiser la production à un coût minimal pour un meilleur profit.

La productivité au Brésil a quadruplé, passant de 8 à 32 sacs / hectare en 20 ans environ, grâce au travail du Consortium Embrapa. Ce résultat impressionnant a été obtenu grâce à une combinaison de méthodes de production innovantes, telles que l'augmentation de la densité des plantations, l'amélioration de la culture et de l'élevage et l'introduction de nouveaux plants.

La numérisation dans l'ensemble de l'industrie agricole (également appelée agriculture 4.0 ou agriculture utilisant les technologies de l'information et de la communication) a également fortement concouru à rendre la production agricole plus efficace. Ces technologies de l'information et des données optimisent les systèmes agricoles complexes. Les technologies de l'information aident les agriculteurs à prendre des décisions plus éclairées sur la base de données concrètes.

Certaines de ces méthodes agricoles font leur chemin dans le monde du café. Elles sont testées dans des pays producteurs de café de taille et de structure similaires. Les pays producteurs de café sont constitués de milliers de petites exploitations, et avec une topographie montagneuse compliquée, ils ont souvent besoin d'autres solutions adaptées pour améliorer la productivité et l'efficacité.

Pour que la numérisation de la production de café réussisse, cependant, les bonnes politiques, infrastructures et installations de renforcement des capacités doivent être en place. Ce socle doit être mis en œuvre avant le déploiement de toute stratégie de numérisation.

### ■ Traitement post-récolte : De l'expérimentation à l'innovation et à la modernisation

Un autre domaine dans lequel les producteurs ont fait des expérimentations et innovations est la transformation du café après la récolte des cerises. C'est ce qu'on appelle le « traitement post-récolte » ou « la première transformation ». Les procédés post-récolte traditionnels sont les procédés naturels lavés, dépulpés et naturels. (Le chapitre 5 fournit des détails.)

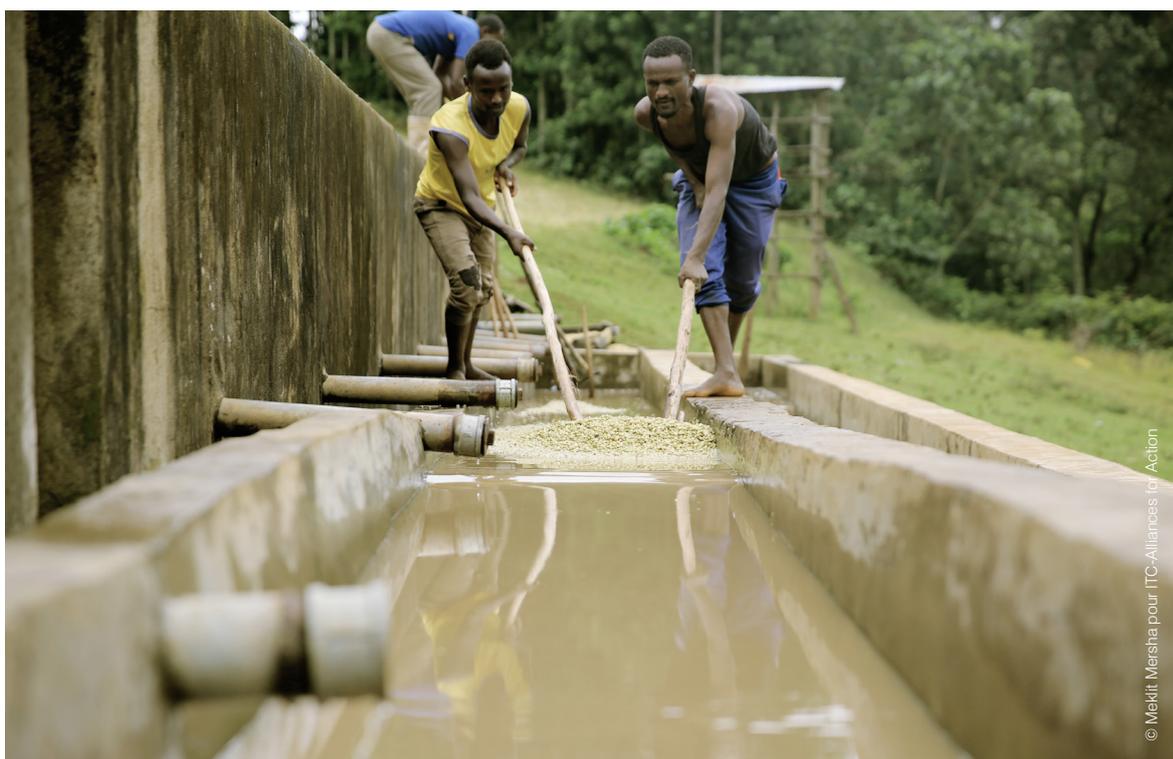
Les méthodes traditionnelles sont encore principalement utilisées dans la production de café et sont constamment améliorées. Des équipements innovants et respectueux de l'Environnement sont désormais proposés sur le marché, par exemple, avec une meilleure efficacité énergétique et une consommation d'eau réduite.

Les agriculteurs et les agroentrepreneurs expérimentent activement de nouveaux processus post-récolte tels que la fermentation anaérobie et la fermentation par levures. De nouvelles technologies pour des mesures plus spécifiques au cours des différentes étapes du processus sont également en cours de développement, permettant un suivi et un contrôle meilleurs et plus précis des procédures et des résultats. Cependant, elles n'en sont encore qu'à leurs balbutiements et ne sont pas encore largement utilisées.

L'inconvénient de l'expérimentation dans le traitement primaire est la difficulté de réplification et d'extension. Le temps, les compétences et les ressources considérables requises pour leur utilisation en font une approche à haut risque et à faible rendement pour les producteurs qui ne sont pas en mesure d'absorber le risque.

Les producteurs qui s'adressent au marché des spécialités par le biais du commerce direct ou qui ont des clients fidèles avec des exigences de qualité spécifiques pour de grands volumes de café vert peuvent tirer plus de valeur que d'autres de l'expérimentation et de l'innovation dans la transformation.

Les technologies éco-efficaces au niveau de la transformation post-récolte sont une autre avancée récente, dans le cadre des efforts d'atténuation du changement climatique (expliqués au chapitre 2). Les producteurs adoptent également l'adaptation au changement climatique dans les techniques de séchage pour éviter de perdre la qualité de leurs récoltes à cause de la moisissure ou d'un séchage pas uniforme dû aux pluies inhabituelles causées par le changement climatique.



Planteurs lavant du café dans la région de Jimma en Éthiopie (Union coopérative des planteurs de café d'Oromia).

Le traitement post-récolte est une étape importante de la production de café qui influence fortement la qualité et la valeur du produit final. Les multinationales et les coopératives locales reconnaissent aujourd'hui et investissent massivement dans l'étape de broyage à sec de l'opération de production de café.

Les équipements et technologies modernes du broyeur à sec permettent une meilleure distinction des qualités et un aperçu plus clair des défauts. Ils permettent un retour sur investissement significatif pour les exportateurs de qualités premium et standard car la constance dans la qualité est assurée, leur permettant de correspondre aux paramètres de qualité exacts définis par les acheteurs internationaux.



Processus de séchage naturel au Costa Rica.

#### Encadré 1 : Méthodes de traitement du café

##### **Café lavé**

Également connu sous le nom de « processus humide », la cerise de café est réduite en café dépulvé par une machine, enlevant la peau extérieure rouge ou jaune de la cerise. Une fois cela fait, les grains avec leur mucilage sont ensuite fermentés dans l'eau pendant 1 à 2 jours, voire plus.

De toutes les méthodes de traitement du café, la méthode de lavage est la plus courante et produit souvent le café de la plus haute qualité. Cependant, elle nécessite une grande habileté et une utilisation de l'eau pour être exécutée correctement. Certains des cafés les plus chers du monde sont produits grâce à ce processus.

##### **Café naturel**

Connue sous le nom de « traitement naturel du café » ou « processus à sec », c'est la méthode de préparation la plus ancienne et elle est utilisée depuis des centaines d'années. Les agriculteurs placent les cerises de café sur une surface plane où elles sont ensuite séchées naturellement au soleil. Ce processus prend normalement 2 à 6 semaines, et les grains sont remués afin qu'ils se retournent et sèchent de manière uniforme.

Une fois les grains séchés, ils sont retirés de la cerise. Les producteurs de café du monde entier utilisent cette méthode plus souvent car elle est moins coûteuse et légèrement plus facile que la méthode de traitement par lavage.

Elle est plus populaire dans les endroits avec une faible humidité, de faibles précipitations ou un accès à l'eau peu fiable.

##### **Café naturel en pulpe** (y compris en pulpe naturelle / au miel et autres)

La méthode naturelle pulpée est une méthode hybride plus moderne, combinant des aspects à la fois des méthodes lavées et non lavées. Tout d'abord, les machines enlèvent les peaux extérieures et les grains sont exposés pour sécher au soleil. Une fois le processus de séchage terminé, les agriculteurs stockent les grains pendant environ 24 heures, puis les sèchent.

Le semi-lavage des grains de café nécessite moins d'étapes et permet un traitement plus rapide.

*Source* : Centre du commerce international.

### ■ Des pratiques de plus en plus durables

Les exportateurs et négociants locaux et internationaux ont également adapté et affiné leurs méthodes. Ils ont essayé d'intégrer des pratiques durables dans toute la chaîne de valeur du café. De nombreux exportateurs ont investi dans des projets d'approvisionnement durable et embauchent de plus en plus d'équipes d'agronomes et de conseillers techniques pour aider les agriculteurs à l'origine.

Une plus grande sensibilisation à la durabilité dans les pays producteurs et consommateurs a entraîné des efforts aux deux extrémités de la chaîne de valeur. Produire des cafés durables n'est plus uniquement une question de conscience ou de responsabilité sociale et environnementale ; c'est devenu une exigence du marché et un atout concurrentiel.

### *Valeur ajoutée à l'origine*

Outre les améliorations et les investissements dans la transformation du café vert ou la transformation post-récolte, certains pays producteurs investissent dans la valeur ajoutée à l'origine. Cela marque le passage du rôle de producteur d'une matière première (café vert) à celui de producteur d'un produit final commercialisable. La torréfaction ou la transformation du café vert à l'origine ajoute une valeur considérable, crée de meilleurs profits et stimule les emplois, les revenus et la prospérité nationale.

Les prix sont souvent imposés aux agriculteurs, incapables de décider quand et à quel prix ils vendent leur café. Très peu de café est vendu sous forme de café torréfié : moins de 0,5 % est exporté sous forme de produit fini torréfié et moulu.<sup>111</sup> Bien que certains pays producteurs disposent d'un marché intérieur sain, nombre d'entre eux ont nécessité une intervention gouvernementale de haut niveau pour promouvoir la consommation de café local.

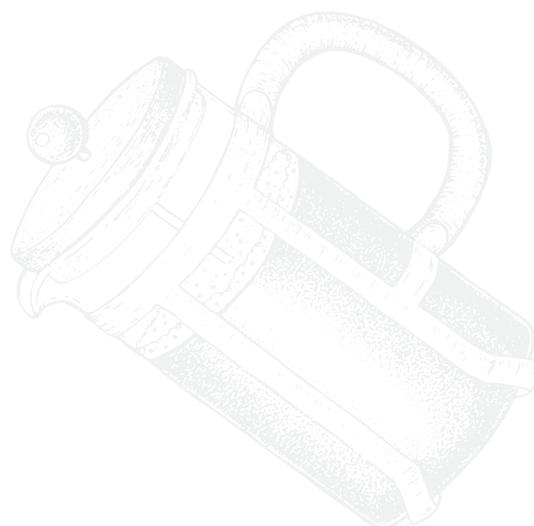
Les entreprises de torréfaction nationales et internationales torréfient depuis longtemps le café d'origine dans des pays comme le Brésil, la Colombie et le Costa Rica. Pour le Brésil en particulier, cela a été un moyen efficace de réduire la dépendance vis-à-vis des marchés internationaux et de renforcer son économie.

Avec un marché intérieur fort pour le café (la consommation brésilienne, quelque 22 millions de sacs par an, augmente régulièrement, représentant 35 à 40 % de la production), le Brésil est un important producteur de café soluble. Environ 80 % de la production soluble brésilienne est exportée.

Dans les pays producteurs où la consommation de café est établie, la qualité standard est généralement la plus consommée. Au Brésil, 95 % de la consommation est du café torréfié et moulu, tandis que 5 % est du café soluble. L'Éthiopie, le Costa Rica et la Colombie sont également de grands consommateurs de café (l'Éthiopie consomme la moitié de sa production totale). D'autres pays producteurs, comme l'Indonésie, commencent tout juste à consommer du café soluble (principalement des emballages 3 en 1).

Les segments de qualité premium et de spécialité commencent seulement à émerger. Ils représentent une part marginale de la consommation et de la valeur ajoutée à l'origine. La sensibilisation à la qualité et l'accès vont de pair avec le revenu disponible. À mesure que les revenus augmentent dans ces pays, la demande des consommateurs se déplacera vers des segments de café de meilleure qualité.

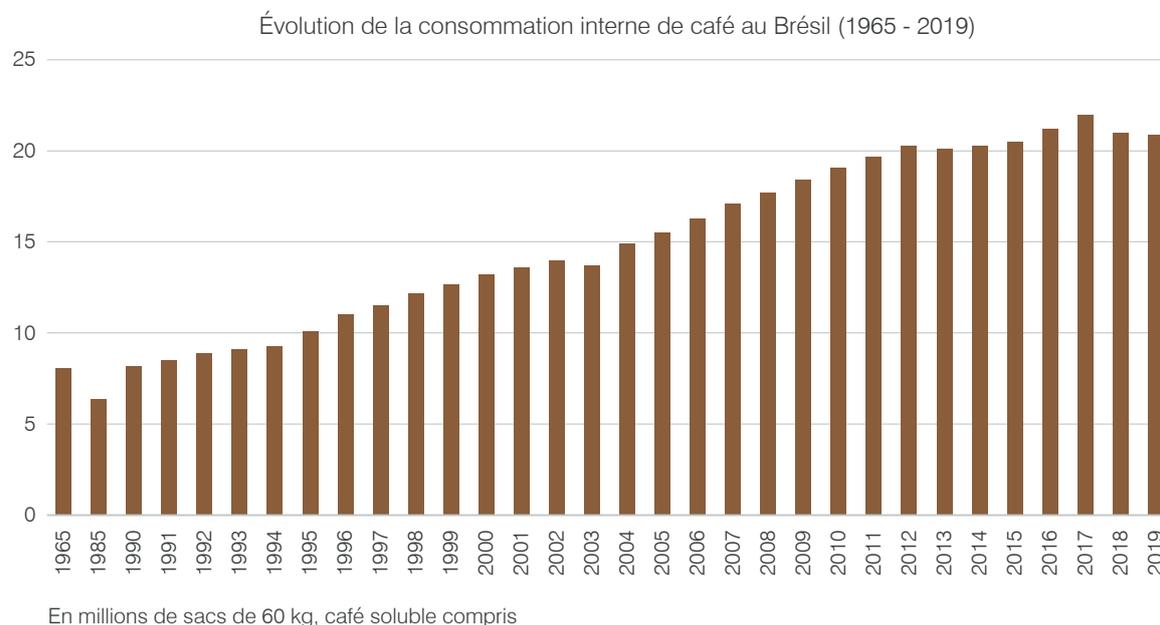
Au Brésil, en Colombie et au Viet Nam, des investissements ont été réalisés dans des installations de production de café soluble et des usines de décaféination. Ces installations représentent des investissements en capital intensifs.



111. Statistiques de l'OIC.

Figure 7 : La consommation de café au Brésil a plus que doublé depuis 1995

En millions de sacs, café soluble compris



**Source :** Association brésilienne des cafés de spécialité.

Ajouter de la valeur au café dans les pays producteurs crée un énorme potentiel de développement. Cela peut être une tâche difficile souvent semée d'embûches. Généralement, plus de 90 % du café exporté des pays producteurs est sous forme verte (brute).

Cela soulève la question de savoir pourquoi la valeur ajoutée dans les pays producteurs de café est si faible. Les raisons sont avant tout techniques et logistiques :

- **Préservation de la qualité :** Les grains de café vert ont une durée de conservation beaucoup plus longue que le café torréfié (et moulu). Malgré un conditionnement amélioré pour le café torréfié, il doit être consommé rapidement pour une qualité et un goût optimaux.
- **Mélanges et marques adaptés au marché :** La plupart des cafés torréfiés et moulus sont des mélanges vendus en tant que produits de marque. Les torréfacteurs hésitent à changer leurs mélanges. La disponibilité de cafés alternatifs dans les mélanges, la saisonnalité et les fluctuations de l'offre et de la demande sont également importantes. Les mélanges peuvent être très difficiles à gérer dans les pays producteurs, qui ont généralement une grande distance à parcourir avant de livrer le produit aux consommateurs.
- **Livraison juste à temps :** Les supermarchés et les centres commerciaux ne disposent pas de stocks importants. Ils font face à l'évolution rapide de la demande des clients et adaptent rapidement les commandes à l'activité des torréfacteurs. La demande et les besoins changent rapidement. Certaines exigences de type de palette ou les livraisons de paquets 500 g à la place des sachets habituels de 1 kg sont quelques exemples. Cette fluctuation de la demande nécessite une flexibilité difficilement maniable à grande distance : le temps de réaction est trop long pour la permettre.

## Que se passe-t-il au niveau de la consommation ?

La demande de café est directement liée à la croissance démographique et au revenu disponible. La population mondiale augmente de 1 % par an et la consommation mondiale de café a augmenté de près de 2 % par an au cours des 20 dernières années.

Tableau 9 : Les États-Unis sont le premier consommateur de café depuis des dizaines d'années

Plus grands consommateurs de café  
('000 sacs équivalents verts)

PAYS	2000	PAYS	2005	PAYS	2010	PAYS	2015	PAYS	2019	
États-Unis	18,856	États-Unis	20,851	États-Unis	21,242	États-Unis	24,008	États-Unis	26,891	1
Brésil	12,700	Brésil	14,900	Brésil	18,400	Brésil	20,300	Brésil	22,830	2
Allemagne	9,142	Allemagne	8,382	Allemagne	8,781	Allemagne	9,240	Allemagne	9,490	3
Japon	6,671	Japon	7,255	Japon	7,179	Japon	7,646	Japon	7,806	4
France	5,451	Italie	5,397	Italie	5,224	France	5,277	Indonésie	5,429	5
Italie	5,086	France	5,257	France	5,149	Italie	5,076	France	5,340	6
Espagne	3,124	Espagne	2,989	Russie	3,683	Indonésie	4,375	Italie	5,203	7
Royaume-Uni	2,543	Russie	2,976	Canada	3,443	Canada	3,786	Russie	4,801	8
Canada	2,376	Canada	2,761	Indonésie	3,116	Russie	3,777	Canada	4,011	9
Pays-Bas	2,374	Royaume-Uni	2,620	Pologne	3,018	Royaume-Uni	3,301	Royaume-Uni	3,811	10
Russie	1,621	Pays-Bas	2,343	Espagne	2,959	Pologne	2,992	Pologne	3,153	11
Pologne	1,908	Pologne	2,138	Royaume-Uni	2,944	Espagne	2,923	Vietnam	3,075	12
Algérie	1,648	Algérie	2,026	Pays-Bas	2,393	Pays-Bas	2,494	Espagne	2,966	13
Éthiopie	1,500	Indonésie	1,963	Algérie	2,081	Mexique	2,458	Philippines	2,792	14
Suède	1,495	Mexique	1,807	Mexique	1,935	Philippines	2,266	Pays-Bas	2,575	15
Colombie	1,405	Éthiopie	1,700	Philippines	1,821	Algérie	2,161	Mexique	2,397	16
Mexique	1,363	Suède	1,580	Éthiopie	1,650	Vietnam	2,131	Corée, Rép. de	2,373	17
Indonésie	1,325	Colombie	1,513	Suède	1,626	Corée, Rép. de	1,905	Algérie	2,331	18
Belgique/ Luxembourg	1,216	Corée, Rép. de	1,293	Colombie	1,544	Éthiopie	1,800	Chine	2,207	19
Corée, Rép. de	1,195	Belgique / Luxembourg	1,230	Corée, Rép. de	1,365	Thaïlande	1,755	Thaïlande	2,169	20
Finlande	989	Inde	1,196	Finlande	1,344	Suède	1,725	Colombie	1,847	21
Philippines	985	Philippines	1,084	Thaïlande	1,302	Australie	1,659	Suède	1,812	22
Autriche	970	Finlande	1,026	Vietnam	1,296	Colombie	1,629	Éthiopie	1,811	23
Suisse	900	Autriche	999	Inde	1,250	Finlande	1,396	Australie	1,807	24
Danemark	843	Suisse	996	Belgique / Luxembourg	1,225	Chine	1,359	Turquie	1,513	25
Inde	834	Grèce	913	Australie	1,213	Venezuela	1,293	Finlande	1,448	26
Norvège	719	Vietnam	891	Venezuela	1,077	Inde	1,242	Inde	1,342	27
Venezuela	716	Australie	881	Suisse	1,029	Belgique / Luxembourg	1,237	Danemark	1,300	28
Australie	713	Thaïlande	871	Autriche	1,019	Danemark	1,129	Rép. Tchèque / Slovaquie	1,300	29
Portugal	683	Danemark	817	Grèce	1,017	Rép. Tchèque / Slovaquie	1,129	Belgique / Luxembourg	1,293	30
<b>UE (28)</b>	<b>39,613</b>	<b>UE (28)</b>	<b>39,972</b>	<b>UE (28)</b>	<b>43,409</b>	<b>UE (28)</b>	<b>45,054</b>	<b>UE (28)</b>	<b>46,799</b>	
<b>Total mondial</b>	<b>107,211</b>	<b>Total mondial</b>	<b>120,327</b>	<b>Total mondial</b>	<b>135,188</b>	<b>Total mondial</b>	<b>150,792</b>	<b>Total mondial</b>	<b>166,517</b>	

Source : ITC.

Le monde consomme plus de 165 millions de sacs de café par an. Cela équivaut à près de 3 milliards de tasses de café par jour. En dehors de l'Union européenne, qui consomme près de 50 millions de sacs de café chaque année, les États-Unis sont le plus grand marché de café au monde, avec une consommation annuelle de près de 27 millions de sacs. Le Brésil suit de près, avec près de 23 millions de sacs par an. Ces trois marchés représentent jusqu'à 60 % de la demande mondiale annuelle de café.

Il convient de noter que la consommation de café vert est principalement subdivisée en trois grandes catégories :

### CAFÉ TORRÉFIÉ ET MOULU

C'est de loin la catégorie la plus importante, représentant environ 75 % de tout le café consommé dans le monde. Elle comprend les cafés torréfiés et consommés dans les pays producteurs. Les grandes multinationales dominent principalement les marchés associés.

Les mélanges de café sont un produit courant proposé dans cette catégorie. Les torréfacteurs industriels mélangent souvent le café pour garantir un profil de tasse prédéfini et une uniformité du produit fini. Le mélange augmente la flexibilité des torréfacteurs, de sorte qu'ils dépendent moins d'une seule origine ou qualité. Cela leur permet également de compenser les changements saisonniers du goût de la tasse et de passer à d'autres qualités en cas de pénurie de café ou de volatilité inattendue des prix.

Les torréfacteurs de l'industrie proposent leurs cafés non seulement torréfiés, mais également moulus. Les torréfacteurs utilisent des broyeurs industriels et des installations d'emballage adaptées parce que les cafés moulus se détruisent rapidement. Les méthodes pour prolonger la durée de conservation des grains de café torréfiés comprennent l'emballage sous vide et la protection par vaporisation.

Pendant ce temps, il y a eu une résurgence de petits torréfacteurs locaux de café de spécialité, qui se concentrent sur le café de haute qualité et produisent de petits lots « artisanaux ». Chaque grande ville peut en compter au moins une, et elles sont devenues des points chauds pour les foules de jeunes et d'amateurs de café. Dans certains pays, les torréfacteurs de café de spécialité font désormais partie intégrante de la culture nationale du café, offrant de belles boutiques et vendant un style de vie, pas seulement du café.

### CAFÉ INSTANTANÉ OU SOLUBLE

Le terme « café instantané » ou « café soluble » comprend les poudres séchées par pulvérisation et lyophilisées ainsi que les concentrés liquides. Ces méthodes de traitement du café sont toutes basées sur une procédure commune. Tout d'abord, le café est torréfié, moulu et infusé. Le café liquide est ensuite déshydraté et transformé en un concentré de type sirop ou en une poudre. La déshydratation se fait en chauffant ou en congelant le café infusé. La saveur est mieux conservée grâce à la lyophilisation, qui produit souvent une meilleure qualité.

Pour la plupart des cultures qui ne boivent pas de café, le café instantané est largement considéré comme le premier point de contact avec la consommation de café. En Europe de l'Est, en Asie de l'Est et en Asie du Sud-Est en particulier, le café soluble détient une part de marché élevée. La demande de boissons dites 3 en 1 dans ces régions n'a cessé de croître. Ces produits combinent du café soluble, de la crème non lactière et du sucre et se présentent sous forme de sachets ou de canettes à usage unique. Ils sont très pratiques et extrêmement populaires.

La plupart des principaux pays producteurs de Robusta, dont le Brésil, l'Inde, l'Indonésie et le Viet Nam, ont des usines de café soluble, ces installations appartiennent à de grandes sociétés internationales telles que Nestlé et Jacobs Douwe Egberts. Le café soluble permet aux pays producteurs de café d'ajouter plus de valeur localement.

Tableau 10 : Le Brésil et l'Inde dominent les importations de produits solubles dans l'Union européenne

PAYS	2015	2016	2017	2018	2019
Brésil	607	611	487	478	570
Inde	197	246	280	350	323
Vietnam	227	201	273	307	290
Suisse	274	271	252	276	275
Équateur	593	432	383	277	235
Colombie	189	214	215	219	214
Mexique	75	120	167	166	97
Fédération de Russie	5	34	8	19	21
Chine	17	31	23	16	11
Malaisie	15	42	20	14	10
Ukraine	79	83	66	67	84
République islamique d'Iran	3	1	0	1	2

PAYS	2015	2016	2017	2018	2019
Thaïlande	41	36	33	35	35
Côte d'Ivoire	56	17	22	1	1
Philippines	1	0	0	0	0
Canada	9	3	4	0	0
Norvège	3	4	3	2	2
Afrique du Sud	0	1	0	1	0
<b>TOTAL IMPORTATIONS UE</b>	<b>2 390</b>	<b>2 348</b>	<b>2 234</b>	<b>2 231</b>	<b>2 169</b>

**Remarque** : '000 sacs.

**Source** : ITC et sources commerciales.

## CAFÉ DÉCAFÉINÉ

Le café décaféiné a été introduit pour la première fois sur le marché en Europe. Des données précises sur la consommation de café décaféiné ne sont pas facilement disponibles, donc la plupart des statistiques sont une supposition éclairée.

La répartition de la consommation de café dans le monde est intéressante à observer et souvent surprenante. La consommation par habitant la plus élevée se trouve dans les pays scandinaves, allant de 9 kg en Suède et au Danemark à 12kg en Finlande. En revanche, les Italiens et les Slovènes boivent l'équivalent de 6 kg de café par personne chaque année.

**Tableau 11 : La consommation par habitant est la plus élevée en Finlande et en Norvège**

PAYS	kg/an	PAYS	kg/an
Finlande	12	Japon	3,7
Norvège	10	Royaume-Uni	3,5
Suède	9	Costa Rica	3,5
Danemark	9	Algérie	3,2
Pays-Bas	8	Afrique du Sud	3
la Belgique	8	République de Corée	2,9
Autriche	8	Arabie Saoudite	2,7
Suisse	7	El Salvador	2,5
Allemagne	7	Éthiopie	2,4
Canada	7	Fédération de Russie	1,8
Bésil	6	Ukraine	1,4
Italie	6	Indonésie	1,3
Slovénie	6	Mexique	1,3
France	5	Monde	1,2
Union européenne	5	Philippines	1,2
États-Unis	5	Vietnam	1,2
Australie	4,6	Turquie	1,1
Portugal	4	Chine	0,13
Espagne	4	Inde	0,08
Pologne	4		

**Source** : ITC, ICO, P&A Marketing, US Department of Agriculture, national and company statistics, Morten Scholer (2018), *Coffee and Wine: Deux mondes comparés*.

## Marchés traditionnels

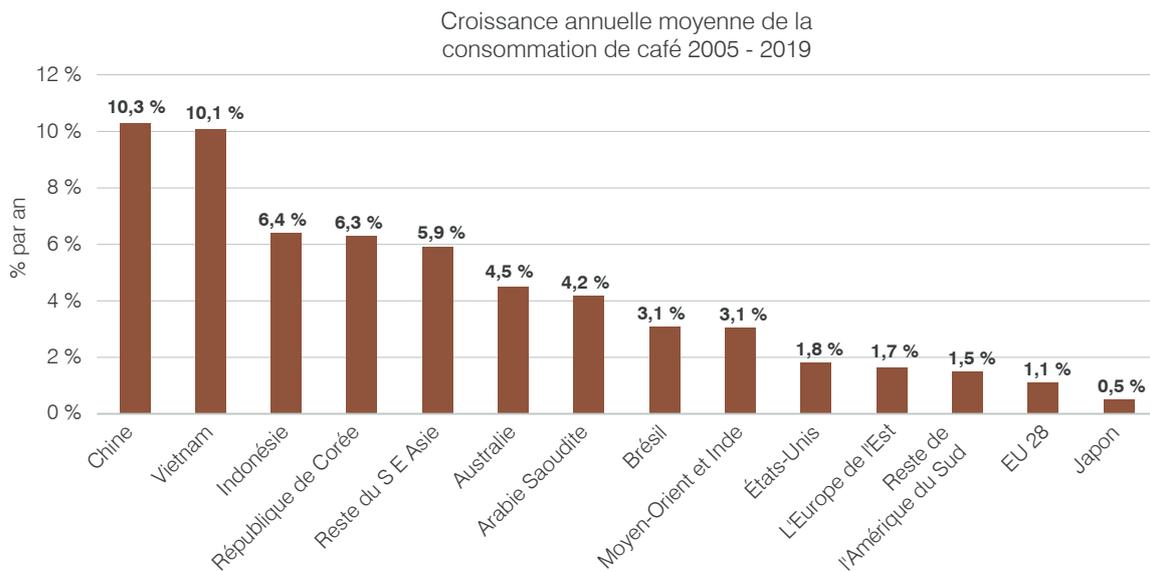
Une grande partie de la production couvre la demande de café standard, qui est principalement du café de qualité moyenne produit en série, soit pour des produits torréfiés et moulus, soit pour du café instantané. Il s'agit en grande partie de café Robusta. Bien que les cafés de spécialité ne représentent qu'un faible pourcentage du volume total du marché, ce secteur a le plus grand potentiel de croissance en raison de l'évolution des habitudes de consommation, notamment la demande pour une plus grande variété de boissons, une meilleure expérience ou des produits plus éthiques.

Les marchés traditionnels de consommation de café sont décrits comme ayant atteint leur maturité et la croissance globale a décliné. Le taux de croissance annuel composé en Europe occidentale, le marché le plus grand et le plus mature au monde, n'était que de 1 % en 2012 - 2017 et un niveau de croissance similaire est escompté en 2017 - 2022.<sup>112</sup> Le marché italien devrait se développer le plus au cours de cette période, tiré par la dosette à portion individuelle.

Au sein de ces marchés, les trois segments de qualité du café standard, premium et spécialisé continuent d'occuper des parts constantes (de taille différente). Aujourd'hui, la demande mondiale pour les trois segments de qualité reste stable, en fonction de la structure de la clientèle des marchés auxquels ils s'adressent.

Euromonitor prévoit que la valeur du marché américain du café augmentera de 2,9 % en 2018 - 2023, bien que le volume diminuera de 1 %. La valeur du café est également en hausse sur les cinq plus grands marchés européens.

Figure 8 : La consommation de café augmente le plus en Chine et au Viet Nam



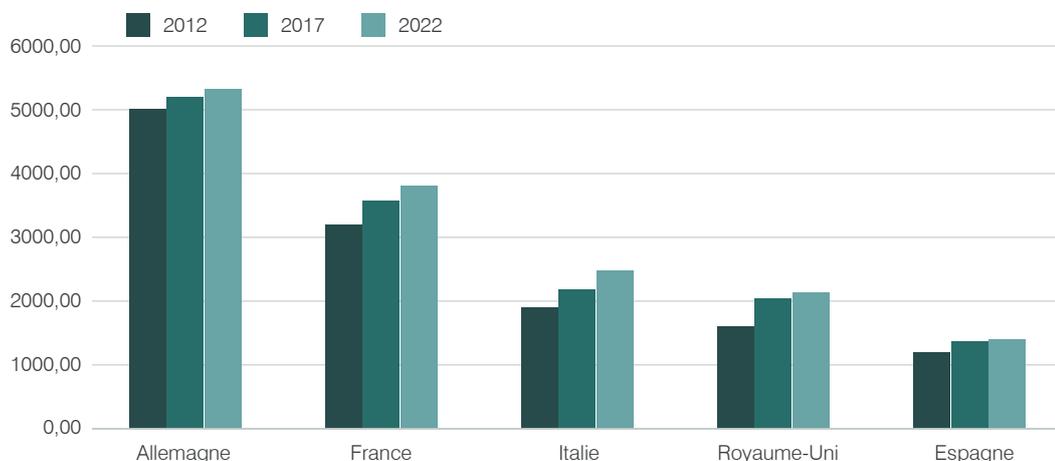
**Remarque :** Reste du S E L'Asie comprend l'Asie du Sud-Est et l'Océanie à l'exception des pays dans le graphique.

L'Amérique du Nord comprend les États-Unis, le Canada et le Mexique.

L'Europe de l'Est comprend l'Albanie, le Kosovo, la Bosnie, la Macédoine du Nord, la Fédération de Russie et la zone de l'ancienne Communauté des États indépendants, et la Serbie.

**Source :** ITC.

Figure 9 : L'Allemagne est le marché du café européen le plus précieux



**Remarque :** Valeur indiquée en \$millions.

**Source :** Euromonitor, Passport Hot Drinks: Le café en Europe occidentale (2018).

112. Euromonitor International (mars 2018). Passport Hot Drinks: Café en Europe occidentale.

Certains des nouveaux acteurs du marché mondial du café utilisent des outils de marketing modernes tels que les médias sociaux et d'autres plateformes en ligne pour accroître leur portée. L'ensemble de l'industrie profite de ces efforts, car la popularité du café monte en flèche et la demande continue d'augmenter rapidement et régulièrement.

Bien que des concepts et des magasins de café modernes soient apparus à de nombreux coins de rue en Amérique du Nord, en Europe, en République de Corée et en Australie, la consommation de café sur ces marchés est restée stable depuis 2000, au lieu d'augmenter comme prévu. Certaines raisons sont :

- **Moins de grammes par tasse de café.** Les nouvelles technologies de torréfaction, de mélange, de broyage et d'infusion permettent d'extraire davantage de chaque grain de café. Il y a trente ans, la norme pour une tasse de café maison en Amérique du Nord et en Europe était de 7 à 8 g de café torréfié et moulu. Aujourd'hui, les taux d'extraction modernes des machines à café individuelles entièrement automatisées ne nécessitent que 6 à 7 g de café ; les systèmes à capsules ne nécessitent que 5 g de café.

Utiliser seulement 1 g de moins par portion peut sembler insignifiant, mais c'est une réduction d'environ 13 %. D'un point de vue mondial, 13 % équivaut à la part de la production mondiale de café provenant d'Amérique centrale (21 millions de sacs).

- **Moins de gaspillage dans la préparation du café.** Il y a moins de déversement de carbone au fil du temps. Les machines à usage unique dans les bureaux et les maisons évitent les déversements (ces maisons et bureaux étant identifiés comme grands consommateurs de café). La préparation du café hors domicile dans les bars, cafés et restaurants repose également fortement sur un équipement précis et se concentre sur la minimisation des déversements.

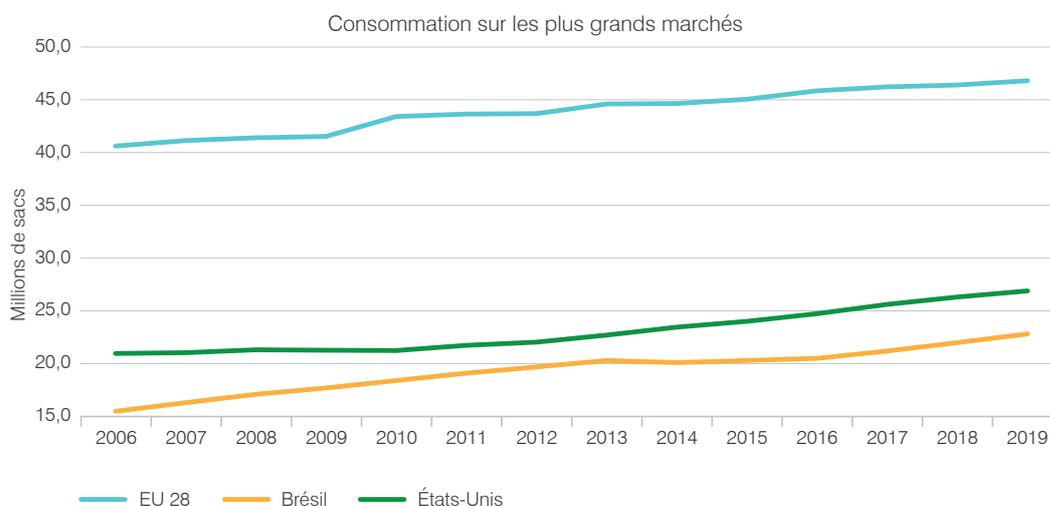
- **Une meilleure efficacité.** Il existe un potentiel de croissance pour continuer à faire plus avec moins. La tendance est à la poursuite de la combinaison de taux d'extraction plus élevés et de moins d'erreurs dans les portions de café, ainsi que d'une légère augmentation des importations de café vert.

Le café continue d'être commercialisé comme faisant partie d'une culture ou d'un mode de vie que les consommateurs désirent, plutôt que comme un simple produit. L'une des principales raisons de sa popularité mondiale réside dans cette stratégie de marketing, car il devient ce que les consommateurs considèrent comme un produit « essentiel ».

La consommation de café est restée stable depuis le début de la pandémie de COVID-19. Après la frénésie initiale des gens qui s'approvisionnent en café, les modes de consommation sont revenus à la normale. La pandémie a provoqué un glissement de la consommation « hors domicile » vers la consommation « à domicile », prouvant que le café est un produit résistant aux crises.

L'effet final du COVID-19 sur les habitudes de consommation ne peut pas encore être évalué. Le passage à la consommation à domicile a profité à de nombreuses marques établies proposant des produits à base de café au supermarché. Cela pourrait indiquer une demande croissante de cafés standard et de qualité supérieure. Les torréfacteurs vendant des cafés dans le segment des cafés de spécialité à travers leurs cafés haut de gamme peuvent connaître des moments difficiles. Les plateformes de commerce en ligne et les boutiques en ligne pourraient être une bonne alternative et le seul moyen de compenser la perte d'activité dans le café.

Figure 10 : Consommation sur les plus grands marchés (en millions de sacs)

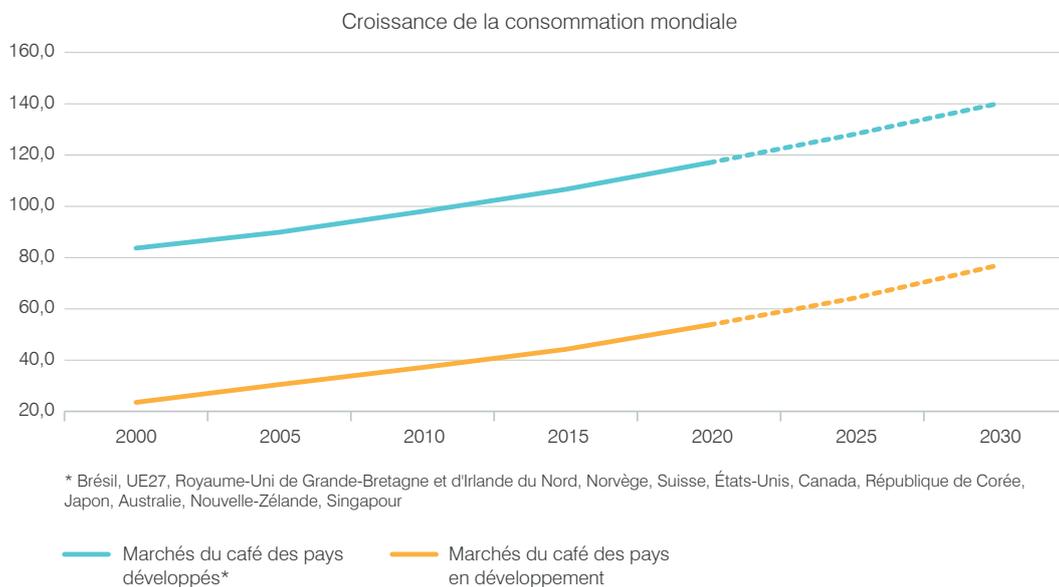


Source : ITC.

### Marchés émergents ou « non traditionnels »

L'essentiel de la croissance entre 1990 et 2016 s'est produit dans les pays producteurs de café et les marchés émergents, où l'expansion a été rapide, au Brésil en particulier bien que la consommation par habitant soit encore faible.

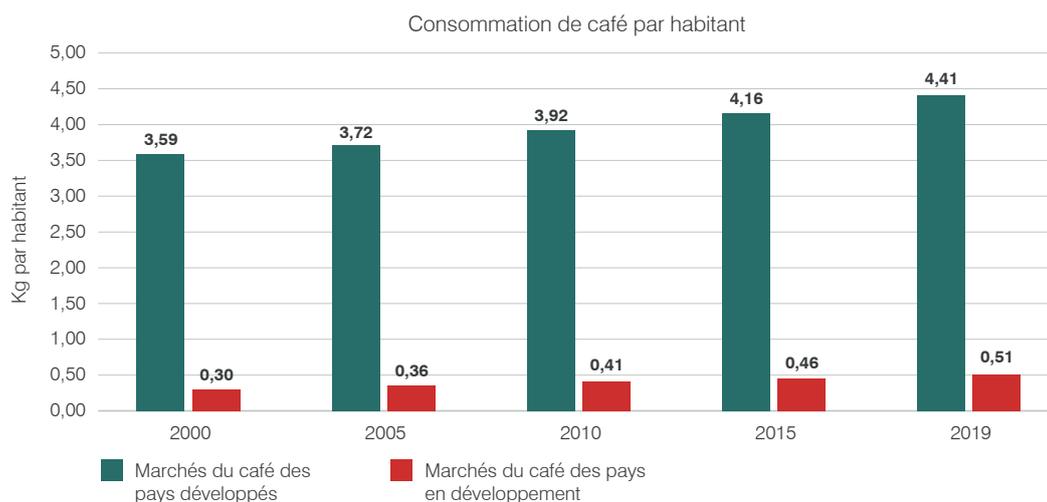
Figure 11 : Les marchés du café en développement suivent le rythme des marchés développés



Source : ITC.

Jusqu'à récemment, les marchés traditionnels de consommation de café étaient les États-Unis, le Canada, l'Europe occidentale et le Japon. Le Brésil est devenu le premier producteur-consommateur mondial et, en tant que deuxième pays consommateur, doit être inclus dans ce segment de marché. L'Australie, la Nouvelle-Zélande, la République de Corée et Singapour ont récemment rejoint ce principal segment du marché de la consommation de café. Ils représentent collectivement 1,1 milliard de personnes et ont une consommation moyenne par habitant de 5 kg de café, avec un taux de croissance annuel constant de 1 %.

Figure 12 : La consommation de café par habitant grimpe dans les pays en développement



#### Remarques :

Populations des pays développés\* : 1,57 milliard en 2019 : Croissance moyenne de la consommation 2000 - 2019 1,8 % par an  
 Population des pays en développement : 6,1 milliards en 2019 : Croissance moyenne de la consommation 2000 - 2019 3,7 % par an  
 \*- Brésil, UE27, Royaume-Uni, Norvège, Suisse, États-Unis, Canada, République de Corée, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande, Singapour.

Source : Données sur la consommation dans le commerce et données sur la population de la Banque mondiale.

Plus de 6,7 milliards de personnes vivent dans les pays en développement, où la consommation de café par habitant est très faible de 0,6 kg. Néanmoins, le taux de croissance de ces marchés est supérieur à 4 % par an, preuve de leur fort potentiel d'influence sur la dynamique du marché mondial du café dans les années à venir.

La Chine a connu une augmentation annuelle de 15 % de sa consommation de café. L'Indonésie est le premier consommateur de café en Asie du Sud-Est, bien qu'une grande partie de la croissance concerne les produits 3-en-1. La situation est similaire au Viet Nam, où la consommation de café instantané a augmenté.

### ***Les pays producteurs deviennent des consommateurs***

Peu de pays producteurs, à l'exception notable du Brésil et de l'Éthiopie consomment leur propre café. La majeure partie du café cultivé dans les pays producteurs est exportée vers les marchés étrangers, tels que l'Europe et les États-Unis et, plus récemment, les pays d'Asie du Sud-Est.

Les niveaux de consommation sont mesurés par habitant : la quantité totale de café consommée au cours d'une année divisée par la population d'un pays. La plupart des pays où la consommation de café par habitant est la plus élevée se trouvent en Europe, notamment la Finlande (environ 12 kg), la Norvège (10 kg) et l'Islande (9 kg).

En comparaison, le Brésil qui produit le plus de café au monde, a une consommation par habitant d'environ 6 kg. Ce chiffre augmente d'environ 3 % en moyenne sur un an. Les niveaux de consommation dans d'autres pays producteurs tels que la Colombie (2,1 kg), l'Éthiopie (2 kg), le Viet Nam (1,6 kg) et l'Indonésie (1,1 kg) sont considérablement plus bas.

### **L'EXEMPLE DU BRÉSIL**

L'augmentation de la consommation intérieure peut générer des avantages majeurs, notamment une plus grande demande de produits, moins d'obstacles pour les producteurs et plus d'opportunités pour qu'ils maximisent leurs revenus. Le Brésil est un bel exemple de pays producteur qui a réussi à développer sa consommation intérieure de café, et à en tirer profit.

Le Brésil a mené une campagne très efficace qui a commencé à la fin des années 1980 pour stimuler la consommation intérieure.<sup>113</sup> La campagne était un programme préconcurrentiel financé par l'industrie et orchestré par l'Association brésilienne des torréfacteurs.

La campagne a fait la promotion du café dans les écoles et à la campagne, en éduquant les enfants et les communautés sur les bienfaits du café pour la santé et le bien-être. Cela a eu pour effet de former une nouvelle génération de buveurs de café et de producteurs de café. Cette campagne de marketing a fait passer le Brésil de la consommation intérieure de 6,5 millions de sacs en 1985 à 22 millions de sacs en 2018. Il y a eu une augmentation correspondante de la consommation par habitant de 2,27 kg par an à un peu plus de 6 kg par an.<sup>114</sup>

Après 2002, les torréfacteurs ont progressivement fait campagne directement pour leurs marques et le rôle du programme a commencé à décliner.

La Colombie a adopté une approche similaire pour promouvoir la consommation interne avec sa campagne « Toma Café ».

### **L'EXEMPLE DE L'INDONÉSIE**

Un autre narratif d'approche à succès est celui de l'Indonésie, à travers la production et la consommation à grande échelle de produits 3 en 1, vendus en sachets. Ce produit doit sa popularité à son accessibilité (prix bas et praticité), ce qui en fait un excellent tremplin vers la consommation de café.

Cependant, le Brésil et l'Indonésie sont dans un groupe à part. La plupart des autres pays producteurs sont confrontés à une multitude d'obstacles, d'un manque de connaissances des consommateurs à des obstacles logistiques et bureaucratiques.

### **REVENU DISPONIBLE : LE FACTEUR X**

Le revenu disponible est un obstacle majeur au développement de la consommation de café à l'origine. Alors que de nombreux pays producteurs s'efforcent d'élargir leur classe moyenne et d'améliorer la qualité de vie de leurs citoyens, de nombreux citoyens n'ont pas le revenu disponible nécessaire pour consommer régulièrement du café.

113. Le coût réel de cette campagne n'était que de \$27 millions en 1989 - 2002, moins de \$1 million par an au cours des 10 années suivantes, et encore moins au cours les années d'après.

114. Statistiques de l'Association brésilienne de l'industrie du café, [www.abic.com](http://www.abic.com)

Par exemple, alors que le Viet Nam est le deuxième producteur mondial de grains de café et que la Banque mondiale<sup>115</sup> estime qu'environ 70 % de sa population est en sécurité économique, seuls 13 % appartiennent à la classe moyenne et ont un revenu qui couvre les dépenses discrétionnaires. Cela signifie que beaucoup peuvent considérer le café comme un luxe inaccessible. C'est également une réalité dans d'autres pays producteurs.

L'accès aux produits est également un problème. Pour encourager les exportations, de nombreux pays peuvent entraver la vente du café sur le marché intérieur par les producteurs. S'il n'y a pas d'incitation financière à vendre le café sur le marché intérieur plutôt qu'à l'exporter, et si les politiques et réglementations nationales encouragent ou obligent les producteurs à vendre leur café sur le marché international, la consommation à l'origine sera difficile à promouvoir.

## Encadré 2 : Café Toma : La Colombie goûte à son propre café

De nombreuses initiatives ont vu le jour ces dernières années pour encourager la consommation de café dans les pays producteurs.

Pour faciliter cela, l'Organisation Internationale du Café a publié son Guide étape par étape pour promouvoir la consommation de café dans les pays producteurs, qui s'appuie sur l'expérience de plusieurs pays, dont le cas très réussi du Brésil. Le guide a aidé à développer et à mettre en place des programmes pour augmenter la consommation dans des pays aussi divers que l'Inde, le Mexique et le Costa Rica.

Le programme colombien Toma Café (Drink Coffee) a été le plus durable et le plus réussi. La consommation de café en Colombie a augmenté de 36 % en volume entre 2009 et 2017, effaçant plus ou moins la baisse de 40 % survenue au cours des 20 dernières années. Le programme Toma Café a utilisé à bon escient les recommandations du guide OIC, en les adaptant aux conditions locales et en innovant au-delà.

La campagne a été financée et dirigée par une coalition d'entreprises représentée par un conseil d'administration composé des quatre principaux torréfacteurs, de la Fédération nationale des producteurs de café, de représentants des petits et moyens torréfacteurs, et d'un directeur exécutif à temps plein qui a géré le développement de la stratégie, conception et mise en œuvre du projet.

### Faire monter le succès

Toma Café s'est concentré sur les avantages du café pour la santé et le bien-être, la formation et l'éducation sur le café, ainsi que les relations publiques. Le programme a développé des stratégies pour réduire les obstacles à la consommation et donner aux gens plus de raisons de boire du café. Il a également permis de mieux faire connaître les principaux canaux de distribution, y compris les magasins du coin qui vendent la plus grande part de tout le café consommé en Colombie.

De plus, la campagne a réussi à tirer parti des relations publiques pour atteindre un public beaucoup plus large. Un investissement de \$250 000 a généré une couverture estimée à \$8,5 millions dans les médias de masse. En outre, l'enrôlement des services de formation institutionnels a permis de diffuser les connaissances sur le café aux négociants et aux points de vente au détail.

Le programme a travaillé à la fois pour attirer de nouveaux consommateurs et pour stimuler la consommation parmi les consommateurs existants en encourageant la consommation de café à la maison et à l'extérieur. Le moteur principal du succès de Toma Café a été la création d'un nouvel état d'esprit pour stimuler la demande.



Source : Carlos Brando, Marketing international P&A pour ITC.

115. Banque mondiale. 'Climbing the ladder: Poverty reduction and shared prosperity in Viet Nam,' Update Report 2018. (<http://documents1.worldbank.org/curated/en/206981522843253122/pdf/124916-WP-PULIC-P161323-VietnamPovertyUpdateReportENG.pdf>)

Promouvoir la consommation de café de qualité à l'origine sera encore plus difficile. En effet, les consommateurs des pays où les revenus sont nettement inférieurs à ceux des pays de consommation traditionnels doivent être éduqués pour reconnaître la valeur de dépenser plus pour la qualité.

La plupart des pays producteurs se concentrent donc sur la livraison de café de qualité pour l'exportation. Le café qui est consommé dans le pays est soit le café « reste » qui ne répond pas aux normes de qualité d'exportation, soit il est importé. Et tandis que certains autres pays producteurs (Colombie, Costa Rica, Mexique et Inde) ont lancé des initiatives pour augmenter la consommation intérieure, d'autres ont fait peu ou pas de progrès.

Une augmentation de la consommation pourrait améliorer les revenus et les résultats des producteurs. Alors que la plupart des cafés de spécialité et premium sont exportés, un marché intérieur pourrait être un débouché supplémentaire pour le café de qualité standard. Il pourrait fournir aux producteurs une source de revenus supplémentaire qui leur permettrait d'investir et d'agrandir leur plantation, d'atteindre un revenu vital et éventuellement de réaliser un profit.

L'accès aux marchés intérieurs et étrangers donne également aux producteurs plus de stabilité. Si leurs ventes à l'exportation diminuent pour une raison quelconque, une bonne demande interne de café leur donne une autre source de revenus.

Pour augmenter la consommation locale de cafés nationaux, des campagnes ciblées de sensibilisation et d'éducation destinées aux consommateurs locaux doivent être déployées. Les qualités de café standard sont un excellent tremplin à cet effet, car la plupart des gens peuvent se le permettre.

Promouvoir uniquement les cafés de spécialité n'aura probablement pas beaucoup d'impact dans les pays producteurs. Bien qu'il puisse être un complément utile et un créateur de tendances ciblant un segment de niche, la promotion du café de spécialité ou même premium n'a jamais été au centre des stratégies de consommation interne les plus réussies (telles que déployées au Brésil).

### *Une répartition de la demande par produit et zone géographique*

#### EUROPE

La région européenne couvre un vaste territoire s'étendant de l'Europe occidentale à l'Europe centrale et orientale. Dans la répartition suivante, la région est divisée en deux zones principales :

- **L'Europe occidentale** couvre les 27 membres de l'Union européenne<sup>116</sup> plus la Suisse, la Norvège, l'Islande et depuis le 31 janvier 2021, le Royaume-Uni, en tant que non-membre de l'Union européenne.
- **L'Europe centrale et orientale** comprend l'Albanie, la Biélorussie, la Bosnie-Herzégovine, la Géorgie, la Macédoine du Nord, la Moldavie, le Monténégro, la Fédération de Russie, la Serbie et l'Ukraine.

La demande de café dans la région européenne a augmenté à un rythme constant d'environ 1,3 % par an au cours des 30 dernières années. La région de l'UE (Royaume-Uni inclus) représente environ 81 % des importations totales de café vert (environ 57 millions de sacs en 2018). La Fédération de Russie occupe la deuxième place, représentant environ 9 % de la consommation de café vert (5,5 millions de sacs), suivie par la Suisse avec des importations de café vert de 5 % (équivalent à 24 millions de sacs).

Il est important de noter que les importations de café vert ne sont pas exclusivement destinées à la consommation intérieure. Par exemple, la Belgique réexporte la plupart du café qui est expédié via le port d'Anvers. L'Espagne utilise une grande partie de ses importations de café vert pour fabriquer du café soluble qui est ensuite exporté.

Selon la Commission européenne, l'UE est le plus grand marché sans barrières au monde, plus grand que les États-Unis, le Canada et le Mexique réunis. Au sein de l'Union européenne, les principaux marchés sont l'Allemagne, l'Italie, la Belgique, l'Espagne et la France. Ensemble, ces cinq pays représentent plus de 70 % des importations de café vert dans le bloc.

**Tableau 12 : L'Allemagne et l'Italie importent le plus de café vert en Europe**

	2016	2017	2018	2019
Autriche	268 917	282 317	282 933	303 250
la Belgique	5 170 150	4 607 933	4 689 033	5 125 767
Bulgarie	541 383	484 483	497 967	547 650
Croatie	299 583	196 783	260 883	258 667

116. L'UE27 comprend l'Autriche, la Belgique, la Bulgarie, la Croatie, Chypre, la Tchéquie, le Danemark, l'Estonie, la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, Malte, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la Roumanie, la Slovaquie, la Slovénie, la Suède et l'Espagne. L'UE28 est l'UE27 plus le Royaume-Uni.

	2016	2017	2018	2019
Chypre	26 700	25 567	51 283	47 167
République Tchèque	308 167	206 950	302 733	324 483
Danemark	332 550	256 917	285 700	291 500
Estonie	13 667	22 233	1 433	3 567
Finlande	1 188 733	1 123 200	1 020 500	1 250 850
France	3 502 650	3 414 583	3 791 033	3 833 633
Allemagne	19 016 550	18 313 883	18 749 717	18 909 450
Grèce	820 733	302 450	542 383	647 433
Hongrie	34 817	45 067	48 667	63 067
Irlande	176 333	208 633	200 300	183 317
Italie	9 671 900	9 498 600	10 116 583	10 266 200
Lettonie	56 000	63 983	50 733	40 750
Lituanie	20 583	24 133	27 417	34 200
Luxembourg	11 683	14 983	13 767	12 900
Malte	217	350	683	3 567
Pays-Bas	3 064 800	3 170 233	3 378 267	3 423 283
Pologne	1 701 650	1 897 567	2 049 717	2 057 117
Portugal	895 317	867 683	1 008 983	953 317
Roumanie	339 600	321 983	300 167	296 750
Slovaquie	57 300	79 800	90 583	96 683
Slovénie	222 333	294 233	411 033	488 683
Espagne	4 792 067	4 565 650	4 823 183	5 080 583
Suède	1 844 650	1 807 067	1 779 550	1 860 133
Royaume-Uni	3 235 933	2 773 817	3 285 950	3 171 733
<b>TOTAL UE28</b>	<b>57 614 967</b>	<b>54 871 083</b>	<b>58 061 183</b>	<b>59 575 700</b>
Suisse	2 527 600	2 605 267	2 792 283	2 921 967
Norvège	585 983	585 383	524 667	563 900
Islande	19 183	18 117	15 550	15 967
<b>Total Europe de l'Ouest</b>	<b>60 747 733</b>	<b>58 079 850</b>	<b>61 393 683</b>	<b>63 077 533</b>
Albanie	106 067	52 933	77 767	61 083
Biélorussie	15 200	22 217	31 683	23 350
Bosnie Herzégovine	348 617	335 533	344 700	341 517
Géorgie	74 683	80 133	81 350	88 433
Macédoine du Nord	108 317	101 567	106 467	107 233
Moldavie, République de	250	200	350	467
Monténégro	44 617	43 433	42 933	125 117
Fédération de Russie	2 515 533	2 756 833	2 809 000	3 093 533
Serbie	485 433	481 883	466 283	497 567
Ukraine	274 783	286 567	407 250	243 200
<b>Europe centrale et orientale</b>	<b>3 973 500</b>	<b>4 161 300</b>	<b>4 367 783</b>	<b>4 581 500</b>
<b>TOTAL EUROPE</b>	<b>64 721 233</b>	<b>62 241 150</b>	<b>65 761 467</b>	<b>67 659 033</b>

**Remarque :** En sacs de 60 kg.

**Source :** Calculs de l'ITC basés sur les statistiques UN COMTRADE et ITC.

Une conséquence du marché unique de l'UE est que les importations ou les exportations n'ont pas un seul pays de l'UE comme destination finale. Les marchandises circulent d'un pays à l'autre au sein de la région, ce qui signifie qu'une grande partie du café est qualifié d'importé à l'endroit où il arrive en Europe et non au point de destination. Cela augmente les importations dans les pays qui ont des ports importants.

#### ■ Café vert

En 2019, le Brésil était la plus grande source d'importations de café vert pour les pays de l'UE (qui comprenait le Royaume-Uni à l'époque), fournissant plus de 16 millions de sacs (ou 32,2 %) des importations totales de café vert de l'UE27 et de la Grande-Bretagne. Le Viet Nam a fourni 12 millions de sacs (23,8 % des importations totales). Ces deux origines se sont régulièrement classées parmi les deux principaux fournisseurs de l'UE, fournissant généralement environ 55 % de tous les cafés verts importés par le bloc.

Le troisième pays exportateur est le Honduras, qui fournit environ 7,7 % de café vert (plus de 3,9 millions de sacs) à l'UE27 et au Royaume-Uni. La Colombie occupait le quatrième rang, exportant environ 3 millions de sacs (5,9 %), suivie de l'Ouganda et de l'Inde.

Tableau 13 : Le Brésil et le Viet Nam sont les plus grands exportateurs de café vert en l'Europe

PARTENAIRE / RAPPORTEUR	IMPORTATIONS DE CAFÉ VERT UE - Sacs de 60 kg			
	2018		2019	
	en sacs de 60 kg	% Du total	EN SACS DE 60 KG	% Du total
BRÉSIL	15 003 273	30,1 %	16 337 702	32,2 %
VIETNAM	12 640 720	25,4 %	12 092 085	23,8 %
HONDURAS	3 801 208	7,6 %	3 918 145	7,7 %
COLOMBIE	2 873 455	5,8 %	3 003 785	5,9 %
PÉROU	2 122 000	4,3 %	1 996 658	3,9 %
INDE	2 616 547	5,2 %	2 328 138	4,6 %
OUGANDA	2 689 913	5,4 %	2 434 993	4,8 %
ETHIOPIE	1 453 783	2,9 %	1 395 370	2,7 %
INDONÉSIE	1 075 223	2,2 %	1 426 913	2,8 %
GUATEMALA	730 050	1,5 %	619 552	1,2 %
NICARAGUA	717 045	1,4 %	736 118	1,4 %
KENYA	364 275	0,7 %	415 613	0,8 %
MEXIQUE	456 343	0,9 %	536 882	1,1 %
RÉPUBLIQUE UNIE DE TANZANIE	333 672	0,7 %	511 465	1,0 %
CHINE	705 810	1,4 %	513 737	1,0 %
PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE	348 322	0,7 %	416 252	0,8 %
COSTA RICA	266 233	0,5 %	220 593	0,4 %
CÔTE D'IVOIRE	317 063	0,6 %	426 950	0,8 %
EL SALVADOR	190 503	0,4 %	191 040	0,4 %
BURUNDI	151 810	0,3 %	220 262	0,4 %
Autres	984 585	2,0 %	1 043 488	2,1 %
EU28_EXTRA	49 841 835	100,0 %	50 785 742	100,0 %

**Remarques :** Hors torréfié et décaféiné.

EU28 (AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK)

**Source :** Réalisé à l'aide des données de l'European Coffee Report.

## ■ Café soluble

### *IMPORTATIONS DE CAFÉ SOLUBLE D'ORIGINE NON EUROPÉENNE*

Les importations de l'UE27 et du Royaume-Uni de café soluble d'origine hors UE sont en baisse depuis plusieurs années. Les importations se sont élevées à 2,17 millions de sacs en 2019, en baisse de 11 % par rapport à 2015. Les sept principaux fournisseurs de café soluble sont les pays producteurs de café, à l'exception de la Suisse, dont les exportations vers l'UE28 ont été relativement stables en 2015 - 2019.

Le Brésil, l'Inde et le Viet Nam étaient les principaux fournisseurs de café soluble de l'UE28 en 2019. Le Brésil est le premier fournisseur depuis 2015, fournissant 570 000 sacs de café soluble en 2019 (bien que ses exportations aient chuté de 21 % en 2018 par rapport à 2015). L'Inde est passée de la cinquième place en 2015 à la deuxième place en 2019. Les exportations vietnamiennes de café soluble vers l'Europe ont augmenté de 27 % en 2015 - 2019.

L'Équateur était le deuxième fournisseur de café soluble de l'UE28 en 2015. Cependant, ses exportations vers le bloc ont diminué d'environ 60 % en 2015 - 2019.

### *EXPORTATIONS DE L'UE27 ET DU ROYAUME-UNI DE CAFÉ SOLUBLE VERS DES DESTINATIONS HORS UE*

Les exportations de cafés solubles vers les pays non membres de l'UE n'ont cessé de croître ces dernières années. La Fédération de Russie est un acheteur important de ce type de café transformé. Cependant, elle a perdu du terrain au profit de l'Ukraine et de pays comme l'Australie, l'Afrique du Sud et les États-Unis, qui développent leurs marchés pour des cafés solubles pratiques et de haute qualité fabriqués en Europe.

## ■ Café décaféiné

Comme indiqué précédemment, le café vert représente plus de 95 % du volume total de café et de produits liés au café importés dans l'UE27 et au Royaume-Uni. Cependant, l'analyse d'autres produits du café permet de se faire une idée plus précise du marché européen du café.

Les importations de café vert décaféiné ont considérablement augmenté au cours des dernières années, augmentant d'environ 40 % en volume depuis 2015. Elles ont progressé de 10,8 % à 14 609 tonnes en 2018 par rapport à l'année précédente. Il convient de noter que l'UE est un exportateur majeur de café vert et de produits finis à base de café. Les importations de l'UE de café vert décaféiné et de café torréfié ordinaire sont modestes par rapport à ses exportations de ces produits, tandis que les importations et les exportations de café torréfié décaféiné et d'extraits de café (café soluble) sont du même ordre de grandeur. Les exportations de l'UE de café vert décaféiné ont chuté pour la troisième année consécutive en 2018, de 5,3 % à 92 406 tonnes.

### **AMÉRIQUE DU NORD (ÉTATS-UNIS ET CANADA)**

L'Amérique du Nord <sup>117</sup> est l'un des plus grands marchés du café au monde, se classant troisième après l'Union européenne et l'Amérique du Sud (principalement tirée par le Brésil). La demande annuelle en Amérique du Nord, qui représente 19 % de la consommation mondiale de café, atteint en moyenne plus de 31 millions de sacs de café.

La consommation de café asiatique n'a cessé de croître ces dernières années et l'Asie est désormais en concurrence directe avec l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud pour les deuxième et troisième places.

Dans la région nord-américaine, le marché américain consomme environ 27 millions de sacs par an, tandis que le Canada en consomme environ 4 millions. À cet égard, les États-Unis sont le plus grand pays consommateur de café au monde. Environ 62 % des Américains boivent du café quotidiennement, ce qui en fait leur boisson préférée<sup>118</sup>.

Comme c'est le cas dans la plupart des pays consommateurs de café matures, les choix de café reflètent les goûts régionaux, culturels et générationnels.

Le marché nord-américain abrite non seulement des marques bien connues telles que Folgers et Millstone, mais il a également été le pionnier de la scène du café de spécialité. Une gamme de produits innovants provient des États-Unis, notamment des cafés solubles haut de gamme, du café infusé à froid et du café nitro, et d'autres types de produits prêts à boire.

À côté de ces marchés de niche innovants du café, il existe une forte tradition de produits de café haut de gamme ciblant un public plus large. Des marques bien établies telles que Peet's Coffee, Starbucks, Caribou Coffee, The Coffee Bean and Tea Leaf, McDonalds, Dunkin Donuts et Tim Hortons sont les principaux fournisseurs de ces produits haut de gamme.

La croissance annuelle du marché nord-américain a été en moyenne d'environ 2 % ces dernières années, tirée par les sections spécialisées et de première qualité. Cependant, la pandémie de COVID-19 a fait reculer la demande aux États-Unis.

117. Le Mexique se trouve également en Amérique du Nord, mais des données précises sur le café ne sont pas disponibles.

118. Sources commerciales US National Coffee Association.

Selon US National Coffee Association, environ 53 % des buveurs de café souhaitent consommer un café produit dans le respect de l'Environnement et consommé en respectant les personnes qui le produisent. L'association note également que l'essentiel de la préparation du café se fait à domicile, tandis que la consommation en dehors du domicile diminue. L'hypothèse est que cette tendance se poursuivra en raison de la pandémie de COVID-19.

Un autre fait intéressant est que le café est cultivé aux États-Unis. Le café est l'un des meilleurs produits agricoles d'Hawaï et est bien connu pour son excellente qualité. La Californie a également commencé à cultiver du café et les premières évaluations de la qualité semblent prometteuses.

**Tableau 14 : La plupart des importations de café américain sont de qualité standard (millions de sacs)**

TOUTES LES IMPORTATIONS DE CAFÉ EN 2019	Catégorie	Nombre total de sacs	Arabica lavé	Arabica naturel	ARABICA AUTRES	Robustas
<b>Monde</b>						
16 %	Spécialité	4,4	4,0	0,3	0,1	0,0
22 %	Premium	5,9	3,7	1,5	0,4	0,1
61 %	Standard	16,4	7,6	4,5	0,6	4,1
100 %	Total	26,7	15,3	6,3	1,0	4,3

**Remarque :** L'addition des chiffres peut n'être pas exacte en raison des arrondis.

**Source :** Estimations de l'ITC.

Les États-Unis importent environ 86 % de leur café sous forme de café vert. Le reste est réparti à parts égales entre le café torréfié et le café soluble.

Environ 70 % de toutes les importations de café vert des États-Unis proviennent de cinq pays producteurs : Brésil, Colombie, Viet Nam, Mexique et Honduras.

Les États-Unis exportent également du café vert (d'Hawaï), du café torréfié (environ 1,1 million de sacs) et du café soluble (environ 500 000 sacs).<sup>119</sup>

#### ■ Asie et Australasie

La consommation de café en Asie et en Australie n'a cessé de croître et certains marchés ont une réputation internationale bien établie. Le Japon, la République de Corée, l'Australie et la Nouvelle-Zélande sont parmi les exemples les plus marquants, avec des marchés développés et une croissance constante.

D'autres pays deviennent consommateurs de café : L'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, le Viet Nam et la Chine en boivent de plus en plus, en partie en raison de revenus disponibles plus élevés.

Le Japon ne consommait presque pas de café il y a 70 ans. Mais à partir de 1950, un nombre croissant de Japonais ont commencé à boire du café, et le pays est aujourd'hui le plus grand marché consommateur de café d'Asie. Le Japon importe plus de 8 millions de sacs de café vert par an couvrant tous les segments de qualité : standard, premium et de spécialité (vert, soluble et décaféiné).

Plus de la moitié du café vert du Japon provient du Brésil (31 %, 2,3 millions de sacs) et du Viet Nam (22 %, 1.6 millions de sacs). Les autres principaux exportateurs vers le Japon sont la Colombie, le Guatemala, l'Indonésie, l'Éthiopie, la République-Unie de Tanzanie, El Salvador et le Nicaragua.

La consommation de café est uniformément répartie sur les quatre principaux canaux de consommation : 22 % du café torréfié est consommé dans les cafés, 22 % est bu à la maison, 25 % est bu sous forme de café en conserve (prêt à boire) et environ 31 % est du café soluble. Le café en conserve est un choix populaire sur le marché japonais. Les marques de café en conserve les plus connues sont Coca Cola (27 % de part de marché), Suntory (22 % de part de marché) et Asahi (11 %).<sup>120</sup>

La République de Corée, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et Singapour sont d'autres exemples marquants de marchés du café établis dans la région.

Pendant ce temps, des marchés plus jeunes comme la Chine gagnent rapidement du terrain. La Chine produit du café Arabica et sa principale zone de culture se situe dans la province du Yunnan. La plupart du café chinois est soit consommé localement, soit exporté vers l'Europe et les États-Unis.

<sup>119</sup>OIC, sources commerciales.

<sup>120</sup>Coffee Market in Japan, Wataru & Co., 2017.

Nestlé a une présence solidement établie en Chine, où ses mélanges de café soluble prêts à servir Nescafé sont populaires. Les grandes villes, notamment le long de la côte chinoise, ont également découvert le café de spécialité, qui rencontre un vif succès. Cette tendance a été bien soutenue par les chaînes de cafés multinationales. Starbucks, par exemple, a adopté une stratégie de croissance agressive en Chine, ouvrant de nouveaux magasins presque chaque semaine.

L'Inde, l'Indonésie, le Viet Nam et la Malaisie deviennent également des marchés plus attractifs pour la consommation de café. Avec plus de revenus disponibles, la qualité du café consommé s'améliore également. Pour la plupart des nouveaux pays consommateurs de café, le café soluble est le premier pas vers le développement de la consommation nationale de café.

### **Consolidation du marché**

Depuis 20 ans, une consolidation s'opère du côté consommateur de la chaîne de valeur dans les secteurs du commerce, de la torréfaction, de la grande distribution et des cafés. Cela fait partie d'une stratégie visant à établir une présence dans tous les segments de qualité du café. C'est une tendance qui profite au sommet de la chaîne de valeur (industrie du café) et qui exerce une pression supplémentaire sur le bas de la chaîne (producteurs).

Selon *Baromètre du café 2018*, « des milliards sont dépensés pour d'innombrables acquisitions et fusions, positionnant ainsi des marques de café célèbres sur de nouveaux marchés. Au fur et à mesure que l'industrie mondiale du café se consolide, elle réduit les coûts pour optimiser les profits, ce qui entraîne une pression supplémentaire à la baisse dans la chaîne de valeur, qui est de plus en plus ressentie par les producteurs au niveau de la plantation.<sup>121</sup> »

#### **■ Fusions et acquisitions**

Certains grands torréfacteurs investissent dans des entreprises spécialisées pour élargir leur offre de café de spécialité. D'un autre côté, ils connaissent une baisse générale du café instantané (à l'exception des mélanges de café 3 en 1).

Les 10 plus grands torréfacteurs contrôlent plus de 35 % de toutes les ventes de café. Nestlé et JAB Holding ont investi, pénétré de nouveaux marchés et acquis des connaissances dans l'ensemble de l'industrie, achetant des marques spécialisées bien établies et bien connues. Cela suggère que le segment spécialisé du marché est susceptible de continuer à se développer.

Nestlé, par exemple, a acquis des chaînes de cafés haut de gamme telles que Blue Bottle et Chameleon Cold Brew, ce qui lui permet d'accroître sa visibilité dans les segments de marché de spécialité et premium. Il a également signé un accord de licence avec Starbucks, gérant les ventes de Starbucks au niveau de la vente au détail plus grand public.

JAB Holding Company rassemble des marques internationales célèbres telles que DE Master Blenders, Mondelez Coffee (Jacobs, Tassimo, Gevalia), Keurig Green Mountain et Peet's Coffee, pour n'en nommer que quelques-unes. JAB a également acheté des marques plus petites et plus spécialisées telles qu'Intelligentsia et Stumptown Coffee Roasters.

Lavazza a diversifié sa marque traditionnelle de qualité en achetant des marques haut de gamme ou de niche comme Carte Noire, Merrild et des marques de café de troisième vague comme Kicking Horse.

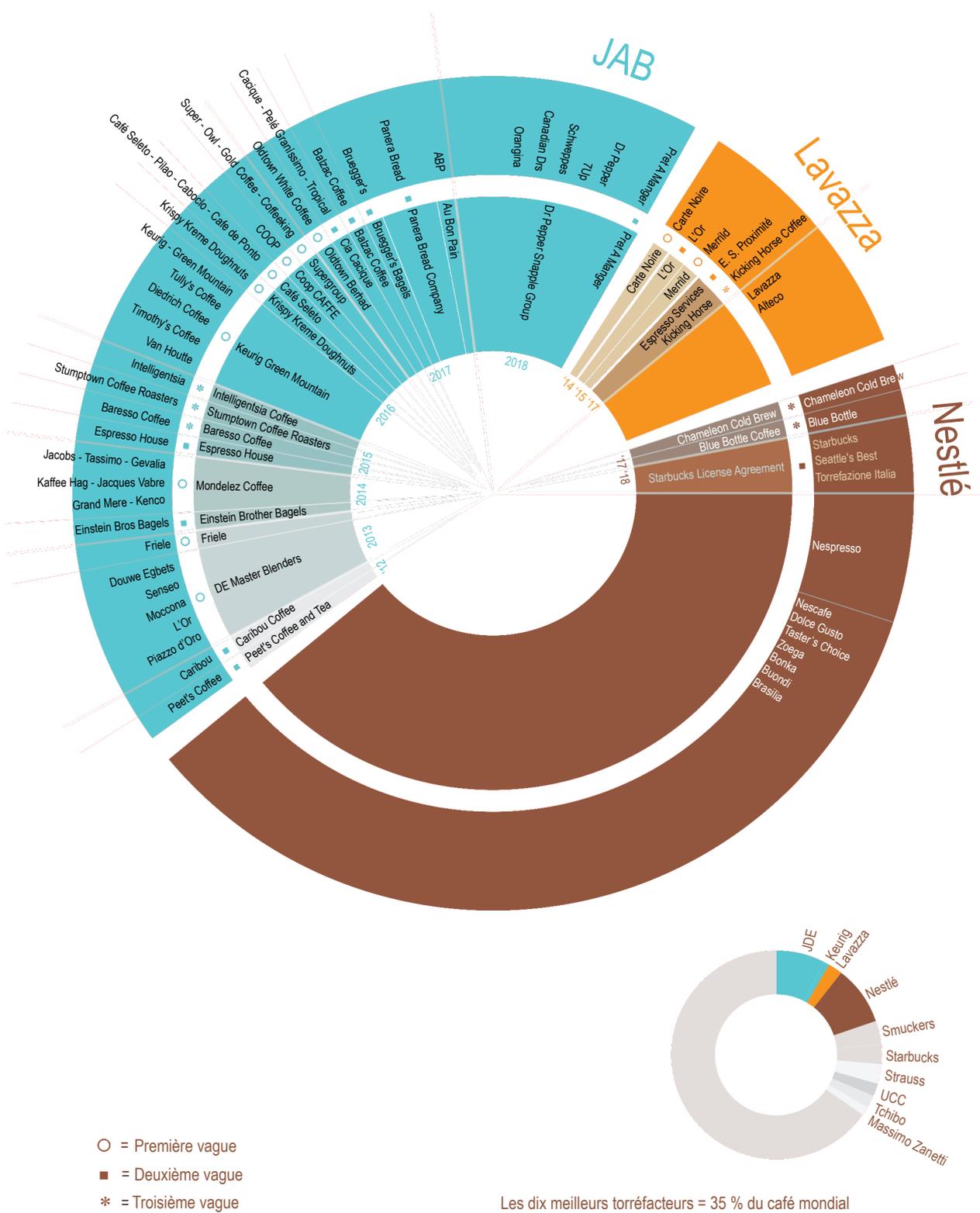
Une autre acquisition importante fin 2018-début 2019 a été l'achat de Costa Coffee par la société Coca-Cola. Par cette transaction, Coca-Cola a pris en charge l'une des plus grandes chaînes de café au monde.

Les coentreprises et les accords de coopération deviennent de plus en plus courants dans l'industrie du café, alors que les multinationales tentent de consolider leur couverture du marché des trois segments de qualité.

---

121. Panhuysen, S., et Pierrot, J. (2018). *Baromètre du café 2018*.

Figure 13 : Les 10 plus grands torréfacteurs contrôlent 35 % du marché mondial du café



Source : Panhuysen, S., et Pierrot, J. (2018). *Baromètre du café 2018*, adapté par l'ITC.

### ■ De nouveaux canaux de commercialisation pour les marques établies

Une autre façon pour les marques de café établies et les multinationales d'étendre la portée des consommateurs à travers les segments de marché est de diversifier les produits et les stratégies de marketing.

Un segment de produits à base de café qui a connu une croissance considérable ces dernières années est celui des capsules de café telles que Nespresso, Dolce Gusto de Nestlé et des dosettes telles que la ligne Senseo de Lavazza. Ces produits ont une clientèle fidèle et allient commodité et style de vie moderne.

La popularité des options en portion individuelle peut être attribuée à une façon plus propre, plus facile et plus rapide de préparer du café à la maison avec des résultats d'aspect professionnel. Les stratégies de marketing visent à en faire une façon pratique mais glamour de préparer le café, en faisant vivre l'expérience du café dans la maison. Il est commercialisé comme un produit de luxe ou haut de gamme et les prix, bien qu'ils varient largement selon les marques, le reflètent.

Une autre tendance notable est que les marques établies puisent dans le segment des spécialités en faisant la promotion de la vente au détail basée sur l'expérience. En 2014, Starbucks a lancé Starbucks Reserve, une expérience de café très haut de gamme combinant un café-bar à la pointe de la technologie avec une torréfaction ouverte et une boutique. D'autres points chauds similaires de dégustation de café de spécialité sont concentrés dans les grandes villes telles que Seattle, Washington, New York, Tokyo, Shanghai et Milan, et contribuent à l'établissement de tendance culturelle du café de spécialité.

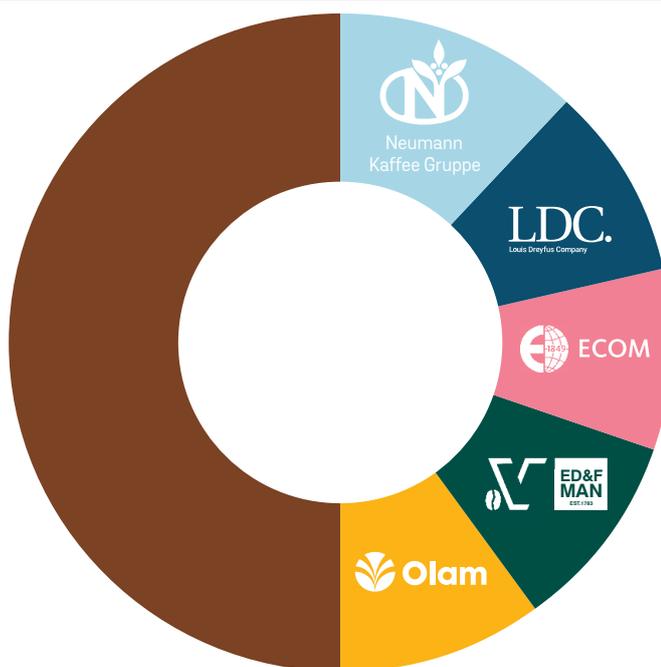
## Lier production et consommation

La façon dont les grains verts sont vendus et commercialisés auprès des torréfacteurs a considérablement évolué au cours des 10 dernières années. De nouveaux négociants et importateurs se sont lancés dans les trois segments de marché.

De nouvelles formes de commerce apparaissent également, telles que le commerce direct et la tarification transparente, qui reflètent un mouvement mondial vers une chaîne de valeur plus juste et plus durable. De la même manière que les importateurs de café vert ont mis en place des opérations à l'origine, certains exportateurs des pays producteurs ont commencé à ouvrir leurs propres centres d'importation et de commerce à destination.

Les entreprises multinationales de commerce et d'exportation ont commencé à suivre une stratégie claire « make or buy ». Soit ils acquièrent des sociétés spécialisées existantes telles que Atlas Coffee Importers (par Neumann Kaffee Gruppe), Mercanta (ECOM) et Schluter (Olam), soit ils créent leurs propres divisions spécialisées pour couvrir ce segment de marché. Les exemples incluent Interamerican Coffee (Neumann Kaffee Gruppe), Olam Specialty, 32cup (maintenant Sucafina Specialty) et Volcafe Specialty pour n'en citer que quelques-uns.

Figure 14 : Cinq plus grands négociants de café contrôlent la moitié du marché



Source : Baromètre du Café 2020.

Pendant ce temps, les marchands de café plus établis se concentrent sur la qualité supérieure du café. List + Beisler, DR Wakefields et EFICO sont parmi les rares sociétés d'importation privées qui n'appartiennent pas à une multinationale. D'autres jeunes négociants en café, tels que Nordic Approach, ont également été en mesure de définir leur propre segment de marché et ajoutent de la valeur à la chaîne de valeur du café.

## Offre, demande et prix

La théorie économique de base explique que le prix est basé sur la relation entre l'offre et la demande. Dans un marché concurrentiel, le prix varie jusqu'à ce qu'il s'établisse à un point où l'offre du vendeur et la proposition d'achat de l'acheteur se rencontrent en équilibre pour le prix et la quantité. Les marchés à terme du café, expliqués en détail au chapitre 6, sont un excellent exemple de cette théorie.

En réalité, la situation est plus complexe. Il n'y a pas de prix unique pour le café, car le café est un produit naturel complexe plein de variations et de différenciations. Outre ces complexités, les prix les plus courants du café peuvent être distingués comme suit :

- Prix du café vert ou physique
  - Prix ferme
  - Prix à terme et différentiels
- Prix à terme du café
- Prix indicateurs

### *Prix du café vert ou physique*

Les prix du café vert fluctuent quotidiennement en fonction de l'offre et de la demande. La qualité et la disponibilité d'un café particulier à un moment déterminé sont les principaux moteurs des négociations autour du prix. Les autres facteurs qui influencent le prix sont les perturbations climatiques, les attentes du marché, les actions spéculatives et les changements de devises.

Le prix du café vert peut être fixe (prix ferme) ou non fixe (prix-à-fixer). Dans ce dernier cas, le client et le fournisseur s'entendent d'abord sur une différence de prix : la différence de prix entre le prix du marché à terme et le prix d'une qualité de café spécifique. Le différentiel prend en compte la disponibilité physique d'une qualité particulière, les conditions générales de vente, les taux de conversion des devises en dollars américains, etc. Les différentiels peuvent être extrêmement volatils et aucun mécanisme n'est en place pour compenser le risque différentiel.

Une fois le prix fixé, le différentiel est ajouté au prix du café à terme à ce moment précis pour un prix final (et ensuite aussi finalement fixé).

### **Encadré 3 : Ventes aux enchères de café**

Il s'agit d'une plate-forme de vente qui domine le marché dans certains pays, où des enchères régionales ou des ventes sont organisées quotidiennement ou hebdomadairement pour attirer les meilleurs prix. Des pays comme le Brésil, l'Éthiopie, le Kenya et la République-Unie de Tanzanie commercialisent une partie de leur café soit par le biais d'une vente aux enchères ou d'une bourse nationale de produits de base.

Les experts de l'industrie disent qu'il s'agit du meilleur mécanisme de découverte des prix, car les acheteurs du monde entier sont représentés par leurs agents ou exportateurs locaux et les enchères dépendent fortement de l'offre et de la demande le jour de la vente.

Cependant, ce système n'est pas parfait et on dit généralement qu'il manque de transparence et de traçabilité. Les producteurs de café perçoivent les enchères avec méfiance et accusent souvent le système d'être victime de cartels et de collusion sur les prix.

Certaines ventes aux enchères spécialisées ont été créées pour présenter les cafés au monde. Les exemples incluent Cup of Excellence et Best of Panama.

Bien que ces événements attirent des acheteurs sérieux et que le café puisse se vendre à des prix extrêmement élevés, le but de ces enchères est de vendre de très petites quantités de café de haute qualité dans le but de promouvoir et de commercialiser un café particulier d'une seule propriété / coopérative ou un café d'une origine donnée.

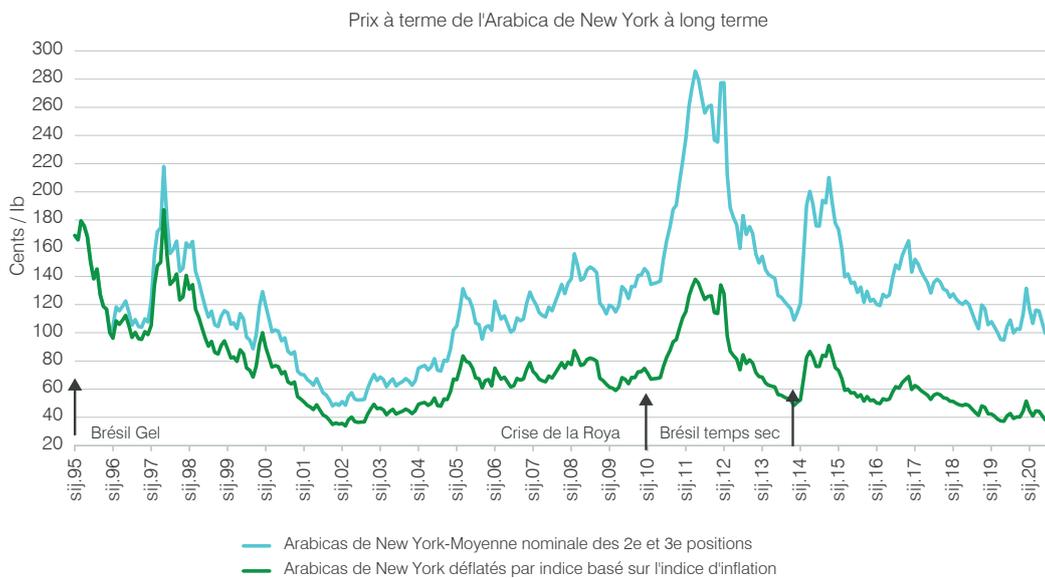
**Source :** Centre du commerce international.

### Prix à terme du café

Les marchés à terme du café de New York (pour les cafés Arabica) et de Londres (pour les cafés Robusta) projettent les prix futurs des qualités de café standardisées. Il s'agit d'une méthode classique de tarification des matières premières.

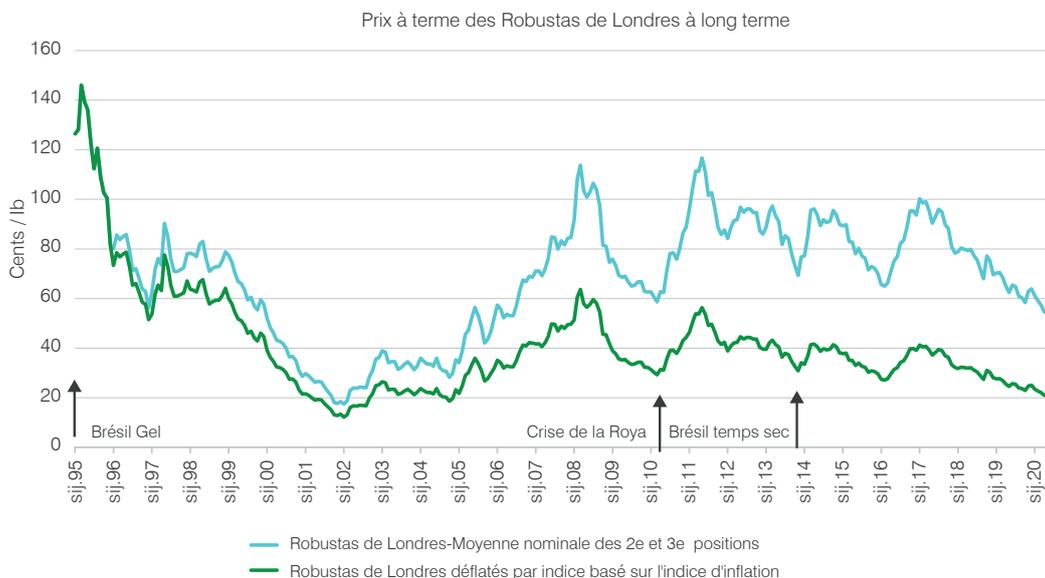
Les prix reflètent la disponibilité et la demande estimées de café de type Arabica (code produit KC sur [www.theice.com](http://www.theice.com)) ou Robusta (code produit RM sur [www.theice.com](http://www.theice.com)).

Figure 15 : Les prix à terme de l'Arabica de New York restent volatils



Source : ITC.

Figure 16 : Le prix à terme du Robusta à Londres a fluctué



Source : ITC.

## Prix indicateurs

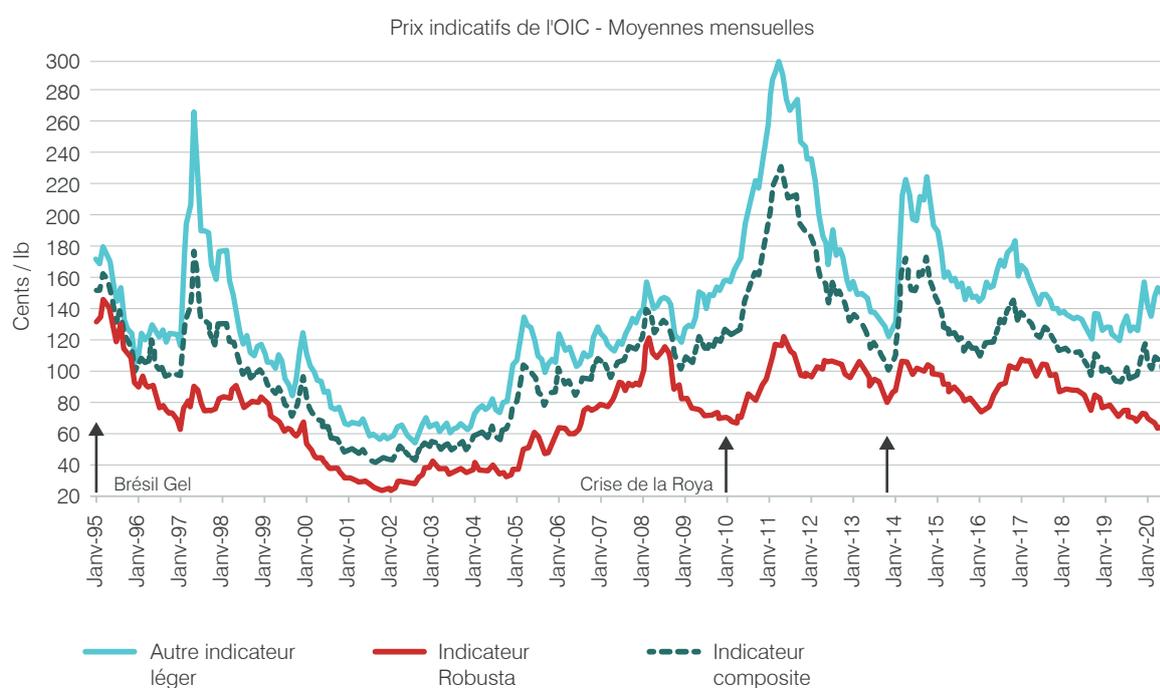
À des fins de recherche et pour avoir une meilleure vue d'ensemble de l'évolution des prix du café dans le monde, différentes organisations ont établi leurs propres indicateurs de prix. Les prix indicatifs de l'Organisation Internationale du Café, publiés quotidiennement par l'OIC à Londres, représentent et suivent les prix de quatre principaux types de qualités de café :

- Arabicas doux de Colombie (Arabica lavé de Colombie et de pays avec un profil de dégustation similaire) ;
- Autres Arabicas doux (café Arabica lavé, principalement d'Amérique centrale) ;
- Arabicas brésiliens et autres naturels ;
- Robustas.

Ces prix indicatifs concernent les cafés arrivés dans les pays consommateurs et immédiatement disponibles. En plus de la tarification de ces quatre grandes catégories, l'OIC a convenu d'une formule largement acceptée consistant à combiner les prix des quatre catégories en un seul prix représentant toutes les qualités de café. Publié quotidiennement, il représente une indication globale des prix du café.

Cette information et d'autres informations sur l'historique des prix sont disponibles gratuitement à l'adresse [www.ico.org](http://www.ico.org).

Figure 17 : Prix mensuels ajustés de l'OIC



Source : OIC.

## Tendances émergentes, dynamiques changeantes

### De la marchandise au produit : Plus de qualités pour plus de consommateurs

La consommation de café n'a cessé de croître au cours des 30 dernières années et les habitudes des buveurs de café ont radicalement changé. Le café est passé d'une simple marchandise à un mouvement. Bien que le café soit toujours commercialisé sur les marchés des produits de base, le marketing a sensibilisé les consommateurs non seulement à la qualité du café, mais aussi à son origine, son type et son profil aromatique ainsi que les conditions sociales et environnementales dans lesquelles il est produit. Cela a été motivé en partie par le mouvement de la troisième vague et son accent sur la différenciation de la qualité mettant en valeur l'origine.

Ce n'est pas nouveau. Le café est davantage commercialisé en tant que produit et moins en tant que marchandise, du moins pour les segments de qualité supérieure et spécialisée. La différenciation des qualités du café et la reconnaissance de la valeur du café au stade du café vert pourraient profiter aux pays producteurs et permettre la redistribution des bénéfices de manière plus équitable tout au long de la chaîne de valeur.

Historiquement, la différenciation de la qualité était en grande partie entre les segments de marché standard et spécialisé. L'émergence du segment de marché premium ces dernières années est quelque chose entre les deux. Une bonne qualité, une orientation claire sur l'origine et des prix accessibles pour le consommateur moyen rendent les qualités supérieures plus accessibles aux groupes de consommateurs traditionnels ainsi qu'aux marchés non traditionnels.

La troisième vague a été couronnée de succès et très populaire parmi les milléniaux. Ce qui a moins bien réussi, c'est la réalisation de ses objectifs sociaux et environnementaux à grande échelle, car la troisième vague tire parti du café de spécialité pour cibler un marché de niche qui attire généralement les consommateurs disposant de revenus.

Ce groupe de consommateurs d'élite représente un petit pourcentage de la consommation mondiale ; il est difficile d'avoir un impact à grande échelle jusqu'à la troisième vague. Le transfert des objectifs sociaux et environnementaux du marché spécialisé vers le segment haut de gamme pourrait aider à atteindre des résultats sociaux et environnementaux à plus grande échelle.

Des multinationales telles que Nestlé, Nespresso, Jacobs Douwe Egberts, Peet's et Lavazza exploitent de plus en plus des marchés de qualité supérieure, voire de spécialité, par le biais de fusions et d'acquisitions, tout en investissant davantage dans la durabilité sociale et environnementale de leur café. Des campagnes de sensibilisation et d'éducation des consommateurs sur la qualité et la durabilité du café accompagnent cette stratégie, créant un marché disposé à dépenser plus pour de meilleurs produits.

Ce développement du segment de qualité supérieure fusionne l'accent de la deuxième vague sur la commercialisation et l'accessibilité avec les priorités de la troisième vague de qualité supérieure et de durabilité.

Ce mouvement prend de l'ampleur, mais il présente des risques. Si le marché premium devient dominant et rentable, il sera difficile d'assurer une véritable durabilité et des avantages à l'origine. La production à grande échelle entraîne inévitablement une réduction des coûts, ce qui fait baisser les prix. Le maillon de la chaîne de valeur le plus vulnérable et le moins résilient à savoir le producteur, profite toujours le moins et souffre le plus.

Reconnaître le café comme un produit à haute valeur ajoutée au stade du café vert, plutôt qu'un produit de faible valeur, pourrait apporter des avantages considérables aux producteurs de café. Alors que la démarchandisation du café a progressivement eu lieu chez les consommateurs au cours des 20 dernières années, les tendances indiquent une différenciation de la qualité par rapport au niveau de production.

Alors que l'industrie du café est de plus en plus tenue pour responsable des pratiques durables et équitables, les acteurs du café cherchent un terrain d'entente pour rendre la qualité aussi accessible que possible, et avec l'impact de durabilité le plus élevé possible. L'objectif est d'atteindre la constance dans la qualité et une efficacité de production économiquement viables pour tous, du producteur au consommateur.

### Pouvoir des consommateurs

Le changement climatique, le prix du café et l'élaboration des politiques dans le secteur façonneront invariablement l'avenir du café. Les pratiques au niveau des producteurs et des acheteurs influenceront également l'avenir. Un autre pouvoir sur lequel il faut compter est celui des consommateurs de café, qui n'a cessé de croître, avec l'essor des médias sociaux, la mondialisation et l'ère numérique.

Le café, comme toute entreprise, a toujours été une question d'offre et de demande et de satisfaction des préférences des consommateurs. Dans le passé, cependant, il a répondu à la demande d'une majorité établie. Aujourd'hui, le consommateur individuel détient plus de pouvoir que jamais, avec un accès ouvert à l'information et à de multiples plateformes pour exprimer ses préférences et ses préoccupations.

Cela tient l'industrie plus redevable de ses pratiques que jamais auparavant et oblige les fournisseurs de café à travers la chaîne à répondre à l'évolution de manière prompte et créative. Le café est devenu un domaine extrêmement concurrentiel.

## Les pays émergents dans la dynamique d'influence du café

Le marché mondial du café a augmenté de plus de 60 % au cours des 20 dernières années. Dans le même temps, la base mondiale de la demande de café s'est considérablement élargie au-delà des marchés matures tels que l'UE, les États-Unis et le Japon.

La consommation intérieure dans les pays exportateurs de café augmente tandis que les marchés émergents qui étaient souvent des pays traditionnellement consommateurs de thé ont développé un goût plus prononcé pour le café, offrant de nouvelles opportunités de marché aux producteurs de café.

L'augmentation récente de la consommation de café en Asie du Sud-Est pourrait affecter la dynamique du marché mondial dans l'industrie du café. Les marchés du café en Chine, en Inde, en Indonésie, aux Philippines, en République de Corée, au Taipei chinois et au Viet Nam en particulier se développent rapidement.

L'Inde, l'Indonésie, les Philippines et le Viet Nam représentent 95 % du café produit par les membres de l'OIC en Asie du Sud et de l'Est et deviennent également des consommateurs de café de plus en plus importants. La Chine, la République de Corée et le Taipei chinois sont des non-membres et des importateurs nets de café.<sup>122</sup>

Les importations montent également en flèche au Moyen-Orient, où la jeune génération pousse une scène de café de spécialité. Selon l'OIC, les importations de café saoudien ont augmenté de 42,8 % entre 2008 et 2018. Les importations ont bondi de près de 193 % en Turquie, tandis qu'il y a eu une augmentation incroyable de 249 % aux Emirats Arabes Unis.

Se concentrer sur la croissance en pourcentage pourrait biaiser la vision de la consommation globale. Les États-Unis, par exemple, ont consommé 26 fois plus de café que l'Arabie saoudite en 2008. Pourtant, la croissance de l'Arabie saoudite est à noter et explique l'intérêt naissant pour le café dans la région. Un pouvoir d'achat élevé combiné à une faible consommation d'alcool dans ces pays constituent la combinaison parfaite pour le développement réussi et rapide du marché du café.

### *Ajouter de la valeur à l'origine dans plus de pays*

Aujourd'hui, une vague d'investissements plus légère se dessine dans les pays producteurs : des torréfacteurs de spécialité s'ouvrent. Ils se multiplient dans les grandes villes internationales, mais aussi dans les petites villes de café à l'intérieur des pays producteurs. Certaines plantations torréfient également directement sur place.

Cela ajoute de la valeur à la source.

Des torréfacteurs et des chaînes de cafés locaux font leur apparition dans les grandes villes du Brésil, de Colombie, d'Éthiopie, du Kenya, du Rwanda et de toute l'Amérique centrale, pour n'en citer que quelques exemples. Ce phénomène peut également être observé dans les zones rurales reculées, ainsi que directement dans les plantations de café ou les locaux des associations de producteurs.

Les politiques gouvernementales peuvent capturer une valeur plus élevée dans la chaîne d'approvisionnement du café de manière plus systémique, en encourageant la production de café torréfié dans les pays d'origine. Par exemple, certaines coopératives éthiopiennes torréfient désormais le café localement dans leurs locaux et vendent les grains torréfiés dans les supermarchés locaux et via d'autres canaux de vente. Elles ciblent les marchés locaux et les marchés de consommation traditionnels en Europe et en Amérique du Nord.

## Producteurs émergents (et réémergents)

Alors qu'une poignée de pays seulement dominent la production de café, l'approvisionnement en café de régions émergentes pourrait être un moyen de satisfaire la demande future dans un climat changeant et de répondre aux attentes croissantes du marché des spécialités.

Les régions émergentes sont des pays qui produisent du café depuis des années et qui étendent les zones ou la portée de la production ; ceux qui commencent tout juste la production ; et ceux qui reprennent la production après des années d'inactivité en raison d'une guerre, d'une maladie ou d'une catastrophe naturelle.

Le Brésil, la Colombie et le Viet Nam produisent la majeure partie du café mondial<sup>123</sup>, représentant ensemble environ 74 % de la production totale. Le changement climatique devant affecter les pays de la ceinture du café<sup>124</sup>, il est nécessaire d'investir dans de nouvelles régions productrices de café, car les pays producteurs actuels pourraient ne pas être en mesure de répondre à la demande future.

Ces régions pourraient jouer un rôle important dans l'industrie du café de spécialité à mesure que de nouveaux marchés augmentent leur consommation de café. Par exemple, la Chine a l'une des plus grandes populations au monde et sa consommation de café augmente chaque année. Cela pourrait affecter l'équilibre entre l'offre et la demande de café de spécialité.

De nouveaux producteurs et exportateurs de café exploitent le marché du café de spécialité. Si les acheteurs et les torréfacteurs emboîtent le pas et investissent dans ces domaines, cela pourrait assurer un avenir plus durable à l'industrie du café de spécialité.

122. <http://www.ico.org/documents/cy2017-18/icc-122-6e-emerging-markets-south-and-east-asia.pdf>

123. <http://www.ico.org/prices/po-production.pdf>

124. <http://www.climateinstitute.org.au/coffee.html>

L'Asie, la région du Pacifique et l'Amérique centrale et du Sud sont parmi les régions où les producteurs de café suscitent rapidement l'intérêt des acheteurs de café de spécialité, ainsi que d'autres segments.

La production à petite échelle, le manque de formation à la production de café de spécialité, la transformation variable ou inférieure aux normes, l'insuffisance d'infrastructures, l'inefficacité des chaînes d'approvisionnement et le statu quo du commerce du café font partie des défis auxquels sont confrontés les producteurs. Pour les producteurs des régions émergentes et réémergentes, cependant, ces défis peuvent être des opportunités.

Ces opportunités pourraient être des collaborations entre torréfacteurs, acheteurs et producteurs, des communautés se rassemblant pour le partage des connaissances et la formation, et le renforcement des capacités et le développement professionnel (certifications Q-grading et Q-processing). Elles peuvent également inclure la création d'un réseau de producteurs, de négociants et d'acheteurs ayant des objectifs communs de développement économique, ainsi que l'amélioration de la qualité du café et des moyens de subsistance.

## Améliorations de la chaîne de valeur : Quelle trajectoire prendre ?

La mise à niveau des chaînes de valeur internationales du café est essentielle à la performance économique au niveau des pays et à des chaînes d'approvisionnement équitables et résilientes. Elle a trois dimensions : économique, sociale et environnementale.

Les mises à niveau économiques visent à améliorer la compétitivité. L'idée est d'innover en permanence pour créer des marchés de niche et d'augmenter la valeur ajoutée et les marges bénéficiaires. La mise à niveau trace une trajectoire permettant aux pays, aux entreprises et aux organisations paysannes d'améliorer leurs profits, de répondre aux demandes complexes du marché et, dans certains cas, de gravir « l'échelle de la chaîne de valeur » vers des opérations plus sophistiquées sur le plan technologique et à forte intensité de compétences.

Les améliorations économiques pertinentes pour l'industrie du café comprennent les processus, les produits et les mises à jour fonctionnelles. Au cours des 20 dernières années, les améliorations sociales et environnementales, conduites par des entreprises leaders, ont été essentielles pour répondre aux demandes du marché des torréfacteurs. Ces modèles se sont transmis des négociants internationaux aux opérateurs locaux de la chaîne de valeur et, enfin, aux agriculteurs des pays producteurs de café.

La **mise à niveau des processus** fait référence à une transformation plus efficace des intrants en extrants, en réorganisant les systèmes de production ou en adoptant de meilleures technologies. Un exemple dans la culture du café est l'introduction de variétés plus résistantes et génératrices de rendement.

La **mise à niveau des produits** crée des biens plus sophistiqués avec une valeur unitaire plus élevée. Les exemples dans le domaine du café sont l'agriculture améliorée et les activités de transformation post-récolte qui permettent aux producteurs de puiser dans les marchés de spécialité et premium.

ICAFE du Costa Rica est devenu un café de spécialité grâce à plusieurs initiatives. ICAFE a institué un accord d'amélioration de la qualité avec les régions productrices de café afin de garantir que les meilleures pratiques soient diffusées à toutes les parties prenantes. ICAFE a travaillé en parallèle avec le gouvernement pour créer des planchers minimums pour les prix du café par le biais du Fonds national de stabilisation du café. Cela a permis au Costa Rica d'étendre plus facilement sa capacité dans les gammes de produits durables, biologiques et d'origine unique.<sup>125</sup>

La **mise à niveau fonctionnelle** consiste à acquérir de nouvelles fonctions qui augmentent les compétences et le contenu en valeur des activités de la chaîne de valeur. Par exemple, la culture du café pourrait évoluer vers la torréfaction, l'image de marque et le marketing de détail.

Le Pachamama est un cas réussi de mise à niveau fonctionnelle, car il s'est étendu aux torréfactions et aux cafés en dehors du pays d'origine.

En résumé, les mises à niveau économiques nécessitent des investissements pour approfondir les capacités existantes et acquérir de nouvelles capacités.

La **revalorisation sociale** s'inspire généralement du cadre « Better Work » de l'Organisation internationale du travail. L'objectif est d'améliorer les pratiques qui garantissent la sécurité et la santé des agriculteurs et des travailleurs, et d'améliorer les droits socio-économiques et les droits des agriculteurs, des travailleurs et des membres de leur famille. Les exemples d'améliorations sont : payer un salaire minimum égal ou supérieur, garantir le droit des enfants à l'éducation et mettre en œuvre des politiques contre le travail des enfants.

L'**amélioration de l'Environnement** fait référence aux processus par lesquels les opérateurs de la chaîne de valeur modifient les systèmes et les pratiques de production pour améliorer les résultats environnementaux.

Cependant, les agriculteurs et les petites et moyennes entreprises n'y perçoivent pas toujours des avantages économiques. Ils se trouvent souvent obligés de se conformer aux exigences de durabilité sans soutien à l'investissement ni gains financiers de l'investissement.

Dans le même temps, les systèmes de durabilité s'avèrent économiquement utiles car ils offrent une assurance, une traçabilité, des prix supérieurs et une négation plausible d'actes répréhensibles pour les acheteurs qui doivent défendre leurs produits auprès des consommateurs.

125. Daly, J., et al., *op. cit.*

## Les nouveaux modèles d'affaires pour le café commercial

### *Café relationnel*

Café relationnel est au centre du mouvement de troisième onde. La relation entre l'acheteur et le producteur au cœur du commerce du café. L'intention est de briser les cloisonnements le long de la chaîne d'approvisionnement et de construire une relation significative basée sur la confiance et la collaboration. Cette approche devrait améliorer la qualité de café pour l'acheteur, accroître les avantages sociaux et économiques pour le producteur et rendre la transaction plus fluide dans l'ensemble. Elle devrait également permettre de réduire les risques de défaillance contractuelle et de défaut de livraison du produit, de paiement et de qualité.

Le café relationnel permet également une meilleure transparence, un accès direct à l'information et aux nouveaux marchés, et des opportunités de collaboration sur la qualité, la productivité et la recherche. Par exemple, certains torréfacteurs élaborent des recettes de fermentation à partager avec les producteurs auprès desquels ils achètent. Ils investissent également davantage dans l'assistance technique aux agriculteurs, ainsi que dans de meilleurs équipements et installations pour à la fois améliorer la qualité du café qu'ils achètent et les revenus des producteurs. Le café relationnel est au cœur du commerce direct, qui est décrit ci-dessous.

### *Agriculture contractuelle*

L'agriculture contractuelle est un modèle dans lequel des contrats à long terme sont en place pour que les agriculteurs produisent des volumes fixes à un prix prédéterminé ou révisé ou fixé périodiquement. Elle nécessite une relation directe entre l'acheteur et le vendeur, avec des clauses contractuelles qui couvrent les volumes, la qualité et la fréquence de livraison. Ce type d'arrangement est généralement destiné à des volumes plus importants, c'est-à-dire à des conteneurs de qualité constante reproduits année après année, plutôt qu'à des cafés en petits lots très différenciés.

Pour beaucoup, l'agriculture contractuelle a une connotation négative. Il peut être un piège contraignant les agriculteurs de vendre leur café à des prix bas et non supportables pendant de nombreuses années. Cette approche peut également avoir pour inconvénient pour l'agriculteur que l'exportateur lui fournisse des prêts à intérêt élevé par le biais de ce programme, le plongeant davantage dans un cycle de pauvreté.

### *Plateformes de commerce en ligne*

Ces dernières années, le commerce en ligne s'est généralisé. Cette approche du commerce offre aux producteurs un contact plus direct avec les torréfacteurs et les consommateurs. Le café vert est commercialisé sur des sites industriels tels que Cropster ([www.cropster.com](http://www.cropster.com)) et Algrano ([www.algrano.com](http://www.algrano.com)). Les agriculteurs peuvent proposer du café à l'expédition depuis l'origine tout aussi facilement que les entreprises importatrices peuvent publier leur inventaire pour la vente.

Les principales plateformes de commerce en ligne les plus populaires, notamment Amazon et eBay, peuvent être une option pour le café torréfié. Les sites d'épicerie en ligne offrent également une place de marché pour le café torréfié. Avec de plus en plus d'affaires réalisées en ligne, il existe un bon argument pour que les producteurs aient leur propre site Web, afin d'avoir un contrôle sur le contenu et la propriété intellectuelle ainsi qu'un contact direct avec leurs acheteurs.

#### **Encadré 4 : Commerce direct**

Le terme « commerce direct » n'a pas de définition unique. Il est souvent utilisé lorsque les acheteurs sont en contact direct avec la source de leur produit. C'est un modèle commercial et un concept au cœur du mouvement de la troisième vague. Cependant, sa mise en œuvre à grande échelle a été beaucoup moins réussie que prévu initialement.

Le modèle de commerce direct s'est développé lentement car, pour fonctionner correctement, il nécessite beaucoup d'intrants, une infrastructure solide et un niveau élevé de savoir-faire et de compétences commerciales, qui font souvent défaut, car les agriculteurs et les torréfacteurs connaissent généralement peu les exigences et les réalités du commerce international et de la logistique. Le commerce direct est souvent inutilement coûteux et inefficace car de nombreux petits producteurs et torréfacteurs n'ont pas les ressources ou les connaissances nécessaires pour gérer les exigences internationales.

Du point de vue de l'économie d'échelle, les agriculteurs / groupes d'agriculteurs ou torréfacteurs proposant de petits volumes ont souvent besoin des exportateurs et des importateurs aux deux extrémités de la chaîne.

**Source :** Centre du commerce international.

Les enchères en ligne (voir chapitre 4) gagnent progressivement en popularité. Le format typique donne lieu à la concurrence dans le pays producteur. Les agriculteurs soumettent de petits lots de leur meilleur café qui sont notés et classés par des jurys de dégustateurs de café locaux et internationaux. Les meilleurs cafés sont vendus aux enchères et attirent généralement des prix très élevés, en particulier le lot gagnant. La plupart des ventes aux enchères affichent le prix payé pour le café en ligne, permettant une traçabilité complète de l'ensemble du processus.

La vente aux enchères en ligne la plus connue est Cup of Excellence. Elle rassemble des acheteurs du monde entier et les met en relation avec des producteurs de café qui se sont qualifiés avec leurs cafés de qualité pour participer à un concours national. Les meilleurs lots du concours national sont offerts lors de la vente aux enchères de Cup of Excellence. Les lots qui ne se qualifient pas pour Cup of Excellence sont toujours mis aux enchères dans le cadre du programme National Winners.

### **Commerce Sud-Sud**

Les partenaires des pays du Sud commercent les uns avec les autres plus qu'à tout autre moment de l'histoire.<sup>126</sup> Le commerce Sud-Sud est passé de \$2 600 milliards en 2007 à environ \$4 000 milliards en 2018<sup>127</sup>, représentant environ 52 % des exportations des pays en développement en 2018 et 28 % du commerce mondial total en 2017.<sup>128</sup>

Les flux d'investissements directs étrangers dans les économies du Sud ont augmenté régulièrement au cours des trois 20 dernières années. En 2018, la Chine, l'Inde, Singapour, le Kenya et l'Afrique du Sud figuraient parmi les 10 premiers investisseurs étrangers en Afrique en nombre de nouveaux projets.<sup>129</sup> Les flux d'investissement vers l'Afrique ont atteint \$46 milliards en 2018, soit une augmentation de 11 % par rapport à l'année précédente.

D'ici 2025, les entreprises du Sud feront un tiers de leurs investissements directs étrangers dans d'autres pays du Sud, en particulier dans les secteurs manufacturier et des services. Les chaînes de valeur du Sud offrent des opportunités avec des barrières plus faibles pour l'entrée sur le marché. Il reste à déterminer si le commerce Sud-Sud présente des élasticités-revenu plus élevées que le commerce Sud-Nord. Les chaînes de valeur Sud-Sud permettent certainement aux entreprises de monter plus facilement dans la chaîne de valeur, augmentant ainsi leur compétitivité.

### **FAVORISER LES RELATIONS COMMERCIALES SUD-SUD POUR LE CAFÉ**

Le commerce Sud-Sud peut être une source alternative de croissance, surtout si les écarts de revenu Sud-Nord et de croissance des importations persistent.

À mesure que la consommation de café augmente dans les pays producteurs de café, la demande augmente également. Lorsque la demande (tant externe qu'interne) dépasse la production, les pays n'ont d'autre choix que de commencer à importer ce qui leur manque. En règle générale, les pays producteurs exportent leurs cafés de qualité supérieure (ou de valeur supérieure) et importent des cafés de qualité standard si nécessaire. Ils sont souvent, mais pas toujours, à valeur ajoutée et solubles.

Cela est dû soit à la hausse des revenus et de la demande de café, soit à des problèmes de production. Au Mexique, par exemple, la rouille du caféier a décimé la production en 2015 - 2016. Le gouvernement central et fédéral, et le secteur privé ont déployé des efforts considérables pour relancer la production, mais le pays dépend toujours fortement des importations, avec 1,9 million de sacs de 60 kg prévus pour 2020 - 2021, car la production nationale à elle seule ne peut pas satisfaire la demande accrue.<sup>130</sup>

La Colombie, l'Indonésie, le Mexique, les Philippines et la Thaïlande font partie des pays producteurs qui importent des volumes assez importants de café. Jusqu'à récemment, un nombre croissant de points de vente de café dans les zones urbaines d'Indonésie qui répondaient à un style de vie de café en pleine expansion stimulaient la consommation de café. Cette demande croissante, combinée à des problèmes de production, a conduit le pays à importer du café de qualité standard (Robusta) d'autres pays.

Cependant, le grave impact de la pandémie de COVID-19 sur l'économie indonésienne devrait réduire la consommation de café. Le département américain de l'Agriculture prévoit que la consommation en Indonésie diminuera de 600 000 sacs à 4,3 millions de sacs en 2020 - 21.<sup>131</sup>

126. Horner, Rory (2016). 'A New Economic Geography of Trade and Development? Governing South-South Trade, Value Chains and Production Networks.' *Territory, Politics, Governance*, vol. 4, No. 4, p. 400-420. Disponible à l'adresse <https://doi.org/10.1080/21622671.2015.1073614>.

127. Organisation mondiale du commerce (2019). *Revue statistique du commerce mondial 2019*. Disponible à l'adresse [https://www.wto.org/english/res\\_e/statis\\_e/wts2019\\_e/wts2019\\_e.pdf](https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/wts2019_e/wts2019_e.pdf).

128. Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (2018). *Rapport sur l'investissement dans le monde 2018 : Investissement et nouvelles politiques industrielles*. Genève : Nations Unies.

129. Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (2018). *Forging a Path Beyond Borders: The Global South*. UNCTAD/OSG/2018/1. Genève : Nations Unies.

130. Département américain de l'Agriculture, 2020, *Coffee Annual Report (Mexique)*.

131. Département américain de l'Agriculture, 2020, *Coffee Annual Report (Indonésie)*.

Plus de commerce Sud-Sud apportera plus d'équilibre à la dynamique du commerce mondial du café. Cet objectif sera atteint principalement par la promotion de la consommation dans les pays producteurs, soutenue par des politiques et des initiatives gouvernementales habilitantes.

**Tableau 15 : Le Viet Nam, le Brésil et le Pérou expédient du café vers les pays voisins (2019)**

DE À	Volume (sacs de 60 kg)	Type de café
Vietnam à l'Inde	719 081	Robusta vert
Vietnam à l'Indonésie	13 815	Soluble
Vietnam aux Philippines	559 850	Soluble
Brésil au Mexique	796 500	Robusta vert
Pérou à la Colombie	181 000	Arabica vert
Brésil à Colombie	274 620	Arabica vert

**Source :** Organisation Internationale du Café (2019).

### ZONE DE LIBRE-ÉCHANGE CONTINENTALE AFRICAINE

Bien qu'encore à ses balbutiements, la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf) pourrait faire progresser le commerce intra-africain du café dans les années à venir.

La ZLECAf peut faciliter le développement du café Made in Africa qui peut être utilisé pour répondre à la demande nationale et continentale, ainsi que pour être commercialisé sur les marchés mondiaux.

Le début des échanges dans le cadre de la ZLECAf le 1<sup>er</sup> janvier 2021 a marqué un tournant décisif pour la dynamique commerciale africaine et mondiale. L'accord éliminera les droits de douane sur 90 % des marchandises échangées sur le continent et éliminera les barrières non tarifaires.

Son marché unique de plus de 1,3 milliard d'habitants devrait stimuler le commerce intra-africain, stimuler la diversification économique et réduire la pauvreté, tout en augmentant l'attrait des investissements directs en Afrique.

Le commerce intra-africain a toujours été faible. En 2019, seulement 12 % des \$560 milliards d'importations de l'Afrique provenaient du continent. Les pays africains ont été piégés dans les niveaux inférieurs de l'économie mondiale en vendant des matières premières de faible valeur et en achetant des produits manufacturés de plus grande valeur, notamment le café.

La ZLECAf aborde ce problème en stimulant « la production par le développement de chaînes de valeur régionales, afin de garantir que la fabrication, l'agroalimentaire et d'autres activités à travers le continent soient stimulées pour approvisionner le marché »<sup>132</sup>. Cela devrait stimuler l'industrialisation et la capacité de production, permettant une plus grande valeur ajoutée sur le continent et le développement de produits « Made in Africa ».

Cela offre une opportunité de stimuler le commerce intra-africain, en réduisant la dépendance vis-à-vis des produits étrangers, en améliorant la compétitivité et en mieux positionnant les pays africains dans les chaînes de valeur mondiales.

En créant un cadre pour soutenir les agro-industries, la ZLECAf offre des avantages pour l'industrie du café. L'accent mis par l'accord sur les chaînes de valeur agricoles régionales fournit des voies pour améliorer l'agroalimentaire, favorisant ainsi les opportunités d'ajouter de la valeur aux exportations agroalimentaires telles que le café.

Pour y parvenir, les pays africains devraient fournir des politiques complémentaires pour renforcer les capacités productives, promouvoir l'investissement et développer des politiques pour relever les défis tels que les déficits d'infrastructure.

132. <https://au.int/sw/articles/operational-phase-african-continental-free-trade-area-launched>

## Les nouvelles tendances des produits à base de café

### *Dosettes écologiques à usage unique*

Il existe trois principaux types de dosettes « éco » : celles en l'aluminium qui ont besoin d'être vidées avant recyclage ; réutilisable en acier inoxydable, que les gens remplissent eux-mêmes avec du café fin fraîchement moulu ; et des dosettes compostables.

La plupart des dosettes compostables doivent être compostées commercialement plutôt que directement jetées dans la nature pour leur décomposition en un sol riche en nutriments. Certaines marques proposent ce service dans le cadre de leur stratégie après-vente.

De grandes entreprises telles que Bosch Tassimo, Illy, Keurig, Lavazza, Nespresso et Nestlé et une multitude de petites entreprises telles que Halo Coffee et Origin Coffee proposent ce service.

### *Une cure de jouvence « spécialisée » pour le café instantané*

Le café instantané fait son grand retour. Traditionnellement perçus comme une solution permettant d'économiser de l'argent, les cafés instantanés courants de type épicerie sont souvent fabriqués à partir de grains de café bon marché à l'aide de processus hautement industrialisés.

Les torréfacteurs de café spécialité et les marques de café fabriquent désormais des cafés instantanés à partir de grains d'Arabica de haute qualité qui sont soigneusement traités, emballés avec style et vraiment bons au goût. Cette approche a un énorme attrait pour la nouvelle génération de buveurs de café de spécialité car l'approche combine commodité, qualité et look tendance.

Le café soluble de spécialité connaît un succès particulier en Chine, où sa popularité est appelée à monter en flèche.

Les start-up Sudden Coffee, Voila Coffee et Swift Cup Coffee sont des exemples de marques à succès proposant ce produit. Même Starbucks propose un café instantané de meilleure qualité que d'habitude.

### *Le prêt-à-boire connaît une croissance soutenue*

#### ■ **Café Nitro**

Le café Nitro est devenu très populaire ces derniers temps. On le trouve dans les supermarchés et les stations-service et sur les tableaux de menu des cafés locaux et des grandes chaînes. Cette tendance ne montre aucun signe de ralentissement.

Le café Nitro est un café infusé d'azote gazeux à froid via une vanne sous pression. Il est devenu populaire dans les cafés de troisième vague avant d'apparaître dans Seattle Reserve Roastery de Starbucks en 2016, où il a connu un réel succès.

L'infusion à froid augmente la douceur tout en réduisant l'acidité, et l'ajout d'azote donne au café Nitro sa texture veloutée caractéristique.

Le café Nitro est cher. Il est froid, épais et légèrement sucré, mais ne contient ni produits laitiers ni sucre. C'est la combinaison gagnante qui convainc tant de buveurs de café de dépenser plus que d'habitude pour une tasse.

Les marques qui offrent des choix de café Nitro populaires incluent La Colombe, Chameleon Cold Brew, Rise Brewing et High Brew.

#### ■ **Café mousseux ou « espressoda »**

Semblable au café Nitro infusé à froid, le café mousseux est rafraîchissant, avec l'avantage de pouvoir être préparé facilement à la maison sans une machine à infusion d'azote sophistiquée. C'est une version du café glacé, faite avec de l'eau gazeuse au lieu d'eau plate, un filet de vanille pour la douceur, et sans lait ni crème.

Bien que le café mousseux ne soit pas une nouvelle tendance et soit à la mode depuis quelques années déjà, sa popularité devrait continuer de croître dans les années à venir.

Illy, Stumptown et Vivic font partie des marques qui vendent avec succès ce produit.

#### ■ **Options végétaliennes de lait à base de plantes**

L'intolérance au lactose, une condition courante, rend les alternatives laitières attrayantes même au-delà des niches de consommation éthique et de régime spécial. Les marques proposent de plus en plus d'options végétaliennes et végétales pour répondre à cette demande.

Afin de répondre à la demande croissante des consommateurs et de renforcer ses efforts en matière de développement durable, Starbucks ajoute régulièrement des options végétaliennes à ses menus, y compris ses produits prêts à boire. Elle propose désormais des Frappuccinos en bouteille à base de lait d'amande.

Bien que les laits d'amande, de soja et de noix de coco aient été des alternatives populaires jusqu'à présent, ils ont un goût et un comportement différents des produits laitiers. Les marques interviennent pour proposer des innovations en matière de latté préfabriqué, de crèmes à café et d'autres véhicules de caféine adaptés aux végétaliens.

Oatly est l'une de ces marques ; elle a rapidement pris de l'importance grâce à sa popularité auprès des baristas et de leurs clients. Modern Times propose une gamme d'infusions froides en conserve vendues dans les épiceries et ailleurs. La Colombe vend son célèbre latté à la pression en conserve, y compris des options à base de lait de coco ou d'avoine. RISE Brewing vend également du latté d'avoine en conserve dans une variété de saveurs, tout comme la marque Austin Chameleon Cold Brew.

#### ■ **Boissons au café-cola**

Avec la récente acquisition de Costa Coffee par Coca-Cola, les boissons au café-cola devraient prendre d'assaut le marché du prêt-à-boire. Coca-Cola® au café a fait son entrée dans les rayons du café prêt à boire dans tout le pays en janvier 2021.

#### ■ **Café « dur » (avec alcool)**

Les catégories mondiales de café prêt à boire se développent et, dans ce cadre, les marques lancent des versions alcoolisées d'infusions froides, de latté et plus encore. Les cocktails à base de malt connaissent une résurgence et les boissons prêtes à boire à base de spiritueux apportent une touche artisanale à l'espace.

De nombreuses marques exploitent la popularité du café infusé à froid avec une touche d'alcool. Le café dur se divise en deux : le café dur infusé à froid et le café dur crémeux. Ces boissons prêtes à boire contiennent de la caféine et de l'alcool, une combinaison populaire qui suscite une forte demande.

### *Le café s'essaye au thé*

#### ■ **Cascara**

La cascara, également connue sous le nom de thé aux cerises et au café, existe depuis quelques années et continue de gagner en popularité. De Starbucks à Shake Shack, la cascara fait son apparition sur les menus partout, y compris dans les cafés de spécialité et les salons de thé.

Pendant des générations, les agriculteurs ont traditionnellement jeté la cascara pour le compost ou l'ont jetée dans les cours d'eau après un processus de cueillette non sélective, lorsque les cerises de café mûres, trop mûres et pas assez mûres sont retirées en même temps.

Aujourd'hui, la cascara est séchée avant d'être emballée et expédiée vers d'autres pays, où elle est transformée en d'autres produits. Les entreprises ont commencé à considérer la cascara comme un moyen de réduire les déchets et de contribuer à une industrie plus durable de manière rentable.

Le café Cherry Co. est connu pour sa poudre de café, créée en transformant le fruit du café en une poudre qui peut être mélangée dans des boissons. Il propose de la cascara hachée, ainsi que du plat et de la mouture fine. Caskai est connu pour sa boisson pétillante à la cascara et Slingshot Coffee Co. a commencé à embouteiller du thé à la cascara en 2013, avant même que de nombreuses entreprises ne sachent que la cerise de café pouvait être utilisée à un niveau commercial.

#### ■ **Feuilles de café**

Lorsqu'un caféier est taillé ou élagué, ses feuilles sont souvent perdues. Dans certaines parties du monde, cependant, elles sont cueillies et brassées pour préparer du thé aux feuilles de café.

Cela offre aux producteurs un moyen de diversifier leurs revenus agricoles. Pour les cafés, cela pourrait être un moyen de « combler le fossé » entre les mondes du café et du thé.

Wize Monkey est le seul thé en feuilles de café de marque sur le marché occidental, à l'exception de quelques importations éthiopiennes. Le succès du marché semble reposer sur la sensibilisation des clients et l'expansion de la distribution.

## CHAPITRE 4

# TRANSFORMATION NUMÉRIQUE

LA PROMESSE D'UNE AGRICULTURE DE HAUTE TECHNOLOGIE .....	126
PROFITER DES AVANTAGES DES MARCHÉS VIRTUELS .....	132





## TRANSFORMATION NUMÉRIQUE

Le café a joué un rôle important dans le développement de l'ère moderne de l'information en alimentant les sessions nocturnes des programmeurs et des développeurs de logiciels. Des hommages à l'influence du café sont rendus dans des noms technologiques tels que Java, JavaScript et CoffeeScript.

Aujourd'hui, la technologie rend la pareille en aidant les agriculteurs, les producteurs, les négociants et les buveurs de café à créer un meilleur café, du grain à la tasse. La technologie numérique permet également aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement du café de travailler plus efficacement, d'atteindre de nouveaux marchés et de fonctionner de manière plus équitable et durable.

Le numérique renforce la compétitivité de la filière café dans son ensemble. La numérisation améliore les trois T (transparence, traçabilité et confiance) tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Elle ouvre de nouvelles opportunités de financement, comme l'investissement à impact, qui recherche des gains sociaux ou environnementaux ainsi que des profits. De plus, la numérisation durable est devenue une priorité de la politique publique comme en témoigne, par exemple, le Green Deal européen.

Les gros volumes de données générés par le secteur agricole, notamment celui du café, présentent des opportunités pour le Big Data. Cela provoque un changement dans le secteur. Les connaissances acquises en extrayant les montagnes de données disponibles permettent de s'attaquer plus facilement aux incertitudes inhérentes au secteur du café.

Les opportunités comportent cependant des risques. Si la numérisation offre la promesse d'une plus grande accessibilité, elle creuse également les inégalités. Ce risque est particulièrement élevé dans l'industrie du café, où les inégalités tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont déjà importantes et les acteurs les plus pauvres manquent souvent de ressources pour profiter pleinement des opportunités offertes.

Cela dit, la numérisation présente également une voie prometteuse vers une plus grande équité, durabilité et viabilité. Pour que cela se produise, les décideurs, les donateurs et les investisseurs doivent être conscients des opportunités et des risques. Ils doivent investir dans les réformes structurelles, les infrastructures et le renforcement des capacités.

# NUMÉRISATION DANS L'ENSEMBLE DE L'INDUSTRIE DU CAFÉ



## SOLUTIONS

- Agronomie : Analyse de sol
- Technologie satellitaire pour « l'agriculture de précision »
- Outils pour la récolte et la culture
- Logiciel de collecte de données clés pour une meilleure gestion du groupe et un meilleur pouvoir de négociation

Gestion d'exploitations et de groupes d'agriculteurs

Logistique



## SOLUTIONS

- Plateformes numériques pour l'expédition et la paperasse
- Plateformes numériques pour l'expédition
- Identification par radiofréquence pour la gestion des entrepôts

Information du marché



## SOLUTIONS

- Technologie blockchain pour la transparence et la traçabilité

Marché en ligne



## SOLUTIONS

- Ventes directes
- Places de marché en ligne
- Enchères en ligne

Services financiers



## SOLUTIONS

- Banque numérique
- Services bancaires mobiles

Torréfaction, brassage et dégustation



## SOLUTIONS

- Technologies et applications de torréfaction, de brassage et de dégustation

Source : ITC.

## La promesse d'une agriculture de haute technologie

Même au XXI<sup>e</sup> siècle, l'agriculture jouit d'une image rustique. Les gens associent l'agriculture à une tradition séculaire et intemporelle et à la proximité de la nature.

Cependant, la science et la technologie ont changé le visage de l'agriculture moderne, augmentant les rendements et réduisant les déchets, et l'industrie du café ne fait pas exception.

Les nouvelles technologies aident les agriculteurs à produire un meilleur café et à s'adapter aux défis du réchauffement climatique et à d'autres problèmes environnementaux. Elles fournissent aux agriculteurs des outils pour gagner leur vie de manière durable, sur les plans environnemental, social, économique et générationnel. Elles aident les agriculteurs à établir un lien plus direct avec les acheteurs et les consommateurs.

Un éventail croissant d'outils, de technologies et de plateformes est aujourd'hui disponible pour les agriculteurs. Cependant, nombre d'entre elles restent trop coûteuses pour les petits exploitants agricoles ou ceux qui opèrent dans les pays les plus pauvres.

Des mécanismes de coopération pour partager les coûts technologiques aident à relever ce défi. En outre, certaines entreprises offrent des services technologiques gratuits aux agriculteurs avec lesquels ils travaillent comme une incitation ou un moyen de collaborer pour améliorer la qualité et la fiabilité du café. Les fournisseurs de technologie se rendent également compte que le développement inclusif favorise l'adoption et l'appropriation par les agriculteurs. Cela signifie que même si les petits exploitants ne sont peut-être pas les principaux générateurs de revenus, ils restent des parties prenantes et des bénéficiaires importants.

Même lorsque le coût n'est pas un obstacle, l'infrastructure peut entraver la diffusion de nouvelles technologies. Les solutions technologiques nécessitent une alimentation électrique fiable. Elles ont également besoin d'une connectivité à large bande et d'un accès à des ordinateurs ou à des smartphones.

La fracture numérique peut parfois ressembler à un gouffre. Cette fracture est plus visible entre les zones urbaines et rurales, selon l'Union internationale des télécommunications<sup>133</sup>. Près des trois quarts de la population urbaine mondiale ont accès à Internet et près des deux tiers ont accès à un ordinateur ; dans les zones rurales, moins des deux cinquièmes peuvent se connecter à Internet et seul un quart dispose d'un ordinateur. La situation est particulièrement dramatique en Afrique, où seulement 6 % de la population rurale peut se connecter à Internet et un infime 2 % a accès à un ordinateur.

La situation est meilleure pour la technologie mobile. Bien qu'environ 90 % de la population mondiale a accès au haut débit mobile, une fracture persistante en matière d'accès demeure entre les pays riches et pauvres et entre les zones urbaines et rurales dans les pays. Cela se reflète dans le fait qu'un quart de la population des pays les moins avancés n'a pas accès au haut débit mobile.

Plus alarmant encore, alors que quelque 70 % des populations rurales dans le monde ont accès à la 4G (contre 95 % pour les zones urbaines), la pénétration dans certaines régions est bien plus faible. Par exemple, seul un cinquième des populations rurales en Afrique bénéficie d'une connectivité 4G.

Certaines communautés agricoles peuvent dépasser ou surmonter les obstacles technologiques, par exemple en utilisant de petits panneaux solaires pour charger leurs appareils, en profitant des paiements en argent par SMS ou en accédant à des solutions par SMS au lieu d'applications.

L'éducation sur les solutions technologiques pose également un problème majeur. De nombreux agriculteurs manquent d'éducation et de formation pour tirer le meilleur parti des nouvelles solutions technologiques. La sensibilisation reste également un défi. Bien que les connaissances sur les nouvelles solutions et technologies parmi les agriculteurs se soient améliorées, beaucoup ne sont toujours pas au courant des alternatives à leurs pratiques conventionnelles. De plus, certains résistent au changement, préférant des approches déjà réputées.



133. <https://www.itu.int/en/ITU-D/Statistics/Documents/facts/FactsFigures2020.pdf>



Producteurs de café au Cameroun.

## Agronomie : Des solutions simples

Comme pour toute agriculture, la qualité du sol est essentielle pour faire pousser de bons grains de café sur des caféiers robustes et sains.

Les caféiers puisent dans le sol, de l'eau et des macronutriments tels que l'azote, le potassium, le phosphore, le calcium, le magnésium et le soufre. Ils ont besoin de micronutriments tels que le fer, le zinc, le manganèse, le chlore, le bore et le cuivre.

Le bon niveau d'acidité est vital pour la santé de la plante, sa capacité à absorber les nutriments, son rendement et sa résistance aux maladies. Le niveau d'acidité optimal est de l'ordre de 4,9 à 5,6 pH.

Pour avoir un sol fertile et nutritif il faut de l'expérience, de l'expertise et des efforts. Bien que l'expertise et l'expérience restent essentielles, la science et la technologie modernes peuvent éliminer une grande partie de ces efforts.

### *Fertilité des sols grâce à la science*

Compte tenu de l'importance du sol pour la culture du café, la science et la technologie jouent un rôle clé en aidant les agriculteurs à transformer leur sol en terre fertile. Au Brésil, par exemple, le gouvernement estime que le succès du pays en tant que nation productrice de café est en grande partie dû à une analyse efficace des sols, à la physique des particules, à la chimie et à la biologie.<sup>134</sup>

Une analyse précise et opportune du sol aide les agriculteurs à maximiser les rendements et à minimiser les engrais. Une telle analyse est restée hors de portée ou trop coûteuse pour la plupart des petits agriculteurs ou des agriculteurs des pays en développement. Certains spécialistes estiment qu'à peine 10 % des agriculteurs dans le monde ont accès à des laboratoires, généralement trop éloignés et trop coûteux à utiliser<sup>135</sup>.

AgroCares<sup>136</sup>, une entreprise néerlandaise qui se concentre sur les agriculteurs des pays en développement, a développé un scanner infrarouge compact qui filtre les échantillons et les envoie via un téléphone mobile pour comparaison avec une base de données d'étalonnage partagée. Les résultats sont renvoyés aux agriculteurs sur leurs téléphones portables (il existe une application appelée Kahawa Soil Test pour les caféiculteurs). Les organisations faitières achètent souvent l'appareil et l'abonnement à la base de données.

134. <https://perfectdailygrind.com/2019/10/coffee-farming-guide-how-to-improve-soil-quality/>

135. <https://innovationorigins.com/christy-van-beek-agrocares-25-higher-harvest-yield-thanks-to-better-soil-composition/>

136. <https://www.agrocares.com/fr>

En approfondissant les connaissances des agriculteurs sur ce dont le sol a besoin et à quel moment, la solution AgroCares permet aux agriculteurs d'économiser de grandes quantités d'engrais et peut augmenter les rendements de 25 % en moyenne, selon la société. Bien qu'AgroCare ait servi quelque 30 000 agriculteurs, l'entreprise reconnaît que l'adoption reste difficile.

L'acceptation et l'utilisation du numérique agronomique doivent s'améliorer dans les années à venir. Le réchauffement climatique, la dégénérescence des sols, les difficultés d'approvisionnement en eau et la fréquence croissante des événements météorologiques extrêmes obligent la durabilité future de la culture du café à reposer de plus en plus sur la technologie numérique.

Pour stimuler l'adoption, il faut relever les défis socio-économiques de l'accès à la technologie, aux infrastructures et à la formation.

La génétique des caféiers est également un précurseur du succès. La conformité génétique des plants de café a été compromise en raison de certaines pratiques dans le secteur des semences de café et de l'échange informel de semences entre les agriculteurs. Cela peut rendre difficile la détermination de la véritable nature des variétés cultivées.

Cela a créé un obstacle majeur à l'obtention de semences de qualité optimale entre les mains des agriculteurs. World Coffee Research, une organisation de R&D à but non lucratif, a développé une technique d'empreintes génétiques pour déterminer les variétés cultivées dans les champs des agriculteurs<sup>137</sup>.

## Cartographie des champs : Un œil dans le ciel

Les milliers de satellites en orbite autour de la terre sont normalement associés aux télécommunications, à la localisation mondiale des véhicules et à la surveillance météorologique.

La surveillance de l'utilisation des terres est une nouvelle tendance dans l'utilisation des satellites. Les données d'observation, les cartes et les images sont utilisées dans un domaine émergent appelé « agriculture de précision », « agriculture par satellite » ou « gestion des cultures spécifiques au site ».

L'agriculture de précision complète les technologies au niveau du sol pour analyser et surveiller les rendements des sols et des cultures. Elle utilise des informations glanées dans l'espace ou à partir de drones sans pilote dans le ciel pour soutenir les décisions prises au niveau de la plantation et de la région.

Les technologies d'observation de la Terre et les systèmes d'information géographique étant coûteux, les premières incursions dans l'agriculture de précision se sont concentrées sur les cultures à cycles plus rapides.

Cela dit, les technologies satellitaires font des incursions dans l'industrie du café, les producteurs prenant de plus en plus conscience des avantages à moyen et long terme. Au Brésil, une entreprise pionnière, O'Coffee, a utilisé la technologie satellite pour surveiller des centaines d'acres de plantations de café pendant près d'une dizaine d'années.<sup>138</sup>

### Encadré 1 : Systèmes de gestion interne des groupes d'agriculteurs

Le logiciel du système de gestion interne permet aux petits groupes d'agriculteurs (coopératives d'agriculteurs et autres associations) de rassembler efficacement des données et des informations en un seul endroit. Cela les aide à mieux répondre aux exigences de certification et d'acheteur et leur permet de participer au processus de négociation.

Un tel système couvrirait, à titre indicatif :

- Nombre d'agriculteurs appartenant au groupement
- Informations homme / femme / ménage
- Emplacement exact de la (des) plantation(s)
- Nombre de caféiers et autres plantes agricoles
- Nombre et type d'arbres d'ombrage
- Sources alternatives de revenus
- Données de base sur la production et les rendements
- Données de base sur les formations
- Exigences de base pour les certifications telles que RFA, UTZ, Fairtrade et biologique

*Source* : Centre du commerce international.

137. <https://worldcoffeeresearch.org/news/study-widespread-lack-genetic-conformity-arabica-coffee/>

138. <https://stir-tea-coffee.com/features/unprecedented-precision/>

## ***Emplacement, emplacement, emplacement***

Les données géospatiales satellitaires peuvent être intégrées à d'autres technologies d'analyse et de modélisation pour s'adapter à la crise climatique ; surveiller et gérer les parasites ; protéger la biodiversité et les forêts ; et lutter contre les pénuries d'eau qui ont frappé de nombreux pays producteurs de café. Par exemple, les précipitations au Mexique, au Guatemala et au Honduras ont chuté de 15 % depuis 1980. Si le pire devait arriver, le réchauffement climatique pourrait réduire de moitié l'offre de terres disponibles pour la culture du café d'ici 2050, selon Climate Institute.<sup>139</sup>

Earth-i fournit des informations géospatiales aux agriculteurs et aux entreprises agricoles qui peuvent les aider à améliorer les rendements des cultures, la santé des plantes et la productivité agricole. L'un des services proposés par Earth-i consiste à cibler les emplacements et les moments optimaux pour la culture du café, en fonction des conditions météorologiques locales. Cette géolocalisation de précision a l'avantage supplémentaire de permettre aux agriculteurs de minimiser l'utilisation d'engrais et d'eau, ce qui est inestimable lors des sécheresses plus fréquentes que connaissent les pays producteurs de café.

De même, Cropio, qui se décrit comme un système de gestion de la productivité, utilise la technologie des satellites pour aider les agriculteurs à surveiller leurs terres à distance, en temps quasi réel et jusqu'à 10 ans dans le passé, y compris les modèles de végétation des champs individuels. Le système permet également des prévisions météorologiques et de récolte champ par champ.<sup>140</sup>

Les maladies liées aux conditions météorologiques peuvent parfois être gérées à l'aide de données géospatiales. Un exemple est l'ennemi de longue date du caféiculteur, la rouille du café (connue scientifiquement sous le nom d'*Hemileia vastatrix*), un champignon mystérieux qui tue les feuilles de café en bonne santé et étouffe les nutriments des plantes. La rouille du café a touché environ 70 % des exploitations d'Arabica en Amérique latine en 2018, leur coûtant des milliards de dégâts et détruisant 1,7 million d'emplois.<sup>141</sup> Bien qu'il n'existe aucun remède connu, la maladie peut être contenue grâce à l'agriculture de précision, selon Earth-i.

## ***Soutenir les petits agriculteurs***

Le coût élevé de l'accès entrave la diffusion de l'agriculture de précision dans de nombreux pays producteurs de café. Dans certains pays, les coopératives de producteurs de café sont intervenues pour combler le vide, soit en achetant un accès collectif aux plateformes, soit en développant leur propre logiciel. Ces coopératives utilisent les données pour améliorer les services aux agriculteurs et renforcer leur pouvoir de négociation et leurs pratiques agricoles. De manière plus générale, les technologies numériques équipent les coopératives dans les pays producteurs avec les outils et l'intelligence de fonctionner plus efficacement et de mieux représenter les agriculteurs.

Un exemple est une application développée par la Fédération nationale des producteurs de café en Colombie. À l'aide d'une tablette, les agriculteurs à petite échelle exploitent des informations précieuses sur les conditions météorologiques locales, partagent des informations sur la lutte contre la rouille du café et vérifient même les prix du marché des grains de café.<sup>142</sup>

De même, WeatherSafe, une application développée par une start-up britannique, fournit des données météorologiques de précision aux producteurs de café rwandais. WeatherSafe a rejoint un consortium dirigé par Earth-i pour fournir des analyses par satellite aux petits agriculteurs du Rwanda et du Kenya. Connue sous le nom d'optimisation avancée des cultures de café pour le développement rural, elle envoie des alertes météorologiques et des conseils agronomiques directement sur les téléphones des agriculteurs via des messages texte. Les messages sont tirés de la cartographie de terrain basée sur le système de positionnement mondial et de l'imagerie satellitaire avec des données météorologiques localisées.<sup>143</sup>

L'observation de la Terre peut aider les petits exploitants à prendre pied sur le marché du café durable. Enveritas, une organisation à but non lucratif dont l'objectif ambitieux est d'aider à mettre fin à la pauvreté dans l'industrie du café d'ici 2030, propose le processus normalement coûteux de certification du café durable aux plus petits producteurs de café qui ne font pas partie de coopératives. (Ces agriculteurs ont moins de deux hectares de terre et gagnent aussi peu que \$2 par jour.<sup>144</sup>

Enveritas utilise l'analyse géospatiale et l'apprentissage par machine pour surveiller les plantations de café et leur environnement. Le système vérifie 30 normes de durabilité, divisées en critères sociaux, environnementaux et économiques. Ceux-ci incluent l'absence de déforestation, la protection de la biodiversité, le travail des enfants ou le travail forcé, ainsi qu'une production et une traçabilité durables.<sup>145</sup>

Les données géospatiales peuvent également être utilisées plus loin dans la chaîne de valeur. Les importateurs de café et même les consommateurs peuvent retracer le café jusqu'à la source, depuis les champs mêmes où le café est cultivé jusqu'aux agriculteurs qui l'ont cultivé.

139. <https://gcrmag.com/climate-change-to-halve-coffee-growing-land-by-2050-report/>

140. <https://www.farmmanagement.pro/farm-management-system-focused-on-performance/>

141. <https://www.panoramas.pitt.edu/health-and-society/coffee-rust-disease-posed-destroy-latin-american-market-and-your-daily-coffee-fix>

142. <https://www.fastcompany.com/3030637/how-mobile-apps-for-farmers-could-help-fight-rising-coffee-prices>

143. <https://earthii.space/wp-content/uploads/2020/10/ACCORD-Case-Study-Progress-Review-02OCT20.pdf>

144. <https://techcrunch.com/2018/08/30/enveritas-technology-lets-small-growers-tap-into-the-market-for-sustainable-coffee/?guccounter=2>

145. <https://www.enveritas.org/library/standards/#/coffee>



Échantillonnage de grains verts dans une coopérative de producteurs de café au Brésil.

« Thank My Farmer », développé par Farmer Connect en collaboration avec les principales sociétés de café, en est un exemple. Cette application Web permet aux buveurs de retracer l'origine de leur café et de sensibiliser les consommateurs à la qualité du café. Elle comprend la possibilité pour les consommateurs de soutenir des projets qui autonomisent les producteurs dans les pays d'origine du café.<sup>146</sup>

## Outils de gestion agricole : Comptage numérique des grains

La technologie aide aussi à gérer les plantations. Les solutions disponibles permettent aux agriculteurs et aux plantations de surveiller les champs, d'organiser les récoltes, de stocker les récoltes, de gérer les fournisseurs et les clients, d'acheter des fournitures, de vendre des produits, d'effectuer un contrôle qualité et d'optimiser le stockage des grains. Elles aident également les agriculteurs dans les fonctions commerciales quotidiennes telles que la comptabilité et la paie.

Parmi la prolifération des solutions de marché, nombre d'entre elles sont d'un coût prohibitif pour les petits caféiculteurs. De plus, comme pour les technologies agronomiques, de nombreux agriculteurs ignorent leur existence ou manquent des compétences et du savoir-faire pour les utiliser efficacement.

Certains logiciels proposent des solutions de gestion agricole complètes et intégrées. Un exemple est le système logiciel de gestion agricole d'Amity Software. Ce logiciel cible les agro-industries avec des modules sur l'acquisition et la préparation des terres, la gestion des cultures, l'expédition et la livraison, et les opérations de post-livraison.<sup>147</sup>

### *Données pour le producteur de café*

D'autres solutions sont conçues spécifiquement pour les producteurs de café. Innovakit, une start-up colombienne, collabore avec les producteurs de café pour introduire et utiliser des technologies qui améliorent leurs processus de production. Elle propose des outils de culture et de récolte, tels que des réfractomètres, qui mesurent la quantité de solides dissous ; séchoirs solaires ; systèmes de fermentation ; pH-mètres ; capteurs de température et d'humidité ; et les systèmes de traitement des déchets.<sup>148</sup>

ECropOrigin permet aux producteurs de café de planifier et d'enregistrer le travail à la plantation, de suivre l'inventaire, les récoltes et la transformation, de se connecter avec les acheteurs, de gérer l'expédition et de retracer les origines.<sup>149</sup> Cropster Origin, qui fait partie d'une suite logicielle couvrant l'ensemble du processus, de la production à la tasse, cible les producteurs de café de spécialité. Elle permet, entre autres, l'enregistrement et le suivi des lots de grains de café, la surveillance de l'Environnement de traitement et de stockage, la comparaison de la qualité de différents lots et échantillons et le partage de données avec les clients.<sup>150</sup>

146. <https://www.thankmyfarmer.com>

147. <https://amitysoftware.com/solutions/agriculture-management-system/>

148. <https://innovakit.co/>

149. <https://ecroporigin.com/app-functionalities-1>

150. <https://www.cropster.com/products/origin/>



Des producteurs de café examinent la technologie de gestion agricole en Éthiopie.

Pour les processus post-récolte, la plupart des plates-formes disponibles permettent de comparer les estimations de rendement aux résultats réels; assurance qualité à l'aide de capteurs ; et contrôle de la qualité, pour permettre différentes techniques de mélange. Cependant, leurs lacunes incluent un manque d'intégration avec le matériel post-récolte, tel que l'équipement de dépulpage, de séchage et de décorticage. Certaines plates-formes ne permettent pas l'accessibilité hors ligne, ce qui est problématique pour les zones reculées, et ont une approche unique des flux de travail qui ne parvient pas à saisir les nuances des différentes méthodes de traitement.<sup>151</sup>

### Banque numérique : Crédit où il est dû

Bien que la banque numérique fasse partie du quotidien des habitants des pays riches consommateurs de café, la réalité est très différente pour les petits producteurs dudit café. Jusqu'à récemment, les petits exploitants agricoles et ceux des régions éloignées étaient largement exclus du système bancaire, y compris les services bancaires en ligne. En outre, de nombreux petits agriculteurs ne font pas confiance aux banques ou ne comprennent pas pleinement les avantages des services bancaires.

Cependant, les technologies numériques et des télécommunications permettent à un nombre croissant de producteurs de café de bénéficier de services bancaires modernes, notamment des portefeuilles numériques, des comptes bancaires numériques, des crédits et un soutien financier.

Parmi les premiers services bancaires pour les agriculteurs les plus pauvres, en particulier en Afrique, figuraient de simples portefeuilles électroniques sur les téléphones portables. Ceux-ci étaient généralement établis et gérés par des sociétés de télécommunications plutôt que par des banques conventionnelles. Le service leur a permis de payer pour des biens et prestations et de recevoir un paiement pour leurs produits. C'était particulièrement le cas en Afrique subsaharienne, où la pénétration des services bancaires conventionnels (non seulement pour les agriculteurs, mais aussi pour l'ensemble de la population) était faible. Les services de transfert d'argent par téléphone mobile sont entrés pour combler le vide.

Par exemple, en utilisant une technologie de base développée par un étudiant kenyan et déployée par la filiale Safaricom de Vodafone, M-Pesa a été lancé au Kenya en 2007 pour permettre aux personnes sans compte bancaire de transférer de l'argent. La technologie a été rapidement adoptée dans le reste de l'Afrique de l'Est avant de s'étendre rapidement à d'autres parties du continent, atteignant quelque 30 millions d'utilisateurs dans 10 pays.<sup>152</sup>

Malgré la commodité des systèmes de téléphonie mobile tels que M-Pesa, les frais que les utilisateurs paient pour envoyer ou retirer de l'argent s'ajoutent au coût des affaires.

151. <http://www.postharvestcoffee.com/>

152. <https://edition.cnn.com/2017/02/21/africa/mpesa-10th-anniversary/index.html>

## Miser sur le succès

Des services bancaires numériques ciblant les petits agriculteurs, y compris les producteurs de café, sont apparus ces dernières années. L'un d'entre eux est la start-up kenyane FarmDrive, qui a été développée par deux jeunes diplômés en informatique de l'Université de Nairobi.

FarmDrive cherche à combler le fossé entre les petits exploitants et les institutions financières. La plate-forme permet aux agriculteurs africains de tenir des registres financiers et intègre son propre moteur de prêt exclusif pour leur permettre d'accéder au crédit et de demander des prêts. Grâce à son logiciel, FarmDrive pense pouvoir contribuer à l'atteinte certains des ODD, notamment l'éradication de la pauvreté, l'élimination de la faim, la promotion de l'égalité de genres, la création d'un travail décent et la réduction des inégalités.<sup>153</sup>

La Colombie est allée plus loin. En 2007, la Fédération colombienne des producteurs de café a introduit Smart Coffee ID Card, qui sert à la fois de carte de membre de la fédération et de carte bancaire de la Banque de Bogotá. En 2014, 5,4 millions de transactions d'une valeur de près de \$750 millions avaient été réalisées grâce à elle. Bien que Smart Coffee ID ait été conçue comme une méthode sûre et simple pour payer les agriculteurs pour leurs récoltes de café, elle a rapidement évolué pour devenir un canal de distribution d'incitations, de subventions gouvernementales, de crédits et de ressources, tel que déclaré par la fédération.<sup>154</sup>

De plus, les producteurs de café peuvent utiliser la carte à puce pour accéder aux guichets automatiques et faire leurs achats dans les entrepôts d'approvisionnement, les coopératives et les points de vente sélectionnés. Cela a rendu les transactions plus sûres pour les agriculteurs en réduisant le besoin de transporter de l'argent liquide.<sup>155</sup>

La pandémie a entraîné des défis uniques qui peuvent être relevés grâce à la numérisation. Elle a conduit à un redoublement d'effort pour étendre l'accès aux services bancaires numériques aux producteurs de café. Aux Philippines, par exemple, Rizal Bank s'est efforcée d'inscrire 50 000 producteurs de café à son application d'inclusion financière, DiskarTech. L'application fournit à chaque agriculteur un code QR unique pour accepter les paiements directs sans numéraire. Ceux-ci sont ensuite déposés sur un compte d'épargne qui, en août 2020, rapportait 3,25 % d'intérêt.<sup>156</sup>

## Profiter des avantages des marchés virtuels

Il existe une grande distance géographique entre les producteurs de café et les consommateurs de café. Par le passé, il fallait une longue chaîne d'intermédiaires, de vendeurs, d'acheteurs et de marchés intermédiaires. Les technologies numériques contribuent à réduire cette distance.

Elles offrent de nouvelles opportunités aux producteurs de café, aux torréfacteurs et aux négociants de se connecter directement avec les acheteurs de café, comme les marchés de grains verts et la blockchain. Pendant la pandémie, la tendance à la distribution de café via les canaux de commerce en ligne s'est accélérée pour compenser la baisse des ventes dans les coffee shops et les cafés<sup>157</sup>.

## Places de marché électroniques pour grains verts

Les places de marché virtuelles ont fleuri ces dernières années, notamment pour le segment spécialisé. Elles réduisent les coûts de distribution, augmentent les marges bénéficiaires des producteurs, offrent aux acheteurs un plus grand choix de grains et raccourcissent les délais de livraison.

Ces plates-formes présentent également des inconvénients. Un inconvénient est qu'elles suppriment les relations personnelles qui sont souvent le fruit de longues années de contact direct entre les producteurs de café et les distributeurs.

Un autre défi des marchés électroniques est qu'ils nécessitent une culture numérique de la part des agriculteurs, ainsi qu'un travail supplémentaire pour mettre en place et gérer la présence en ligne.

---

153. <https://farmdrive.co.ke/>

154. <https://www.comunicaffe.com/colombian-coffee-farmers-warm-up-to-new-digital-wallets/>

155. <https://federaciondefaferos.org/wp/coffee-grower-services/?lang=en>

156. <https://businessmirror.com.ph/2020/08/31/rcbc-helps-coffee-farmers-go-digital-during-pandemic/>

157. <https://www.bbc.com/future/ bespoke/made-on-earth/how-the-coffee-trade-survived-Covid-19.html>



Concept de vente aux enchères de café en ligne.

### ***Les ventes directes***

Algrano, start-up suisse créée en 2015, gère une place de marché virtuelle reliant directement les producteurs de café aux torréfacteurs. La plateforme offre aux producteurs de café un accès direct à de nouveaux marchés en Europe et permet aux torréfacteurs européens de contacter directement et facilement les producteurs. Plus de 600 producteurs enregistrés et 700 torréfacteurs enregistrés utilisent Algrano.

Vollers Group exploite le V-Hub Green Coffee Marketplace, qui héberge des « boutiques » électroniques pour les vendeurs et les acheteurs de grains de café vert.<sup>158</sup> Les négociants connus peuvent créer un profil public pour leur entreprise et fournir des informations en temps réel sur les grains qu'ils proposent.

Grâce aux données détaillées disponibles, les acheteurs qui rejoignent le système peuvent rechercher des grains de café par saveur, région d'origine, variété de café, méthode de traitement et certification. Le système comprend également des cartes et des informations de localisation en temps réel.

### ***Aux enchères***

Les enchères en ligne offrent aux producteurs de café et aux négociants un moyen de vendre leurs produits au plus offrant, générant potentiellement des revenus plus importants et augmentant leurs marges bénéficiaires.

Une initiative réussie est la vente aux enchères Alliance for Coffee Excellence Cup of Excellence. Lancée en 1999, Cup of Excellence permet non seulement aux producteurs de café de recevoir le meilleur prix pour leurs grains, mais ses normes rigoureuses garantissent les normes les plus élevées pour les acheteurs de café.

Cup of Excellence aide les agriculteurs à développer des compétences de pointe et organise des compétitions et des ventes aux enchères qui reconnaissent et récompensent l'excellence réalisée par les agriculteurs individuels. Des milliers de producteurs soumettent chaque année leur café à Cup of Excellence. Les soumissions gagnantes sont mises aux enchères lors d'une vente aux enchères mondiale premium en ligne.

Pour montrer à quel point les enchères de Cup of Excellence servent les agriculteurs, les prix des enchères en 2020 ont atteint des niveaux record, malgré le ralentissement économique causé par la pandémie de COVID-19.<sup>159</sup> Elles permettent de créer un lien clair entre la qualité d'un café et son prix, tout en permettant même aux plus petits agriculteurs des zones les plus reculées d'être reconnus pour leur excellence et d'accéder au marché du café de qualité.

158. <https://hub.cropster.com/store/shops>

159. <https://dailycoffeenews.com/2020/08/11/costa-rica-cup-of-excellence-auction-continues-streak-of-high-average-prices/>

Tableau 1 : Ventes aux enchères en ligne Cup of Excellence en 2020

PAYS DES ENCHÈRES	Poids (en livres)	Prix maximum par livre (\$)
Brésil	396,83	40
Colombie	595,25	69
Costa Rica	396,83	66,90
El Salvador	637,7	80,10
Éthiopie	595,25	185,10
Guatemala	233,22	180,20
Nicaragua	463,05	36,90
Pérou	442,85	51,10

Source : [www.allianceforcoffeeexcellence.org](http://www.allianceforcoffeeexcellence.org)

## Transactions transparentes et fiables

La chaîne d'approvisionnement du café est par nature très longue et complexe, faisant participer de multiples acteurs, des producteurs et opérateurs de moulin à café aux distributeurs et détaillants.

Les techniques conventionnelles de suivi des mouvements le long de la chaîne d'approvisionnement reposent sur le fait que chaque maillon conserve ses propres enregistrements séparés, ce qui à la fois augmente la marge d'erreur et réduit la transparence. Par exemple, les agriculteurs et les coopératives tiennent leurs propres registres, tandis que les stations de lavage, les torréfacteurs et les expéditeurs tiennent des registres séparés. Cela peut parfois être à l'origine des divergences et, par conséquent, des différends.

Cependant, la transparence est essentielle pour garantir que le café a été cultivé et commercialisé conformément aux normes de qualité, environnementales, économiques et sociales requises. La traçabilité est également vitale pour les différentes initiatives de certification, comme celles garantissant le commerce équitable, l'agriculture biologique, la protection de la forêt tropicale et l'agriculture respectueuse des oiseaux.

Les technologies numériques peuvent fournir et fournissent des solutions fiables qui intègrent mieux la chaîne d'approvisionnement du café et améliorent la traçabilité tout au long de celle-ci. Cependant, là encore, les agriculteurs et autres acteurs des pays producteurs sont confrontés à des obstacles visibles et invisibles qui influencent leur capacité à accéder ou à utiliser pleinement ces technologies.

Il s'agit notamment d'un accès insuffisant au financement, de la fracture numérique, d'un manque relatif de compétences et de formation, ainsi que des insuffisances des infrastructures physiques. Pour s'assurer que cette fracture numérique ne se creuse pas et que tout le monde tout au long de la chaîne d'approvisionnement bénéficie pleinement de la promesse du numérique, ces questions doivent être résolues avec vigueur.

### Chaîne non interrompible

La technologie Blockchain offre une méthode polyvalente, dynamique, fiable et inviolable pour tracer et suivre le café tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Plutôt qu'une chaîne d'enregistrements non connectés conservés par chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement, la blockchain permet de créer un enregistrement unique, spécifique et non modifiable pour chaque lot de café qui commence par le producteur et se termine par le consommateur.

Les systèmes de blockchain peuvent également compléter les plateformes de marché virtuel décrites dans la section précédente. Alors que les grands livres distribués par blockchain responsabilisent les agriculteurs, ils augmentent également considérablement leur charge administrative.

Pour rendre la chaîne d'approvisionnement du café plus transparente et démocratique et offrir aux agriculteurs une part plus équitable des bénéfices, la société colombienne iFinca utilise ce qu'elle définit comme la blockchain dans son application pour permettre la validation et la vérification de chaque transaction, du grain à la tasse.<sup>160</sup> Farmer connect a développé une plate-forme de traçabilité utilisant la technologie blockchain d'IBM pour agréger les données de la chaîne d'approvisionnement entre les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement dans une interface facile à utiliser et pour permettre aux consommateurs de suivre le café qu'ils achètent jusqu'à sa source.<sup>161</sup>

<sup>160</sup> <https://www.prnewswire.com/news-releases/democratizing-the-coffee-supply-chain-with-ifinca-300939497.html>

<sup>161</sup> <https://www.farmerconnect.com/>



### DÉFINITION

*La blockchain est essentiellement un grand livre électronique.*

*Il est réparti entre plusieurs parties prenantes, crypté et inaltérable. Cela le rend plus transparent et fiable qu'un grand livre papier traditionnel.*



Sacs de café avec étiquette d'information dans l'Union coopérative des producteurs de café d'Oromia à Addis-Abeba, en Éthiopie.

De même, Beyond Coffee (Beyco) a développé une plateforme de connexion et d'échange de café basée sur la technologie blockchain. Beyco relie les vendeurs aux acheteurs dans différents pays et cherche à créer une plus grande transparence dans la chaîne d'approvisionnement du café. La plate-forme permet aux vendeurs et aux acheteurs de parcourir différents profils, de démarrer des conversations en ligne, de négocier des conditions et de signer des contrats en ligne.<sup>162</sup>

Les marques de café socialement responsables pensent que la blockchain est abordable et plus accessible que certains programmes de certification. Elles sont également convaincues que la technologie peut aider à surmonter les risques du greenwashing.

Par exemple, Moyee Coffee, une entreprise de café vert, utilise la technologie blockchain pour retracer les transactions de café des plantations en Éthiopie aux supermarchés en Europe. L'entreprise entend ainsi contribuer à mettre fin aux pratiques d'exploitation qui maintiennent les agriculteurs dans la pauvreté et mieux informer les clients sur le parcours du café qu'ils achètent et boivent.<sup>163</sup>

### ***Changement radical dans le transport maritime et la logistique***

Les technologies et plateformes numériques révolutionnent les relations entre les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement, permettant aux producteurs de nouer des relations plus directes et mutuellement bénéfiques.

Ces nouvelles relations peuvent chavirer dans la mer agitée de la bureaucratie maritime ou se briser contre les rochers de la logistique. Heureusement, les technologies numériques peuvent aider les producteurs à naviguer dans ces eaux troubles, mais ce n'est pas toujours facile.

Il existe des plateformes qui permettent aux producteurs et torréfacteurs de café d'organiser le transport des produits et de gérer les formalités d'exportation et d'importation, allégeant ainsi la charge bureaucratique des producteurs et des acheteurs, en particulier les petits producteurs de café sans expérience d'exportation.

Cependant, les solutions disponibles présentent des inconvénients. Les plateformes peuvent décourager les agriculteurs en conditionnant le transport de leur café à leur inscription comme utilisateurs de la plateforme. De plus, ces services peuvent être coûteux lorsqu'il s'agit de petites expéditions, entraînant une augmentation du prix final du café.

Algrano propose justement un tel service. Cette plateforme permet aux exportateurs de café de trouver des solutions d'expédition partagées ou dédiées, selon la taille de leur expédition. Les exportateurs peuvent calculer les frais d'expédition et commander l'expédition dans le confort de leur bureau.<sup>164</sup>

162. <https://www.beyco.nl/>

163. <https://www.forbes.com/sites/mariannelehnis/2020/08/31/moyee-coffee-has-harnessed-blockchain-to-disrupt-a-conglomerate-controlled-industry/?sh=18c7d0975670>

164. [https://www.algrano.com/en/shipping-services?utm\\_campaign=Shipping %20services %20May %20- %20June %202020&utm\\_source=PDG&utm\\_medium=article&utm\\_content=shipping](https://www.algrano.com/en/shipping-services?utm_campaign=Shipping%20services%20May%20-%20June%202020&utm_source=PDG&utm_medium=article&utm_content=shipping)



Torréfacteur utilisant la technologie de torréfaction Cropster au Buna Café Rico à Mexico.

## Torréfaction de précision : Technologies de torréfaction de précision

Les nouvelles technologies transforment la torréfaction des grains de café qui est une forme d'art en une science. Alors que les torréfacteurs devaient faire beaucoup d'efforts et prendre une série de mesures brutes, de nouveaux systèmes intégrés permettent de surveiller et d'ajuster chaque petit détail du processus de torréfaction.

Les machines de torréfaction du café sont devenues plus petites, moins chères, plus cohérentes, programmables et polyvalentes. Par exemple, le Behmor 2000AB Plus a à peu près la taille d'un four de cuisine et peut être utilisé par les producteurs pour développer et goûter leurs propres échantillons.<sup>165</sup> Bien que les torréfacteurs de café comme celui-ci soient moins chers que leurs rivaux industriels, ils sont toujours au-dessus des moyens de nombreux producteurs de café, en particulier les petits agriculteurs. De plus, peu de producteurs voient l'intérêt de torréfier leur propre café.

Ikawa est devenu encore plus petit. Elle a développé un micro torréfacteur, à usage professionnel et domestique, qui peut être programmé et affiné.<sup>166</sup> Ikawa, établie à Londres, a également créé une communauté en ligne où les torréfacteurs peuvent partager leurs recettes et courbes de torréfaction.

Certains petits agriculteurs ont investi dans ce type de technologie de torréfaction à petite échelle pour leur permettre de découvrir les saveurs des grains de café qui sont plus résistants au réchauffement climatique et aux parasites.

### Encadré 2 : Qu'est-ce que la torréfaction d'échantillons ?

La torréfaction d'échantillons consiste à torréfier un très petit échantillon de café vert pour :

1. Évaluer la qualité et l'uniformité du café vert, ce qui profite à tout le monde tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
2. Profil de torréfaction sélectionné et idéal à des fins de développement de produits. Accentuer les meilleures caractéristiques d'un café aide à créer un produit que les consommateurs apprécieront.
3. Organiser des sessions de dégustation pour la vente et l'éducation des consommateurs finaux ou des clients grossistes.

Pour les exportateurs, les importateurs et les torréfacteurs de café vert, la torréfaction d'échantillons est un élément crucial de la vente et de l'achat de café vert, car elle détermine la qualité de base d'un certain café.

La cohérence est l'objectif principal du processus.

*Source* : ITC.

165. <https://behmor.com/behmor-2000ab-plus/>

166. <https://www.ikawacoffee.com/>

## Synergie logiciel et matériel

Une innovation majeure dans la technologie de torréfaction a été les plates-formes qui utilisent des capteurs dans les machines de torréfaction pour surveiller, contrôler et automatiser la torréfaction.

La plate-forme Cropster compte désormais des milliers d'utilisateurs, des entreprises de torréfaction professionnelles, des torréfacteurs d'occasion aux fournisseurs de grandes marques. Les outils de Cropster sont connectables aux machines de torréfaction et permettent aux torréfacteurs de contrôler le processus de torréfaction en une fraction de seconde. Les résultats de torréfaction sont automatiquement liés aux échantillons et aux lots, ainsi qu'aux caractéristiques de qualité sensorielle et physique, offrant une traçabilité sur l'origine et la qualité du café.

La vision à plus long terme de Cropster est d'encourager les agriculteurs à collecter des informations sur la qualité des grains de café et à accéder à de meilleurs marchés et partenaires dans la chaîne de valeur du café. Cela inclut des outils tels que Cropster Roast et Cropster Lab, qui collectent et partagent des données sur les échantillons de café, y compris l'origine, le classement, les informations sensorielles et de torréfaction. De plus, Cropster Origin aide les agriculteurs qui vendent du café vert à se connecter directement avec les torréfacteurs.<sup>167</sup>

Alors que Cropster facture des frais aux torréfacteurs pour son logiciel et son support professionnel, il existe des alternatives gratuites et open source pour ceux qui ne peuvent pas payer pour ces services.

Un exemple est Artisan, installé par des milliers d'utilisateurs à travers le monde, y compris des torréfacteurs nouveaux et expérimentés ainsi que des amateurs à domicile. Étant open source, l'application a évolué avec la contribution active de sa communauté d'utilisateurs et de développeurs. Disponible en 20 langues, Artisan peut fonctionner avec plus de 30 types de torréfacteurs et plus de 50 appareils associés. En plus d'aider à gérer et à contrôler le processus de torréfaction, Artisan fournit également un simulateur de torréfaction qui permet aux torréfacteurs d'essayer des idées sans gaspiller trop de grains.<sup>168</sup>



**Source :** Cette charte de dégustation de Tastify permet aux dégustateurs de décrire leur expérience gustative. D'autres roues gustatives existent dans le commerce du café.

167. <https://www.bloomberg.com/news/features/2020-02-20/crop-app-cropster-wants-to-save-coffee-and-the-global-food-supply>

168. <https://dailycoffeeneews.com/2020/08/31/major-new-features-for-open-source-roasting-software-artisan/>



Tasses de café au Brésil.

## Le Saint Graal des dégustateurs

Tout le processus du café sera gaspillé si le produit final n'a pas un goût parfait, tout le temps, à chaque fois. Un large éventail de solutions numériques a vu le jour ces dernières années pour permettre une évaluation empirique et une comparaison de différents échantillons, lots et torréfactions de café. Certaines permettent de collecter des données sur les paramètres de dégustation, évaluer et contraster différents mélanges et torréfactions de café et ; comparer les notations au fil du temps.

Bien que ces solutions soient utiles, en particulier à la fin du processus, elles peuvent augmenter le fardeau des agriculteurs lorsqu'elles sont introduites tôt dans le processus.

### *Des tasses pleines de savoir-faire*

Cropster Cup est une application de dégustation intégrée à l'environnement des solutions Cropster. Elle relie directement les résultats de dégustation aux lots, échantillons et torréfactions, et fournit des rapports visuels comparatifs. Les mécanismes de partage intégrés facilitent la communication entre les acheteurs et les vendeurs de café, y compris les enchères internationales de café, les sociétés d'importation et d'exportation et les organisations de producteurs.

L'application Tastify tente de standardiser les protocoles de dégustation pour faciliter les comparaisons et les classements. Elle permet aux dégustateurs d'enregistrer et de documenter leur expérience de dégustation et de la partager avec d'autres à travers le monde.

La base de données résultante est utile à la fois aux torréfacteurs et aux acheteurs à la recherche d'un profil de saveur particulier. Les exportateurs peuvent utiliser leur notation comparative comme argument de vente pour attirer les importateurs, tandis que les importateurs peuvent utiliser l'application pour informer leurs acheteurs des notations de dégustation d'une source particulière.<sup>169</sup>

De même, Open Cup est une application qui permet à l'utilisateur de créer des profils personnalisés de chaque expérience de dégustation et de les comparer avec d'autres évaluations.

### DÉFINITION

*Qu'est-ce que la dégustation ?*

*La dégustation est l'équivalent dans le monde du café, de la dégustation de vin.*

*Les dégustateurs observent les arômes et les goûts des mélanges de café infusés. Ils reniflent le café puis le sirotent pour en évaluer la douceur, l'acidité et la saveur.*



169. <https://sprudge.com/tastify-a-coffee-cupping-app-looks-to-the-future-of-flavor-75674.html>

Angels' Cup est similaire à Tastify et Open Cup, mais s'adresse davantage aux amateurs et aux « geekdoms du café ». Elle permet aux consommateurs d'enregistrer et de partager des notations de dégustation de café et de trouver leur mélange de café idéal.<sup>170</sup>

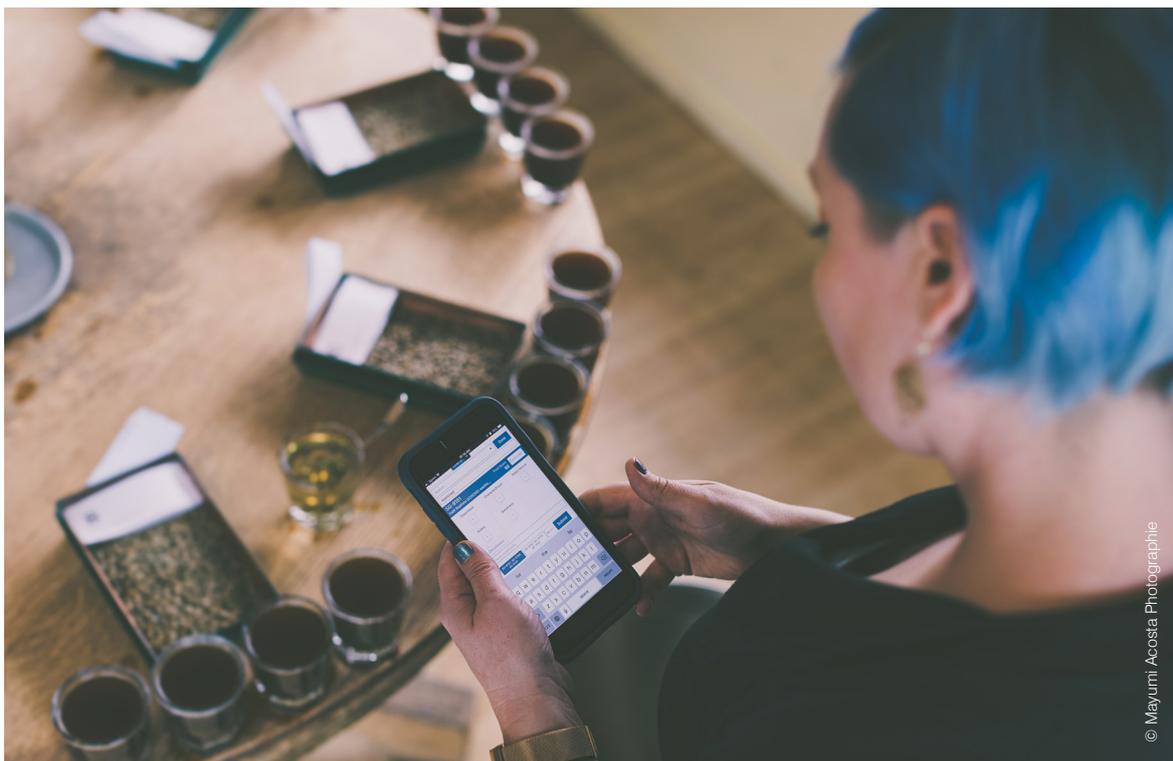
Bien que ces applications fournissent des outils puissants pour partager et standardiser les évaluations de qualité, elles ne peuvent pas et ne remplacent pas les compétences des torréfacteurs, qui sont les déterminants ultimes de la qualité du café.

## À la recherche de la boisson parfaite

Créer la parfaite infusion de café demande des connaissances, des compétences, des figures et un peu de magie. La technologie numérique peut aider. Les technologies de brassage modernes fournissent des outils pour aider à la conception de processus de brassage du café qui extraient les arômes, les goûts et les solubles souhaités des grains de café. Elles permettent d'élaborer des recettes, de gérer le processus de brassage et d'évaluer la qualité de la boisson produite.

Ces technologies aident à standardiser les paramètres souhaités et à garantir une qualité constante dans toutes les tasses. La plupart des plateformes du marché se concentrent sur la création de recettes, l'analyse sensorielle et les mesures quantitatives, ainsi que sur la gestion de la qualité et de la cohérence.

Aussi utiles que soient ces technologies, peu sont conçues pour l'évolutivité et le rythme effréné des cafés modernes et très fréquentés. Les processus prennent trop de temps ou ne sont pas facilement reproductibles d'un lot à l'autre. De plus, ils ne sont souvent pas réintégrés dans la chaîne d'approvisionnement du café. Par conséquent, ils ne fournissent pas encore les informations précieuses qui peuvent être obtenues en partageant des informations de qualité et en cartographiant la corrélation entre les paramètres de torréfaction et d'origine.



Dégustatrice de café effectuant un contrôle qualité avec la technologie de dégustation Cropster chez Royal Coffee.

### *Imprégnation avec les technologies*

Les technologies de brassage prennent de plus en plus d'importance dans le secteur hautement concurrentiel de la vente au détail de café. En aidant les cafés à développer leurs propres infusions et à les produire avec une qualité élevée et constante, ces technologies peuvent conduire à une plus grande satisfaction des clients et à un retour sur investissement. Elles peuvent également améliorer les compétences des baristas et réduire les déchets.

170. <https://angelscup.com/>

Pour atteindre ces résultats, la plupart des plateformes s'appuient sur des solutions de télémétrie qui combinent des instruments de mesure attachés à des équipements avec des applications analytiques. Un exemple est le système de télémétrie Flow, qui combine des jauges en temps réel pour surveiller la qualité et la cohérence de l'application de recette avec un appareil portable propriétaire compatible WiFi qui peut être connecté à des machines à café et à un tableau de bord analytique.<sup>171</sup>

Ciblant non seulement les cafés, mais aussi les concepteurs d'équipements de brassage et les amateurs de café, l'application VST Coffee Tools peut être utilisée pour concevoir des recettes et contrôler le processus de brassage. Elle peut être utilisée avec ou sans réfractomètre.<sup>172</sup>

Cropster Cafe, qui fait partie de la suite Cropster, propose également une plate-forme qui permet la création de recettes, la formation du personnel du café, le suivi de l'utilisation des produits et le suivi des travaux.<sup>173</sup>

De plus, Vendon propose un système de télémétrie axé sur les distributeurs automatiques de café. Il collecte, analyse et utilise des données en temps réel sur l'état et la production de la machine. Les informations et les données disponibles incluent la température de l'eau, le temps du service, l'utilisation du grain et les journaux de vente.<sup>174</sup>

L'application Acaia Pearl S est conçue pour fonctionner avec la célèbre balance Acacia Pearl. Elle mesure et enregistre le poids du café et de l'eau, avec une précision au dixième de gramme près, les rapports d'infusion, les températures et les durées, ainsi que la taille de la mouture utilisée. Elle permet également la création et le partage de recettes.<sup>175</sup>

### **Gérer le succès**

Avec une concurrence féroce et des clients exigeants, une gestion efficace est la clé du succès des cafés. Les outils numériques peuvent aider à gérer les opérations et les processus de commande, de production, de vente, d'inventaire et de gestion des déchets.

De nombreuses solutions sont disponibles sur le marché. La plupart se concentrent sur la numérisation des flux de travail et des processus, et sur la production de rapports et d'analyses utiles. Peu de plates-formes standard sont disponibles et couvrent tout ce qui est nécessaire à la gestion d'un café moderne. Les gestionnaires se trouvent ainsi à devoir se démêler entre la complexité de l'utilisation de différentes solutions ou le coût supplémentaire de la personnalisation.

Compte tenu de la diversité des cafés, il n'y a pas de solution unique. Les applications ou plates-formes qu'un propriétaire ou gestionnaire de café décide d'utiliser dépendront des besoins et des circonstances de chacun. Par conséquent, il est logique d'étudier attentivement les options disponibles et de rechercher des conseils judicieux et indépendants avant de décider d'investir dans un système ou un autre.

---

171. <https://flowcoffee.co.nz/>

172. <https://store.vstapps.com/products/vst-coffeetools-pro-for-iphone>

173. <https://www.cropster.com/products/cafe/>

174. <https://vendon.net>

175. <https://acaia.co/pages/apps>

## CHAPITRE 5

# LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE

CAFÉ VERT : PARAMÈTRES DE QUALITÉ .....	142
SEGMENTATION DE LA QUALITÉ : TROIS CATÉGORIES .....	145
ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE CAFÉ .....	147
QUALITÉ ET CULTURE DU CAFÉ .....	155
TRAITEMENT POST-RÉCOLTE .....	165
ÉVALUATION DE LA QUALITÉ DU CAFÉ.....	171
CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU CAFÉ.....	183
LE CAFÉ COMME PRODUIT FINAL .....	192





Les différentes étapes des grains de café.

## LA QUALITÉ DU CAFÉ DU GRAIN À LA TASSE

La qualité est au cœur de l'industrie du café. Avant d'aborder la qualité, il est important de différencier la matière première (café vert) du produit fini (café torréfié). La qualité du café ne se juge au bout du compte, qu'à la tasse du produit final.

### Café vert : Paramètres de qualité

Lors de l'évaluation du café vert, tenir compte de la corrélation entre les paramètres d'entrée pour la matière première et les variables de sortie dans le produit final. Les paramètres d'entrée comprennent la densité du grain et la teneur en humidité. Les variables de fin comprennent l'acidité, la saveur et le corps, pour n'en nommer que quelques-unes. Les deux contribuent à l'évaluation finale de la qualité.

Différents systèmes de classement existent pour mesurer la qualité du café le plus objectivement possible. Cependant, la qualité reste un terme relatif et complexe. Les dégustateurs sont affectés par des facteurs externes, tels que l'emplacement, la lumière et les sons dans leur environnement. Ceux-ci modifient les sens, et finalement l'évaluation sensorielle du café. L'évaluation de la qualité combine l'évaluation des attributs en tasse et hors tasse.

Les dimensions sociales et environnementales jouent un rôle dans la qualité du café. Aujourd'hui, la plupart des évaluateurs de café s'accordent à dire que la qualité de la tasse dépend également de la qualité de l'environnement et de la vie des personnes qui produisent ce café. En termes simples, la durabilité est devenue une composante intrinsèque de la qualité.

Le chapitre 2 de ce guide explore ce lien entre qualité et durabilité dans la production de café. Le chapitre 5 se concentre sur les attributs de qualité dans la tasse.

Ce chapitre cible les opérateurs, producteurs et exportateurs de l'industrie du café et se concentre sur la qualité du café vert. La torréfaction, la mouture et le brassage sont brièvement abordés. Ces grands sujets sont mieux traités par des ressources plus ciblées.

## Définir la qualité

Il existe de nombreuses perspectives sur ce qui constitue la qualité, tout comme sur la beauté. Son sens est relatif.

Oxford Dictionary définit la qualité comme « la norme de quelque chose par rapport à d'autres choses similaires ; la qualité indique si une chose est bonne ou mauvaise. Selon l'ISO, la qualité est « l'ensemble des fonctionnalités et caractéristiques d'un produit ou d'un service, qui influencent sa capacité à répondre à des besoins exprimés ou implicites ». En termes plus simples, on peut dire qu'un produit est de bonne qualité lorsqu'il répond aux « exigences spécifiées par le client ».<sup>176</sup>

Cette idée de la qualité en tant que conformité à la description est en grande partie ce qui guide la notion de qualité dans le café. La description ou les exigences du client sont la variable. Ainsi, les définitions de la qualité varient selon le contexte et les priorités.

Les systèmes de certification, la commercialisation et le prix jouent tous un rôle important, mais la qualité dicte en fin de compte la valeur ou le prix d'un café donné. C'est l'attribut qui positionne les cafés dans un certain segment de marché. Dans les cercles de café de spécialité, la qualité combinée à la rareté est le Saint Graal.

Les outils et méthodologies d'évaluation de la qualité du café ne visent qu'à trouver un langage commun et un ensemble d'indicateurs pour évaluer le café. Ces méthodologies sont éclairées par la recherche et la science. Cependant, l'étape de l'analyse sensorielle descriptive reste une évaluation qualitative difficilement mesurable. Il n'existe pas de système parfait et les méthodologies d'évaluation de la qualité du café évoluent constamment à mesure que de nouvelles recherches et technologies deviennent disponibles ; et que l'industrie du café elle-même évolue.

### **Quelle est la qualité du café ?**

La qualité du café combine variété, topographie, conditions du sol, climat, gestion agronomique et pratiques de récolte spécifiques. Les préférences du marché influencent la manière dont le café est traité, stocké, préparé pour l'exportation et transporté.

Les variétés, la topographie et les conditions spécifiques du sol sont des constantes et dominant donc le caractère fondamental ou inhérent d'un café désigné. Le climat est variable et ne peut pas être influencé, ce qui entraîne une qualité fluctuante d'une saison à l'autre.

La culture, la récolte, la transformation, le stockage, la préparation à l'exportation et le transport sont des variables qui peuvent être influencées. Ces variables impliquent l'intervention d'êtres humains, dont la motivation est un facteur clé pour déterminer la qualité finale du café vert. En fonction des priorités marketing, les efforts vont de l'intense, quel qu'en soit le coût, au strict minimum, pour réduire les coûts et optimiser les revenus et les marges.

Les prix du marché mondial entravent les efforts visant à promouvoir la qualité. Il en va de même de la mesure dans laquelle les acheteurs sont disposés à récompenser la préservation de la qualité par des primes adéquates pour une qualité supérieure à la moyenne.<sup>177</sup>

En général, la valeur du café peut être attribuée sur la base des critères quantitatifs et qualitatifs (sensorielles). Les paramètres d'entrée du café vert ont une corrélation directe avec les variables de sortie dans la tasse. Celles-ci incluent :

- Densité
- Teneur en eau
- Activité avec de l'eau
- Couleur et odeur
- Taille de grain
- Uniformité
- Présence de défauts

L'évaluation de la qualité évalue les facteurs qui influencent le goût d'une boisson au café. Elle est faite pour déterminer leur impact sur le processus de prise de décision d'un acheteur. Il est crucial que les qualités répondent aux spécifications convenues entre l'acheteur et le vendeur.

### **Évaluation de la qualité : Un processus subjectif**

L'évaluation de la qualité du café est un système permettant de déterminer la valeur relative d'un café sur le marché, en supposant que les cafés de qualité supérieure sont plus facilement adoptés par le marché et se vendent à un prix plus élevé que ceux de qualité inférieure.

176. <http://www.fao.org/3/W7295E/w7295e03.htm>

177. <https://www.intracen.org/coffee-guide/coffee-quality/the-definition-of-quality/>

Dans ce système d'évaluation de la qualité du café, l'évaluateur doit s'appuyer sur une gamme d'évaluations difficiles pour des mesures subjectives de la saveur. Il devient extrêmement important de comprendre comment et par qui ces évaluations subjectives sont faites.

La première étape de l'évaluation consiste à déterminer la présence de défauts et leur étendue, c'est-à-dire le degré probable d'effet négatif sur la saveur. Divers groupes ont catégorisé les défauts, des normes de classement d'Intercontinental Exchange Futures Exchanges aux normes internes des négociants, en passant par les normes axées sur les spécialités de Specialty Coffee Association et de Coffee Quality Institute. Ces liens avec la qualité s'appuient sur l'expérience collective des acheteurs de café.

La qualité du café est évaluée par des dégustateurs, pour confirmer les indicateurs prédictifs des tests empiriques et pour rechercher des défauts ou des attributs de saveur.

La dégustation professionnelle est la pratique de contrôle de la qualité qui détermine à la fois l'accès au marché et la valeur marchande depuis au moins 100 ans. Une activité qui repose sur les sens d'un individu a été rendue aussi objective que possible, grâce à la science sensorielle et diététique, à la formation et au dépistage de panneaux sensoriels, ainsi qu'à l'alignement et à l'étalonnage par rapport aux normes.

### **Qui évalue la qualité du café ?**

Les paramètres acceptés pour évaluer la qualité des arômes aujourd'hui sont basés sur les arômes culturellement préférés de l'Europe occidentale, de l'Amérique du Nord et du Japon, les trois plus grands marchés du café au monde.

Lorsqu'on examine l'acceptabilité du café par les consommateurs, la question ne leur est presque jamais posée. Les professionnels du café procèdent simplement à la notation et l'évaluation du café. Ils ont appris, par une formation en cours d'emploi ou une formation certifiante, à suivre un protocole de notation et de dégustation. Il se traduit par une évaluation réussite / échec ou une évaluation comparative sur une échelle qualitative.

Ces systèmes sont plus ancrés dans les habitudes et les pratiques de l'industrie que dans un corpus de recherche clair. Ils sont basés sur les préférences des dégustateurs de café, qui peuvent ou non être pertinentes pour un ensemble donné de consommateurs.

Les marchés émergents consommateurs de café ont largement adopté les préférences culturelles des marchés traditionnels du café, mais cette tendance s'inverse. Les négociants cherchent à commercialiser des cafés spécifiques auprès de groupes définis.

Ainsi, la qualité évolue avec l'évolution des préférences des consommateurs, les changements démographiques du pouvoir d'achat et une connaissance accrue de la façon dont les saveurs et les arômes interagissent avec la physiologie et la psychologie humaines.

Il est important de garder l'esprit ouvert, le cœur ouvert et le palais ouvert lorsque l'on examine les implications de la qualité.



L'infusion goutte à goutte, le café filtré ou l'infusion inversée est une méthode consistant à verser de l'eau sur des grains de café torréfiés et moulus contenus dans un filtre.

## Segmentation de la qualité : Trois catégories

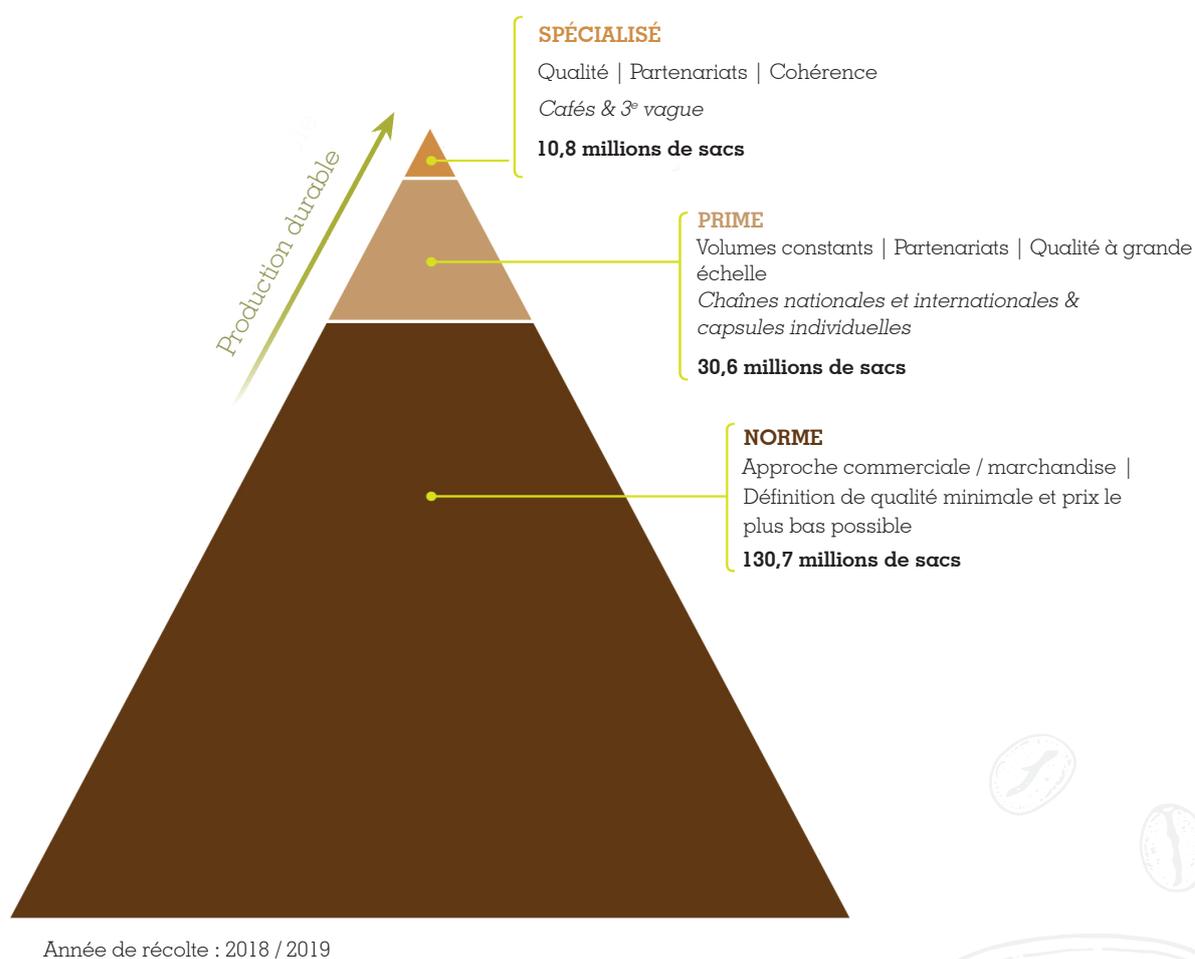
Le slogan de la Specialty Coffee Association « Parce que le bon café n'arrive pas tout seul » souligne clairement l'importance de tous les processus « derrière la tasse ». Il transmet le message que le café de spécialité est une question de choix, pas une boisson de hasard.

Ce guide examine trois segments de la qualité dans l'industrie du café : standard, premium et de spécialité. Ces termes n'ont pas de définitions et de spécifications mondialement reconnues et quantifiables.

Ce nouveau modèle de segmentation de qualité divise les espèces d'Arabica et de Robusta en trois groupes tout au long du processus de production post-récolte : lavé, pulpé naturel / miel et naturel.

L'figure place les trois segments dans le contexte du marché mondial du café, avec une présentation des volumes indicatifs négociés par segment.

Figure 1 : Le café standard domine le marché



**Source :** Carlos Brando, adapté par IITC (2021).



Tableau 1 : Trois catégories de café, segmentées par qualité

Paramètres indicatifs
<p><b>Café standard</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Désignation de qualité standard (qualités commerciales)</li> <li>▪ Définition de qualité minimale, prix le plus bas possible</li> <li>▪ Nombre clair de défauts, mais peu d'attributs de qualité</li> <li>▪ Le prix est le principal moteur</li> <li>▪ Les qualités sont souvent interchangeables et commercialisées en paniers</li> <li>▪ Souvent négociés en gros volumes (charges de conteneurs multiples dans des spreads à terme)</li> <li>▪ Paramètres de qualité définis par ICE pour les appels d'offres Arabica et Robusta</li> <li>▪ Logique de tarification volatile ; principalement négocié sur une base différentielle, logique de prix-à-fixe</li> <li>▪ Traçabilité faible ou inexistante (accent mis sur la sécurité alimentaire), pas d'accent majeur sur les certifications, les vérifications en tant qu'alternative viable</li> <li>▪ Les acheteurs finaux sont généralement les grands torréfacteurs, les fabricants de produits solubles, le secteur industriel.</li> <li>▪ Couramment utilisé dans les mélanges</li> <li>▪ Approche commerciale / marchandise</li> <li>▪ Facilement substituable</li> <li>▪ La catégorie comprend le tri, les grades inférieurs, les lots de stock, etc.</li> </ul>
<p><b>Café de qualité supérieure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Approche régionale (ex. Mogiana, Caldas, Yirgacheffe)</li> <li>▪ Équilibre la qualité avec le prix / valeur</li> <li>▪ Négocié sur une base différentielle ou sur une base ferme</li> <li>▪ Prix premium pour une définition de la haute qualité (par exemple, tasses strictement douces, fines, fantaisie)</li> <li>▪ Combine des facteurs de traçabilité et des normes volontaires telles que Fairtrade, Organic, RFA/UTZ, ou des programmes de développement durable d'entreprise tels que Nescafé PLAN, Starbucks CAFE Practices, Nespresso AAA, Lavazza Terra et Tchibo Joint Forces !</li> <li>▪ Les acheteurs finaux sont généralement des torréfacteurs de taille moyenne à grande et des chaînes de café nationales ou grandes. Les petits acheteurs ont accès via les importateurs</li> <li>▪ Généralement une qualité par conteneur, mais plusieurs conteneurs de même qualité</li> <li>▪ Accès au marché via des composants de qualité supplémentaires : traçabilité, projets de durabilité, co-investissements, etc.</li> <li>▪ Fréquemment utilisé comme « origine unique »</li> <li>▪ Parfois utilisé pour mélanger et obtenir un profil de tasse spécifique</li> </ul>
<p><b>Café de spécialité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Définition de la plus haute qualité : l'objectif principal est la qualité, le prix est d'une importance secondaire.</li> <li>▪ La plupart du temps négociés sur une base ferme</li> <li>▪ La qualité est le principal moteur, avec la présence de saveurs souhaitables et d'autres attributs tels que la variété, le traitement post-récolte et les certifications</li> <li>▪ Profil sensoriel de dégustation : SCA-grading, Q cupping, etc.</li> <li>▪ Appellation de qualité explicite : région spécifique, exploitation, variété, altitude, agriculteur / producteur</li> <li>▪ Processus de production innovant et traditionnel (p. ex. pulpe naturelle / miel, vieillissement en fût, fermentation anaérobie et levure)</li> <li>▪ Micro-lots difficilement reproductibles, cafés de championnats, Excellence Cup, etc.</li> <li>▪ Qualités multiples par contrat / conteneur, valeur élevée du café</li> <li>▪ Les plantations de café disposant d'un savoir-faire, d'un financement et d'un accès aux marchés internationaux suffisants deviennent des « producteurs exportateurs »</li> <li>▪ Traçabilité totale (plantation / portion de terre) et si certifications, alors majoritairement Bio et Fairtrade</li> <li>▪ Acheteurs finaux : Torréfacteurs de petite / moyenne taille, magasins ponctuels, chaînes de café de petite / moyenne taille. Présence croissante sur les marchés de la vente au détail et du numérique.</li> <li>▪ Partenariat / commerce direct / stabilité d'approvisionnement (contrats long terme d'au moins un an)</li> <li>▪ Torréfacteurs artisanaux, fraîchement torréfiés</li> <li>▪ Plus rare (par exemple, notations de dégustateur élevées, différentiels élevés, zéro défaut, parcours uniques)</li> </ul>

## Espèces et variétés de café

Il y a plus de 124 espèces identifiées sous le genre *Coffea*. Producteurs, négociants, torréfacteurs, baristas et consommateurs connaissent tous le *Coffea Arabica* et le *Coffea canephora*, appelés Arabica et Robusta. Une troisième espèce commerciale est originaire du Libéria : *Coffea liberica*. Aujourd'hui, il pousse principalement en Asie, les Philippines étant le plus grand producteur. Liberica n'a été réintroduit que récemment pour la commercialisation et est produit à une échelle beaucoup plus réduite.

La plupart des espèces n'ont pas été commercialisées. Les scientifiques s'y intéressent en raison du manque de diversité génétique des plantes actuellement cultivées, une préoccupation majeure pour l'industrie du café. Ces espèces peuvent également fournir du matériel de reproduction pour aider à améliorer la résilience de l'Arabica.

Au sein de l'espèce Arabica, de nombreuses variétés existent. Certaines sont des mutations naturelles et d'autres sont le résultat de croisements pour la productivité, la qualité et la résilience.

### Encadré 1 : Espèces, variétés et cépages

Les termes « espèce », « variété », « cultivar » et « variétal » peuvent prêter à confusion.

#### Qu'est-ce qu'une espèce de café ?

L'espèce est le plus bas niveau de hiérarchie au sein de la classification taxonomique, où un groupe d'espèces présentant des similitudes constitue un « genre ».

*Coffea* est un genre de plantes à fleurs de la famille des Rubiacées. Les espèces de *Coffea* sont des arbustes ou de petits arbres originaires d'Afrique, de Madagascar, des îles de l'océan Indien et d'Australasie.

#### Qu'est-ce qu'une variété de café ?

Les variétés sont des variations génétiquement distinctes d'une même espèce, dans ce cas *Coffea Arabica*, qui peuvent présenter des caractéristiques différentes dans la structure de l'arbre, les feuilles ou les fruits. Elles peuvent être définies comme distinctes les unes des autres, homogènes et stables (lors de la reproduction).

« Cultivar », une troncature de « variété cultivée », est souvent utilisé comme équivalent de « variété ». Cependant, le cultivar est différent de la variété en ce que c'est le résultat de techniques d'amélioration génétique, tandis que les variétés sont générées spontanément à partir du processus de reproduction de deux plantes mères.

« Cépage » doit être utilisé pour faire référence à un cas spécifique d'une variété. En se référant à la production d'une plantation, par exemple, il serait correct de dire qu'il s'agissait d'un cépage 100 % Bourbon.

**Source :** L'Atlas mondial du café (2018) et Coffee Sapiens (2019).

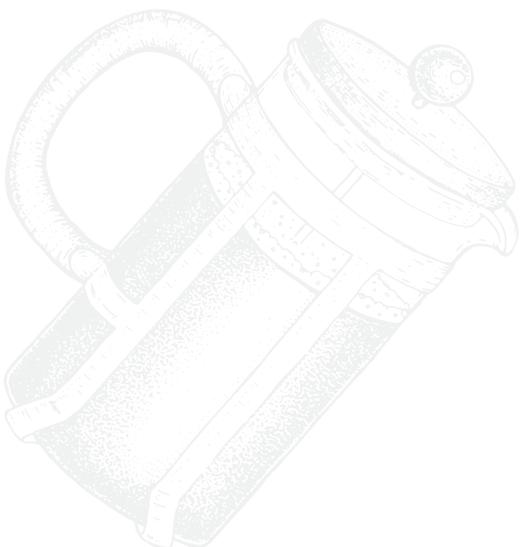


Tableau 2 : Vingt-six différences entre l'Arabica et le Robusta

	Arabica	Robusta
Nom botanique en latin (espèce)	<i>Café Arabica</i>	<i>Coffea canephora</i>
Origine	L'Éthiopie vers l'Afrique de l'Est, a ensuite été diffusée via Mokka (dans le Yémen actuel) vers la péninsule arabique.	Afrique de l'Ouest et du Centre : Guinée, Côte d'Ivoire et entre l'océan Atlantique et le lac Victoria, dans et autour du bassin du Congo et de l'Ouganda.
Régions avec la production la plus élevée aujourd'hui	Amérique centrale, Amérique du Sud et Afrique de l'Est.	Viet Nam et autres parties de l'Asie du Sud-Est, du Brésil et de l'Afrique occidentale / centrale.
Production annuelle	Environ 90 millions de sacs (60 kg) = 4 millions de tonnes.	Environ 60 millions de sacs (60 kg) = 3,6 millions de tonnes.
Part de la production mondiale	60 % contre 75 % en 1965.	40 % contre 25 % en 1965.
Altitude idéale	700 m à 2 200 m (2 300 à 7 200 pieds).	0 à 900 m (0 à 3 000 pieds) ; jusqu'à 1 600m est possible.
Température idéale (moyenne annuelle)	16°C –24°C (61°F –75°F).	21°C-30 °C (70 °F-86 °F).
Précipitations idéales	1 200 mm à 2 200 mm (50 à 85 pouces).	1 200 mm à 3 300 mm (70 à 125 pouces).
Résistance aux maladies et aux ravageurs	Sensible - et le changement climatique mondial pose un défi.	Tolérance généralement élevée.
Hauteur si non taillé	Jusqu'à 7 m (22 pieds).	Jusqu'à 15 m (50 pieds).
Tronc et branches	Un tronc solide et de nombreuses branches horizontales.	Souvent taillé pour avoir environ trois tiges avec de nombreuses branches - globalement comme un gros buisson.
Durée de la floraison à la récolte	7 à 9 mois.	9-11 mois.
Pollinisation	Autogame (autofertile), de sorte que le propre pollen de la plante puisse produire des fruits. Il est également capable de polliniser par croisement à un taux allant jusqu'à 50 %.	La pollinisation croisée (auto-stérile), de sorte que la plante a besoin du pollen d'une autre plante pour produire des fruits.
Chromosomes	44 (génétiquement complexe ; tétraploïde).	22 (génétiquement plus simple ; diploïde).
Forme et taille de la fève	Ovale, 7 mm à 12 mm.	Rond, 5 mm à 8 mm.
Couleur	Vert clair, presque gris.	Jaune brunâtre.
Forme de la coupe centrale (fente, rainure, rainure) sur la fève	En zigzag ou courbé comme un long S.	Presque droit.
Teneur en caféine	0,8 % à 1,6 %.	1,5 % à 2,5 % - peut être plus élevé.
Teneur en sucre	6 % à 9 %.	3 % à 7 %.
Teneur en huile	15 % à 17 %.	10 % à 12 %.
Attributs sensoriels et autres	Doux et aromatique avec une gamme de saveurs fines et une certaine acidité souhaitable.	Fort et intense, parfois même dur. Sensation de douceur et plénitude de la tasse dans la bouche. Forme une crème élégante sur les expressos, préservant les arômes et la température.
Principale bourse de marchandises dans les marchés où il est négocié	ICE Futures États-Unis, New York	ICE Futures Europe, Londres
Unités utilisées à la bourse des marchandises	\$ pour 37 500 lb (17,01 tonnes = un conteneur).	\$ par 10 tonnes (22 046 lb).
Prix de change des matières premières (exemples)	\$1,53 la livre, se référant au prix à l'exportation (FAB) des pays producteurs.	\$2 023 la tonne = \$0,91 la livre, FAB. Le prix est généralement d'environ les deux tiers du prix de l'Arabica.

**Remarque :** Les altitudes, les températures et les rendements dans le tableau sont basés sur les évaluations de l'auteur des données provenant de nombreuses sources qui diffèrent parfois.

**Source :** Morten Scholer (2018), *Coffee and Wine* - adapté.

## Arabica et Robusta : Les deux principaux types de café vendus

L'industrie du café traitait le Robusta comme s'il était inférieur à l'Arabica jusqu'à ce qu'une découverte génétique intéressante soit faite. Il semble que Robusta ne soit pas un cousin ou un frère de l'Arabica, mais en fait un parent de l'Arabica. Le Robusta s'est croisé avec une autre espèce appelée *Coffea eugenioides* et a produit de l'Arabica. Cette nouvelle espèce s'est répandue et a commencé à prospérer en Éthiopie, longtemps établie comme le berceau du café.<sup>178</sup>

Au cours des 20 dernières années, l'accent a été mis sur la génétique Arabica :

- Qualité aromatique (notamment avec la découverte de la Geisha)
- Résistance à la rouille et aux maladies
- Changement climatique
- Augmentation du rendement

Pendant ce temps, il y a eu un renouveau dans l'industrie du café, ravivant l'intérêt pour la génétique du Robusta avec un accent particulier sur :

- La qualité
- Le changement climatique
- Le rendement

Le développement du Robusta pourrait être une étape importante pour l'industrie du café. Le Robusta représente un océan d'opportunités, avec un énorme potentiel de retour sur investissement en raison de sa diversité génétique. La combinaison de la résilience, de la qualité des tasses et de la productivité est puissante.

La R&D donne naissance à de nouvelles variétés hybrides appelées « Arabusta », un croisement entre l'Arabica et le Robusta qui est la première génération (F1) du genre. L'idée est que cet hybride F1 conserve la bonne génétique de l'Arabica et la qualité de la tasse tout en exploitant la résilience et la productivité du Robusta. Ces hybrides peuvent être combinés avec de l'Arabica pur pour introgresser ou introduire d'importants gènes de résilience Robusta dans l'Arabica. Cela se déroule souvent sur plusieurs générations, résultant en de nouvelles lignées d'Arabica résistantes avec les gènes clés qui assurent la résilience.

## Variétés de café

Les variétés font référence à la différenciation génétique des plantes. Elles doivent être distinctes, uniformes et stables. Le nombre exact d'accessions de caféier distinctes dans le monde reste inconnu. On estime qu'en Éthiopie seulement, il y a jusqu'à 6 000 à 10 000 accessions uniques. Les variétés de café les plus connues sont le Typica et le Bourbon, variétés de *C.arabica* considérées comme les premières à se développer.

Les variétés d'Arabica ont évolué au fil du temps, commençant par des accessions sauvages et passant par des phases de domestication. Le Yémen était un lieu majeur pour la domestication du café. Les producteurs de café ont sélectionné ce qu'ils considéraient comme les meilleurs types ou variétés, notamment les Bourbons et les Typica. Dans les années 1940 et 1950, les premiers croisements artificiels ont été réalisés au Brésil pour développer de nouvelles variétés Catuai et Mondo Novo. Depuis lors, les croisements ont impliqué de nombreux parents différents, certains avec une génétique Robusta pour la résistance à la rouille (cela a finalement conduit à de grands groupes de Catimors et Sarchimors).

Plus récemment, de nouveaux croisements ont été réalisés entre des variétés éthiopiennes originales et des variétés cultivées en Amérique centrale, ce sont les hybrides F1.

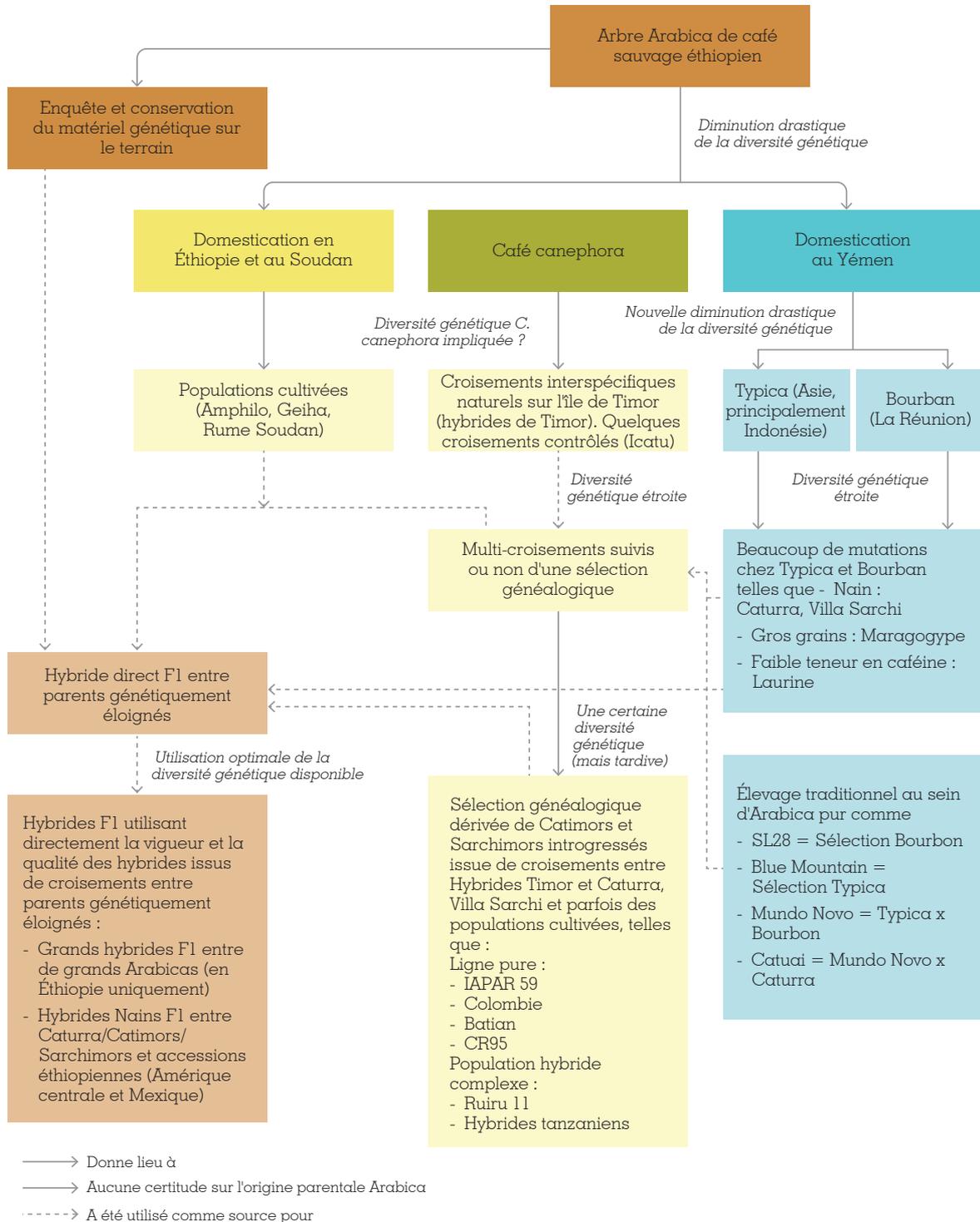
L'importance des variétés de café affecte tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du café, y compris le consommateur. Différentes variétés peuvent avoir différentes caractéristiques sensorielles qui influencent le goût et l'arôme du produit final. Ces caractéristiques sont, à leur tour, liées aux conditions de croissance et au développement tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Chaque variété correspond à certaines caractéristiques physico-chimiques et donc à différents types de bonnes pratiques recommandées.

---

178. Scalabrin, S., Toniutti, L., Di Gaspero, G., et al. (2020). « Un seul événement de polyploïdisation à l'origine du génome tétraploïde de *Coffea Arabica* est responsable de la variation génétique extrêmement faible du matériel génétique sauvage et cultivé. » *Rapports scientifiques*, 10, 4642 pp. 1–13. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-61216-7>

L'figure ci-dessous présente comment les principales espèces, variétés, hybrides et croisements de café interagissent.

Figure 2 : Généalogie des principales variétés de Coffea Arabica



Source : Christophe Montagnon dans Cropster's Specialty Coffee Managing Quality, 2<sup>e</sup> édition entièrement révisée (2019).

## VARIÉTÉS DE CAFÉ ET OPPORTUNITÉS D'INNOVATION

Il y a eu un grand réveil ces derniers temps sur l'importance des variétés d'Arabica. La conformité génétique est un élément clé pour garantir que les variétés fonctionnent comme prévu.

Bien que la diversité au sein du café Arabica soit faible, il y en a encore assez pour que les sélectionneurs de café développent de nouvelles variétés, telles que des variétés résistantes aux parasites et aux maladies qui ont également une qualité de tasse élevée. De plus, les programmes de sélection du café ont réussi à augmenter les rendements, ce qui est très important pour les agriculteurs.

Un défi majeur dans le développement de variétés de cultures arboricoles est que les nouvelles variétés peuvent prendre jusqu'à 25 ans pour se développer ; et même alors, peuvent ne pas avoir toutes les caractéristiques que les agriculteurs et les consommateurs souhaitent (une variété résistante aux parasites, à rendement élevé avec bonne qualité de tasse).

La bonne nouvelle est que les méthodes de sélection modernes, telles que la sélection génomique, peuvent accélérer les progrès. Cela permet de réduire le temps nécessaire pour générer de nouvelles variétés, ce qui est essentiel compte tenu des défis du changement climatique.

La variété est devenue un élément central des discussions au cours des 10 dernières années en raison des menaces du changement climatique. L'amélioration de la génétique grâce à l'amélioration des variétés peut renforcer la résilience au changement climatique et aux maladies telles que la rouille.

La sélection de variétés résistantes aux maladies était une tendance majeure dans les années 1980 et 1990. Cependant, le marché a rapidement été déçu par la qualité. Cela a déclenché la recherche et le développement de variétés à la fois résistantes et offrant des tasses de bonne qualité.

Un secteur des semences et des pépinières de café sain et organisé est important pour garantir que les agriculteurs peuvent obtenir des variétés de café génétiquement pures. Aujourd'hui, ce secteur est peu fiable et désorganisé. Il n'y a aucune garantie que les agriculteurs qui veulent des semences ou des plantes d'une variété particulière pourront les obtenir, ou que la variété qu'ils obtiennent est « authentique ».

### Encadré 2 : Geisha : Une histoire de sérendipité

L'exemple parfait de l'utilisation des ressources génétiques dans le café est l'histoire de Geisha.

Lors d'une expédition en Éthiopie pour collecter des plants de café dans les années 1930, Geisha était une variété qui a été collectée et envoyée au Kenya et au Tanganyika (aujourd'hui la République-Unie de Tanzanie). Un grain a été planté au Tanganyika et a reçu le nom VC496.

Dans les années 1950, la FAO a collecté des grains de VC496 et les a envoyés à la banque de gènes CATIE au Costa Rica. Dans les années 1960, le gouvernement panaméen a ramené de nouvelles variétés de café du CATIE au Panama. Sur les trois ou quatre variétés récoltées, une était Geisha. Ces plantes ont été distribuées aux plantations de Boquete, une petite ville de montagne au Panama. L'un des heureux récipiendaires était l'Hacienda La Esmeralda, la plantation panaméenne qui l'a rendue célèbre.

Pour la récolte de Boquete de 2004, Daniel Peterson a pris la mesure alors inhabituelle de séparer les cueillettes d'un petit groupe de caféiers, connu sous le nom de Geisha, d'une colline qui avait été plantée avec cette variété jusqu'alors inconnue sur la propriété Peterson. Ferme Esmeralda. Ces cerises d'une taille unique ont été traitées séparément et après avoir obtenu les résultats, Peterson a choisi de participer au concours Best of Panama.

Ces grains ont choqué et ravi le jury international, ont balayé la compétition et se sont ensuite vendus aux enchères pour plus de \$20 la livre, un prix record mondial pour l'époque. Panama Geisha a continué à plaire aux amateurs et aux consommateurs du monde entier et à élargir les possibilités de café extraordinaire partout.

L'histoire de Geisha illustre l'importance de la conservation des ressources génétiques du café dans les banques de gènes. La plante se cachait à la vue de tous pendant 80 ans avant que sa saveur unique ne rencontre le bon moment dans l'histoire. A l'époque où la Geisha a été collectée dans une forêt éthiopienne, le marché du café super-spécialisé n'existait pas. Il a heureusement été préservé jusqu'à ce que le monde soit prêt à reconnaître et à embrasser ses traits uniques.

**Source** : International Women's Coffee Alliance (2021) et Rachel Peterson, Hacienda La Esmeralda, Panama (2021).

Par exemple, si un agriculteur veut une variété résistante à la rouille, les semences achetées doivent provenir d'une lignée pure pour s'assurer qu'elles sont vraiment résistantes. Le plus souvent, les grains ne sont pas entretenus de manière à préserver la pureté génétique de la lignée. Cela reste un défi majeur dans la production de café.

World Coffee Research s'attaque à ce problème en soutenant des outils peu coûteux et largement disponibles pour améliorer la confirmation de la pureté génétique. Il se concentre également sur l'utilisation accrue de ces outils pour améliorer la certitude des agriculteurs quant au matériel végétal auquel ils peuvent accéder. World Coffee Research dispose de manuels techniques contenant les meilleures pratiques pour les pépinières afin de maintenir la pureté génétique et le matériel végétal sain, et d'améliorer la conformité et l'organisation dans l'industrie des semences et des pépinières.

### **Progrès génétique dans les variétés de café**

Les variétés traditionnelles d'Arabica sont le produit de mutations heureuses et naturelles, ou sont orchestrées par l'homme en milieu agricole.

La sélection de l'Arabica a commencé par un important processus de domestication au Yémen qui a donné naissance aux variétés traditionnelles d'Arabica, en plus des variétés « sauvages » existant en Éthiopie. Le progrès génétique du café n'a eu lieu qu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, lorsque les variétés Bourbon, Typica et SL28 sont apparues comme les enfants du processus de domestication.

Au milieu des années 1950, la première pollinisation contrôlée a eu lieu, à la suite d'un vaste travail de domestication au Brésil. Cela a donné naissance aux variétés Mundo Nuovo et Catuai.

Vient ensuite la période des variétés introgressées, comme le Catimor et le Sarchimor. Les sélectionneurs appellent introgression le processus qui déplace des gènes sélectionnés d'une espèce à une autre. Les variétés résultantes sont appelées variétés introgressées. Dans les années 1960-1980, le Brésil, la Colombie, l'Inde et l'Indonésie et des régions comme l'Amérique centrale et l'Afrique de l'Est ont tous expérimenté leurs propres variétés introgressées.

Le tableau indique l'origine de certaines variétés célèbres. Les variétés au sein d'une cellule sont issues d'un croisement entre le parent interspécifique de la colonne et la (les) variété(s) traditionnelle(s) de la ligne.

**Tableau 3 : Variétés introgressées et leurs origines**

	TH 832/1	TH 832/2	TH 1343	Divers TH	Icatu
Caturra	Catimors principalement d'Amérique centrale : CR95, Lempira...		Principalement des Catimors colombiens : Variedad Colombie, Castillo...		
Villa Sarchi		Sarchimors : Obata, Marsellesa, Parainema...			
Catuai				Principalement des variétés brésiliennes (parfois appelées Cavimors) : Catigua, Paraiso...	Catucai
Mundo Novo					Différentes générations d'Icatu
Variétés indiennes et orientales / centrafricaines				Kenya : Batian Inde : Populations diverses Sln telles que Sln5, Sln6 Rwanda : Rabc15	

**Source :** Christophe Montagnon, RD2 Vision, 2020.

## Nouveaux hybrides

La fin des années 90 et le début des années 2000 ont marqué une période de développement des hybrides F1 dans les pays et régions qui ont choisi cette stratégie (Amérique centrale, Kenya et République-Unie de Tanzanie). Le Brésil et la Colombie ont suivi des stratégies de sélection différentes.

Le Brésil a opté pour la multirésistance combinée à des hybrides interspécifiques de qualité améliorée. Cela signifie qu'une seule variété combine une résistance à la rouille, aux nématodes et aux brûlures bactériennes. Cette stratégie aboutit aux variétés récentes suivantes :

- **IAC 125 RN** : Au Brésil, issue d'un croisement entre le cultivar de café Villa Sarchí et Hibrido de Timor CIFC 832/2 ;
- **IAC Obatá 4739** : Issu d'un croisement entre le caféier IAC 1669-20-1 et le cultivar Catuai Amarelo IAC 62 ;
- **IAC Catuai SH3** : Développé par la méthode du pedigree, à partir de la recombinaison du caféier H 2077-2-5-46, du gémoplasme Catuai Vermelho, avec l'accession IAC 1110-8, du cultivar exotique BA10<sup>179</sup>.

La Colombie a poursuivi une stratégie multiligne pour la résistance aux maladies, ainsi qu'une amélioration de la qualité des tasses. Une stratégie multiligne conduit à une nouvelle variété en combinant plusieurs variétés différentes. Elle ne peut être appliquée que dans un pays doté d'un secteur des semences de café remarquablement organisé et centralisé. Les célèbres variétés Castillo et Colombia sont le résultat de cette stratégie.

Le Brésil a introduit différents gènes dans la même variété, tandis que la Colombie a mélangé différents lignes avec différents gènes en tant que variété multiplicatrice.

Pendant ce temps, le développement de l'hybride F1 était activement poursuivi ailleurs. Un hybride F1 : un croisement entre des parents génétiquement éloignés, fonctionne mieux que l'un ou l'autre des parents. Les éleveurs appellent cet hybride, vigueur ou hétérosis. Ainsi, les hybrides F1 peuvent être plus forts et plus résistants que les matériaux de ligne purs.

Dans le café, la distance génétique se retrouve entre les races locales éthiopiennes et les variétés traditionnelles ou introgressées. Étant donné que le développement de lignées pures peut ne pas générer de nouvelles variétés avant 25 ans et que de plus en plus de variétés sont sensibles à la rouille à mesure que la résistance diminue, l'attention s'est tournée vers les hybrides F1. Ceux-ci ont trouvé une propagation en masse dans les laboratoires. Les chercheurs de laboratoire peuvent créer des hybrides en laboratoire plus rapidement que replanter des variétés pures.

Les variétés hybrides peuvent donner des cafés supérieurs avec une résistance aux maladies et parfois une qualité de tasse extraordinaire. Au Costa Rica, certains hybrides F1 ont augmenté la productivité de Caturra et Catuai largement plantés jusqu'à 30 à 40 %. En Afrique de l'Est, la présence de la rouille et de la maladie du caféier a pour effet une constitution génétique légèrement plus complexe des hybrides F1 tels que Ruiru 11 (Kenya) et les hybrides tanzaniens.

La vigueur hybride peut conduire à une meilleure qualité, une productivité plus élevée et une plus grande résilience et adaptabilité climatique. Cependant, la qualité d'un café dépend de nombreux facteurs. L'altitude, la distance par rapport à l'équateur et la température influencent toutes, la vitesse à laquelle les cerises mûrissent et ; moins rapidement elles mûrissent, généralement, meilleure est la saveur. Le sol peut fournir des nutriments qui conduisent à des caféiers plus sains et donc à de meilleurs grains de café.

Différentes plantes de café sont adaptées à différents environnements. Les méthodes de plantation, de récolte et de transformation garantissent également la qualité.

---

179.lasm, avec accession IAC 1110-8, du cultivar exotique BA10



Chercheur prenant des notes sur des plants de café au Guatemala.

### **Centres de recherche**

Le Centre de recherche agronomique tropicale et d'enseignement supérieur (CATIE), en collaboration avec le Centre International de Recherche Agronomique et de Développement de France, a développé un programme hybride en Amérique centrale. Leur méthode consistait à croiser des variétés commerciales telles que Caturra, Catuai et CR95 avec des matériaux de café sauvage de la collection du CATIE.

Cette collaboration a abouti au développement de 100 hybrides F1. Parmi ceux-ci, 20 ont été sélectionnés et reproduits via la biotechnologie. L'étape suivante consistait en 6 à 7 années de recherche sur le terrain pour déterminer davantage lequel de ces hybrides devrait être commercialisé. L'équipe de CATIE recherche une productivité élevée, une bonne résistance à la rouille et une qualité de tasse élevée.

Sous l'égide du réseau de recherche et de coopération PROMECAFE, au moins trois de ces 20 hybrides ont été commercialisés en Amérique centrale : Centroamericano, Milenio et Casiopea. Il est prévu de les tester prochainement dans certaines régions d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Asie.<sup>180</sup>

Jusqu'à présent, les hybrides ont fait leurs preuves. Centroamericano, résultat d'un hybride développé grâce à une collaboration entre le Centre français de recherche agronomique pour le développement international et PROMECAFE, a défrayé la chronique il y a quelques années pour avoir marqué 90,5 points dans la Coupe d'excellence nicaraguayenne : un résultat exceptionnel et prometteur pour l'avenir des hybrides F1. Centroamericano est un croisement entre la race locale soudanaise Rume Sudan et une variété résistante à la rouille appelée T5296. Outre le potentiel de café de haute qualité, il a un rendement élevé et était résistant à la rouille, jusqu'à ce que de nouvelles races apparaissent en Amérique centrale.

Pendant des dizaines d'années, les instituts nationaux de recherche sur le café, tels que l'Instituto Agrônomico de Campinas au Brésil et Cenicafé en Colombie, ont généré des gains génétiques dans la culture du café. Depuis 2012, des centres de recherche tels que le CATIE et, plus récemment, World Coffee Research ont développé un programme d'amélioration par le biais de partenariats avec des instituts nationaux de recherche sur le café.

Les programmes de sélection du café recombinent le germoplasme de l'Arabica dans de nouvelles combinaisons d'arbres productifs avec des traits supplémentaires afin d'améliorer la valeur de la production pour les agriculteurs et la qualité de la tasse. La plupart des programmes à ce jour se concentrent sur les variétés de lignée pure, bien que d'autres soient connues pour explorer et développer des programmes hybrides.

180. <https://perfectdailygrind.com/2017/06/coffee-varieties-what-are-f1-hybrids-why-are-they-good-news/>

## Qualité et culture du café

Les systèmes de production et de transformation influent sur la qualité. Les exportateurs ne peuvent jamais être certains de tous les composants et intrants qui constituent une qualité constante. Ils doivent connaître les normes de base en matière de climat, de sol et d'autres facteurs agricoles dans les zones de culture. Les exportateurs peuvent alors ajuster les techniques de traitement pour obtenir le meilleur résultat. Même les variations climatiques annuelles peuvent souvent être compensées par des ajustements de traitement.

La meilleure qualité est obtenue à partir d'une cueillette sélective dans laquelle seules les cerises rouges mûres sont cueillies à la main au cours de cycles de cueillette successifs jusqu'à ce que la majeure partie du café soit récoltée. Lorsque les prix du café sont bas, cette méthode longue et laborieuse est coûteuse. La cueillette non sélective permet aux cueilleurs individuels de récolter entre trois et quatre fois plus par jour, réduisant considérablement le nombre de tournées de cueillette.

La récolte mécanique utilise des machines à main ou des récolteuses mécaniques à grandes roues, souvent automotrices. Elle réduit encore le nombre de tours de cueillette. Cependant, la récolte mécanique en vrac n'est pas possible lorsque les caféiers portent en même temps des cerises mûres et des fleurs ou des têtes d'épingle, lorsque la récolte de l'année est divisée entre la récolte précoce et la récolte principale, par exemple. La récolte mécanique n'est pas non plus possible sur les terrains escarpés, courants dans de nombreuses régions de culture du café.

La technologie moderne permet une séparation assez efficace des cerises mûres, non mûres et trop mûres qui peuvent ensuite être traitées séparément.



Taille des caféiers.

## Santé des sols et des plantes

Pour faire pousser des caféiers forts et sains, il faut équilibrer le soleil, l'eau, le vent et les nutriments du sol. En ce qui concerne la qualité du sol, cependant, il n'y a pas de solution unique. De nombreux facteurs influencent le résultat.

La composition du sol joue un rôle fondamental ce d'autant que le sol fournit l'eau et les nutriments essentiels à la croissance, au développement et à la production de fruits du caféier.

Le caféier ne privilégie pas un seul type de sol, car il peut s'adapter à différents types de terrain. En général, cependant, il préfère les sols humides, profonds, poreux, bien drainés et bien équilibrés, riches en matière organique et ayant une structure granuleuse capable d'absorber l'eau rapidement et d'en évacuer l'excès. L'acidité du sol est l'un des facteurs les plus courants et les plus étendus qui limitent la culture du café.

L'analyse du sol est cruciale pour les producteurs afin de déterminer où des variétés spécifiques poussent le mieux. Cependant, l'accès aux analyses de sol varie selon les pays. Les producteurs du Brésil, de la Colombie, de l'Inde, du Viet Nam et des pays d'Amérique centrale ont généralement un bon accès. Les producteurs d'autres pays ont un accès limité à ces services, ce qui les désavantage.

Un sol sain est également essentiel pour les plantes de café. Il assure la santé de la plante, sans laquelle la qualité ne peut être atteinte. La conservation du sol et la nutrition des plantes sont toutes deux cruciales pour une culture réussie des plantes.

La conservation des sols est un problème courant dans de nombreuses régions tropicales où le café est produit à des altitudes plus élevées. Le sol doit être protégé des effets érosifs des pluies tropicales et torrentielles, en particulier dans les régions montagneuses et sur les pentes abruptes.

La prise de conscience de l'importance d'un bon sol pour une production durable et de qualité s'est accumulée au cours des 10 dernières années. Si le sol ne contient pas de matière organique saine, les engrais ne seront pas efficaces. La matière organique agit comme une éponge qui retient les bons éléments. Même les systèmes de production qui dépendent fortement des engrais chimiques de synthèse, courants dans presque tous les pays producteurs de café, bénéficient de la conservation de la matière organique dans le sol.

L'agroforesterie est une autre avancée majeure des 10 dernières années. Bien qu'il ne s'agisse pas du modèle de production dominant, il s'agit d'une tendance croissante. L'agroforesterie est bonne pour la conservation des sols, la matière organique, la biodiversité et les services environnementaux tels que l'amélioration de la capture du carbone. Le café cultivé à l'ombre et l'agroforesterie sont des modèles de production fortement recommandés.

L'agroforesterie et les cultures de couverture améliorent la santé des sols, ce qui à son tour augmente l'efficacité des engrais.

Pour atteindre la santé des sols, à la fois une stratégie de nutrition des plantes et un écosystème caféier efficace doivent être en place. Un écosystème de café offre aux agriculteurs les données et les services dont ils ont besoin pour éclairer leur stratégie de nutrition des plantes.

### Encadré 3 : Qu'est-ce qu'un écosystème du café ?

Un écosystème caféier est crucial pour les producteurs de café et joue un rôle majeur dans le succès de leurs activités. Certains pays, comme le Brésil et la Colombie, ont des écosystèmes de café fiables et une production qui y correspond. D'autres, dont la Papouasie-Nouvelle-Guinée et le Burundi, ont des écosystèmes caféiers beaucoup plus faibles et se heurtent à plus d'obstacles pour produire à grande échelle.

Un écosystème caféier comprend une communauté de prestataires, à savoir :

- Pépinières
- Fournisseurs d'engrais
- Fournisseurs de pesticides
- Services d'analyse de sol
- Organismes de conseil : services publics de vulgarisation, coopératives et unions, services privés de vulgarisation, négociants et assistance technique, structures de formation à la qualité du café
- Services de recherche et développement agricole
- Des marchés efficaces pour les intrants, les équipements et le commerce du café
- Logistique efficace
- Services financiers
- Secteur institutionnel fort
- Taxes et frais bas et compétitifs

**Source** : ITC.

## Liens entre altitude, climat et qualité

L'emplacement (latitude, altitude et sol) a un effet déterminant sur la production et la qualité du café.

La latitude influence la taille des grains et affecte la production de café. Le café pousse dans les zones entre le tropique du Cancer et le tropique du Capricorne (zone intertropicale), à 23° au nord et au sud de l'équateur, dans ce qu'on appelle la ceinture du café.

Le calendrier des cultures est un outil utile pour évaluer les périodes de récolte et les périodes d'exportation associées par pays.

L'altitude influence la production de plusieurs manières :

- Elle peut offrir une gamme cohérente de températures idéales. Les changements de température drastiques sont préjudiciables à la santé des plantes et des fruits.
- Les températures plus fraîches ralentissent, mais améliorent, l'arôme du fruit.
- Une forte altitude augmentée l'acidité.

L'altitude influence fortement le développement de la plante et de ses fruits. Elle peut affecter les caractéristiques du produit final et son corps, son acidité, son arôme et sa finesse.

La forte altitude augmente la qualité mais complique la production. L'acidité, la densité et l'intensité aromatiques augmentent à des altitudes plus élevées, mais le rendement est plus faible. Plus l'altitude est élevée, plus la température est basse. Des températures plus basses diminuent la productivité et ralentissent le taux de maturation des cerises de café. Ce processus de maturation est ce qui augmente la qualité et le profil de la tasse.

Une altitude plus élevée augmente la teneur en lipides en réaction aux basses températures. Les lipides sont les contenants des arômes et ont un effet éponge. C'est pourquoi les cafés à haute altitude ont généralement des arômes plus délicats et complexes. L'extrême variation de température du jour à la nuit joue un rôle, car le stress des plantes augmente les lipides et les sucres, les deux précurseurs de l'arôme. Quelque 200 à 250 composés chimiques du café vert deviennent plus de 1000 composés chimiques lors de la torréfaction.

Les agriculteurs qui cultivent du café à haute altitude doivent en profiter en sélectionnant des variétés de plantes de haute qualité.

L'altitude optimale pour la qualité et le potentiel de performance agronomique tient compte de la qualité de tasse attendue de la variété et de sa tolérance à la rouille des feuilles et à la maladie des grains de café. L'altitude optimale dépend de la latitude d'une plantation. Les plantations situées près de l'équateur ont des altitudes optimales plus élevées que celles situées plus au nord ou au sud de l'équateur.

Tableau 4 : Altitude optimale par rapport à la latitude

Latitude	Faible	Moyenne	Élevée
5°N à 5°S	1 000 à 1 200 m	1 200 à 1 600 m	> 1 600 m
15°N à 5°N et 5°S à 15°S	700 à 900 m	900 à 1 300 m	> 1 300 m
> 15°N et > 15°S	400 à 700 m	700 à 1 000 m	> 1 000 m

Source : WCR et Christophe Montagnon, RD2 Vision (2021).



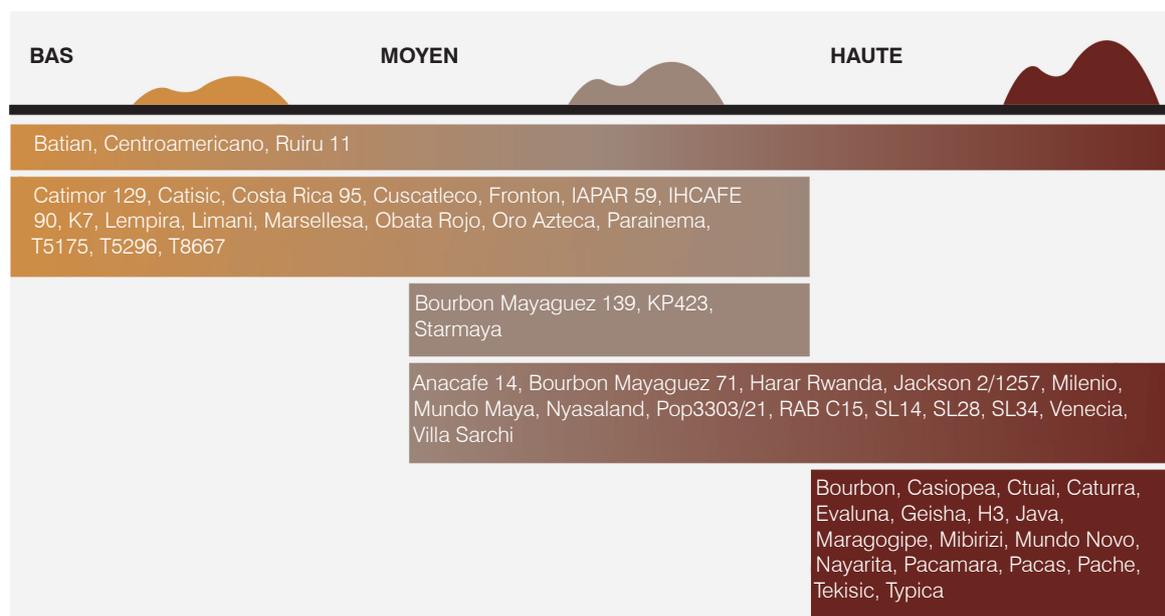
### INFORMATIONS IMPORTANTES

*Le café pousse du niveau de la mer à 2 000 mètres. Les variétés d'Arabica se développent mieux entre 600 et 2 000 mètres et parfois même à des altitudes plus élevées.*

Café Sapiens (2019)



Figure 3 : Choisir la bonne variété en fonction de l'altitude



**Source :** World Coffee Research (2021), adapté par l'ITC (2021).

Ce tableau concerne l'Amérique centrale et l'Afrique de l'Est, où il peut y avoir une énorme variation d'altitude. Les variétés brésiliennes sont principalement de basse altitude tandis que les variétés colombiennes sont en grande partie de haute altitude.

#### Encadré 4 : Le climat affecte le cycle de vie du café

Le café répond au stimulus de différentes conditions météorologiques. La température, les précipitations, la lumière du soleil et l'humidité relative affectent la production biologique commerciale.

##### Température

La température régule tous les processus biologiques de la plante : sa nutrition, son métabolisme, la croissance et le développement des fruits. D'une manière générale, la production de fruits se situe dans certaines limites de température annuelle.

##### Précipitations

Tout déficit hydrique ou sécheresse prolongée influence le développement du caféier. L'eau représente 80 % du poids vif de la plante, sous forme liquide ou métabolique. La plante a besoin de 1 500 à 3 000 mm d'eau par an et ne doit pas être exposée à des périodes sèches de plus de quatre mois.

##### Lumière du soleil

La lumière régule le comportement d'une plante en fonction de la durée (nombre d'heures de lumière), de l'intensité (énergie rayonnante) et de la qualité de ses rayons. La durée d'exposition au soleil affecte à la fois la croissance et la floraison.

##### Humidité relative

C'est la quantité d'eau en vapeur à une température donnée. L'évaporation de l'eau de la plante et du sol due à une certaine température entraîne une augmentation de l'humidité relative. En revanche, l'humidité relative diminue pendant les périodes sèches prolongées avec des températures élevées. Le caféier a généralement besoin d'une humidité relative de 60 à 70 % ; au-delà de ce pourcentage, les maladies fongiques se développent facilement.

**Source :** Café Sapiens (2019).

## Pluvial vs irrigué

Les précipitations entraînent un bon développement des cerises de café, de la floraison à la maturation. Un arrosage abondant et opportun est crucial pour la production. Les caféiers Arabica et Robusta ont des besoins en eau différents en fonction de l'altitude, de la latitude, de la composition du sol, de l'ombre et du microclimat.

Le changement climatique apporte une nouvelle vague de défis aux caféiers, les exposant à des périodes de stress prolongées de sécheresse ou de pluies extrêmes, de tempêtes, de grêle ou d'humidité.

Au moment de la rédaction de cette publication, aucune étude de recherche approfondie n'a été trouvée sur la corrélation positive entre la qualité des tasses de café et l'irrigation. Cependant, il est largement admis que les caféiers stressés ne produisent pas de cerises optimales et bien formées. Les caféiers mal nourris produisent des grains plus petits avec plus de défauts, ce qui a un effet négatif sur le profil de la tasse. Le caféier est résistant à la sécheresse, mais a besoin d'eau pour vivre et prospérer, comme toutes les espèces vivantes.

Cela signifie que certains producteurs de café doivent utiliser des systèmes d'arrosage alternatifs tels que l'irrigation artificielle ou l'arrosage. Une humidité adéquate du sol augmente également la productivité.

Aujourd'hui, l'irrigation est souvent utilisée dans les pays producteurs de café. Les méthodes et les technologies varient dans chaque pays et d'une plantation à l'autre.

Les grandes exploitations agricoles investissent dans des systèmes d'irrigation tels que les « pivots centraux » (irrigation par aspersion en hauteur automatisée) ou « l'irrigation au goutte-à-goutte », une technologie d'irrigation tenant compte de l'Environnement. Les petites plantations utilisent généralement la méthode d'arrosage la plus abordable, où l'eau est pompée dans les champs pour les arroser. Les systèmes d'irrigation calculent et surveillent la bonne quantité d'eau nécessaire. L'irrigation simple peut être assez imprécise en ce qui concerne les rapports d'efficacité en eau.

La technologie est un atout considérable pour les systèmes d'irrigation. L'irrigation goutte à goutte, par exemple, permet d'économiser 35 % d'eau en plus par rapport à la méthode à pivot central. Comme l'eau devient rare dans certaines régions en raison du changement climatique, cela doit être pris en compte lors de l'examen des systèmes d'irrigation.

Au Brésil, jusqu'à 8 % de la zone de production d'Arabica de 1,5 million d'hectares est irriguée. La majeure partie de la région du Cerrado utilise des systèmes d'irrigation goutte à goutte, et des combinaisons de pivots centraux et d'irrigation goutte à goutte sont également courantes. La zone productrice de Robusta (mieux connue sous le nom de Conilon au Brésil) de 520 000 hectares est entièrement irriguée.

### Encadré 5 : Sécheresse : Son effet sur la qualité

Les **composés phénoliques** aident les plantes à s'adapter au stress environnemental. Les acides chlorogéniques et les composés apparentés sont les principaux éléments du composant phénolique des grains de café vert, atteignant des niveaux allant jusqu'à 14 % (sur la base de la matière sèche).

Ces composés présentent des avantages pour la santé liés à leur puissante activité antioxydante ainsi qu'à leurs activités hépatoprotectrices, hypoglycémiantes et antivirales. Les acides chlorogéniques sont des déterminants importants de la saveur du café. Ces acides contribuent à l'acidité finale et confèrent l'astringence et l'amertume.

Les arbres touchés par la sécheresse et la chaleur sont susceptibles de produire des grains de café contenant des quantités plus élevées de composés phénoliques. La composition chimique de la fève change en raison des conditions de croissance extrêmes, tout comme le profil de la tasse.

C'est un phénomène logique car les arbres sains et vigoureux produisent toujours une meilleure qualité que les arbres stressés.

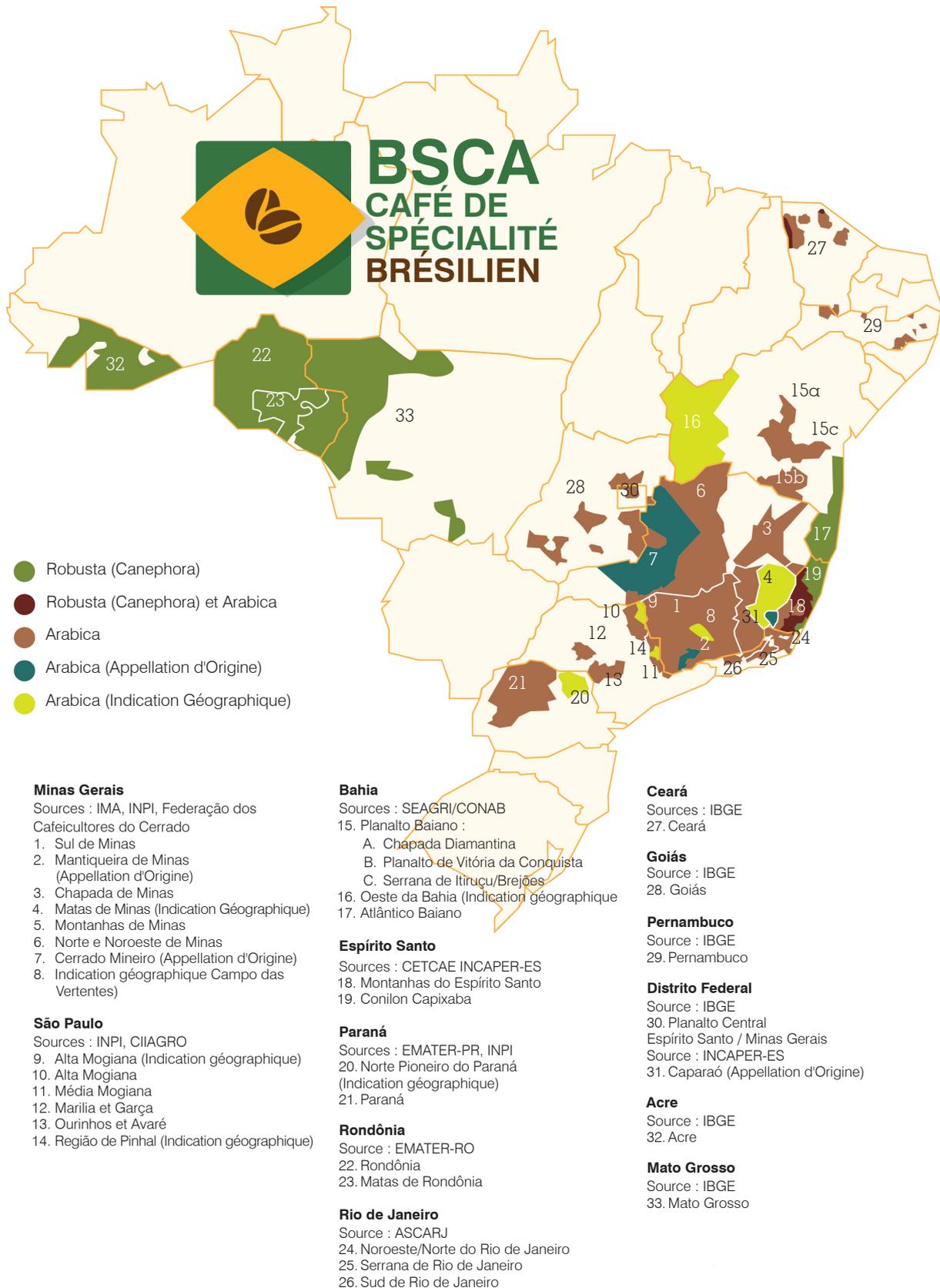
Le café non irrigué dans les zones de précipitations marginales montre généralement la plus grande variation saisonnière de la qualité. La solution la plus probable serait au moins un niveau d'irrigation minimal.

**Source** : ITC (2021) et Journal brésilien de physiologie végétale (2006).

L'irrigation est apparemment une condition préalable à la production élevée de Robusta du Viet Nam. L'irrigation des champs de café est une pratique courante et ne va pas sans conséquences en termes de baisse des niveaux d'eau souterraine. Cette méthode est également utilisée dans certaines zones de production de Robusta à Espírito Santo, au Brésil.

Certaines exploitations, généralement plus grandes construisent des réservoirs d'eau ou utilisent l'irrigation uniquement pour les situations d'urgence, c'est-à-dire les sécheresses, au lieu de compléter les précipitations moyennes insuffisantes ou mal réparties. En Inde, l'irrigation est principalement utilisée pour déclencher le processus de floraison, tandis que certaines grandes plantations méridionales de la République-Unie de Tanzanie utilisent l'irrigation goutte à goutte pour entretenir les arbres pendant les sécheresses.

Figure 4 : Origines du café brésilien



Source : Association brésilienne des cafés de spécialité et Eduardo Sampaio, adapté par l'ITC.

## Liens entre systèmes de production et segments de qualité

Il existe de nombreuses tailles de plantation et de systèmes d'exploitation. Ceux-ci ont généralement été classés en trois modèles décrits au chapitre 3 de ce guide : petit, moyen et grand.

Pour maintenir la qualité et la productivité stables d'une manière fiable, chaque modèle doit trouver un équilibre entre les intrants, les extrants et les rendements qui fonctionnent. L'objectif est de gérer le risque en diminuant les intrants, sans trop affecter la qualité et la productivité.

Tableau 5 : Différents systèmes de production de café

Capital	Main d'œuvre	Prise de décision	Coûts de production	Étapes pratiques
Typologie : <b>Petites plantations</b>				
Famille	Famille	Famille	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faibles intrants</li> <li>Faible productivité</li> <li>Faibles rendements</li> <li>Faible risque d'investissement</li> <li>Retour sur investissement élevé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir les coûts de production bas pour augmenter le retour sur investissement</li> <li>Diversifier les sources de revenus</li> <li>Collaborer avec les associations d'agriculteurs pour tirer parti des avantages techniques et économiques</li> </ul>
Typologie : <b>Plantations de taille moyenne</b>				
Souvent en famille	Famille + embauche	Famille	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intrants faibles à moyen</li> <li>Productivité faible à moyenne</li> <li>Rendements bas à moyens</li> <li>Risque d'investissement faible à moyen</li> <li>Retour sur investissement incertain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'augmentation des rendements avec des coûts et des investissements raisonnables dans une approche par étapes aide à stabiliser le retour sur investissement</li> <li>Diversifier les sources de revenus</li> <li>Collaborer avec les associations d'agriculteurs pour tirer parti des avantages techniques et économiques</li> </ul>
Typologie : <b>Grandes plantations</b>				
Société	Embauche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Directeur de plantation</li> <li>Personnel technique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intrants élevés</li> <li>Grande productivité</li> <li>Rendements élevés</li> <li>Risque d'investissement élevé</li> <li>Retour sur investissement incertain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser le risque de dépendance des engrais</li> <li>Maîtriser le risque de dépendance à des rendements élevés pour couvrir les coûts de production</li> </ul>

**Source :** Christophe Montagnon, RD2 Vision (2021).

Tableau 6 : Gestion agricole basée sur le segment de la qualité

Capital	Coûts de production	Étapes pratiques
Taille de la plantation : <b>Petite, moyenne et grande</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Éviter les défauts</li> <li>Accent sur la qualité de la récolte et post-récolte</li> <li>La variété à peu d'importance</li> <li>Planifier des pratiques de récolte exactes : soit plusieurs cueillettes de cerises mûres, soit un processus de cueillette non sélective</li> <li>Bonnes pratiques de récolte et post-récolte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trouver un équilibre entre rendement et qualité</li> <li>Sélectionner la variété adaptée à la taille de l'exploitation, aux conditions agroécologiques et au marché de vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une qualité de tasse exceptionnelle ne peut être obtenue que grâce à des variétés exceptionnelles</li> <li>La variété est primordiale</li> <li>Privilégier la qualité au potentiel de rendement</li> <li>De bonnes pratiques de récolte et de post-récolte sont primordiales, car les erreurs à aucun stade ne peuvent être corrigées</li> <li>Accès à des acheteurs pouvant payer des prix élevés pour couvrir les coûts de production élevés</li> <li>La production de café spécialisé à long terme nécessite un dévouement et des connaissances élevées, allant de l'agriculture à la production en passant par les finances, le marketing et les compétences en gestion</li> </ul>

**Source :** Christophe Montagnon, RD2 Vision (2021).

## Ravageurs et maladies courants

Les parasites et les maladies peuvent ruiner une récolte de café. Une infestation ou une épidémie peut entraîner des difficultés financières ou même des ravages.

Les cultures de café sont vulnérables aux infestations ou aux épidémies en raison de :

- **La génétique.** Certaines variétés de café sont plus résistantes. Par exemple, le Bourbon pointu / Laurina est très sensible à la rouille des feuilles.
- **Les conditions environnementales.** Les ravageurs et les maladies spécifiques dépendantes des conditions environnementales. Par exemple, le scolyte du café prospère dans des conditions humides. Certaines maladies, en revanche, sont presque universelles. La rouille des feuilles du caféier est un champignon qui constitue l'une des plus grandes menaces pour le café. Il est présent dans presque tous les pays producteurs de café, quelles que soient les conditions environnementales locales.
- **La gestion des cultures.** La gestion inappropriée des cultures a un impact sérieux sur le rendement et le profit. Les plantes de café endommagées sont sensibles aux infections fongiques et une fertilisation inappropriée peut entraîner un affaiblissement de la structure.
- **L'Économie.** Les flux de trésorerie insuffisants pour investir dans les engrais, les nouvelles plantes ou les pesticides rendent les cultures plus vulnérables aux ravageurs et aux maladies.

Il existe plus de 900 espèces d'insectes, divers autres ravageurs (notamment des parasites microscopiques, des mollusques, des oiseaux et des mammifères) et un grand nombre de maladies qui attaquent les cultures de café.

La plupart des ravageurs et des maladies sont limités à un seul continent. Seuls quelques parasites sont très présents dans les régions tropicales. La plupart de ces ravageurs ont été accidentellement propagés par des expéditions de café infestées.

Une série de maladies et de ravageurs peut mettre le caféier entier ou ses parties individuelles sous stress. Ceux-ci peuvent être classés en cinq groupes de ravageurs et de maladies : Champignons, virus, bactéries, insectes et nématodes.

- **Un champignon** peut être un organisme unicellulaire comme la levure, ou un organisme multicellulaire, par exemple, sous la forme de champignons.
- **Un virus** n'a pas de structure cellulaire et a besoin d'un hôte vivant pour survivre. Pour l'homme, il est possible de vacciner contre de nombreux virus. Pour les caféiers, diverses formes de prévention peuvent réduire la transmission par les insectes ou d'autres moyens.
- **Une bactérie** est un micro-organisme unicellulaire. Il existe dans les hôtes vivants comme les êtres humains et les animaux ainsi que dans l'eau et le sol. Une bactérie peut être bénéfique ou nocive et peut être jusqu'à 100 fois plus grosse qu'un virus.
- **Les insectes** peuvent endommager de deux manières indépendantes l'une de l'autre : soit en tant que parasites qui détruisent en se nourrissant du fruit, soit en laissant des œufs qui éclosent en larves, soit en tant que vecteurs inoffensifs mais transmettant des champignons, des virus et des bactéries aux plantes et aux fruits.
- **Les nématodes** sont un phylum animal diversifié qui habite un large éventail d'environnements. Ils représentent une menace majeure pour les régions productrices de café Arabica.

La meilleure façon de prévenir les ravageurs et les maladies est une bonne gestion agricole. Le choix des variétés, la gestion de l'ombre, l'utilisation sélective de pesticides et la nutrition des plantes sont des approches importantes. Les mesures de lutte contre les maladies et les ravageurs se répartissent en six catégories principales :

- Pratiques culturelles telles que l'élagage, l'assainissement, le paillage et la fertilisation
- Contrôle mécanique, par exemple des pièges
- Lutte chimique avec des fongicides, des insecticides et des herbicides
- Contrôle biologique
- Passage aux variétés résistantes
- La lutte antiparasitaire intégrée comprendrait une combinaison de ces stratégies

Le terme « pesticides » pour les substances utilisées pour toujours lutter contre les parasites n'est pas utilisé de manière cohérente. Le terme désigne parfois l'ensemble du groupe de produits chimiques, comme les insecticides, les fongicides et les herbicides. Dans d'autres contextes, le mot est utilisé uniquement pour les insecticides.

Tableau 7 : Maladies et ravageurs courants des caféiers et des cerises

Nom de la maladie ou du ravageur	Gamme de distribution	Symptômes et dommages	Lutte antiparasitaire et remèdes
<b>PROBLÈMES DE PRÉ-RÉCOLTE</b>			
<b>Problème de parasites : Champignons</b>			
Rouille des feuilles du caféier <i>Hemileia vastatrix</i> Souvent appelée rouille ou roy espagnol.	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affecte le café Arabica. Des taches poudreuses jaunes et oranges se développent sur les feuilles, qui tombent ensuite.</li> <li>Le champignon s'est déplacé d'Afrique de l'Est à Ceylan (Sri Lanka) à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et en Afrique de l'Ouest dans les années 1950. La première épidémie en Colombie remonte aux années 1980. D'autres foyers dévastateurs ont fortement affecté la Colombie au cours de la saison 2008 - 2009 puis toute l'Amérique centrale en 2012.</li> <li>Propagation par le vent avec dissémination des spores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La première étape consiste à surveiller le développement de la maladie dans les plantations pour un contrôle préventif.</li> <li>Plusieurs fongicides, dont certains à base de cuivre et d'autres organiques, peuvent être utilisés.</li> <li>La sélection de plusieurs variétés telles que Catimor a été assez réussie, mais la replantation est coûteuse et difficile et les nouvelles variétés peuvent ne résister qu'à certaines de nombreuses maladies de feuilles.</li> <li>Une taille soigneuse, une gestion des mauvaises herbes et un ombrage mixte peuvent être utiles.</li> </ul>
Maladie du flétrissement du café ou achéomycose <i>Gibberella xylarioides</i> ( <i>Fusarium xylarioides</i> )	Afrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Différentes variantes affectent l'Arabica et le Robusta. Les feuilles jaunissent, s'enroulent et tombent. L'arbre se dessèche et l'écorce gonfle et se fissure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quarantaine stricte sans mouvement de matériel de café pour prévenir la maladie du flétrissement du café dans les zones indemnes de maladie.</li> <li>Déraciner et brûler ; replantation avec des cultivars résistants.</li> <li>Une alimentation équilibrée peut être utile.</li> </ul>
Maladie des grains de café <i>Colletotrichum kahawae</i>	Afrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marques sombres et gravées sur les cerises vertes.</li> <li>Les cerises se dessèchent et peuvent tomber.</li> <li>La perte de rendement peut être énorme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les cerises malades doivent être retirées.</li> <li>Les fongicides à base de cuivre fonctionnent.</li> <li>Des variétés existent, mais la qualité des tasses qu'elles offrent peut être médiocre.</li> </ul>
Tache des yeux brune, tache des feuilles du café, tache des yeux du café, tache des cerises ou maladie des taches des cerises <i>Cercospora coffeicola</i>	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taches brunes sur les feuilles, qui tombent parfois.</li> <li>Les cerises rouges peuvent avoir des taches sombres.</li> <li>La maladie se propage par le vent et l'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pépinières doivent faire l'objet d'une attention particulière.</li> <li>De bons engrais et un élagage intensif réduisent les risques.</li> <li>Le matériel exposé doit être enlevé et détruit.</li> <li>Des fongicides contenant du cuivre sont parfois utilisés.</li> </ul>
Tache foliaire américaine <i>Mycène citricolor</i>	Principalement l'Amérique latine et les Caraïbes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affecte toutes les parties de la plante - tiges, branches, feuilles et fruits.</li> <li>Des taches brunes subcirculaires se forment sur les feuilles, qui virent au brun pâle à la couleur paille, pourraient éventuellement causer la chute des feuilles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des fongicides à base de cuivre alternent avec des triazoles modernes à effet systémique.</li> <li>De bonnes pratiques culturelles telles que le désherbage, l'élagage et le contrôle de l'ombrage peuvent réduire l'intensité de la maladie.</li> </ul>
<b>Problème de parasites : Virus</b>			
Virus des taches annulaires du café	Amériques et Philippines	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractérisé par des symptômes de taches annulaires claires sur les feuilles et les cerises qui peuvent être déformées.</li> <li>Transmis par un acarien.</li> <li>Les dommages peuvent entraîner des maladies fongiques ultérieures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de traitement évident. La destruction et la replantation avec une sélection de semences appropriées peuvent être nécessaires.</li> <li>Vue principalement au Brésil au début des années 2000.</li> </ul>
Émaravirus	Hawaï	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transporté par les acariens sur les feuilles, qui ont des taches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les arbres infectés doivent être détruits.</li> <li>La maladie n'est pas traitable comme les infections fongiques.</li> </ul>

Nom de la maladie ou du ravageur	Gamme de distribution	Symptômes et dommages	Lutte antiparasitaire et remèdes
Problème de parasites : <b>Bactéries</b>			
Brûlure bactérienne <i>Pseudomonas syringae</i>	Afrique de l'Est et Amérique du Sud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taches jaunes sur les feuilles qui se dessèchent mais ne tombent pas.</li> <li>Se propagent facilement et rapidement à d'autres arbres.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer une pulvérisation à base de cuivre plusieurs fois.</li> </ul>
Brûlure des feuilles de café ou maladie de Crespera <i>Xylella fastidiosa</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Entre-nœuds raccourcis, perte prématurée des feuilles plus âgées, grappes terminales de petites feuilles déformées vert pâle à jaune, brûlures apicale et marginale des feuilles, dépérissement latéral des pousses, réduction de la taille et de la quantité des fruits et rabougrissement général.</li> </ul>	
Problème de parasites : <b>Insectes</b>			
Deux catégories d'insectes endommagent les caféiers : Des parasites qui détruisent, par exemple, en se nourrissant des fruits ou en laissant leurs œufs, et des vecteurs inoffensifs, mais qui transportent et propagent des champignons, des virus et des bactéries.			
Foreur des cerises de café ou broca del café <i>Hypothenemus hampei</i>	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attaque le Robusta et l'Arabica.</li> <li>Le coléoptère noir de 2 mm creuse des galeries dans les cerises jaunes et rouges où il pond ses œufs. Les larves se nourrissent des grains de café.</li> <li>Survit entre les récoltes.</li> <li>L'un des ravageurs les plus nuisibles sur tous les continents.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'enlèvement des cerises tombées et des cerises des arbres dans les précipitations permettent une floraison et une fructification continue.</li> <li>Application de <i>Beauveria bassiana</i>.</li> <li>La pulvérisation ne fonctionne que si elle est effectuée avant que le coléoptère n'atteigne les grains.</li> <li>L'utilisation d'endosulfan est généralement interdite.</li> <li>Surveillance et contrôle de l'insecte, mise en place de pièges à forêts avec préparation spéciale d'alcool éthylique et méthylique, plus du savon.</li> </ul>
Foreur noir des brindilles <i>Xylosandrus compactus</i> Aussi appelé foreur à trous courts.	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaunissement et flétrissement des feuilles au bout des rameaux.</li> <li>Les rameaux et les tiges sont creusés par le scarabée noir de 2 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les insecticides peuvent être économiques sur les petits et jeunes arbres. Un produit à base de chlore peut être appliqué avec un certain effet.</li> <li>Les branches et tiges infestées doivent être taillées et détruites.</li> <li>Les pratiques de contrôle de culture fonctionnent également bien</li> </ul>
Cochenille du café <i>Planococcus kenyae</i>	Afrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insecte femelle suçant la sève des feuilles et des arbres, parfois aussi des racines.</li> <li>Les feuilles jaunissent, flétrissent et tombent.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Résistant car il se nourrit également de racines.</li> <li>Le matériel élagué attire des parasites utiles tels que les guêpes, les chenilles et les coccinelles.</li> </ul>
Foreurs de tige de café <i>Xylotrechus quadripes</i> Le foreur de tiges de café blanc <i>Monochamus leuconotus</i> <i>Acalolepta cervinus</i> (Hope) (Asie)	<i>Xylotrechus quadripes</i> [JJ7] [PvdG8] en Asie Foreur de tige de café blanc dans le café Arabica en Afrique <i>Acalolepta cervinus</i> Chine et Asie du Sud-Est	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une chenille devenue coléoptère qui perce de minuscules tunnels à travers la tige principale (tronc) et peut tuer la plante.</li> <li>Les premiers stades du scolyte du caféier blanc écorcent les plantes, affectant le système de transport vasculaire de sorte que les jeunes arbres fortement touchés peuvent mourir.</li> <li>L'Arabica est le plus exposé, notamment en Asie et en Afrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les arbres ombragés sont mieux protégés. Le coléoptère peut être cueilli à la main et tué. La pulvérisation réduit l'impact. Les pousses et racines affectées doivent être brûlées.</li> <li>Parce que le ravageur se développe à l'intérieur du tronc, il est difficile à contrôler.</li> </ul>

Nom de la maladie ou du ravageur	Gamme de distribution	Symptômes et dommages	Lutte antiparasitaire et remèdes
Mineuse du caféier <i>Leucoptera</i> spp. <i>L. coffeella</i> , <i>L. meyricki</i> , <i>L. coma</i> , et <i>L. coffeina</i>	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>La mineuse des feuilles est un papillon dont les larves se nourrissent à l'intérieur des tissus foliaires et consomment le parenchyme palissadique.</li> <li>Le caféier infesté présente de grandes taches brunes irrégulières sur la surface supérieure de la feuille causée par des larves qui traversent l'épiderme et se nourrissent dans le tissu de la palissade, réduisant ainsi la zone photosynthétique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La lutte chimique contre le ravageur est efficace, mais augmente les coûts de production et comporte des risques environnementaux associés.</li> <li>Sélection de cultivars résistants au ravageur.</li> </ul>
<b>Problème de parasites : Nématodes</b>			
Nématodes à galles <i>Meloidogyne exigua</i> <i>M. incognita</i>	Une menace majeure dans toutes les régions productrices de café Arabica du monde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les femelles s'installent dans les racelles des caféiers, causant une déformation des nœuds appelée galle.</li> <li>Plus de 15 espèces de <i>Meloidogyne</i> ont été signalées comme infestant le café.</li> <li>Impact significatif en Amérique latine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Désinfection du sol à titre préventif.</li> <li>Contrôle des hôtes adventices, taille pour renforcer les systèmes racinaires, élimination des plantes mortes, greffage sur des porte-greffes résistants, engrais organiques pour renforcer la croissance des racines et améliorer la nutrition.</li> </ul>
<b>PROBLÈMES APRÈS RÉCOLTE</b>			
Ochratoxine A (OTA) <i>Aspergillus ochraceus</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>L'OTA n'est pas une maladie de l'arbre, mais un champignon sur les grains verts récoltés. Il peut se développer pendant le traitement de la cerise au grain et pendant le transport.</li> <li>Les réglementations de l'UE sur les mycotoxines dans les aliments ont fixé des limites maximales pour l'OTA à 3 parties par milliard (ppb) dans le café torréfié et moulu, et à 5 ppb dans le café instantané.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est préférable d'éviter l'OTA en appliquant de bonnes pratiques d'hygiène, notamment (i) ne pas sécher les cerises de café au sol, (ii) séparer les grains présentant des défauts et (iii) contrôler la température et le niveau d'humidité à tout moment, y compris pendant le transport dans des conteneurs.</li> </ul>
Charançon du grain de café ou gorgojo del café en Amérique latine <i>Araecerus fasciculatus</i>	À l'échelle mondiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le coléoptère (2 à 4 mm) pond ses œufs dans les produits alimentaires stockés, y compris le café en parchemin. Les larves creusent les grains de café où elles se nymphosent.</li> <li>Commun en Asie et en Amérique centrale et du Sud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contrôle est possible avec du bromure de méthyle, éventuellement en mélange avec du dibromure d'éthylène.</li> <li>L'irradiation est également utilisée.</li> </ul>

**Remarque :** \*5 ppb = 5 parties par milliard = 5 parties par mille millions = 5 : 1 000 000 000.

**Source :** Morten Scholer (2018), *Coffee and Wine*, Rainforest Alliance (2021) International Women's Coffee Alliance (2021).

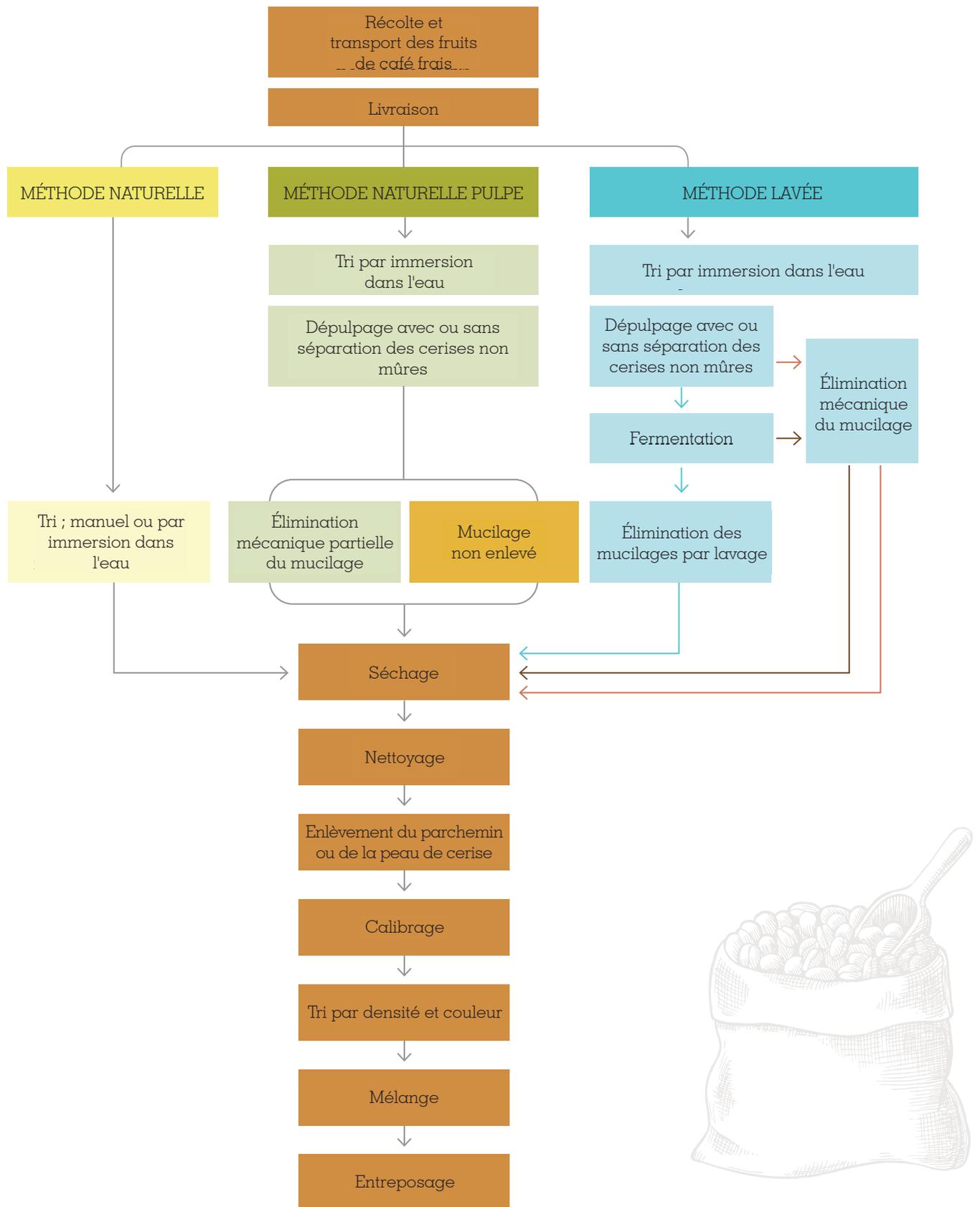
## Traitement post-récolte

Une fois la récolte terminée, les cerises de café sont transportées vers une usine de transformation. La taille et le degré de mécanisation de ces installations varient d'un pays à l'autre et d'une exploitation à l'autre. Le processus post-récolte transforme les cerises en grains de café vert prêts à être expédiés vers un torréfacteur.

Bien que cela se produise avant le stade du « grain vert », s'agit néanmoins d'un processus qui comporte son lot d'opportunités et de menaces pour la qualité finale du grain vert. Comprendre les erreurs potentielles de traitement après récolte permet une meilleure gestion de la qualité.

D'une part, un traitement post-récolte permet d'éviter les erreurs inutiles entraînant des potentielles réclamations de qualité et des pénalités de prix. D'autre part, il garantit une qualité constante ainsi que la production de cafés avec de bons profils de tasse, capables d'enregistrer des prix attractifs.

Figure 5 : Un aperçu de la transformation du café



Source : ITC (2021), *Coffee Sapiens : Innovation through understanding* (2019), Carlos Brando, P&A International Marketing (2021).

Les pays utilisent différentes méthodes pour traiter le café. La terminologie peut varier. Vers la fin du processus de production en particulier, les spécifications de l'acheteur telles que le profil de la tasse, la taille des grains, la densité, la teneur en humidité, la couleur et le nombre de défauts doivent être prises en compte.

**Tableau 8 : Trois principales méthodes de traitement du café**

Méthode naturelle (sec)	Méthode lavée (humide)	Méthode naturelle pulpée (miel)	Impacts et risques
<b>État des grains de café : Dans le fruit ou le parchemin</b>			
<b>Récolte</b> : Cueillette sélective contre cueillette non sélective. Différents types de mécanisation (manuelle, semi-mécanisée, entièrement mécanisée).			Peuvent causer des défauts tels que des ecchymoses.
<b>Réception</b> des cerises dans les installations de transformation, idéalement dans les huit heures suivantes la récolte, plus le temps est réduit, mieux la qualité est préservée. Tri à la main dans certains pays lors de vendanges manuelles.			Peuvent causer des défauts tels que des ecchymoses.
<b>Prénettoyage, tri et séparation</b> des cailloux et impuretés et calibrage des cerises selon la densité dans des siphons simples ou siphons mécaniques. Séparation hydraulique ou flottation. D'autres mesures de pré-nettoyage telles que le calibrage des fruits, le vannage et le tamisage sont possibles.			Élimination des défauts tels que les grains légers.
<b>Séchage des cerises</b> sur des plaques-bandes surélevées ou sur des terrasses par râtelage et retournement pendant 14 à 21 jours ou mécaniquement. Le taux d'humidité final est de 11 à 12 %. La peau devient noire.			Peut provoquer des défauts si les cerises ne sont pas retournées régulièrement pour empêcher la fermentation et permettre un séchage uniforme, si le taux de séchage est trop faible en raison d'une humidité relative élevée ou d'autres facteurs, et si les températures dépassent la limite recommandée. Une étape critique du processus où des arômes indésirables peuvent se développer.
	<b>Dépulpage mécanique</b> , avec ou sans séparation des cerises non mûres. La peau et la chair des fruits sont retirées, laissant les grains dans le mucilage collant.	<b>Dépulpage mécanique</b> , avec ou sans séparation des cerises non mûres. La peau et la chair des fruits sont retirées, laissant les grains dans le mucilage collant.	Des pulpeurs de haute qualité réduisent le pourcentage de déchets. Peut causer des défauts tels que des coupures de pulpeur.
		<b>Élimination du mucilage</b> . Le mucilage collant peut être laissé ou partiellement éliminé par un dissolvant de mucilage.	Peut causer des défauts.
	<b>Fermentation</b> en cuves de 10 à 48 heures ; peut être plus courte ou plus longue. Le mucilage collant est décomposé par les microbes. L'élimination mécanique du mucilage peut suivre voire remplacer la fermentation (économie d'eau).		<b>Remarque</b> : Ce n'est pas le grain de café lui-même, mais le mucilage du parchemin qui est enlevé par fermentation.
	<b>Lavage</b> de toutes les particules de mucilage restantes. Méthode pouvant être combinée avec le tri.		Peut causer des défauts.
	<b>Séchage</b> du parchemin 8 à 15 jours sur terrasses ou sur tables grillagées, ou mécaniquement à environ 40°C (105°F). Le taux d'humidité final devrait être de 11 % à 12 %.	<b>Séchage</b> du parchemin 8 à 15 jours sur terrasses ou sur tables grillagées, ou mécaniquement à environ 40°C (105°F). Le taux d'humidité final devrait être de 11 % à 12 %.	Peut-être des défauts si le séchage est trop rapide ou trop lent et si la température dépasse la limite supérieure recommandée. Le parchemin doit être retourné régulièrement pour éviter la fermentation. L'une des phases les plus critiques dans la préservation de la qualité.

Méthode naturelle (sec)	Méthode lavée (humide)	Méthode naturelle pulpée (miel)	Impacts et risques
<b>Repos</b> (également appelé maturation, conditionnement, stockage) dans des silos pendant 15 à 60 jours pour homogénéiser l'humidité, améliorer les attributs de qualité et assurer un meilleur vieillissement. Le repos peut être plus long pour les natures que pour le café en parchemin.			Peut causer des défauts et des saveurs vertes si la teneur en humidité n'est pas contrôlée.  Le non-contrôle de la teneur en humidité peut entraîner une perte de qualité et une possible contamination par les champignons.
<b>Pré-nettoyage et dénoyautage.</b> Élimination des corps étrangers, parfois aussi avec des aimants pour débris en fer.			Élimination des impuretés et des défauts.
État des grains de café : <b>Grains verts</b> Les processus sont adaptés aux cahiers des charges des torréfacteurs			
<b>Décorticage ou broyage.</b> Enlèvement de la peau des cerises séchées à l'aide d'un batteur croisé ou d'un décortiqueur à friction. L'équipement doit être calibré avec précision pour la taille des grains.  Le polissage dans des machines à friction est facultatif, mais pas recommandé pour l'Arabica.	<b>Du décorticage ou broyage</b> à l'enlèvement du parchemin et de la peau d'argent par un équipement de friction.  Le polissage dans des machines à friction est facultatif, mais pas recommandé pour l'Arabica.	<b>Décorticage ou broyage.</b> Enlèvement du parchemin et de la peau d'argent par un équipement de friction. L'équipement doit être calibré avec précision pour la taille des grains.	Peut causer des défauts tels que la casse.
<b>Nettoyage à l'air,</b> élimination de la poussière.			Peut jeter les grains légers en même temps que les impuretés / restes de coque.
<b>Tri par taille de grain</b> par tamisage (une même taille permet une torréfaction uniforme à un stade ultérieur).			Peut causer des défauts.
<b>Tri par densité</b> de grains sur tables densimétriques agitées. Les grains denses (et les meilleurs) montent au sommet (la même densité garantit une torréfaction uniforme à un stade ultérieur).			Suppression des défauts.
<b>Tri par couleur</b> - manuellement ou optiquement.			Suppression des défauts.
<b>Évaluation de la qualité et classification</b> - visuellement et par dégustation.			–
<b>Mélange</b> de différentes tailles et qualités pour répondre aux exigences des clients.			–
<b>Ensachage</b> ou <b>envoi vers des silos en vrac.</b>			Peut être contaminé par des odeurs étrangères.
<b>Expédition en conteneur.</b> Sur camions et bateaux, en sacs ou en vrac.			Risque fongique dû aux fluctuations de température et d'humidité.
<b>Stockage</b> dans des sacs ou dans des silos, souvent par une maison de commerce et plus tard dans les locaux du torréfacteur.			Peut être contaminé par des odeurs étrangères.
<b>Mélange :</b> Exécuté pour répondre aux exigences de qualité du client et de taille de grain. Pour une torréfaction optimale, les grains doivent avoir la même taille, la même densité et la même teneur en humidité. (Le mélange <i>après</i> torréfaction (torréfaction séparée) est également possible mais moins courant et principalement utilisé pour les cafés de haute qualité.)			Provoque des défauts à la torréfaction si les grains ne sont pas homogènes.

**Source :** Morten Scholer (2018), *Coffee and Wine*, and Carlos Brando, P&A International Marketing (2021).

## Étapes importantes du processus de production du café

Une fois les cerises récoltées, leur développement biologique naturel est interrompu et le « l'horloge de la qualité » commence à tourner. Le souci du détail est crucial à ce stade, une étape peut avoir des effets négatifs sur la qualité et affecter son plein potentiel. Une manipulation correcte et opportune pendant le processus de production est vitale pour un développement constant de la qualité.

Les étapes les plus importantes comprennent :

### Pré-nettoyage

Le pré-nettoyage enlève les impuretés du café et le sépare en lots plus homogènes pour le traitement. Les impuretés compromettent la qualité du café et accentuent l'usure des équipements de traitement.

Un lot de cerises pré-nettoyées produit une qualité plus uniforme. Il s'agit de séparer les fruits en lots homogènes.

- **Vannage.** Flux d'air pour éliminer la poussière, les feuilles et les tiges.
- **Tamissage.** Grilles perforées pour les impuretés plus grosses ou plus petites que le fruit du café.
- **Séparation hydraulique.** De l'eau pour éliminer les impuretés et séparer les fruits du café. Cela peut être fait à l'aide de conteneurs d'eau statiques (seaux ou réservoirs plus grands), de canaux de nivellement, de réservoirs à siphon ou de laveurs-séparateurs mécaniques qui recyclent et économisent l'eau. La séparation hydraulique fournit traditionnellement une séparation en éléments flottants et éléments qui restent au fond.

Éléments flottants :

- Les impuretés moins denses telles que les feuilles et les brindilles
- Café séché sur arbre et quelques fruits trop mûrs
- Fruits de café mûrs, semi-mûrs et non mûrs qui sont moins denses en raison d'attaques de parasites ou de maladies ou du manque de développement des grains.

Éléments restant au fond

- Fruits de café non mûrs, semi-mûrs et un peu trop mûrs.
  - Pierres (certains équipements de séparation hydraulique ont des divisions internes qui permettent la séparation des pierres)
- **Séparation de taille.** Grilles perforées pour séparer les fruits du café par taille.
  - **Tri des couleurs.** Séparation manuelle des fruits du café par couleur - bien que la sélection mécanisée des couleurs ait récemment été développée.

### *Dépulpage*

Le dépulpage sépare la pulpe (exocarpe et partie du mésocarpe) du café en parchemin (partie du mésocarpe, endocarpe et grain). Plusieurs technologies de dépulpage sont disponibles, principalement les pulpeurs à disques, les pulpeurs à tambours horizontaux, les pulpeurs à tambours verticaux et les pulpeurs à tamis, avec ou sans séparation des cerises non mûres.

Les opérations de nettoyage peuvent suivre le dépulpage initial pour séparer davantage la pulpe du café en parchemin et pour séparer les fruits non dépulpés (généralement du café pas assez mûr / pas mûr ou trop mûr / séché sur un arbre qui était trop dur pour être dépulpé). Ce fruit non dépulpé peut être séché comme un fruit naturel ou passer par un pulpeur de re-passage plus étroitement calibré. Les modèles récents de pulpeur permettent une utilisation minimale de l'eau et un meilleur contrôle de la gamme des niveaux de maturation des grains dépulpés.

### *Fermentation*

Le fonctionnement de l'unité de fermentation fournit les conditions de croissance nécessaires aux microorganismes qui dépolymérisent et hydrolysent la pectine présente dans le mucilage. De cette façon, elle devient soluble et peut disparaître avec l'eau.

La fermentation a été effectuée soit à sec (l'eau résiduelle est drainée de la masse de café dépulpée avant la fermentation) soit humide (de l'eau douce est ajoutée après avoir éliminé l'eau résiduelle de tri et après que la masse de café soit complètement immergée). Les temps de fermentation varient en fonction de la température ambiante, de la composition de la masse de café, de la charge microbienne initiale et de l'utilisation d'enzymes pectinolytiques ou d'autres inoculants.

La fermentation a pour objectif d'éliminer le mucilage, d'augmenter l'efficacité du séchage et de contribuer à un produit propre, homogène et sans défaut.

Plus récemment, la fermentation est devenue un moyen d'ajouter de la valeur en développant des saveurs uniques. Les méthodes comprennent :

- Fermentation en fruits : Fermentation du fruit du café avant transformation ou séchage ;
- Amélioration de l'activité microbienne et de la sélection des micro-organismes : Utilisation de différents niveaux d'oxygène, températures ou niveaux d'acide (pH) et prolongation du temps de fermentation au-delà du point de lavage traditionnel ;
- Inoculation : Injection de fruits ou de parchemin avec des micro-organismes pour obtenir des profils de saveur plus cohérents et pour accélérer la fermentation.

La fermentation est une méthode gourmande en eau. Même la fermentation sèche consomme une grande quantité d'eau pour remplir et vider les cuves.

## *Lavage*

Une fois que le café en fermentation atteint son point de lavage, le point où le mucilage restant peut être complètement éliminé à l'aide d'eau, il est lavé à l'eau douce. Cela se fait traditionnellement dans des cuves de fermentation ou des canaux de classement. Plus récemment, des rondelles mécaniques ou des démucilateurs mécaniques ont été introduites pour remplir cette fonction car ils nécessitent moins de main-d'œuvre et d'eau.

## *Démucilation mécanique*

La démucilation mécanique utilise la friction pour éliminer le mucilage du café en parchemin. Les démucilateurs mécaniques créent la friction entre le parchemin et les parties métalliques de la machine, généralement un cylindre métallique perforé et des agitateurs métalliques rotatifs internes. De petites quantités d'eau sont ajoutées pour lubrifier et laver le mucilage. La quantité de mucilage retiré dépend en grande partie de la durée pendant laquelle la masse de café reste dans la machine.

## *Séchage*

Le séchage consiste à éliminer l'humidité du café afin qu'il puisse être conservé en toute sécurité. La teneur en humidité est exprimée sur une base humide, c'est-à-dire comme la masse d'eau en grammes pour 100 g de la masse totale, qui comprend l'eau. Les fruits du café sont recueillis avec une teneur en humidité élevée, généralement autour de 60 % à 65 % (base humide) pour les fruits mûrs.

Le séchage à haute température (température de la masse du café supérieur à 40°C pour le parchemin et 45°C pour la cerise) et un séchage trop rapide (quelle que soit la température) compromettent la qualité finale du café et la durée de conservation du café vert. Un séchage trop lent peut entraîner la formation de moisissures et d'autres activités microbiennes susceptibles de réduire la qualité. Le séchage peut être un séchage au soleil, un séchage mécanique ou une combinaison des deux. Les deux méthodes donnent un café de haute qualité, à condition que le séchage soit fait correctement.

- **Séchage au soleil.** Le café humide est exposé au soleil sur des surfaces planes et tourné pour assurer un séchage homogène. Cela peut être fait sur des terrasses ou des lits surélevés, à l'air libre ou dans des structures fermées telles que des serres ou des séchoirs paraboliques. Le séchage sur les terrasses nécessite beaucoup d'espace et d'heures de travail, parfois des semaines.
- **Séchage mécanique.** Le café humide est placé dans un séchoir mécanique où l'air chauffé passe à travers le café. Il existe de nombreux types de sècheurs mécaniques, notamment les sècheurs statiques (à lit fixe), les sècheurs verticaux et les sècheurs rotatifs horizontaux (Guardiola).

Le repos ou le conditionnement après séchage donne aux grains verts une durée de conservation plus longue et réduit parfois le goût du café vert. Le repos devient de moins en moins courant, car les grains d'aujourd'hui sont généralement mieux conservés pendant le transport et le stockage, et parce que les acteurs de la chaîne de valeur sont impatients d'être payés le plus tôt possible.

## *Espace de rangement*

Le café vert est stocké pour préserver la qualité jusqu'à ce que les grains soient torréfiés. Les grains peuvent être stockés à divers endroits et à différents points de la chaîne d'approvisionnement, du stockage à la plantation du parchemin ou des dosettes immédiatement après le séchage du café vert moulu, trié et calibré dans l'installation de torréfaction juste avant la torréfaction.

Le café doit être conservé à une teneur en humidité de 11 % (base humide) à des températures fraîches. Si le taux d'humidité est trop élevé, le café est plus sensible à l'activité microbienne, principalement aux moisissures, ainsi qu'à l'augmentation de l'activité métabolique, qui dégrade la qualité du café. D'un autre côté, le café stocké à moins de 11 % d'humidité se dégrade plus rapidement en qualité et peut endommager le moulin à sec. Des températures plus élevées peuvent accélérer à la fois l'activité microbienne et le métabolisme du café.

Le café est hygroscopique et échange de l'humidité avec son environnement jusqu'à ce qu'il atteigne sa teneur en eau d'équilibre. S'il est stocké dans un endroit avec une humidité relative élevée, le café absorbe l'humidité de l'air ambiant. S'il est stocké dans un endroit très sec, il dégage de l'humidité dans l'air ambiant. Il est généralement recommandé de conserver le café à une humidité relative de 60 à 65 %.

Les sacs en jute sont traditionnellement utilisés pour le stockage du café car ils permettent à l'humidité de s'échapper, atténuant ainsi le risque de moisissures. Dans certains pays aujourd'hui, le café est également stocké dans de grands sacs. Cependant, étant donné l'hygroscopicité du café, cela entraîne une variabilité de la teneur en eau et de l'absorption des odeurs. Une tendance récente, en particulier pour le café de qualité supérieure, consiste à utiliser des emballages à haute barrière.

Quel que soit l'emballage, le café doit être stocké de manière à permettre une circulation d'air adéquate entre les grains, les murs et le plafond, et sur des palettes ou avec une barrière contre l'humidité entre le café et le plancher. Même si l'emballage à haute barrière empêche la migration directe de l'humidité, les fluctuations de température provoquées par le contact peuvent entraîner une migration de l'humidité dans le sac.

## Nouvelles avancées

Les processus post-récolte visaient traditionnellement la préservation du potentiel de qualité d'un café, et non son développement. Aujourd'hui, le processus post-récolte peut être utilisé pour générer de nouvelles saveurs et introduire de nouvelles qualités.

De nombreuses et nouvelles techniques de transformation, commençant au moment de la récolte du fruit du café, cherchent à atteindre cet objectif en stimulant l'activité microbienne. Ces techniques incluent le tri optique par couleur des cerises et la fermentation avec de la levure. Les composés générés par la suite servent de précurseurs dans le processus de torréfaction. Les trajectoires de ces composés jusqu'à la tasse finale sont complexes. La compréhension de l'impact des communautés microbiennes spécifiques est un domaine d'investigation actif.

Le vieillissement des grains de café en barriques est une autre technique. Il permet d'infuser des composés aromatiques volatils du chêne ou de la liqueur déposée en fût.

Noter l'impact éventuel pour les producteurs de café dans la chaîne d'approvisionnement. Plutôt que de suivre simplement les méthodes de traitement traditionnelles pour produire une matière première propre, les producteurs ou les transformateurs prennent désormais des décisions pour arriver à un produit préconçu et à un profil de saveur.

Cette nouvelle réalité n'en est qu'à ses balbutiements et n'est utilisée que pour de petits volumes de café de spécialité. Cependant, cela représente un changement de paradigme qui, espérons-le, apportera plus de respect et de rentabilité à la profession et encouragera les générations futures à rester dans l'industrie.

La diminution de l'utilisation de l'eau est une autre tendance post-récolte. Les écopulpeurs, la minimisation de l'utilisation d'eau dans le transport et l'utilisation de la démulcation mécanique au lieu de la fermentation sont des moyens d'y parvenir.

## Évaluation de la qualité du café

La qualité du café est généralement appréciée de deux manières : une évaluation physique du café vert et torréfié et une évaluation sensorielle de la boisson torréfiée. Cette évaluation permet de détecter d'éventuels défauts physiques, chimiques, anatomiques ou fonctionnels. Le but est d'éviter les défauts dans la boisson finale et de découvrir les attributs dans la tasse de café.

Le long trajet entre les caféiers du planteur et la tasse du consommateur doit être protégé des mauvais goûts dangereux. La logique qui sous-tend cette démarche est assez simple. Moins il y a de défauts, meilleur est le produit final. L'absence de défaut combiné à des attributs rend l'expérience du café du consommateur satisfaisante.

Au fil des ans, les systèmes de classification de la qualité du café vert ont évolué, en raison de la demande des acheteurs pour des cafés de meilleure qualité. Cela a catalysé un nouveau parcours sensoriel expérimental et de nouvelles préoccupations en matière de sécurité alimentaire. Certains défauts comportent un risque de contamination que les systèmes modernes de classification de la qualité doivent aborder.

Avant sa commercialisation, le café vert doit être classé sur la base de son aspect physique vert et torréfié ainsi que de son évaluation sensorielle. Aucun système universel de classification de la qualité n'est en place. Chaque pays producteur de café a sa propre logique de classification, qui peut être utilisée pour établir une norme internationalement reconnue pour l'exportation. Ces systèmes sont entre autres :

- COB - Classificação Oficial Brasileira ou classification officielle du Brésil
- New York
- Le Havre
- FNC - Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Les systèmes de classification ont des critères tels que les suivants :

- Méthode de traitement
- Taille de tamis
- Nombre de défauts
- Altitude
- Densité
- Région
- Variété
- Qualité de la tasse

Les exemples sont :

#### **ARABICA NATUREL DU BRÉSIL SANTOS NY 2/3, MTGB SSFC**

Cette description de qualité indique que le café est un Arabica transformé naturel du Brésil. Santos est le port d'où le café a été expédié. NY 2/3 est une spécification pour un maximum de neuf défauts secondaires et aucun défaut primaire dans un échantillon représentatif de 300 g. Cette qualité peut également être appelée « extra prime ». MTGB signifie « moyen à bon grain » et fait référence aux tailles de tamis 15 (moyen) à 16 (bon). SSFC signifie « tasse strictement douce et fine », une tasse propre de haute qualité avec des saveurs douces. Les tasses douces signifient qu'aucune tasse forte / phénolique n'est autorisée.

#### **ARABICA SUPREMO LAVÉ DE COLOMBIE 17/18 HUILA**

Cette description de qualité révèle que ce café Arabica lavé spécifique provient de la région de Huila en Colombie. De plus, il ne tolère qu'un maximum de 5 % en dessous de la taille de tamis 17.

#### **CÔTE D'IVOIRE ROBUSTA NATUREL GRADE 2**

Ce café est un Robusta naturel de Côte d'Ivoire. L'échelle de notation va de 0 (meilleur) à 4, basée sur une combinaison de taille de tamis et de défauts.

#### **ARABICA LAVÉ EL SALVADOR SHG EP**

Ce café du Salvador est un Arabica lavé. Les qualités sont classées par leur altitude. SHG signifie « strictement en haute altitude », c'est-à-dire au-dessus de 1 200 m. D'autres grades sont connus sous la caractéristique, cultivé en haute altitude, de 900 à 1 200 m, et le standard central, de 500 à 900 m. Les descriptions de qualité couramment utilisées sont la préparation européenne, avec un maximum de six défauts par 300 g, et la préparation américaine, avec un maximum de 12 défauts par 300 g.

#### **ARABICA NATUREL D'ÉTHIOPIE JIMMA 5**

Ce café est un Arabica naturel de la région de Jimma en Éthiopie. Le type 5 fait référence à une échelle de notation basée sur le nombre de défauts et la qualité de la tasse.

#### **ARABICA LAVÉ GUATEMALA SHB EP HUEHUETENANGO**

Ce café est un Arabica lavé de la région de Huehuetenango au Guatemala. SHB signifie « grain strictement fort » et signifie qu'il provient de plus de 1 400 m d'altitude. D'autres descripteurs courants au Guatemala sont basés sur cinq niveaux d'altitude : « Premium lavé », en dessous de 900 m, en passant par « Culture en haute altitude » à « Culture en très haute altitude », au-dessus de 1 400 m. EP signifie préparation européenne, avec des tailles de grains supérieures à la taille au tamis 15 et un maximum de huit défauts pour 300 g, la préparation américaine doit être supérieure à la taille de tamis 14, permettant un maximum de 23 défauts.

#### **ARABICA LAVÉ D'INDE, PLANTATION A**

Cette description est utilisée pour un café Arabica lavé d'Inde. La taille du tamis est supérieure à 17. D'autres classifications peuvent être Peaberry (PB), AA (un terme de classement du café qui fait référence à une taille de grain spécifique plus grande que la normale), B, C et certaines combinaisons. De plus, les cafés indiens peuvent être des cafés naturels (appelés en Inde « cerise ») et bien sûr du Robusta (également en parchemin lavé ou naturel / cerise).

### **ARABICA LAVÉ KENYA AB FAQ**

Ce café est un Arabica lavé du Kenya. AB signifie une taille de tamis supérieure à 16. Le Kenya utilise un système de classement interne (E, AA, AB, PB, C, TT et T) basé sur la taille et la densité des grains, détaillé par le profil de tasse (appelé « liqueur ») en 10 classifications. FAQ signifie « qualité moyenne équitable ». Les meilleurs cafés selon la dégustation sont principalement vendus sur la base d'échantillons réels.

### **PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE (PNG) LAVÉ ARABICA Y1**

En 2016, la Papouasie-Nouvelle-Guinée a simplifié son système de classement pour l'Arabica exportable de 12 grades à cinq grades : A (meilleur), B, Y (une catégorie qui peut également être distinguée par la taille des grains), Y2 et Y3. Il existe trois grades applicables pour le Robusta : R1 (meilleur), R2 (correspondant à la qualité moyenne commune) et RT pour le triage.

### **VIÊT NAM ROBUSTA GRADE 2 MAXIMUM 5 % NOIRS ET CASSÉS**

Il s'agit d'un Robusta naturel du Viet Nam. Il existe six grades différents : Grade spécial et grades 1 à 5, tous basés sur les défauts et la taille du tamis. Dans ce cas, c'est un grade 2. Des détails supplémentaires sur la teneur en eau, le mélange acceptable de types de grains, la taille des grains, etc., complètent souvent les descriptions.

### **Évaluation du café vert**

L'aspect du café vert est primordial, car c'est la première impression qu'un acheteur obtient. Selon l'impression, un acheteur peut décider d'évaluer davantage la qualité du café ou de sauter l'échantillon et d'acheter ailleurs.

L'évaluation du café vert comporte plusieurs étapes. Il y a un contrôle de la couleur et de l'apparence des grains, ainsi qu'un contrôle olfactif. Ceci est suivi d'une analyse de l'humidité et de l'activité de l'eau. L'analyse de la taille du tamis et le comptage des défauts sont primordiaux dans tout le laboratoire d'assurance qualité du café aujourd'hui.



Tri des grains chez Y Coffee Roasters à Addis-Abeba.



Cribles pour calibrer la taille des grains.

**Nombre de défauts.** Les défauts du café vert suivent directement la qualité et l'apparence du café torréfié et, par conséquent, le produit final.

Les défauts sont généralement classés comme suit :

- **Défauts primaires (ou de type 1) :** impact grave sur la tasse de café
- **Défauts secondaires (ou de type 2) :** impact mineur sur la tasse de café

#### Encadré 6 : Tailles de tamis

Le café est classé par taille à l'aide de tamis rotatifs ou à secousses, des tôles remplaçables qui ont des trous qui retiennent les grains au-delà d'une certaine taille et permettent le passage des grains plus petits. Les tailles de tamis sont exprimées sous forme de nombres (par ex. Arabica grade AA - indiquant un grain gras) ou par des descriptions (par ex. gras, moyen ou petit grain).

Les tailles de tamis intermédiaires (par exemple 16,5) sont importantes dans certains pays producteurs, mais ignorées dans d'autres. Cependant, presque tout le café destiné à l'exportation est classé de manière à exclure les grains les plus gros et les plus petits, ainsi que les grains cassés et autres particules.

Il n'est pas toujours facile ou possible d'obtenir un tamis précis à 100 % (par exemple nul passant par le tamis 16). Lorsqu'un tamis précis à 100 % est requis, une augmentation marginale de la taille du trou pour donner une petite tolérance dans le tamis peut fournir le résultat requis.

Des tamis à fentes avec des fentes oblongues (généralement de 4 mm ou de 4,5 mm de large) sont utilisés dans certains pays pour éliminer les myrtilles (grains oblongs simples dans une cerise, résultat d'une aberration génétique car normalement il y a deux grains dans une cerise), qui sont recherchées dans certains pays consommateurs.

#### Dimensions standard du tamis rond à café

Numéro de tamis	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Dimensions ISO (mm)	4,00	4,75	5,00	5,60	6,00	6,30	6,70	7,10	7,50	8,00

Source : ITC.

Tableau 9 : Exemples de défauts primaires

	impact possible sur la torréfaction	Effet possible sur le goût des tasses de café
<b>Entièrement noir</b>	Torréfaction lente, avec des grains clairs	Très amer, sale, phénolique
<b>Entièrement acide</b>	Torréfaction lente et aspect irrégulier	Aigre, piquant, fermenté, acide
<b>Aigre fermenté</b>	Irrégulier	Odeur fermentée, acide, désagréable
<b>Présence de corps étrangers (pierres, bois)</b>	Irrégulier	Goûts anormaux et désagréables
<b>Présence de cerises séchées</b>	Irrégulier	Phénolique, fermenté, moisi

Figure 6 : A quoi ressemblent les défauts des grains de café ?



**Source :** *Coffee Sapiens*, Adrià, elBullifoundation et Lavazza (2019).

## Évaluation du café torréfié

La torréfaction des échantillons est une composante essentielle du processus de contrôle de la qualité à tous les points de la chaîne d'approvisionnement, à partir de l'origine. Ceci est utile pour les acheteurs, les producteurs, les importateurs et les torréfacteurs.

La torréfaction d'échantillon est l'occasion d'évaluer la qualité et l'uniformité du café vert. Elle peut fournir des informations précieuses aux producteurs, présenter le café aux potentiels acheteurs et aider aux processus de développement de la production. La torréfaction des échantillons fournit également une assurance qualité sur les contrôles d'inventaire, l'âge et les modifications de profil qui doivent être faites.

Lors de l'évaluation du café à des fins de qualité, il est important d'avoir une torréfaction cohérente, non biaisée et uniforme pour se concentrer sur les attributs du café par rapport au profil de torréfaction. L'objectif principal de ce processus est de découvrir tous les défauts qui n'ont pas été révélés lors de l'évaluation précédente des grains verts. La torréfaction fait ressortir l'arôme et la saveur qui sont enfermés à l'intérieur des grains de café verts. Elle occasionne des changements chimiques car les grains sont rapidement portés à des températures très élevées.

Des outils et des échelles de colorimètre numériques reconnus internationalement sont disponibles. Agrtron, Probat et d'autres vendent ce genre d'équipement de laboratoire, qui assure une mesure cohérente de la couleur de la mouture du café torréfié.

Les torréfactions de café sont identifiées par leur couleur : claire, moyenne et foncée. Bien que ce ne soit pas les termes les plus précis pour décrire les différentes torréfactions, car certains cafés sont naturellement plus foncés ou plus clairs que d'autres, ce sont des moyens pratiques de catégoriser les torréfactions.

- Les **torréfactions légères** conservent la plupart des caractéristiques originales du café. Elles ont une couleur brune ou brune claire et les grains torréfiés manquent d'huile. Ils ont l'acidité la plus élevée et sont les plus brillants des trois niveaux de torréfaction. Les caractéristiques des différentes origines sont plus prononcées dans les torréfactions légères, tout comme les qualités des cafés individuels.

Une torréfaction légère permet également de repérer plus facilement les grains verts et immatures, qui sont de couleur jaune pâle plutôt que bruns lorsqu'ils sont torréfiés. Une grande partie du goût vient du café d'origine, c'est pourquoi les torréfactions légères sont souvent utilisées pour les dégustations. Les torréfiés légers sont parfois appelés torréfiés Half City, Light City, New England ou Cinnamon.

- Les **torréfactions moyennes** équilibrent l'acidité et le corps. Un torréfié moyen a une couleur brune plus foncée qu'un torréfié léger et semble plus riche. Certaines huiles du café peuvent également être visibles sur les grains. À ce niveau de torréfaction, les qualités du café commencent à laisser place aux saveurs et aux arômes de la torréfaction, créant un équilibre entre l'acidité et le corps. Le goût original du café est toujours perceptible, mais la brillance des grains est complétée par le corps plus plein introduit par le processus de torréfaction. Les torréfactions moyennes vont des torréfactions City, Breakfast, Regular à American.
- La **torréfaction foncée** met en valeur les corps sombres torréfiés gras et un goût plus riche. Elles sont brunes foncées, parfois presque noires. Des huiles peuvent être vues sur les grains à ce stade. Les torréfactions foncées masquent les aspects les plus fins et sont souvent utilisées pour couvrir les défauts. Lors de la torréfaction de grains de même qualité, une torréfaction légère fait ressortir plus de luminosité dans la tasse, tandis qu'une torréfaction foncée accentue le corps. Étant donné que les qualités du café d'origine sont principalement perdues à ce niveau de torréfaction, il est difficile de déterminer les caractéristiques de l'origine ou du lot d'un café spécifique.



Échantillon de grains de café hybride F1 torréfiés.

Le processus de torréfaction influence grandement la qualité du café. « Quakers », « pâles » et « semi-pâles » peuvent affecter la qualité de la tasse. Ce sont des grains de couleur jaune. Ils viennent de café immature ou touché par la sécheresse et sont des grains avec peu ou pas de matière. Ceux-ci peuvent être en grande partie éliminés dans le processus de lavage. Les grains ambrés et les grains verts en parchemin provoquent également fréquemment des pâles dans le torréfié.

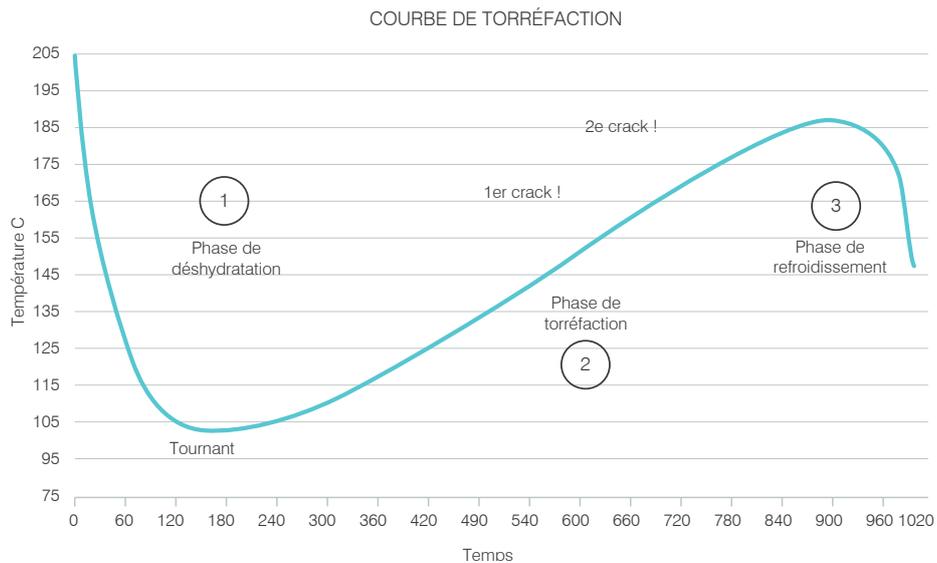
Les descriptions suivantes sont couramment utilisées dans les évaluations du café torréfié :

- **Torréfié fin.** Lumineux, brillant, uniforme et homogène, pas pâle.
- **Bon à bien.** Lumineux, uniforme, homogène, pas pâle.
- **Bonne torréfaction.** Lumineux à pâle, raisonnablement homogène, pâle parfois, pas d'autres défauts tels que les embryons ou des cassés.
- **Bon à juste.** Mat, légèrement irrégulier, marbré, quelques pâles et autres défauts, peut être doux et ouvert.

- **Passable à mauvais.** Mat et irrégulier, un certain nombre de pâles et autres défauts, généralement doux et ouverts, contenant souvent de nombreux cassés.
- **Mauvais.** Tout ce qui est en dessous de passable à médiocre. La taille inégale des grains produit des torrifications inégales, car les grains petits, cassés et légers rôtissent plus rapidement que les grains entiers et solides. De très petits morceaux ou copeaux peuvent même brûler.

La torréfaction est d'une importance vitale pour déterminer la qualité perçue dans la tasse. Chaque type de café doit être torréfié selon des méthodologies adaptées qui ressortent son potentiel inhérent et le profil de torréfaction souhaité. L'analyse du résultat et la dégustation sont liés et deviennent des outils utiles aux producteurs de café pour en savoir plus sur le café, le marché et les opportunités de produits qui s'offrent à eux.

Figure 7 : La courbe de torréfaction couvre trois phases



Source : Coffee Sapiens, Adrià, elBullifoundation et Lavazza (2019).

Figure 8 : La durée de torréfaction affecte les caractéristiques sensorielles



Source : Coffee Sapiens, Adrià, elBullifoundation et Lavazza (2019).

## Évaluation sensorielle : Dégustation de café

Le café est évalué et noté par une méthode connue sous le nom de dégustation, ou analyse sensorielle du café. Divers protocoles et normes sont utilisés pour cette évaluation au niveau de l'entreprise privée, nationale et internationale.

Les dégustateurs assistent les acheteurs de café vert à décider quels cafés acheter et comment ils seront présentés. Pour les torréfacteurs, la dégustation consiste à analyser un profil de torréfaction pour s'assurer que le parcours du café est bon. Pour les spécialistes du contrôle qualité, c'est un outil qui garantit que chaque café sort de la torréfaction et arrive dans les cafés et les marchés en ligne sans défaut, avec une qualité constante et avec une excellente saveur.

Les méthodes de dégustation et les normes d'évaluation varient selon les entreprises et les individus. En règle générale, ces normes notent (et réduisent la valeur en fonction) des défauts et classent la qualité du café en fonction des aspects de la saveur.

Dans l'ensemble, la dégustation doit être une évaluation systématique pour évaluer l'arôme et le goût des grains de café, avec une courbe de torréfaction définie, une période de repos appropriée (par exemple, un minimum de huit heures), la mouture et l'infusion. Au sein de ce processus structuré, des indicateurs sélectionnés sont évalués pour obtenir une évaluation sensorielle complète du café. Tous les sens sont sollicités : la vue (couleur des grains et de la mouture), l'odorat (café sec et humide) et enfin les sensations gustatives et en bouche lors de l'absorption du liquide du café.

Les dégustateurs recherchent le parfum / l'arôme, le corps, l'acidité et la saveur lors de la dégustation du café.

La dégustation consiste à découvrir le café, à partager et à décrire des perceptions. Elle implique le besoin de descripteurs communs et de références de goût pour permettre l'évaluation. Au fil des ans, plusieurs systèmes et termes ont été développés pour soutenir cet exercice.

L'outil de dégustation le plus grand et le plus largement utilisé est probablement la roue des saveurs de l'association des cafés de spécialité. Cet outil pratique décrit la saveur du café. Développé en 2016 par l'association en collaboration avec la recherche mondiale du café, c'est l'œuvre la plus grande et la plus collaborative de la recherche de la saveur du café jamais terminée. Il est beaucoup plus précis que la version originale de 1995.

Cela dit, certaines critiques affirment que les descripteurs de Specialty Coffee Association ne sont pas suffisamment inclusifs ou objectifs au niveau régional, ce qui donne lieu à des roues de saveurs et à des normes de dégustation alternatives. Néanmoins, il reste un outil utilisé par la plupart dans l'industrie du café. Il est le plus proche d'un langage commun entre les dégustateurs.

La terminologie de conception de la roue est définie dans World Coffee Research Sensory Lexicon. En tant que plus grande recherche jamais entreprise sur les arômes du café, elle a donné naissance à un tout nouveau vocabulaire pour le dégustateur de café.

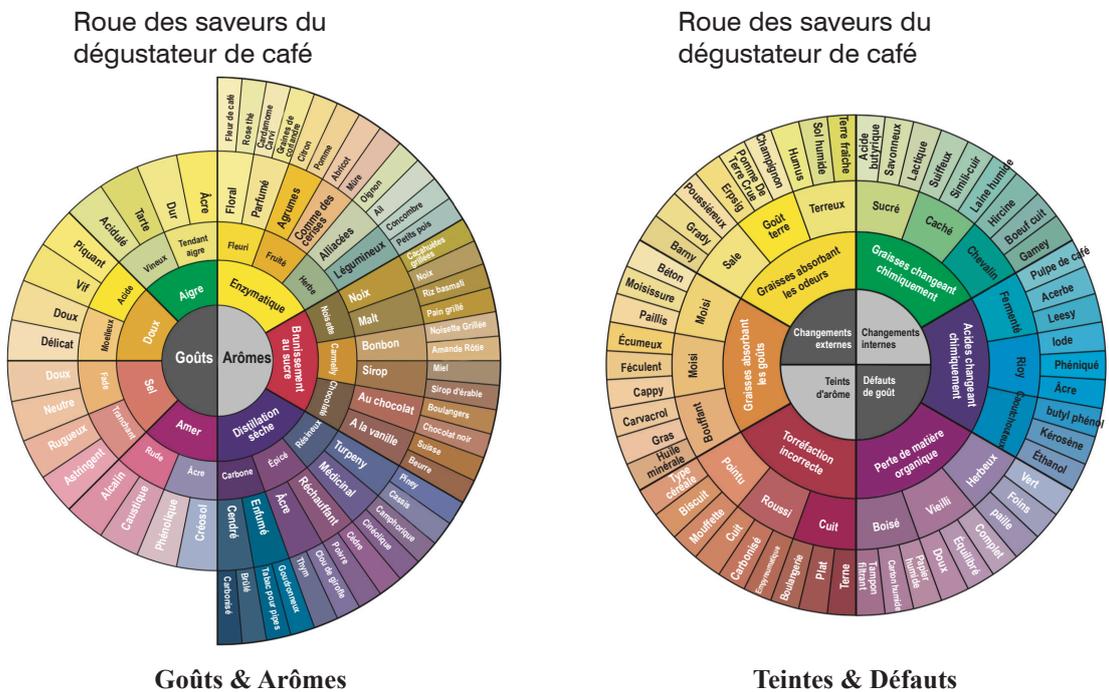


Séance de dégustation au Brésil par l'Association brésilienne des cafés de spécialité au concours CLAC-Fairtrade « Taza Dorada ».



Échantillons de café prêts à être dégustés.

Figure 9 : Premières versions de la roue des saveurs du dégustateur de café



Source : Association des cafés de spécialité 2021.



## Protocole de dégustation d'Arabica et système de café « Q »

Historiquement, les analyses sensorielles sont concentrées sur le café de qualité commerciale, en mettant l'accent sur la réduction des défauts et une description très restrictive des attributs de saveur positive. Avec l'essor de l'industrie du café de spécialité et un nouvel accent mis sur la diversité et l'unicité des saveurs, un nouveau protocole pour décrire et évaluer est devenu nécessaire.

L'Arabica Cupping Form and Protocol de la Specialty Coffee Association of America a été créé au début des années 2000. Il est basé en grande partie sur l'ouvrage de référence Coffee Cupper's Handbook écrit par Ted Lingle, avec plusieurs modifications. Le formulaire utilise une échelle de 100 points qui couvre 10 attributs de qualité, chacun valant 10 points.

1. **Parfum / arôme** : Le parfum / arôme sont deux aspects aromatiques de l'échantillon de café Arabica. Le parfum est l'odeur du café fraîchement moulu tel qu'il se trouve dans la tasse à échantillon lorsqu'il est encore sec. L'arôme est l'odeur du café lorsqu'il est infusé avec de l'eau chaude et des vapeurs sont libérées lorsque le marc de café humide est agité.
2. **Saveur** : La saveur est une impression combinée de toutes les sensations gustatives (des papilles) et d'arômes rétro nasaux qui vont de la bouche au nez. Elle représente le caractère principal du café, les notations « moyennes » reconnues entre les premières impressions données par l'arôme et l'acidité du café et les impressions finales données par l'arrière-goût du café.
3. **Arrière-goût** : L'arrière-goût est défini comme la durée des qualités de saveur positive (goût et arôme) provenant de l'arrière du palais et restant après que le café a été expectoré ou avalé.
4. **Acidité** : L'acidité est souvent appelée « brillance » lorsqu'elle est favorable ou qualifiée d'« amertume » lorsqu'elle est défavorable. À son meilleur, l'acidité contribue à la vivacité, à la douceur et au caractère de fruits frais d'un café, et est presque immédiatement ressentie et lorsque le café est d'abord siroté dans la bouche.
5. **Corps** : Le corps est la sensation tactile du liquide dans la bouche, particulièrement perçue entre la langue et le toit de la bouche à la suite de la formation de colloïdes infusés à partir des solides non dissous et des huiles en suspension dans le liquide.
6. **Uniformité** : L'uniformité fait référence à la consistance de la saveur des différentes tasses de l'échantillon dégusté. On parle de non-uniformité quand des grains défectueux sont ressentis dans certaines tasses.
7. **Équilibre** : L'équilibre est l'évaluation par le dégustateur de la façon dont tous les aspects de la saveur, de l'arrière-goût, de l'acidité et du corps de l'échantillon de café fonctionnent ensemble pour se compléter ou contraster les uns avec les autres.
8. **Tasse propre** : Une tasse propre fait référence à l'absence de tout goût ou odeur gênant ou négatif de la première gorgée à l'arrière-goût final, qui sont généralement le résultat de grains défectueux, de mauvaises conditions de stockage ou de mauvaises méthodes de traitement.
9. **Douceur** : La douceur fait référence à une plénitude de saveur agréable ainsi qu'à toute douceur évidente. Sa perception résulte de la présence de certains hydrates de carbone. De faibles concentrations de sucres, de sels et d'acides peuvent créer une impression de douceur dans l'échantillon de café.
10. **Globalement** : La notation globale est supposée refléter la notation holistique intégrée de l'échantillon tel que perçue par le dégustateur individuel. C'est le moment du processus d'évaluation où le dégustateur fait une évaluation personnelle.

Ce nouveau protocole a clairement établi le besoin d'une nouvelle génération de professionnels du café formellement entraînés et certifiés. Le Coffee Quality Institute a établi le Q Coffee System, une méthode formalisée de dégustation et de classement du café Arabica basée sur le protocole de dégustation et de classement de la Specialty Coffee Association.

Pour devenir un Q grader, les élèves doivent réussir 22 tests individuels qui étudient leur acuité sensorielle et leur connaissance du protocole de dégustation et de classement de la Specialty Coffee Association, et passer une évaluation sensorielle par d'autres Q graders.

## Normes et protocoles *Fine Robusta*

Sur la base du succès de son système Q Coffee pour le café Arabica, Coffee Quality Institute a développé le formulaire *Fine Robusta Cupping* en collaboration avec l'Uganda Coffee Development Authority. Le mot « fin » est utilisé pour distinguer ces cafés des Arabicas de spécialité. La méthode utilise également une échelle de 100 points qui couvre 10 attributs de qualité, chacun valant 10 points.

1. **Parfum / arôme** : Les aspects aromatiques comprennent le parfum sec (l'odeur du café moulu lorsqu'il est encore sec) et l'arôme humide (l'odeur du café lorsqu'il est infusé avec de l'eau chaude). Ceux-ci peuvent être évalués à trois étapes distinctes du processus de dégustation : (1) renifler le marc dans la tasse avant de verser de l'eau sur le café, (2) renifler les arômes libérés au fur et à mesure que le café infuse et (3) renifler les arômes libérés en cassant la croûte.

Des arômes spécifiques peuvent être notés sous les qualités et l'intensité des aspects parfum sec, croûte cassée et arôme humide. La notation est une détermination personnelle tenant compte de toutes les intensités et qualités à chacune des trois étapes d'évaluation.

2. **Saveur** : La saveur représente le caractère principal du café, les éléments de milieu de gamme, entre les premières impressions données par le premier arôme et le goût du café jusqu'à son arrière-goût final. C'est une impression combinée de toutes les sensations gustatives et des arômes rétronasaux qui vont de la bouche au nez. La notation attribuée pour la saveur doit tenir compte de l'intensité, de la qualité et de la complexité de son goût et de son arôme combinés, ressentis lorsque le café est aspiré vigoureusement dans la bouche pour faire entrer tout le palais en jeu dans l'évaluation.
3. **Arrière-goût** : L'arrière-goût est la longueur des qualités de saveur positive (goût et arôme combinés) provenant de l'arrière du palais et restant après que le café a été éjecté ou avalé. Lorsqu'un arrière-goût est court ou désagréable, une notation inférieure est appropriée. Dans les cafés Robusta, l'arrière-goût est souvent souligné par le niveau de potassium dans le café, avec des niveaux trouvés entraînant des arrière-goûts saumâtres (forte salinité et arômes déplaisants) et de faibles niveaux entraînant des arrière-goûts salés (faible teneur en sel et arômes agréables).
4. **Rapport Sel / acide** : Le rapport sel / acide attribue le goût agréable et délicat dérivé de l'acidité distincte des cafés Robusta, résultant de la présence d'acides de fruits et de sucres. Les niveaux de potassium inférieurs ou les composés salés qui donnent au café Robusta un goût brut ou dur sont absents des cafés *Fine Robusta*. Cet attribut est comparable à la catégorisation strictement doux ou strictement brut des cafés brésiliens. La perception notable de l'acidité est l'une des différences gustatives marquantes entre les cafés *Fine Robusta* et les cafés Robusta hors qualité.
5. **Rapport amer / sucré** : Des sensations gustatives à la fois amères et sucrées sont présentes dans les cafés Robusta. Le composant amer provient principalement de la caféine et du potassium dans le café, tandis que le composant sucré est dérivé des acides de fruits, de l'acide chlorogénique et des niveaux de composés au goût sucré dans le café. Les cafés Robusta fins ont un aspect faiblement amer et sucré dans leur goût, tandis que les cafés Robusta commerciaux ont un aspect élevé et faiblement sucré dans leur goût.  
Pour déterminer la notation du rapport d'aspect amer / sucré, le dégustateur établit l'amertume relative sur une échelle de 1 à 6, donnant la notation la plus élevée à l'amertume perçue la plus faible. En même temps le dégustateur évalue le niveau de douceur sur une échelle de 1 à 6, attribuant la notation la plus élevée à la douceur perçue la plus élevée. Les deux notations sont ensuite évaluées pour évaluer la notation amer / sucré.
6. **Sensation à la bouche** : La qualité de la sensation en bouche est basée sur la sensation tactile du liquide dans la bouche, en particulier telle qu'elle est perçue entre la langue et le palais. La plupart des échantillons avec une sensation en bouche lourde peuvent également recevoir une notation élevée en termes de qualité en raison de la présence de colloïdes d'infusion. Des colloïdes d'infusion se forment lorsque les huiles extraites du café moulu coagulent autour des fibres de grains microfines en suspension dans l'infusion. La sensation en bouche a deux aspects distincts : le poids et la texture.
7. **Équilibre** : La manière dont toutes les qualités de saveur, d'arrière-goût, de rapport d'aspect sel / acide, d'aspect amer / sucré et de sensation en bouche de l'échantillon fonctionnent ensemble et se complètent ou se contrastent est appelée « équilibre ». Au fur et à mesure que l'intensité de chacun de ces attributs augmente, il est plus difficile pour tous les attributs de rester en équilibre. Si chaque attribut augmente également en intensité, alors la notation d'équilibre est élevée. Si l'échantillon manque d'un ou plusieurs attributs ou si certains attributs sont trop puissants, la notation d'équilibre serait réduite.
8. **Uniformité des tasses** : L'uniformité des tasses fait référence à la consistance de la saveur entre les différentes tasses de l'échantillon dégusté. Si un seul grain acide, fermenté, phénolique ou autre au goût désagréable est présent dans l'une des tasses, une ou plusieurs tasses produisent un goût différent. Cette incohérence dans la saveur du café est un attribut très négatif. Ce type d'incohérence doit être si distinct que le dégustateur pourrait facilement identifier le hors-tasse dans une triangulation avec les autres tasses de l'ensemble d'échantillons.

La notation de cet attribut est calculée tasse par tasse. Deux points sont attribués pour chaque tasse de l'échantillon qui est uniforme (a le même goût que les autres tasses), avec un maximum de 10 points si les 5 tasses sont identiques.

9. **Tasses propres** : Des tasses propres font référence à un manque d'impressions négatives gênantes de la première ingestion à l'arrière-goût final, une « transparence » de la tasse. En évaluant cet attribut, noter l'expérience gustative totale depuis le moment de l'ingestion initiale jusqu'à la déglutition ou l'éjection finale. Si un seul grain moisi, sale et épais ou autre au goût désagréable est présent dans l'une des tasses, une ou plusieurs des tasses produiront un goût autre que le café. Tout goût ou arôme autre que celui du café disqualifie une tasse individuelle. Deux points sont attribués pour chaque tasse de l'échantillon qui est exempté d'un goût ou d'un arôme autre que celui du café. Tous les défauts (fermentation, acide, phénolique, etc.) sont également considérés comme rendant une tasse impure et doivent être notés.
10. **Globalement** : L'attribut de notation « globale » reflète l'évaluation holistiquement intégrée de l'échantillon telle que perçue par le dégustateur individuel. L'unicité et la complexité sont deux caractéristiques souhaitables qui méritent une notation globale élevée, quelles que soient les préférences du dégustateur. C'est également la seule étape où les dégustateurs peuvent faire leur évaluation personnelle du café. Les bons dégustateurs ne permettent pas à leur préférence personnelle pour un café d'interférer avec l'évaluation des autres attributs de saveur de l'échantillon. Coffee Quality Institute a intégré les normes et protocoles Fine Robusta dans le système Q Coffee, offrant un moyen d'entraîner et de certifier les dégustateurs dans le monde entier.

#### Encadré 7 : Autres notations avec fiches d'évaluation et points

- SCA Arabica Cupping Protocol (Specialty Coffee Association)
- SCA Robusta Cupping Protocol (Specialty Coffee Association)
- Cup of Excellence (Alliances for Coffee Excellence)
- Taza Dorada (Réseau latino-américain et caribéen des petits producteurs et travailleurs du commerce équitable, copropriétaire du système Fairtrade International)

*Remarque* : Ceci est une liste non exhaustive.

*Source* : ITC.

## Contrôle de la qualité du café

La sécurité alimentaire est devenue un problème central dans l'industrie du café ces dernières années, la plupart des pays réglementant et inspectant les importateurs et les torréfacteurs.

Le contrôle de la qualité ne se fait pas seulement pour les questions de prix (meilleure qualité essentielle équivalente à un meilleur prix), mais aussi pour garantir que les exportations sont conformes à la législation sur la sécurité alimentaire, en vigueur dans les principaux marchés d'importation. Il contribue également à réduire les déchets et les pertes lors de la récolte, de la transformation et du séchage du café, et joue un rôle dans l'évolution générale vers plus de durabilité dans l'industrie.

### Approches de la sécurité alimentaire

Le café est défini comme un produit alimentaire et les pays du monde entier adoptent des approches différentes pour leurs réglementations en matière de sécurité alimentaire. En règle générale, tout se fait selon des normes similaires et un exploitant de l'industrie alimentaire doit suivre les étapes suivantes :

- **Enregistrement** en tant qu'entreprise dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Certaines réglementations exigent que les entreprises s'enregistrent auprès de l'organisme de réglementation local avant de démarrer leur activité.
- **Établissement des systèmes de qualité** tels que les bonnes pratiques agricoles, les programmes préalables ou les bonnes pratiques de fabrication, ISO 9001 ou l'identification et l'analyse des risques dans le cadre d'un programme d'analyse des risques et maîtrise des points critique (HACCP).
- **Mise en place des contrôles préventifs** pour limiter les dangers à haut risque. Ceux-ci peuvent inclure des programmes d'approbation de la chaîne d'approvisionnement, des procédures opérationnelles standard d'assainissement, des procédures opérationnelles standard de contrôle des allergènes et des procédures opérationnelles standard de traçabilité et de rappel.

- **Vérification** que les mesures déclarées sont mises en œuvre et validation qu'elles sont suffisantes.
- **Détention d'un plan écrit** : Tout ce qui précède doit être écrit dans un plan, revu et mis à jour toutes ces quelques années ou lorsque des changements ont commencé.
- **Formation** Certains règlements exigent qu'une personne formée rédige et supervise le plan de sécurité alimentaire.

Les lois et réglementations internationales sur l'alimentaire varient d'un pays à l'autre.

## Contrôle qualité dans la chaîne d'approvisionnement : Où commence le contrôle qualité

Le contrôle qualité commence à la plantation où les fruits du café sont produits et s'étend à travers les étapes respectives de chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement jusqu'au consommateur final.

Le contrôle qualité au niveau primaire (à la plantation) peut prendre différentes formes :

- Le gouvernement ou les autorités du café tentent de contrôler la récolte, la transformation à la plantation et le séchage. Ce processus est coûteux en termes de personnel qualifié et n'a pas un historique de bons résultats.
- Des pénalités sont imposées pour une qualité inférieure à la moyenne. C'est un contrôle de qualité passif parce qu'il ne fait rien pour encourager une qualité meilleure que la minimale ou moyenne.
- Les primes sont accordées pour une qualité supérieure à la moyenne. Il s'agit d'un contrôle qualité actif : il récompense et encourage la production de meilleure qualité. Les primes peuvent être combinées avec un refus d'acheter une qualité inférieure, mais cela laisse ouverte la question de savoir ce qu'il advient alors de ces cafés.

Différents pays producteurs ont des systèmes de contrôle de la qualité différents et attachent des valeurs différentes à certains aspects de la qualité. Des informations générales sur les normes de qualité du café peuvent être trouvées sur [www.iso.org](http://www.iso.org) (par exemple, ISO 10470, un projet de tableau des défauts, mais il existe également de nombreuses autres normes ISO présentant un intérêt pour les exportateurs de café, y compris une détaillant les procédures d'échantillonnage corrigées sous la norme ICS 67.140.20 Coffee and coffee substitutes). Des informations sont également disponibles auprès des autorités du café dans les pays producteurs.

Lors de la définition des limites de qualité, il faut reconnaître que sans contrôle de qualité actif, comme le paiement de primes pour une meilleure qualité, la limite maximale admissible (de défauts, par exemple) devient rapidement la nouvelle norme. Et lors de la fixation des taxes à l'exportation, il faut veiller à ne pas pénaliser les producteurs de meilleure qualité qui réussissent à obtenir des prix plus élevés grâce à leurs efforts.

## Systemes qualité

Les bonnes pratiques agricoles (BPA) donnent le ton, ou la qualité du parcours du café tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont également vitales pour la qualité du café, avant de terminer avec les normes ISO et HACCP à la fin de la chaîne d'approvisionnement.

### *Bonnes pratiques agricoles*

Les BPA sont des directives volontaires pour les agriculteurs afin de réduire le risque de contamination microbienne liée aux maladies d'origine alimentaire ou à d'autres contaminations, par exemple avec l'eau polluée dans leurs plantations. Elles doivent être perçues comme le fondement de la sécurité alimentaire. Le respect de ces pratiques exemplaires minimise le risque que les aliments vendus au public causent des dommages ou des maladies aux consommateurs.

Les BPA ne visent pas à éliminer le risque de contamination, ce qui est d'ailleurs impossible. Au contraire, elles cherchent à guider les producteurs pour réduire le risque de contamination dans la mesure du possible. Cependant, elles ne sont pas spécifiquement axées sur la prévention d'un danger particulier.

### *Bonnes pratiques de fabrication ou programmes préalables*

Les directives de BPF sont des principes généraux qui doivent être observés lors de la fabrication. Elles fournissent des conseils sur les processus post-récolte tels que le traitement lavé ou naturel, la fabrication, les tests et l'assurance qualité pour garantir qu'un produit manufacturé est sans danger pour la consommation ou l'utilisation humaine. De nombreux pays ont légiféré pour que les producteurs suivent les procédures BPF et ont créé leurs propres directives de BPF qui correspondent à leur législation.

Les directives de BPF ne sont pas des instructions normatives sur la façon de fabriquer des produits. Lorsqu'une entreprise met en place son propre programme qualité et son processus de fabrication, il peut y avoir plusieurs approches pour se conformer aux exigences des BPF. L'entreprise elle-même doit déterminer le processus de qualité le plus efficace qui réponde aux besoins commerciaux et réglementaires.

Toutes les directives de BPF doivent suivre ces principes de base :

- **Employés** : Hygiène personnelle, lavage des mains, dispositifs de retenue pour les cheveux, aucun objet personnel à proximité d'aliments ouverts, ni nourriture ni boisson.
- **Installation de traitement** : Bon état du bâtiment ; pas de fuites ; pas de fissures ; murs, surfaces et planchers lisses et nettoyables ; nettoyage régulier de toutes les installations et surfaces ; programme de lutte antiparasitaire ; terrains entretenus ; plomberie appropriée ; salles de bains ; éviers et entretien de tout.
- **Équipement de traitement** : Approuvé pour une utilisation alimentaire, nettoyé et désinfecté, programme d'entretien, équipement approprié et employés formés.
- **Entrepôt et distribution** : Le stockage et le transport doivent se faire dans des conditions qui protègent les aliments contre la contamination physique, chimique et microbienne ainsi que contre la détérioration des aliments et des conteneurs d'aliments.

Les BPF sont recommandées pour préserver la santé des consommateurs et produire des articles de qualité. Tous les exploitants de l'industrie alimentaire doivent les respecter.

Les BPF sont le fondement d'un plan de salubrité des aliments et sont en théorie, en vigueur en tout temps. Elles ne sont pas spécifiques à un danger. Ce sont également les politiques et procédures minimales que l'on devrait avoir en place.

### *Le système qualité ISO*

ISO 9001 convient aux entreprises de transformation des aliments, qui peuvent utiliser le système de gestion de la qualité basé sur les processus locaux pour démontrer la qualité constante de leurs produits aux clients et aux institutions réglementaires concernées. L'entreprise améliore encore la satisfaction de ses clients en améliorant son système. Par exemple, il serait impossible d'inspecter chaque crayon fabriqué dans une usine de crayons. Par contre, on surveille le processus utilisé pour les fabriquer. De même, on peut décrire dans des procédures documentées, telles que des manuels de production, le processus de conversion des fruits du café en grains verts exportables.

Lorsque le système de gestion de la qualité d'une entreprise est conforme à la norme ISO 9001 et que le café est traité conformément à ces procédures, le système (et non le produit) peut être certifié ISO 9001. Pendant la culture, trop de variables (météo, maladies et ravageurs, par exemple) échappent au contrôle du producteur. C'est pourquoi, dans le cas du café vert, le processus dans le système ISO commence lorsque la cerise est cueillie et se termine lorsque le conteneur est livré à bord du navire.

Cela peut fonctionner pour le café de grandes exploitations qui est exporté sous son propre nom. Cependant, il est plus difficile d'appliquer au café des petits producteurs, de nombreuses petites livraisons aux points de collecte ou aux stations de lavage qui perdent automatiquement leur identité. Et le café mélangé expédié en vrac n'acquiert une identité qu'au moment du chargement.

Néanmoins, de bonnes normes de récolte et de transformation sont essentielles pour maintenir la qualité. ISO 9001 fournit à ceux qui transforment leur propre café pour l'exportation l'identification et la traçabilité de tout le café produit. Le numéro de lot peut remonter au jour de la cueillette, indiquant où se trouve la plantation, le temps qu'il faisait au moment en question, combien de temps il a fallu pour sécher le café, à quel point il a été séché et de nombreuses autres variables : les informations utiles pour déterminer la cause des problèmes de qualité qui pourraient survenir par la suite.

Bien que rien de tout cela ne puisse offrir un avantage économique immédiat ou direct, les producteurs des domaines utilisant le système disent qu'ils sont devenus de meilleurs transformateurs et sont plus capables de fournir le type de garanties de qualité que les grands torréfacteurs commerciaux exigent. Pour plus d'information, consulter le site [www.iso.org](http://www.iso.org) et rechercher ISO 9001.

Individuellement, les objectifs de l'OIC et de l'ISO n'apportent pas de réponses à la législation de plus en plus stricte sur la sécurité alimentaire du côté des consommateurs, et au potentiel impact que cela a sur les exportateurs de café. Cependant, l'ISO 22000, qui traite des normes alimentaires, intègre les exigences du système HACCP développé par la Commission du Codex Alimentarius.

L'HACCP est devenu obligatoire dans de nombreux pays depuis les années 1990, notamment pour les entreprises agroalimentaires non agricoles de l'Union européenne depuis janvier 2006. L'ISO 22000 étant une norme auditable, les entreprises certifiées peuvent assurer leur conformité à l'HACCP. La certification ISO 22000 pourrait faciliter l'acceptation par les détaillants mondiaux également, car elle couvre les exigences des normes clés développées par divers systèmes mondiaux de détaillants alimentaires.

## *Points de contrôle critiques de l'analyse des risques*

HACCP est un système de gestion qui traite de la sécurité alimentaire par l'analyse et le contrôle des risques biologiques, chimiques et physiques de la production de matières premières alimentaires à la fabrication et à la consommation. Alors que les BPA et les BPF sont de nature générale et ne se concentrent pas sur un danger spécifique, le HACCP se concentre sur les dangers des produits d'un fabricant d'aliments et sur l'utilisation prévue de ces produits. Les entreprises agroalimentaires telles que les torréfacteurs utilisent généralement des systèmes HACCP.

Il est possible, et courant, d'avoir plus d'un plan HACCP en fonction de la combinaison de produits et de leur utilisation prévue. L'utilisation habituelle du café consiste à verser de l'eau chaude sur le café moulu et (dans certains cas, à faire passer à travers un filtre). Les nouvelles utilisations industrielles du café, telles que l'infusion à froid, les ingrédients alimentaires et la cascara, peuvent présenter différents risques. Il incombe au fabricant d'évaluer et de traiter tous les dangers connus et prévisibles.

L'HACCP s'articule autour de sept principes :

### **1. Mener une analyse des dangers**

Il s'agit d'un processus en deux étapes (identification des dangers et évaluation des dangers). Identifier les dangers éventuels, puis les évaluer en fonction de leur gravité et de leur probabilité d'occurrence.

### **2. Déterminer les points de contrôle critiques**

Les points de contrôle critiques sont déterminés sur l'analyse des dangers et sont définis comme une étape à laquelle une mesure de contrôle peut être appliquée. Ils sont essentiels pour prévenir, ou réduire un danger pour la salubrité des aliments à un niveau acceptable. Il existe de nombreux points de contrôle dans un processus, mais seuls les points essentiels à la production d'aliments sains sont des points de contrôle critiques.

### **3. Établir des limites critiques**

Une limite critique est définie comme une valeur maximale ou minimale à laquelle un paramètre biologique, chimique ou physique doit être contrôlé à un point de contrôle critique pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable l'apparition d'un danger pour la sécurité sanitaire des aliments. Les normes et directives réglementaires doivent obligatoirement respecter les limites critiques.

### **4. Établir des procédures de surveillance des points de contrôle critique**

Qu'est-ce qui est surveillé, comment est-il surveillé, quand est-il surveillé et qui le surveille. Il existe une séquence planifiée d'observations ou de mesures pour déterminer si un point de contrôle critique est sous contrôle.

### **5. Mettre en place des actions correctives**

Des mesures doivent être prises lorsqu'une limite critique est dépassée. Déterminer et corriger la cause de la non-conformité. Ajuster le processus si nécessaire. Les actions correctives décrivent les mesures à prendre et attribuent les responsabilités.

### **6. Établir des procédures de vérification**

Valider, c'est s'assurer que le plan est adéquat pour contrôler les dangers. Vérifier, c'est s'assurer que le plan est mis en œuvre correctement. Cela se fait par des observations sur site, un examen des dossiers, un audit, un étalonnage et un examen des plaintes des clients.

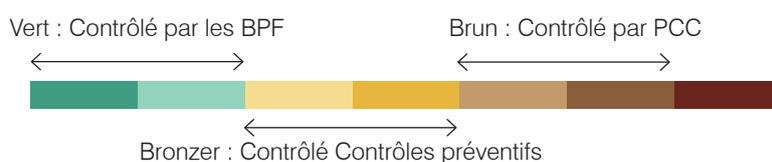
### **7. Établir la tenue des registres**

La tenue de registres fournit des preuves démontrant que le plan HACCP est appliqué efficacement. Des enregistrements doivent être conservés pour documenter les méthodes de contrôle, les résultats de la surveillance et de la vérification, et toutes les mesures prises en réponse à tout écart.



Figure 11 : Matrice des risques

		GRAVITÉ				
		1	2	3	4	5
PROBABILITÉ		Presqu'impossible	Improbable	Risque substantiel	Probable	Presque certain
1	Insignifiant	1	2	3	4	5
2	Blessures ou maladies mineures	2	4	6	8	10
3	Blessures ou maladies graves	3	6	9	12	15
4	Blessures ou maladies graves	4	8	12	16	20
5	Décès	5	10	15	20	25



**Source :** Expert en sécurité alimentaire Mike Ebert (2021), adapté par l'ITC.

### QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE HACCP ET HARPC ?

Avec la mondialisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et l'émergence de nouveaux risques alimentaire, les mesures de contrôle de la qualité et de sécurité sont passées de l'accent mis sur « que feriez-vous si » à « que ferez-vous à tel moment ». L'objectif est de réduire et de prévenir de manière proactive le potentiel de contamination des aliments et de minimiser les rappels d'aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Le Congrès américain a promulgué la Food Safety Modernization Act (FSMA) en 2011. La Food and Drug Administration (FDA) est mandatée pour mettre en œuvre les nouvelles réglementations de la FSMA en matière de sécurité alimentaire. L'essence des règles proposées par la FSMA est la prévention, c'est-à-dire le passage d'une approche réactive à une approche protectrice et préventive. Bien qu'il agisse d'une réglementation basée aux États-Unis, le reste du monde et les organismes tiers de certification de la sécurité sanitaire des aliments suivent une voie similaire en se concentrant davantage sur la prévention.

En vertu de la FSMA, la FDA détient le mandat législatif d'exiger des contrôles préventifs complets et fondés sur la science tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Cela signifie que toutes les installations alimentaires régies par la loi doivent effectuer une analyse des risques et des contrôles préventifs fondés sur les risques (HARPC) et établir des mesures de contrôle préventifs scientifiques pour réduire le risque de contamination des aliments.

L'objectif principal de tous les transformateurs d'aliments devrait être :

- Comprendre comment les règles de contrôle préventif sur les risques se comparent aux principes HACCP ;
- Établir des contrôles de processus pour atteindre et maintenir la conformité avec la loi FSMA pour prévenir le risque de contamination des aliments.

L'HACCP et les BPF sont essentiellement conçus pour garantir que les aliments sont fabriqués, transformés, emballés et stockés dans des conditions sanitaires pour éviter la contamination post-traitement et pour s'assurer qu'ils sont sûrs, sains et sans détérioration visible de la qualité.

Le plan HARPC a un concept et un objectif similaires, mais l'approche est différente des BPF et HACCP. L'HARPC applique des contrôles préventifs pour déterminer les potentiels risques ou menaces pour l'approvisionnement alimentaire et pour mettre en œuvre des actions correctives de manière proactive pour prévenir la contamination. La FDA établit une norme scientifique pour effectuer une analyse des risques et mettre en œuvre et documenter des contrôles préventifs.

Une personne qualifiée ou une équipe de personnes qualifiées doit comprendre les dangers importants pour la sécurité alimentaire et mettre en place des contrôles préventifs pour minimiser les risques de dangers. Bien que l'HARPC proposé s'harmonise bien avec le plan HACCP, il diffère en ce que des contrôles préventifs fondés sur la science ou les risques, plutôt que des points de contrôle critiques, sont requis. Par conséquent, l'établissement de limites critiques ne serait pas requis en vertu du HARPC.

Cependant, la validité des contrôles préventifs visant à minimiser les risques alimentaires importants doit être étayée par des données scientifiques prouvées ou éprouvées ou par une documentation scientifique authentique. Un plan HACCP n'est pas obligatoire, mais le FSMA HARPC est mandaté par la loi en vertu de la FSMA.

#### QUELS DANGERS FAUT-IL IDENTIFIER POUR HARPC ?

- Risques biologiques, chimiques, physiques et radiologiques
- Toxines naturelles, pesticides, résidu de médicaments, décomposition, parasites, allergènes et additifs alimentaires et colorants non approuvés
- Dangers naturels ou dangers introduits involontairement
- Dangers introduits intentionnellement (y compris les actes de terrorisme)
- Procédures d'assainissement aux points de contact avec la surface des aliments
- Assainissement des ustensiles et du matériel
- Formation à l'hygiène du personnel
- Programme de surveillance environnementale (pour lutter contre les agents pathogènes)
- Programme de contrôle des allergènes alimentaires
- Plan de rappel
- Bonnes pratiques de fabrication en cours
- Activités de vérification des fournisseurs

Une analyse des dangers peut révéler la nécessité de contrôles plus stricts que les BPA ou les BPF. Ces contrôles préventifs peuvent être divisés en cinq domaines principaux :

1. **Contrôles de processus** : Procédures, pratiques et processus pour contrôler les paramètres pendant les opérations. Exemples : Cuisson, réfrigération et formulation de produits.
2. **Contrôle des allergènes** : Procédures, pratiques et processus pour contrôler le contact croisé avec les allergènes alimentaires au sein d'une installation et assurer un étiquetage approprié.
3. **Contrôle d'assainissement** : Procédures, pratiques et processus pour assurer que l'installation est maintenue dans un état sanitaire qui minimise ou prévient les dangers tels que les agents environnementaux ou les dangers biologiques dus à la manipulation par les employés. Les BPF comprennent déjà certaines, mais les procédures opérationnelles standard d'assainissement sont plus fermes.
4. **Programme d'approbation des fournisseurs** : Méthodologie pour agréer les fournisseurs avant de leur acheter un produit, connaître les dangers qu'ils ont et vérifier qu'ils agissent conformément aux mesures de mise en œuvre déclarées.
5. **Point de contrôle critique** : Une étape dans laquelle une mesure de contrôle peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger pour la sécurité sanitaire des aliments ou du moins le réduire à un niveau acceptable.

#### Potentiels dangers

Les potentiels dangers tout au long de la chaîne d'approvisionnement du café sont nombreux. Ils doivent être gérés avec soin et de manière proactive, quel que soit le système de gestion utilisé par l'exploitant de l'industrie alimentaire.

Huiles minérales - contamination par les hydrocarbures

Les huiles minérales (hydrocarbures saturés d'huile minérale / hydrocarbures aromatiques d'huile minérale) ne sont pas identifiées comme étant naturellement présentes dans le café. La contamination par les hydrocarbures du café vert peut être causée par les sacs de café en jute en raison des huiles d'effilochage utilisées pour ramollir les fibres de jute avant le filage. Il y a eu des cas d'utilisation d'huile contaminée (vieille huile moteur, par exemple).

L'Organisation internationale du jute a établi des spécifications (norme IJO 98/01) pour la fabrication de sacs en jute destinés à être utilisés dans l'industrie alimentaire (voir [www.jute.org](http://www.jute.org)).

- **Critères analytiques.** Les ingrédients utilisés comme huiles d'effilochage doivent être non toxiques et approuvés pour une utilisation dans les matériaux d'emballage qui entreront en contact avec les aliments. Les huiles d'effilochage ne doivent pas contenir de composés susceptibles de produire des saveurs ou des goûts désagréables dans les aliments emballés dans des sacs de jute ou de sisal.

- **Critères chimiques.** La quantité de composés insaponifiables (qui ne peuvent être transformés en savon par ébullition avec un alcali) doit être inférieure à 1250 mg / kg. La méthode décrite dans la norme britannique 3845 :1990 est recommandée pour déterminer la teneur en huile des fils, mèches et tissus de jute. La méthode 2.401 de l'Union internationale de chimie pure et appliquée est recommandée pour la détermination de la matière insaponifiable.
- **Critères organoleptiques.** Les sacs en jute doivent être analysés pour leurs qualités olfactives. Aucune odeur indésirable ou odeur atypique du jute ne doit être présente. Aucune odeur inacceptable ne doit se développer après le vieillissement artificiel des sacs. La procédure de vieillissement à suivre doit être celle décrite dans la norme européenne EN 766 pour une utilisation sur des sacs pour le transport de comestibles alimentaires.  
Des organisations et des entreprises privées en Inde et au Bangladesh ont développé un lubrifiant sans hydrocarbures, à base d'huile végétale, pour assouplir la fibre de jute. C'est une huile non toxique et biodégradable, et les sacs fabriqués avec elle peuvent être classés comme des sacs de qualité alimentaire. Cependant, le fait que l'huile végétale soit utilisée pour l'effilochage n'est pas suffisant. L'huile utilisée doit être stable et ne doit pas rancir.

De plus, le café vert peut être contaminé par des emballages de conteneurs en papier pour le transport de marchandises en vrac et en sacs dans des conteneurs, ou des marchandises en vrac ouvertes telles que le café. Le café torréfié peut présenter des traces d'hydrocarbures saturés d'huile minérale / d'hydrocarbures aromatiques d'huile minérale. Ces traces sont souvent identifiées comme des hydrocarbures saturés d'oligomères polyoléfiniques provenant des emballages en polyéthylène qui migrent dans le café torréfié et moulu.

Les hydrocarbures saturés en huile minérale / hydrocarbures aromatiques en huile peuvent être transférés dans la boisson. Les résultats analytiques sont encore peu comparables. La chromatographie en phase liquide et gazeuse avec détection ultérieure par ionisation de flamme est recommandée comme méthode de dépistage, mais peut conduire à des résultats faussement positifs. Par conséquent, la chromatographie en phase gazeuse-spectrométrie de masse doit être utilisée comme méthode de confirmation sélective pour permettre de comprendre la source de la contamination par les hydrocarbures de l'huile minérale.

### ***Pesticides ou herbicides obsolètes***

Les résidus de pesticides ou d'herbicides dans le café deviennent de plus en plus un problème, faisant de leur surveillance un aspect vital de tout le système HACCP. Les points suivants doivent être respectés pour éviter les résidus inutiles de pesticides ou d'herbicides :

- Il est absolument essentiel que les producteurs de café tiennent des registres chimiques qui détaillent, par chronologique, le type et les quantités de tous les produits chimiques utilisés et le moment de leur application ;
- Seuls les produits chimiques dont l'utilisation sur le café a été autorisée peuvent être utilisés, et uniquement dans les limites indiquées par les fabricants ;
- Un pesticide doit être appliqué en suivant strictement les instructions du fabricant du pesticide ;
- Les exportateurs et les compagnies maritimes doivent s'assurer que seuls des conteneurs propres sont utilisés pour éviter la contamination croisée par les cargaisons précédentes.

Lorsque les pays développés interdisent l'utilisation de produits chimiques dangereux, une question logique se pose : Que peut-on faire des stocks existants dans les pays à faible revenu ?

Au fil du temps, des stocks de produits chimiques et de pesticides interdits sont accumulés dans le monde, dont certains sont des polluants organiques persistants. Ces substances deviennent également obsolètes en vieillissant, moins efficaces (hors date de péremption) et pas moins dangereuses. Ce peut être des restes de campagnes de lutte antiparasitaire ou simplement mis de côté parce qu'ils ne sont plus recherchés ou nécessaires.

L'état des stocks de pesticides obsolètes et des déchets peut varier de produits bien stockés qui pourraient encore être utilisés, à des produits qui s'échappent des fûts et autres conteneurs percés et s'infiltrent dans le sol. L'élimination est parfois essayée par des déversements dans les fosses ou en brûlant et en recouvrant de terre ces produits. Au fil du temps, de graves dommages environnementaux sous forme de pollution des sols et de l'eau, souvent permanents peuvent se produire.

Les sites de stockage ne sont souvent pas surveillés et présentent de graves risques pour la santé, en particulier pour les enfants. L'Organisation mondiale de la santé estime que les pesticides empoisonnent jusqu'à 3 millions de personnes chaque année, la plupart dans les pays à faible revenu. L'utilisation de pesticides interdits est donc fortement déconseillée.

## ***Ochratoxine A et prévention des moisissures***

La contamination par certaines substances naturelles provoque des mycotoxines, bien que tous les types de facteurs ne produisent pas de mycotoxines. L'ochratoxine A est la mycotoxine la plus pertinente pour le café. L'OTA provoque une toxicité rénale chez les différentes espèces animales et des tumeurs rénales chez les rongeurs. L'OTA est génotoxique à la fois *in vitro* et *in vivo* ; cependant, les mécanismes de génotoxicité ne sont pas clairs.

Les champignons du genre *Aspergillus* (*A. ochraceus*, *A. carbonarius*, *A. niger*) produisent de l'OTA dans le café. Il est principalement concentré dans l'enveloppe, ce qui suggère que les produits naturels (cafés séchés dans la cerise) sont les plus à risque de contamination. Dans le cadre d'un système HACCP, il est recommandé d'envisager des mesures pour les mycotoxines en général.

La contamination initiale du café par l'OTA se fait par les spores présentes dans l'air et dans le sol. Ces spores peuvent produire un champignon, si les circonstances s'y prêtent (humidité et température). On ne saurait trop insister sur l'importance d'une bonne gestion de l'humidité tout au long de la chaîne de transformation et d'approvisionnement.

Les agriculteurs, les intermédiaires et les exportateurs doivent également être conscients que la contamination par l'OTA (moisissure) peut être très localisée dans une cargaison de café, ce qui rend l'échantillonnage extrêmement complexe. Une inspection minutieuse de l'apparence visuelle et de toute odeur de moisi ou de terre peut faire partie des approches utiles de vérification.

## **EXIGENCES LÉGALES**

Dans l'Union européenne, les limites maximales suivantes s'appliquent aux produits finis à base de café, à compter de l'été 2021 : café torréfié - 3 ppb (parties par milliard) d'OTA ; café soluble - 5ppb. En outre, les produits alimentaires respectant les limites maximales ne doivent être mélangés avec ceux dépassant ces limites. Cela signifie, par exemple, que des volumes égaux de café torréfié contenant 4 ppb d'OTA ne doivent pas être mélangés avec du café torréfié contenant 1 ppb pour atteindre une moyenne de 2,5 ppb.

Aucune limite maximale d'OTA n'est fixée pour le café vert. Cela a été confirmé lorsque le règlement n°105/2010/UE a été modifié en 2010 pour indiquer que la fixation de niveaux maximaux pour le café vert n'est pas nécessaire car la teneur en OTA est déjà surveillée à une autre étape plus appropriée du processus de production.

Le danger pour les producteurs est qu'une fois qu'un pays producteur est identifié publiquement comme une source potentielle de contamination par l'OTA (par exemple, via le système d'alerte rapide de l'UE utilisé par les autorités douanières pour diffuser des informations sur les expéditions présentant un risque de sécurité alimentaire), la réputation de la commercialisation de son café risque d'en souffrir. L'identification d'un envoi avec un certain niveau d'OTA peut conduire automatiquement à placer un producteur sur une liste « à haut risque » dont il ne sera retiré qu'après réception de plusieurs envois « propres ».

Aux États-Unis, la présence d'OTA dans les produits agricoles est l'un des nombreux aspects de la sécurité alimentaire qui reçoit une attention régulière à la FDA. Bien que la FDA surveille les contaminants, notamment les champignons, sur la base d'une analyse d'évaluation des risques, il n'existe aucune directive spécifique concernant les niveaux d'OTA dans les produits du café.

## ***Échantillonnage et analyse***

Un autre problème est de savoir comment le café vert serait échantillonné pour l'OTA. Si un café est suspecté de contenir de l'OTA, l'exploitant de l'industrie alimentaire doit définir comment l'échantillonner. Des échantillons doivent être prélevés dans tout le lot pour un total d'au moins 5 kg par 20 tonnes. Pour l'analyse OTA, l'exploitant de l'industrie alimentaire doit choisir un laboratoire qui détient l'accréditation ISO 17025.



## PRÉVENTION DES MOISSURES

On ne soulignera jamais assez l'importance de la prévention des moisissures. Le café dépassant les limites d'OTA ne peut pas entrer sur le marché de l'UE. L'article 21 du règlement 882/2004/EG pourrait contraindre le torréfacteur à refuser le café. L'échec ou l'impossibilité de réexporter entraînera la destruction d'un envoi rejeté. Par conséquent, il est tout à fait possible qu'avec le temps, la condition contractuelle bien connue des États-Unis « no pass no sale » puisse également s'appliquer aux cafés expédiés vers l'Europe et ailleurs.

Des études ont montré que les sources les plus importantes de contamination par l'OTA dans le café vert sont le séchage inadéquat des cerises au soleil entraînant la formation d'OTA dans les coques et les parchemins, et les défauts (y compris les grains noirs), les coques et les pellicules (et la poussière). L'étape de séchage est le moment le plus favorable au développement de l'OTA. Un séchage adéquat à des bas niveaux d'humidité uniformes et l'évitement des zones humides localisées causées par exemple, par un séchage inégal, l'humidification ou la condensation, sont essentiels à la prévention. Des dispositifs simples de séchage du café au soleil et en outre bon marché contribuent grandement à améliorer les pratiques de séchage, y compris la prévention de l'humidification par la pluie ou la rosée.

Des tests ont également montré que la présence d'une odeur de terre / moisissure dans le café vert est un indicateur précoce de la présence de moisissures. Toutes les moisissures ne sont pas formatrices d'OTA, mais une odeur de terre (ou de tasse) devrait déclencher une enquête plus approfondie. De même, les cafés qui ne présentent aucun dommage visible (c.-à-d. Sacs / grains humidifiés, grains cassés, grains endommagés par les insectes) sont beaucoup moins susceptibles d'être contaminés de manière significative.

Un exploitant de l'industrie alimentaire qui doit garantir la qualité du café par rapport à l'OTA doit procéder comme suit.

### IDENTIFIER LES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

- Pour le café vert, le premier point de contrôle critique est l'échantillon de vente.
- Les points de contrôle critiques supplémentaires sont la réception de l'échantillon de sortie et des échantillons de café arrivant à l'usine.
- Dans tous les cas, les échantillons doivent être vérifiés pour déterminer s'ils correspondent à l'échantillon d'origine.

Même si aucun niveau minimum de résidu n'a été établi pour l'OTA dans le café vert et que le café vert n'est pas consommé en tant que tel, des analyses devraient être faites sur celui-ci. Les procédures d'assurance qualité ou HACCP appliquées au café vert doivent garantir que les limites maximales sur les produits finis sont respectées.

### ÉTABLIR DES CRITÈRES POUR LE CONTRÔLE DE L'OTA

L'objectif du contrôle OTA est de s'assurer que le produit final reste dans les limites maximales établies. Tout exploitant de l'industrie alimentaire doit déterminer si le café présente l'un des éléments suivants :

- Odeur de terre / moisissure
- Dommages visibles
- Cerises / coques / pellicules séchées

Si des soupçons sont déjà sur la base de ces critères, le café ne doit pas être utilisé et l'échantillon doit être analysé pour l'OTA dans une deuxième étape.

Toutes les mesures préventives s'appliquent également bien aux cafés traités par voie humide qu'aux Arabica et Robusta traités à sec (naturels). Un bon nettoyage est essentiel.

La prévention est le seul moyen efficace de lutter contre l'OTA au niveau de la plantation. Il convient de noter que l'élimination des cerises moisies ou le retraitement du café moisi ne garantit pas que le grain propre soit exempt de microparticules ou de spores.

Voir [www.ecf-coffee.org](http://www.ecf-coffee.org) dans la section publications pour des informations détaillées et pratiques sur l'OTA en tant que problème dans la production et le commerce du café vert, y compris des détails sur la législation pertinente sur l'OTA dans l'Union européenne.

## Le café comme produit final

Après les processus de culture, de transformation et de production du café vert au café torréfié que nous avons déjà explorés, nous arrivons enfin au produit final : la boisson au café.

Le traitement final et l'élaboration du café influencent également la qualité et l'expérience sensorielle du produit final. Cependant, cette publication se concentre principalement sur la forme verte et la qualité du café. De nombreuses ressources sont disponibles aujourd'hui pour guider les lecteurs sur les subtilités de la torréfaction, du broyage, de la qualité de l'eau et du brassage.

La **torréfaction** permet à différents arômes de se développer dans le temps, selon le type de café utilisé. Il existe des types de torréfaction (légère, moyenne, foncée et degrés variables entre les deux) qui visent à faire ressortir les qualités du café et à répondre aux préférences des consommateurs.

Le **broyage** est le processus de transformation des grains torréfiés en poudre de café, en fragments ou en petits granulés en appliquant des forces mécaniques, en vue de la prochaine phase de préparation. L'objectif principal du broyage est d'augmenter la surface spécifique des particules de café qui entrent en contact avec l'eau, optimisant ainsi le rendement d'extraction des substances solubles et émulsionnables présentes dans le café torréfié.

La qualité du café moulu peut être définie comme la quantité et la qualité corrigées des composants retenus par le grain torréfié et disponibles pour l'extraction, qu'il soit destiné à une préparation ultérieure ou au processus de conditionnement. L'opération de broyage apporte une contribution fondamentale à la qualité du produit final<sup>181</sup>.

Le **café instantané** (également appelé café soluble) est un produit préparé qui se compose de solides solubles extraits du café. Il est obtenu en traitant le café torréfié et moulu d'une manière particulière, avec des outils et des techniques spécifiques, en différentes phases. Il est obtenu par séchage, par pulvérisation ou lyophilisation.

---

*« Le café devient tout un processus qui se termine en une boisson lorsque la poudre entre en contact avec de l'eau (ou d'autres produits comme le lait), subissant ainsi une altération ; dans ce cas, passant d'un état solide à un état liquide, d'un produit conditionné à une boisson ».*

Café Sapiens, 2019



181. Adrià, F., elBullifoundation and Lavazza (2019). *Coffee Sapiens: Innovation through understanding*. Presse Phaidon.

Le **café en tant que boisson** peut être préparé à la maison, au bureau ou dans un café, soit par les consommateurs eux-mêmes, soit par un barista qui le sert dans la tasse appropriée. Les techniques standard d'infusion du café sont l'extraction ou l'infusion.

D'un pays à l'autre, le café se décline en différents saveurs et tailles, remplit différentes fonctions et est consommé à différents moments de la journée. Le café fait partie de la culture nationale et la reflète dans la façon dont il est consommé.

Les tendances du nouveau millénaire ont ouvert la différenciation des produits, transformant le café d'un produit de base en un article de luxe. La troisième vague, décrite au chapitre 1, a ajouté une nouvelle couche de complexité à la préparation du café en tant que boisson et a ouvert des opportunités infinies.

Voici quelques-unes des nombreuses façons de boire du café aujourd'hui :

- Filtre (préparé de diverses manières)
- Americano
- Espresso
- Espresso ristretto
- Espresso con panna
- Espresso macchiato
- Café au lait
- Cappuccino
- Latte
- Latte macchiato
- Moka
- Affogato
- Flat white
- Ibrik
- Infusion froide
- Café à l'azote
- Frappé
- Latte glacé
- Café irlandais et autres cocktails alcoolisés à base de café

Les équipements et techniques de brassage sont nombreux et variés, mécanisés ou manuels. Les différentes formes de boisson au café varient en popularité selon le pays ou la région, tout comme le choix des équipements et des techniques.

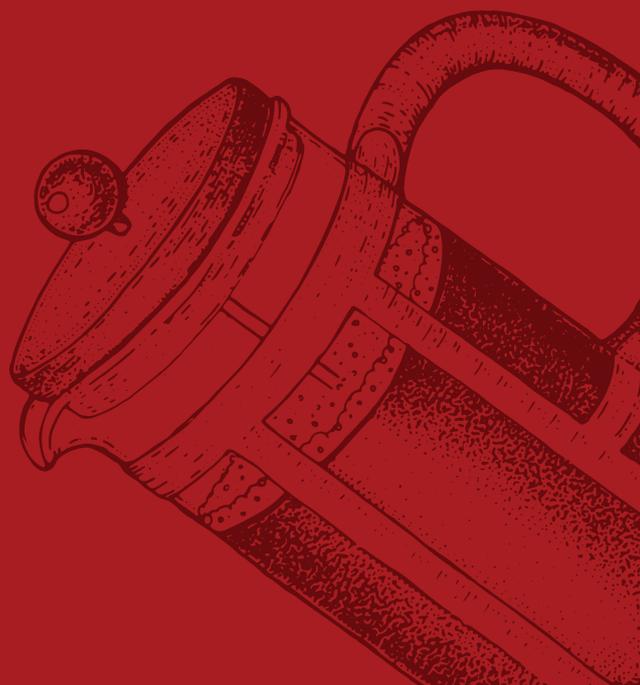




## CHAPITRE 6

# MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE

CONTRATS À TERME ET OPTIONS : DES OUTILS DE MARCHÉ EFFICACES POUR TOUS ? .....	196
SPÉCULER SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES .....	197
MARCHÉS À TERME INCERTAINS .....	200
ANALYSE TECHNIQUE DES MARCHÉS À TERME .....	212
RISQUES .....	217
AVANTAGES DE LA COUVERTURE .....	218
NÉGOCIATION À PRIX-À-FIXER .....	220
OPTIONS .....	222





Tasse de café et stratégie commerciale sur table en bois.

## MARCHÉS À TERME ET COUVERTURE

Les outils financiers expliqués dans ce chapitre fournissent une structure et des mécanismes essentiels au commerce et à l'industrie du café au sens large. Cependant, seule une petite partie des acteurs de la filière café ont les moyens et le savoir-faire pour accéder à, et utiliser à bon escient, ces outils.

### Contrats à terme et options : Des outils de marché efficaces pour tous ?

Ces outils restent généralement inaccessibles au plus grand groupe d'acteurs : les petits producteurs de café, qui manquent souvent de ressources économiques adéquates et d'une éducation financière appropriée. L'accès à ces outils est également extrêmement compliqué pour les agriculteurs non organisés.

La nature généralement désagrégée des petits producteurs de café les oblige à « supporter les prix » imposés par ces mécanismes financiers à effet de levier mondial, car ils manquent souvent de ressources pour participer directement. La base mondiale d'approvisionnement en café, sur laquelle repose l'ensemble de l'industrie du café, ne bénéficie pas de ces mécanismes d'atténuation des risques et souvent de stabilisation des prix de la même manière que les autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

#### DÉFINITION

Les contrats à terme sont des contrats financiers liant les deux parties : le vendeur et l'acheteur, pour négocier un actif (dans ce cas, un contrat à terme sur le café) à un prix et à une date futurs spécifiques et prédéterminés.

Les options sont comme une assurance, donnant au détenteur (l'acheteur) le droit mais pas l'obligation d'acheter (option d'achat) ou de vendre (option de vente) le titre sous-jacent (contrat à terme sur café) à un prix prédéterminé.

Les contrats à terme et les options peuvent être utilisés à des fins de spéculation ou de couverture.

Cet accès inéquitable à ces outils de financement devrait nous inciter à réfléchir à la manière d'élargir l'accès à davantage d'acteurs à la chaîne de valeur, en particulier, l'accès des petits producteurs de café. Cela est d'autant plus urgent que le marché du café n'a pas subi d'augmentations de prix significatifs depuis plus de 40 ans, ce qui met en péril les moyens de subsistance des populations les plus vulnérables de producteurs de café dans le monde. Il est nécessaire de déterminer des approches à travers lesquelles les agriculteurs peuvent également en bénéficier.



Grains de café sur le graphique des grains de café à terme.

## Spéculer sur les matières premières

La spéculation sur les matières premières est l'achat ou la vente d'une matière première dans l'espoir qu'elle produira un profit lorsque sa future valeur marchande changera. Il existe une certaine proportion de pure spéculation sur les contrats à terme sur matières premières, bien que l'ampleur soit difficile à mesurer. L'écart devient plus évident lorsque l'on compare le montant absolu négocié sur « papier » (lots sur les marchés à terme) avec la matière première physique sous-jacente (dans ce cas, le café) :

Tableau 1 : Différences entre les marchés à terme et les marchés physiques

Année	Lots KC-ICE (en équivalents sacs*)	Production mondiale d'Arabica*	Lots RC-ICE (en équivalents sacs *)	Production mondiale de Robusta*
2017	2 649 682	96 000	742 356	64 000
2018	3 647 396	105 000	711 370	70 000
2019	4 119 988	92 000	840 271	76 000

\*000 sacs de 60 kg

**Remarque :** KC-ICE est le symbole contractuel de Coffee C Futures (référence mondiale pour le café Arabica). RM-ICE est le symbole du contrat pour Robusta Coffee Futures (référence mondiale pour la tarification du café Robusta physique).

**Source :** ITC, sources commerciales, ICE.

Le nombre de contrats à terme sur le café négocié sur les bourses n'a cessé d'augmenter ces dernières années.

Tout au long des années 1970, cependant, des niveaux élevés de l'inflation et des taux d'incertitude de changement ont été associés à un degré plus élevé de volatilité des prix nominaux des produits de base. Ceci, à son tour, a donné un formidable élan à la spéculation sur les contrats à terme. La présence de spéculateurs sur le marché à terme améliore sa liquidité, ce qui est essentiel pour éviter les distorsions de facteurs qui peuvent être provoqués par des changements soudains dans les stratégies de couverture et d'investissement.

Une spéculation excessive peut entraîner de plus fortes fluctuations de prix, rendant les marchés « haussiers ou baissiers à l'extrême » (Fluctuation des prix vers des extrêmes débordant les estimations). Cela continuera jusqu'à ce que l'excédent des positions longues ou courtes soit finalement dénoué.

Compte tenu des attentes et de la volonté de prendre des risques par des personnes ou des entreprises, les spéculateurs visent à tirer un profit incertain de leurs opérations sur le marché. Les spéculateurs peuvent prendre des positions en fonction de leurs attentes en matière de prix sur un ensemble de différentes logiques de fixation des prix de base. Ils sont connus sous le nom de prix au comptant, prix à terme et prix étalés, qui peuvent être combinés.

Certaines caractéristiques des marchés à terme attirent la spéculation. Il s'agit notamment de la normalisation du contrat à terme, des coûts de transaction relativement faibles et du financement initial relativement faible requis (effet de levier).

## Différences entre couverture et spéculation

La couverture est souvent confondue avec la spéculation. Dans les deux cas, les opérateurs sont préoccupés par des changements de prix imprévus. Ils décident d'acheter ou de vendre en fonction de leurs attentes quant à l'évolution future du marché.

Cependant, la couverture est essentiellement un moyen d'éviter ou de réduire le risque de prix alors que la spéculation repose sur l'élément de risque. Par exemple, il serait irrationnel de vendre des contrats à terme à des fins de couverture si le marché était absolument certain de monter. En l'absence de certitude absolue sur les mouvements futurs du marché, la couverture offre un élément de protection contre le risque de prix. La spéculation, quant à elle, consiste à prendre délibérément un risque sur les mouvements de prix, à la hausse ou à la baisse, dans l'espoir d'en tirer profit.

L'un des principes de la spéculation implique l'opportunité de gain que l'investisseur réalise en acceptant une partie du risque transmis par l'opérateur de couverture. En d'autres termes, l'opérateur de couverture abandonne une opportunité en échange d'un risque réduit. Le spéculateur acquiert une opportunité en échange de la prise de risque.

Les acheteurs et les vendeurs de café qui visent à minimiser leurs risques de prix sur le marché physique assument des positions ou des risques opposés sur le marché à terme. A un moment donné, il y a un certain nombre d'opérations d'achat et un certain nombre d'opérations de vente de couverture. Cependant, il est peu probable que la demande de couvertures contre les risques d'achat équilibre exactement la demande de couvertures contre les risques de vente. Les spéculateurs prennent le surplus des risques d'achat et de vente que les opérateurs de couverture habituels n'ont pas couverts.

Pour absorber le grand nombre de contrats à terme qui entrent sur les bourses du café, il faut de nombreux spéculateurs prêts à acheter ces lots. De même, une pression d'achat considérable se produit lorsque les négociants ou les torréfacteurs se préparent à couvrir leurs besoins futurs. Les prix augmentent à moins que les spéculateurs ne soient prêts à intervenir en tant que vendeurs.

Si les producteurs ayant besoin de couverture trouvaient toujours des homologues qui le souhaitent également, il n'y aurait pas besoin de spéculateurs. Cependant, cette situation est peu susceptible de se produire régulièrement, en partie parce que les producteurs n'effectuent normalement pas d'opérations de couverture en même temps que les torréfacteurs. Le spéculateur fait le lien entre ces deux périodes et intérêts différents. Néanmoins, des positions spéculatives importantes peuvent influencer indûment le marché. Les producteurs et les exportateurs devraient suivre de près le déroulement, car leur objectif est de verrouiller des prix rentables plutôt que de spéculer.

### DÉFINITION

*La terminologie de **longue** et **courte** est couramment utilisée dans le commerce des matières premières. Elle s'applique également au commerce du café vert.*

*Une position **longue** ou **longue**, est détenue lorsque la quantité totale de café acheté est supérieure à la quantité totale de café vendu.*

*Lorsque la quantité de café vendu est supérieure à la quantité achetée, cela s'appelle une position **courte** ou une **courte**.*



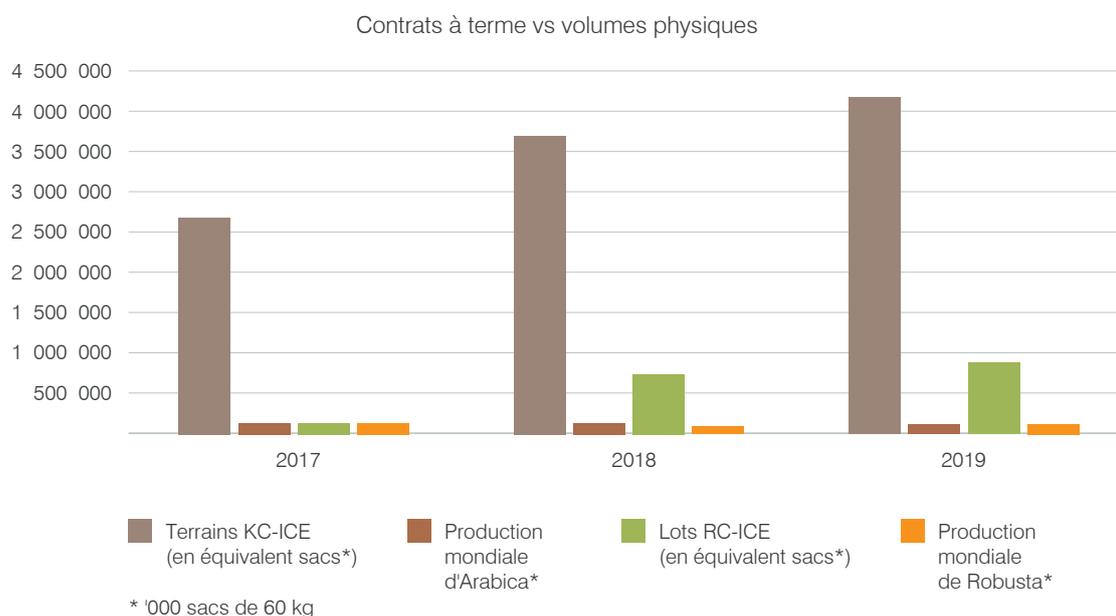
### DÉFINITION

*La **couverture** vise à réduire le risque et la volatilité d'un actif.*

*La **spéculation** vise à tirer profit des paris sur les changements de prix d'un actif spécifique.*



Figure 1 : Écart entre le café physique et le café à terme



Source : ITC et sources commerciales.

## Types de spéculateurs

L'ampleur de l'implication de la spéculation sur tout marché à terme peut être élevée, et les marchés du café ne font pas exception. Le marché de New York attire le plus l'attention, et l'implication de la spéculation à plus long terme peut atteindre jusqu'à 30 % de l'intérêt ouvert. Les négociants à la journée peuvent représenter un volume quotidien extrêmement important.

Ils sont ainsi appelés parce qu'ils ajustent toujours leur position à la fin de chaque journée de négociation : ils ne portent jamais de position longue ou courte du jour au lendemain. Les négociants de café à la journée sont appelés locaux parce que beaucoup opèrent pour eux-mêmes. Ils prennent des positions à court terme (pour des minutes ou des heures) en fonction du flux d'ordres qu'ils voient sur le marché et sont bien placés pour tirer parti des aberrations de prix déclenchées par d'autres acteurs du marché. Ils sont préparés, par exemple, à traiter quelques points en dessous du niveau du marché s'ils jugent que la distorsion sera de courte durée et que les prix reviendront à leurs niveaux antérieurs.

Ainsi, les locaux peuvent liquider leurs contrats à profit, même si le profit peut être assez faible. Ceci est facilité par le fait que les locaux reçoivent un taux de commission avantageux qui leur permet de répéter leurs opérations plusieurs fois par jour.

Les fonds de matières premières et les fonds spéculatifs constituant la plus grande source d'activité spéculative et leur puissance financière peuvent grandement influencer les mouvements de prix. Les fonds opèrent sur une variété d'algorithmes mathématiques capables de combiner des moyennes et tendances changeantes et des indicateurs de dynamique.

Ils sont devenus plus complexes au fil des ans et certains intègrent désormais un élément d'étude de marché approfondi dans leurs stratégies. Les gestionnaires de fonds ont généralement un large portefeuille de marchés à négocier, ils ont donc le café comme une seule face à leur gestion globale des risques. Un fonds spéculatif pourrait, par exemple, perdre du café et réaliser des bénéfices sur d'autres marchés (comme les obligations ou les devises) pour réaliser un bénéfice global, ou vice versa.

Les fonds spéculatifs peuvent suivre des stratégies à plus long terme. Ils sont également capables de renverser rapidement le marché si leurs algorithmes détectent leurs nouvelles tendances.

Les fonds spéculatifs qui négocient le café existent depuis un certain temps, mais leur volume a augmenté ces dernières années. Les fonds indiciels sont également entrés dans la mêlée récemment. Ces fonds sont importants et peuvent affecter la dynamique du marché. Alors que les fonds spéculatifs entrent et sortent du marché et peuvent créer des changements à court terme dans l'offre et la demande, les fonds indiciels entrent sur un marché dans le cadre d'une stratégie d'investissement à long terme pour le café au sein d'un panier d'autres produits. Ils ne liquident jamais leurs positions et ne rééquilibrent généralement leurs positions qu'une fois par an.

Cela signifie qu'une fois par an, les gestionnaires du fonds peuvent décider d'ajouter ou de soustraire une certaine quantité de contrats à terme sur le café pour équilibrer le fonds et ajuster le pourcentage de contrats sur le café par rapport aux autres matières premières du fonds indiciel. Par conséquent, ces fonds maintiennent certaines positions longues en faisant avancer les contrats à terme. Essentiellement, ils créent une demande supplémentaire de café, ce qui influence les prix.

Aux États-Unis, Commitments of Traders Report documente les activités des fonds spéculatifs et des fonds indiciels. Les exportateurs et tous les opérateurs de couverture de l'industrie doivent surveiller les activités de ces fonds et accepter que l'offre et la demande réelle de café puissent être affectées à court et à long terme. Lorsque ces fonds achètent ou vendent à l'unisson, ils créent des volumes d'échanges futurs bien plus importants que ce que l'industrie du café peut compenser et, ce faisant, peuvent faire varier les prix.

Les sites Web intéressants sont [www.cftc.gov](http://www.cftc.gov) [www.theice.com](http://www.theice.com), qui proposent des graphiques et des feuilles de calcul présentant les engagements hebdomadaires des négociants et des fonds indiciels.

Les négociants à grande vitesse sont présents depuis un certain temps sur les marchés boursiers et ne sont pas de nouveaux dans le secteur des matières premières. Il a été suggéré que les négociants à grande vitesse créent 65 % du volume (chiffres de fin 2019) sur l'Intercontinental Exchange. Ces fonds utilisent des algorithmes propriétaires pour acheter et vendre électroniquement de grandes quantités de contrats à terme, en microsecondes, parfois en nanosecondes, afin de générer un retour sur investissement.

Le problème pour l'industrie du café est que ces négociants à grande vitesse peuvent également modifier les prix mais à la différence des fonds spéculatifs et fonds indiciels, ils ne conservent pas de positions importantes pendant une longue période. Cela rend pratiquement impossible de voir ce qu'ils font sur le marché. Le négoce à haut volume est normalement bon pour la liquidité, mais ces fonds se négocient si rapidement et agressivement que la seule caractéristique qu'ils ajoutent au marché est une volatilité plus élevée.

La plupart des négociants en cafés professionnels n'ont pas le luxe de cette diversification ou du soutien financier que les fonds ont. Ils doivent alors être conscients des positions des fonds sur le marché pour gérer leurs propres comptes de café en conséquence.

Les maisons de négoce de café, ainsi que les grands spéculateurs non liés au café, prennent des positions stratégiques sur le marché à terme. De telles positions pourraient consister à anticiper un mouvement directionnel ou à tirer des écarts de prix entre différentes positions de marché. Cela peut inclure une structure de conversion à prix réduit sur le même marché (différence de prix entre un mois à terme à un autre sur le même marché) ou un arbitrage entre les marchés de l'Arabica de New York et du Robusta de Londres (différence de prix entre les deux marchés du café).

Les spéculateurs non professionnels opèrent sur des marchés de produits de base susceptibles de connaître des changements de prix soudains et, par conséquent, d'offrir un potentiel de profit plus important. Ils sont généralement guidés par des informations et des commentaires provenant de sources de seconde main, telles que les bulletins publiés par les courtiers, les quotidiens et, plus récemment, Internet. Cette catégorie de spéculateurs implique normalement de petits investisseurs, dont beaucoup s'appuient sur les conseils des sociétés de courtage.

## Marchés à terme incertains

L'extrême volatilité des marchés du café provoque des fluctuations de prix drastiques sur des mois, des semaines, des jours ou même des heures. Les perspectives de récolte varient considérablement en raison d'événements imprévus tels que la sécheresse, le gel ou les maladies. Les prix élevés du café encouragent la croissance de la production, tandis que les prix bas entraînent une baisse de la production.

Cependant, la volatilité des prix rend la planification difficile et risquée, étant donné le temps qu'il faut entre la décision des agriculteurs de cultiver du café et sa disponibilité à la vente par rapport à la vitesse supersonique à laquelle évoluent les marchés contemporains. L'équilibre de l'offre et de la demande est soumis à de nombreuses incertitudes qui affectent directement les prix. Tous les niveaux de l'industrie du café sont exposés aux risques associés aux changements soudains de prix.

Les contrats à terme sur le café représentent le café qui deviendra disponible à un moment donné dans le futur, sur la base de contrats standard pour livrer ou accepter une quantité et une qualité de café prédéterminées dans l'un des ports de livraison connus. Les seuls points d'entente convenus lors de la conclusion d'un contrat à terme sont le mois de livraison et le prix. Le délai de livraison est choisi parmi une plage prédéfinie de mois calendaires, appelés mois de bourse. Les forces du marché au moment de la transaction déterminent le prix.



Deux principaux marchés à terme desservent l'industrie mondiale du café : New York et Londres. À New York, l'Intercontinental Exchange (NYSE : ICE ou ICE US), traite des grains de café Arabica (le contrat New York C - symbole de marché KC). A Londres, le marché est également détenu par l'Intercontinental Exchange (NYSE : ICE ou ICE EU) et traite des grains de café Robusta (symbole du marché RM). Les deux peuvent être consultés en ligne sur [www.theice.com](http://www.theice.com).

Pour plus de commodité, ce guide fait principalement référence à ces marchés comme l'Arabica de New York et le Robusta de Londres.

Internet a facilité l'accès aux informations sur les prix des principaux marchés. Les bourses ont leurs propres sites Web et tous les principaux services d'information sur les produits de base (tels que Reuters et Bloomberg) fournissent des cotations de prix pour les principaux marchés à terme du café. Certains sites Internet qui traitent spécifiquement du commerce du café fournissent des cotations du marché. La plupart des sites sont faciles à naviguer et incluent généralement une page avec les dernières cotations des prix à terme.

Pour localiser des informations sur le marché en ligne, il est utile de comprendre les systèmes de codage du marché. En utilisant les symboles mentionnés ci-dessus, RMX22 ferait référence à une cotation sur le marché du Robusta de Londres pour la période de livraison de novembre 2022<sup>182</sup>. De la même manière, KCZ22 symboliserait un devis sur le contrat d'Arabica de New York pour la période de livraison de décembre 2022. Certains sites Web sont plus faciles à naviguer et à lire en utilisant ces symboles officiels du marché ; d'autres écrivent tout dans un anglais simple.

Les devis d'accès gratuit sont soumis à un délai de 20 à 30 minutes. Toute personne ayant besoin de devis en temps réel doit s'inscrire à un service d'abonnement, ce qui signifie payer des frais mensuels. Il existe de nombreux services d'abonnement de ce type avec des frais mensuels allant de \$200 à \$1000, selon les autres services d'information et de négociation inclus.

#### Encadré 1 : Comment les prix sont-ils « établis » ?

Les participants entrent sur le marché en indiquant les niveaux de prix auxquels ils souhaitent acheter ou vendre. Les offres d'achat sont organisées de la plus élevée à la plus basse, et les demandes des vendeurs sont organisées de la plus basse à la plus élevée. Lorsque le système trouve une correspondance, cela devient le nouveau prix du marché.

Exemple

Acheteurs (offre)	Vendeurs (demande)
122	122
121	123
120	125
118	128
110	130

Pour cet exemple, supposons que chaque ligne correspond à la volonté d'acheter ou de vendre un seul contrat à la fois. Dans ce cas, nous voyons une correspondance de prix à 122, ainsi, cette transaction est terminée : un contrat est vendu et un contrat est acheté à 122, et cela devient le nouveau prix du marché.

Cependant, nous voyons que pour les prochaines transactions, l'acheteur et le vendeur sont séparés de deux points, avec l'offre à 121 et la demande à 123. Les nouvelles informations sur le prix du marché étant de 122, ils ont tous deux la possibilité de se rapprocher du prix du marché en augmentant leur offre ou en abaissant leur demande. Si, par exemple, l'offre monte à 122,50 et la demande peut descendre à 122,50, une nouvelle correspondance sera établie et 122,50 sera le nouveau prix du marché.

Imaginez maintenant que cela se produise avec des milliers de transactions chaque seconde, et vous comprendrez comment les prix du marché se forment et comment le marché boursier permet simplement aux gens de les voir en temps réel, sans pouvoir interférer pour les changer.

**Source** : ENCAFE Business School.

<sup>182</sup> Les codes mensuels des contrats à terme sur Arabica (KC) sont H (mars), K (mai), N (juillet), U (septembre) et Z (décembre). Les codes mensuels des contrats à terme Robusta (RM) sont F (janvier), H (mars), K (mai), N (juillet), U (septembre) et X (novembre).

## Fonction des marchés à terme

Les bourses à terme du café ont été créées à l'origine pour mettre de l'ordre dans le processus de fixation des prix et de négociation du café et pour atténuer les risques associés aux conditions chaotiques du marché au comptant. Les prix à terme qui servent de référence pour l'industrie du café sont négociés ouvertement sur les marchés des bourses à terme du café.

Pour soutenir un marché à terme, un marché au comptant doit avoir certaines caractéristiques : une volatilité des prix suffisante et une exposition continue au risque de prix pour affecter tous les niveaux de la chaîne de commercialisation ; suffisamment de participants au marché avec des objectifs de prix concurrents ; et un produit de base sous-jacent quantifiable avec des qualités ou des caractéristiques standard.

La bourse à terme est un marché organisé qui fournit et exploite les installations de négociation ; établit, surveille et applique les règles commerciales ; et stocke et diffuse des données commerciales.

**La bourse ne fixe pas le prix.** Elle ne participe même pas à la détermination du prix du café. Elle s'occupe de cinq fonctions de tarification de base : la découverte des prix, le transfert du risque de prix, la diffusion des prix, la qualité des prix et l'arbitrage.

La bourse établit un cadre de marché libre visible pour la négociation de contrats à terme et d'options, ce qui aide l'industrie sous-jacente à trouver un prix de marché (découverte du prix) pour le produit. Elle permet également le transfert du risque associé à la volatilité des prix au comptant. Au fur et à mesure que la découverte des prix a lieu, la bourse diffuse les prix dans le monde entier.

La disponibilité continue des informations sur les prix contribue à une plus large participation au marché et à une qualité de prix optimale. En effet, plus d'acheteurs et de vendeurs sur le marché signifient une meilleure liquidité et, par conséquent, de meilleures opportunités de prix. Pour garantir l'exactitude et l'efficacité du processus de négociation, la bourse résout également les différends commerciaux par arbitrage.

### Marchés physiques et à terme

Pour comprendre le marché à terme du café, nous devons faire la distinction entre le café physique et le café à terme.

Sur le marché au comptant du café, les participants achètent et vendent du café vert physique de différentes qualités qui sera livré immédiatement ou rapidement. Dans ce cas, la transaction en espèces implique le transfert de propriété d'un lot spécifique d'une qualité particulière de café physique. Le prix au comptant du café est son prix local courant.

Sur le marché à terme du café, les participants achètent et vendent à un prix pour une qualité de café standard. La transaction consiste à anticiper le prix du café à un moment donné dans le futur et à enchérir sur celui-ci lors d'une enchère ouverte. Le prix à terme est le prix que l'on s'attend à payer ou à recevoir pour le café à une date future précise. Le contrat à terme est un engagement juridique standardisé de livrer ou de recevoir une quantité et une qualité spécifiques d'une marchandise ou son équivalent en espèces à une date et à un point de livraison spécifiés. Sa standardisation permet aux acteurs du marché de se concentrer sur le prix et le choix du mois du contrat.

Il faut établir une différence entre le contrat à terme dans le cadre d'un achat du café vert physique au moment donné pour une livraison ultérieure et les contrats à terme sur le café. En effet les contrats à terme couvrent le commerce physique du café vert (pour plus de détails, voir le chapitre 7).

Les négociants sur les marchés à terme s'intéressent principalement à la gestion des risques (couverture), aux opportunités d'investissement ou à la spéculation, plutôt qu'à l'échange physique de café. Bien que la livraison du café puisse avoir lieu selon les termes du contrat à terme, peu de contrats conduisent à un échange physique. Au lieu de cela, les achats sont généralement compensés par des ventes compensatoires et vice versa, et aucune livraison physique n'a lieu.

En plus de ses fonctions de fixation des prix, le marché à terme du café sert également à établir des normes de qualité et de grade clairement définies.



#### DÉFINITION

##### *Opérations de compensation*

*Un négociant qui achète un contrat à terme et n'a pas d'autre position en bourse est « position longue ».*

*Si cet achat n'est pas compensé par une vente équivalente de contrats à terme, l'acheteur devra alors prendre livraison de la marchandise réelle.*

*Alternativement, un négociant qui vend un contrat à terme sans achat de contrats à terme compensatoire est dit en « position courte ».*

### ***Risque de prix et différentiel***

Comme le contrat à terme est standardisé en termes de quantité et de qualité de la marchandise, le prix à terme représente une gamme moyenne de qualités et est donc un prix moyen. Le prix pour chaque origine individuelle et même la qualité du café physique n'est presque jamais le même ; il peut être supérieur ou inférieur.

Les prix du café physique fluctuent souvent indépendamment du marché à terme. La prime ou remise physique, également appelée différentiel, représente la valeur que le marché attache à un tel café par rapport au marché à terme. Ce différentiel de prix peut être supérieur ou inférieur au prix à terme et reflète les conditions du marché physique local, ainsi que la qualité et le grade du café.

Dans le commerce du café, le risque de prix a donc deux composantes :

- Le risque de prix sous-jacent : Le prix du marché à terme correspondant. Le prix à terme peut augmenter ou baisser.
- Le risque différentiel ou risque de base : La différence entre le prix sur le marché physique du café pour une qualité ou une origine particulière et le prix sur le marché à terme est connue sous le nom de différentiel. Le prix différentiel a sa propre dynamique et peut augmenter ou diminuer.

Les marchés à terme peuvent être utilisés pour modérer l'exposition au risque de prix car ils représentent l'état de l'offre et de la demande pour une qualité moyenne de café livrable largement disponible. Ils ne peuvent pas être utilisés pour modérer le risque différentiel ou de base, qui s'attache entièrement à une origine, un type ou une qualité de café particulier.

Pour les cafés conventionnels, le risque de prix est presque toujours supérieur au risque différentiel, de sorte que la capacité de réduction des risques du marché à terme est un outil de gestion important. Certes, le risque différentiel ou de base peut parfois être très élevé et ne doit jamais être ignoré. Il est utile d'examiner la tarification différentielle historique pour identifier les périodes de risque différentiel accru. Il peut y avoir des modèles saisonniers, par exemple.

### ***Liquidité et chiffre d'affaires***

La liquidité est cruciale pour déterminer le succès d'un marché à terme. Un marché à terme doit avoir suffisamment de participants avec des objectifs de prix concurrents (acheteurs et vendeurs) pour assurer un chiffre d'affaires suffisamment élevé pour permettre l'achat et la vente de contrats à tout moment sans distorsion directe des prix. Les gros volumes de transactions apportent de la liquidité au marché et permettent aux négociants de choisir le mois de contrat le plus approprié, correspondant à leurs engagements de livraison physique, pour couvrir les risques de prix inhérents à ces transactions physiques.

Plus d'offres d'achat et d'offres de vente sur le marché à un moment donné créent une plus grande efficacité de tarification pour les participants. Actuellement, seuls les marchés de New York et de Londres offrent cette flexibilité à l'échelle internationale, tandis que le marché brésilien, bien qu'extrêmement actif, est surtout pertinent pour les intérêts locaux.

Cependant, les prix à terme ne reflètent pas toujours la réalité du marché au comptant. Cela est particulièrement vrai à très court terme, lorsque de gros volumes peuvent être échangés pour des raisons purement spéculatives. Le volume des échanges à terme et la quantité sous-jacente de café physique qu'il représente dépassent facilement la production totale de café vert, voire le volume total mondial de café physique échangé.

Les volumes importants sur les marchés à terme affectent non seulement les prix à terme, mais aussi inévitablement le prix du café physique. Il est important que les personnes concernées par le commerce du café physique soient au courant de l'activité des spéculateurs et des négociants en produits dérivés. Pour cette raison, le secteur des contrats à terme examine et publie régulièrement le ratio d'activité spéculative et de couverture sur le marché.

Les spéculateurs sont absolument nécessaires au bon fonctionnement d'un marché à terme. L'activité spéculative améliore directement la liquidité et, par conséquent, sert les intérêts à long terme des opérateurs de couverture. Depuis une dizaine d'années, l'activité des fonds spéculatifs et le développement des options sur les marchés à terme ont tous deux conduit à une augmentation de la spéculation à court terme.

Si les options à terme offrent une autre opportunité spéculative sur le marché à terme, elles représentent également un outil important de gestion des risques qui est devenu très utile ces dernières années.

Toutes les options ne donnent pas lieu à de véritables contrats à terme. Cependant, elles représentent des quantités potentielles à négocier aux dates d'exercice si les détenteurs décident d'exercer leurs options plutôt que de simplement les laisser expirer. En tout état de cause, la rotation importante des contrats à terme réels démontre l'impact des marchés à terme sur le commerce quotidien du café physique. Ces dernières années, les prix physiques ont été largement déterminés en appliquant un différentiel aux prix sur le marché à terme.

Le tableau et le graphique suivants montrent l'énorme croissance du volume des échanges d'options et de contrats à terme.

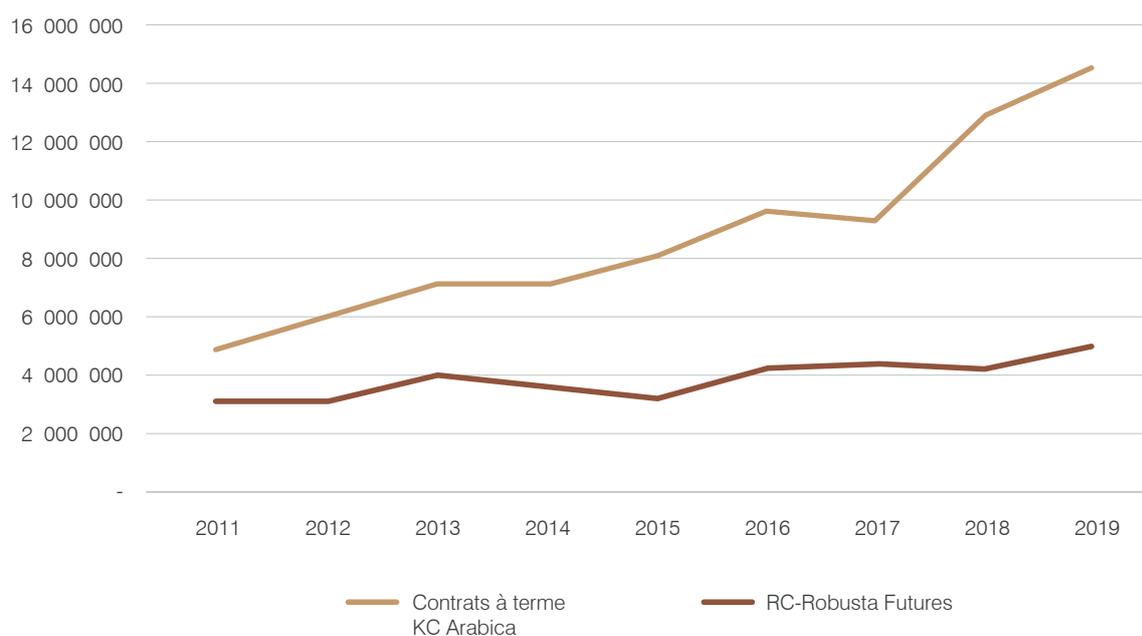
Tableau 2 : Le chiffre d'affaires des contrats à terme et des options a augmenté

Année	KC-Arabica	KC-Arabica	RC-Robusta	RC-Robusta
	ICE lots Arabica	Équivalent des lots ICE en sacs*	ICE lots Arabica	Équivalent des lots ICE en sacs*
2011	4 858 783	1 377 464 981	3 178 689	529 781 500
2012	5 897 437	1 671 923 390	3 093 239	515 539 833
2013	7 122 195	2 019 142 283	4 099 478	683 246 333
2014	7 097 139	2 012 038 907	3 710 471	618 411 833
2015	8 136 929	2 306 819 372	3 240 954	540 159 000
2016	9 701 604	2 750 404 734	4 212 838	702 139 667
2017	9 346 322	2 649 682 287	4 454 135	742 355 833
2018	12 865 593	3 647 395 616	4 268 221	711 370 167
2019	14 532 587	4 119 988 415	5 041 627	840 271 167

\*sacs de 60 kg

Source : ITC, www.theice.com

Figure 2 : Contrats à terme et options Arabica vs Robusta (volumes consolidés)



Source : ITC, www.theice.com

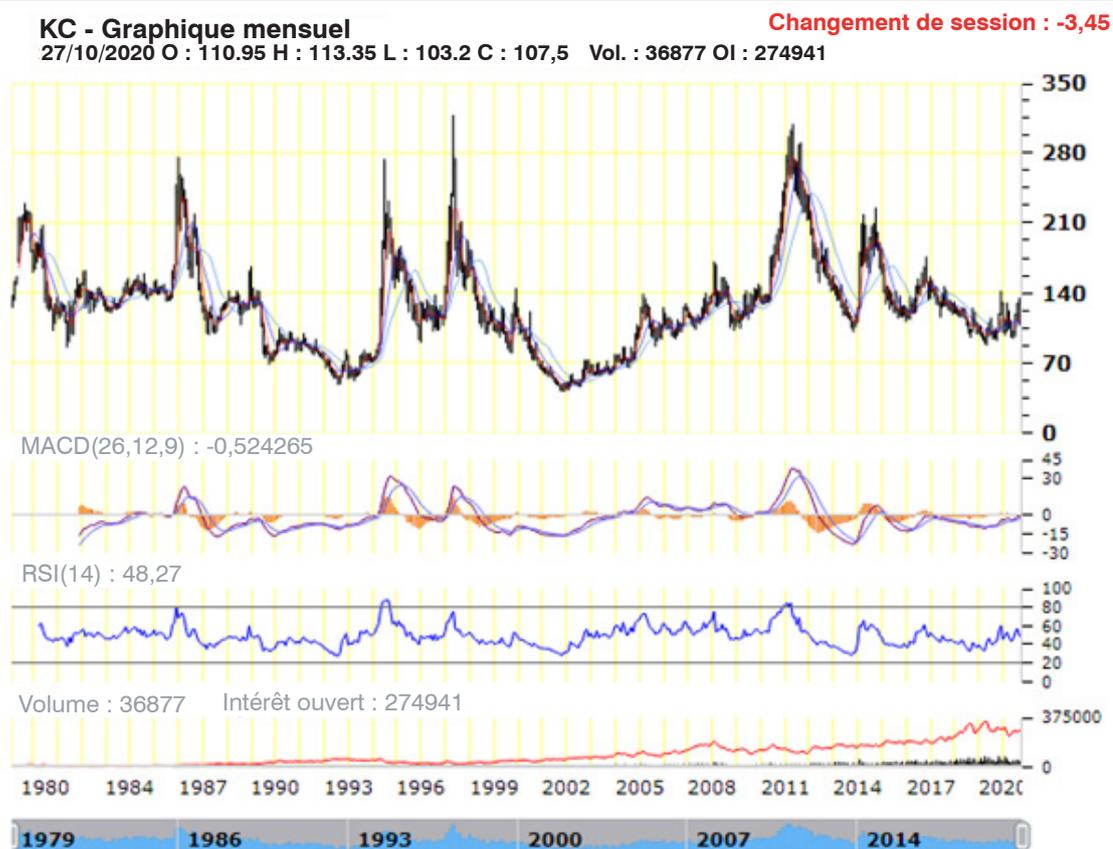
### Volatilité

L'extrême volatilité des prix du café peut être observée historiquement à la fois dans l'ampleur et la soudaineté des mouvements de prix. En avril 1994, par exemple, les prix à terme de l'Arabica 'C' de New York étaient d'environ cts85 la livre. Après les dégâts du gel au Brésil, ils ont grimpé en flèche à cts248 la livre, soit une augmentation de près de 300 % en moins de trois mois.

Les valeurs sont finalement retombées à environ cts90 la livre, mais en mai 1997, elles dépassaient cts300 la livre. Puis les prix ont de nouveau chuté. À la mi-2001, la position la plus proche sur le contrat New York Arabica 'C' était tombée à moins de cts50 la livre : un plus bas de 30 ans seulement quatre ans après les sommets de 1997. Fin 2005, la position proche (mois spot) s'est à nouveau située au-dessus de cts100 la livre, atteignant à nouveau le niveau de cts300 la livre au premier semestre 2011.

Par la suite, les prix ont baissé jusqu'au début de 2014, tombant à nouveau à cts100 la livre. Un bref pic en 2014, plafonné à environ cts220 la livre, a de nouveau été suivi d'un marché en baisse, atteignant un creux à des niveaux légèrement inférieurs à cts90 la livre.

Figure 3 : Prix à terme de l'Arabica sur 40 ans



Source : <https://futures.tradingcharts.com/chart/CF/M>

Un outil utile pour suivre l'évolution des prix du marché est disponible à l'adresse [www.futures.tradingcharts.com/chart/CF/M](http://www.futures.tradingcharts.com/chart/CF/M). Les graphiques sur ce site Web montrent les mouvements de prix au cours des 20 dernières années.

Les technologies de communication modernes permettent aux marchés d'évoluer rapidement car tous les événements affectant les prix sont connus de tous les acteurs du marché plus ou moins simultanément. Cela peut conduire à une bousculade pour vendre, déprimant les prix, ou à une précipitation à acheter, les gonflant. Le résultat peut être que les prix grimpent ou chutent jusqu'à 10 cts la livre ou plus. En période d'extrême volatilité, cet écart a pour effet que les négociants peuvent se retrouver avec une position qu'ils ne peuvent pas liquider quand ils le souhaitent, car personne ou pas assez d'acheteurs (ou de vendeurs) ne sont prêts à acheter (ou vendre).

### Effet de levier

L'effet de levier, ou l'utilisation de la dette pour financer la spéculation, est une caractéristique principale du marché à terme. À la lumière de la volatilité des prix du café, il est important de savoir que les contrats à terme sont des instruments à effet de levier, ce qui signifie qu'un négociant ne paie pas le prix du marché complet pour chaque contrat.

Au lieu de cela, les négociants à terme paient une petite partie de la valeur totale du contrat (généralement moins de 10 %) sous forme de marge, un dépôt de bonne foi pour assurer l'exécution du contrat. C'est ce qu'on appelle la « marge initiale ». Un contrat New York Arabica 'C' négocié à 200 cts la livre vaudrait \$75 000 (chaque contrat porte sur 37 500 lb de café). Si l'exigence de marge est d'environ \$5 400 par contrat, acheter 10 contrats (par exemple à 200 cts la livre) signifie payer une marge de \$54 000, ce qui représente une position longue (inventée) d'une valeur de \$750 000.

L'effet de levier offre des avantages, mais il comporte également une quantité égale de risque. Si le marché chute de 10 cts la livre avant qu'une opération de vente puisse être réalisée, la perte de \$37 500 dans ce cas représente environ 70 % de l'investissement initial de \$54 000 et nécessite le paiement d'une marge de variation (voir plus loin dans ce chapitre). En passant : les négociants utilisant le marché à terme pour couvrir leur position physique pourraient subir une perte du côté des contrats à terme de cette opération, tout en réalisant un gain comparable du côté physique de l'opération. C'est pourquoi les négociants utilisent les marchés à terme pour couvrir (et protéger ainsi) leurs transactions physiques.

La bourse fixe les marges initiales minimales pour garantir que toutes les personnes concernées par les transactions à terme puissent supporter le coût de leurs positions. La bourse varie les exigences de marge pour décourager les transactions spéculatives.

La perte d'un côté du commerce est le gain d'un autre côté. Par conséquent, la bourse doit garantir que toutes les parties concernées puissent être payées et ainsi garantir la fiabilité du système. Les appels de marge importants (paiements supplémentaires nécessaires pour maintenir le niveau de marge d'origine) augmentent parfois encore la volatilité lorsque l'incapacité ou le refus d'augmenter les dépôts supplémentaires oblige les négociants ou les spéculateurs à liquider leurs positions, alimentant à nouveau le mouvement des prix à la hausse ou à la baisse.

## Organisation d'un marché à terme

### *Négoce de contrats à terme*

Traditionnellement, seuls les membres de la bourse étaient autorisés à négocier des contrats à terme sur le parquet de la bourse. Mais dans le cadre du commerce en ligne, toute personne ayant l'accord de droits de négociation approprié avec une chambre de compensation, directement ou par l'intermédiaire de courtiers, peut désormais négocier des contrats à terme par voie électronique. Cependant, ces membres non boursiers doivent offrir des garanties substantielles avant de pouvoir ouvrir un compte de négoce. Dans les pays d'origine, les banques commerciales agréées peuvent offrir de telles facilités.

Les positions achats et ventes d'un même mois contractuel se compensent et se constituent quotidiennement. Plutôt que de forcer les négociants à effectuer ces transactions jusqu'à leur échéance, une chambre de compensation compare les positions compensatoires et les efface des registres des courtiers qui les ont traitées. La chambre de compensation se substitue à l'acheteur ou au vendeur : elle remplit le rôle de vendeur auprès de tous les acheteurs et celui d'acheteur auprès de tous les vendeurs. De cette manière, un nombre maximum de règlements directs est automatiquement possible à la clôture de chaque jour de bourse.

### **Le contrat d'Arabica de New York**

Le contrat Coffee C est la référence mondiale du café Arabica. Le contrat fixe le prix de la livraison physique de grains verts de qualité échangeable depuis un entrepôt agréé dans l'un des 20 pays d'origine vers l'un des nombreux ports aux États-Unis et en Europe, avec des primes / réductions indiquées pour les ports et les cultures.

La première bourse du café de la ville de New York a été fondée en 1882 pour négocier des contrats à terme sur l'Arabica brésilien. New York Board of Trade a été créé en 1998 en tant que société mère du Coffee, Sugar and Cocoa Exchange et du New York Cotton Exchange.

#### **Encadré 2 : Qu'est-ce qu'une chambre de compensation ?**

Une chambre de compensation assure la sécurité financière du marché en établissant et en appliquant des règles et des directives sur les aspects financiers de toutes les opérations de change. Afin de garantir son indépendance vis-à-vis des acteurs du marché, la chambre de compensation est généralement une société distincte. Grâce à son système de sauvegardes financières et de garanties de transaction, elle protège les intérêts du public commercial et des membres des sociétés de bourse et de compensation.

La chambre de compensation contrôle, règle et rend compte des affaires quotidiennes et garantit l'exécution de chaque contrat. Cela se fait en payant des marges et en collectant les obligations impayées des membres dans les 24 heures. Les membres cotisent à un fonds de garantie permanent, de sorte que la chambre de compensation peut assumer la responsabilité financière en cas de défaillance.

La chambre de compensation attribue également des appels d'offres et des appels d'offres renouvelés de café livrable après s'être assuré que chaque lot répond à certaines normes de qualité, de stockage, d'emballage, etc. En outre, la chambre de compensation s'occupe de toutes les opérations à terme, notamment de l'appel d'offres (livraison) de grains de café physiques selon les termes du contrat à terme.

*Source* : ITC.

Le contrat C actuel, ou NYKC, couvre principalement le café Arabica doux lavé de 19 pays et le café naturel lavé et dépulvé du Brésil. Certains de ces cafés peuvent être livrés au prix de base, tandis que d'autres sont négociés à des différentiels supérieurs ou inférieurs au prix de base.

En janvier 2007, New York Board of Trade a fusionné avec Intercontinental Exchange. Cela a abouti à l'introduction de la négociation électronique de six contrats à terme sur matières premières agricoles au sein du conseil d'administration, y compris le café Arabica, parallèlement à la négociation à la criée existante.

Le commerce à la criée s'est arrêté au début de 2008. Depuis lors, tous les contrats à terme, options et contre réels (également appelés transactions AA) sont électroniques.



Vue de la salle des marchés de la Bourse de New York.

### *Symbole du marché, cotations, limites de fluctuation des prix*

#### **SYMBOLE DU MARCHÉ (CODE) : KC**

#### **Devis**

Pour tous les appels et offres, les cotations sont en cents américains et en fractions décimales de cent. Aucune transaction, à l'exception des transactions réelles, n'est autorisée à un prix qui n'est pas un multiple de cinq centièmes d'un cent par livre, ou de cinq points par livre.

L'unité de contrat (lot) est de 37 500 lb

#### **Catégorie / normes/qualité**

Un avis de certification est émis sur la base des tests de qualité des grains et par tasse, des tests de saveur. La bourse utilise certaines variétés de café pour établir la « base ». Les cafés jugés meilleurs sont vendus à un prix plus élevé ; ceux jugés inférieurs sont proposés à prix réduit.

#### **Fluctuation du prix minimum :**

5 / 100 cents / lb, équivalent à \$18,75 par contrat.

#### **Règlement : Livraison physique**

## Livraisons, mois de livraison, lots soumissionnables et différentiels

### Lieux de livraison

Les entrepôts sous licence de change sont situés dans les ports du district de New York, de Virginie, de la Nouvelle-Orléans, de Houston, de Miami, de Brême/Hambourg, d'Anvers et de Barcelone.

Les points de livraison de New York et de Virginie sont comparables ; les points de livraison de la Nouvelle-Orléans, de Miami et de Houston bénéficient d'une remise de 0,50 cent la livre ; et les points de livraison Brême / Hambourg, Anvers et Barcelone bénéficient d'une remise de 1,25 cent la livre.

**Mois de livraison :** (ou positions de négoce) sont mars, mai, juillet, septembre et décembre. Dix positions de négoce sont toujours cotées, ce qui donne une période de deux ans. Par exemple : Juillet 2021 (N21), septembre 2021 (U21), décembre 2021 (Z21), mars 2022 (H22), mai 2022 (K22), juillet 2022 (N22), septembre 2022 (U22), décembre 2022 (Z22), mars 2023 (H23) et mai 2023 (K23). Le premier mois ou le mois le plus proche est appelé mois courant ou mois au comptant. Lorsque les mois se répètent, les positions les plus éloignées sont parfois appelées rouges : dans cet exemple, les positions de mars 2023 et mai 2023 seraient appelées mars rouge et mai rouge .

Tableau 3 : Lots soumissionnables et différentiels à Intercontinental Exchange

Lots soumissionnables	Livable à
Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Kenya, Mexique, Nicaragua, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pérou, Ouganda, République-Unie de Tanzanie (tous lavés)	Prix de base ou de contrat
Colombie (lavé)	Plus 400 points par livre
Burundi, Inde, Rwanda, Venezuela (tous lavés)	Moins 100 points par livre
République dominicaine, Équateur (tous lavés)	Moins 400 points par livre
Brazil (uniquement lavé et déulpé naturel)	Moins 600 points par livre

Source : [www.theice.com](http://www.theice.com)

### Attestation des livraisons

Aucun café ne peut être soumis à un appel d'offres sans avoir obtenu au préalable un certificat de grade et de qualité de la bourse. Un panel de trois dégustateurs agréés examine tous les cafés soumis à la certification. L'examen est à l'aveugle ou neutre, car les dégustateurs connaissent le pays d'origine, mais pas qui a soumis l'échantillon. La qualité est déterminée sur la base de six évaluations et mesures :

- Odeur de café vert (pas d'odeurs étrangères)
- Taille du tamis (50 % au-dessus du tamis 15, pas plus de 5 % en dessous du tamis 14)
- Couleur (verdâtre)
- Grade (nombre de défauts)
- Uniformité de torréfaction
- Tasse (six tasses par échantillon)

### Supervision par la CFTC

Commodity Futures Trading Commission (CFTC) supervise la négociation des contrats à terme sur matières premières et rend compte directement au Congrès américain. Il vise à protéger le public commercial d'éventuels abus de la part de l'industrie des contrats à terme, tels que la manipulation du marché et d'autres pratiques qui pourraient empêcher le marché de refléter correctement les facteurs d'offre et de demande. Il cherche également à s'assurer que les parties à l'échange sont financièrement viables.

Les statuts, règles et règlements de la Bourse sont statutaires et ont force de loi. Les dispositions de la CFTC Act exigent que chaque intermédiaire qui traite avec des membres du public investissant dans des contrats à terme soit enregistré auprès de la National Futures Association, un organisme d'autoréglementation créé par la loi. Les bourses ICE, à l'aide de la surveillance électronique et du personnel professionnel, surveillent l'activité de négociation et appliquent les règles et réglementations en matière de négociation.

Dans le cadre des efforts de la CFTC pour promouvoir la transparence du marché, elle publie le rapport Commitment of Traders, qui montre clairement la position des grands négociants commerciaux et non commerciaux. Les positions de 50 contrats ou plus doivent être déclarées à la CFTC. Il s'agit d'une précieuse source d'information pour les petits acteurs, qui autrement, ne seraient disponibles que pour les très grands opérateurs.



Entrée de la US Commodity Futures Trading Commission à son siège à Washington

Sur le marché du café, il n'est pas rare que les grands fonds spéculatifs détiennent 20 à 25 % des intérêts ouverts (non couverts), longs ou courts. Les producteurs et les exportateurs ont besoin de savoir dans quels mois de livraison ces fonds occupent leurs positions. La nature spéculative de telles positions de fonds rend également nécessaire de connaître leur taille, car un mouvement rapide du marché pourrait devenir imminent (liquidation des positions longues ou achat contre les positions courtes) si le tonnage de leur position longue ou courte devient extrême.

La CFTC produit le rapport hebdomadaire Commitment of Traders sur les contrats à terme et un rapport bimensuel sur les contrats à terme et les options combinés. Ceux-ci sont disponibles sur le site Web de la CFTC à l'adresse [www.cftc.gov](http://www.cftc.gov). Les rapports offrent des informations sur quatre catégories d'acteurs du marché : Commercial, concessionnaires SWAP, argent géré et autres éléments à déclarer.

## Le contrat du Robusta de Londres

Le contrat à terme sur le café Robusta est utilisé comme référence mondiale pour la tarification du café Robusta physique. Il est activement négocié par les producteurs, les exportateurs, les maisons de commerce, les importateurs, les torréfacteurs et les fonds gérés, ainsi que par les investisseurs institutionnels et à court terme.

À la suite de la suppression en 1982 du contrôle des changes au Royaume-Uni, London International Financial Futures and Options Exchange a été créé pour aider les acteurs du marché à mieux gérer leur exposition à la volatilité des taux de change et des taux d'intérêt. En 1992, cette entité a fusionné avec London Traded Options Market et, en 1996, a encore fusionné avec London Commodity Exchange. C'est alors que les contrats de matières premières douces et agricoles ont été ajoutés au portefeuille financier.

Les contrats actuellement négociés sont ceux du cacao, café Robusta, sucre blanc, blé, orge et pommes de terre. Il existe également un contrat météo.

Les contrats à terme sur matières premières sont négociés à Londres depuis des dizaines d'années : les contrats à terme sur le café Robusta ont commencé à être négociés en 1958. Les cotations étaient alors en livre sterling mais, depuis 1992, les contrats à terme et les options se négocient en dollars des États-Unis.

**Lieux de livraison, mois de livraison, lots soumissionnables et différentiels**

### Lieux de livraison

Livré dans un entrepôt nominatif d'échange en Europe ou aux États-Unis.

Les **mois de livraison** sont janvier (F), mars (H), mai (K), juillet (N), septembre (U) et novembre (X). Comme à New York, 10 positions de négoce sont toujours cotées.

Pour plus d'informations, visiter [www.theice.com](http://www.theice.com).

Après que la Bourse de New York ait acheté London International Financial Futures and Options Exchange, la bourse a été renommée NYSE Liffe, bien que dans le commerce, elle soit toujours appelée LIFFE. De nos jours, elle fait partie intégrante de l'Intercontinental Exchange et est connue sous le nom de marché ICE Robusta.

### *Symbole du marché, cotations, limites de fluctuation des prix*

**Symbole du marché (code) :** RM

**Devis**

\$ / tonne départ entrepôt.

L'unité de contrat est de 10 tonnes avec une fluctuation de prix minimum de 1 \$ / tonne.

**Catégorie / normes/qualité**

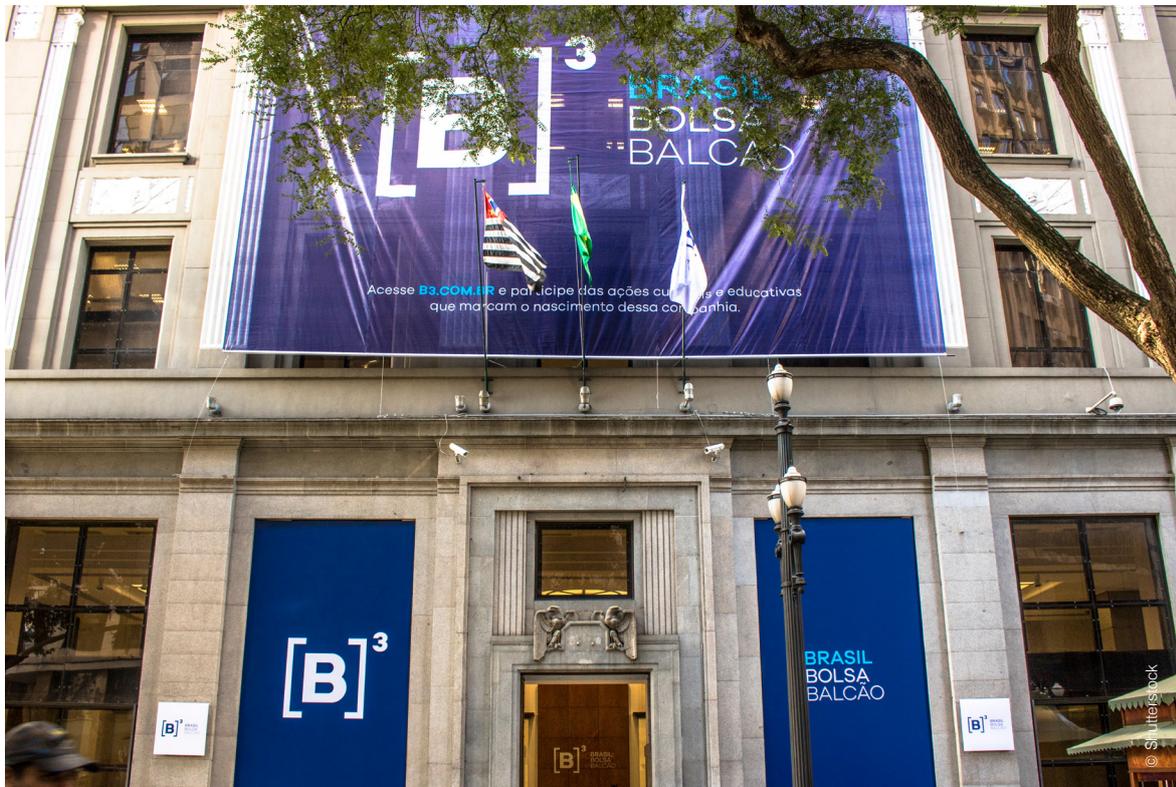
Le café Robusta de tout pays d'origine qui satisfait aux exigences minimales de qualité est soumissionnable, à condition qu'il soit librement disponible pour l'exportation.

Café Robusta de classe 1 livrable au prix du contrat. Autres qualités livrables à des primes et remises fixes.

**Fluctuation du prix minimum :**

\$1 la tonne (\$10)

**Règlement :** Livraison physique



Façade du B3, une bourse de São Paulo.

## Autres outils de découverte des prix du café

### *International : Guide des transactions de café de spécialité*

Le développement et la promotion d'alternatives aux références de prix axées sur les produits de base permettent aux vendeurs et aux acheteurs de s'entendre sur des prix qui reflètent la valeur inhérente aux cafés haut de gamme et de spécialité. Ces prix devraient couvrir les coûts de production, les salaires décents des travailleurs et les investissements risqués que les producteurs font dans leurs exploitations et pendant le traitement après récolte pour obtenir une production de meilleure qualité.

À cet égard, Specialty Coffee Transaction Guide présente un outil précieux qui résume les données de transaction récentes sur la base des achats réels de café premium et spécialisé. Cela devrait doter les producteurs et les acheteurs de points de référence plus appropriés pour leurs négociations. La divulgation de ces données à toutes les parties prenantes tout au long de la chaîne de valeur informe tout le monde. Elle motive également à des résultats du marché où les prix reflètent et récompensent les caractéristiques non-marchandises des cafés premium et de spécialité.

Au fur et à mesure que les conversations sur les prix et les négociations s'ajustent aux informations révisées, les producteurs de café de spécialité reçoivent des paiements qui correspondent à la valeur finale de leurs contributions. Specialty Coffee Transaction Guide 2019 basé sur 41 000 contrats couvrant plus de £725 millions de café de spécialité vert évalué à plus de \$1,5 milliard fait état d'un prix médian de \$2,80 la livre au cours de chacune des trois dernières années de récolte. Plus d'informations sont disponibles sur [www.transactionguide.coffee](http://www.transactionguide.coffee).

### *Brésil : B3 Brasil Bolsa Balcao*

La première bourse de marchandises brésilienne a été fondée à São Paulo en 1917. Le B3 Brasil Bolsa Balcao (anciennement connu sous le nom de Bolsa de Mercadorias & Futuros ou Bourse brésilienne des matières premières et des contrats à terme) a été créé en 1985. Les deux bourses ont fusionné en 1991. Six ans plus tard, une fusion avec la bourse brésilienne à terme de Rio de Janeiro a consolidé la position de Bolsa de Mercadorias & Futuros en tant que principal centre de négoce de produits dérivés dans la zone de libre-échange du Mercosur<sup>183</sup>.

La bourse fait des affaires dans de nombreux domaines, y compris le café. Pour plus de détails, voir [www.b3.com.br](http://www.b3.com.br).

Grâce au système CME Globex, B3 est lié aux bourses aux États-Unis et ailleurs, et ses contrats de café sont accessibles aux non-résidents du Brésil. Cela permet aux négociants et aux torréfacteurs étrangers de couvrir les achats de produits physiques brésiliens contre les contrats à terme brésiliens, évitant ainsi le risque différentiel lié à la couverture sur d'autres bourses.

La taille du contrat de B3 (100 sacs de 60 kg chacun) le rend accessible aux petits producteurs, démontrant clairement que cette bourse fonctionne dans un pays producteur. Deux qualités de contrat sont négociées en bourse : Contrats à terme du café Arabica 6/7 et Contrats à terme du café Arabica 4/5. Les deux contrats courent sur les mois de mars, mai, juillet, septembre et décembre plus les deux positions suivantes de l'année suivante.

Ces contrats s'adressent aux opérateurs du marché local. Le Brésil n'est pas seulement le premier producteur mondial, c'est aussi le deuxième pays consommateur de café. L'utilisation du \$ américains facilite le lien avec le marché d'exportation.

### *Éthiopie : Bourse éthiopienne des matières premières*

Cette bourse nationale multi-produits a été créée en avril 2008 à Addis-Abeba.

Des matières premières telles que le sésame, le blé, le maïs et les grains blancs sont échangées sur cette plateforme standardisée pour les produits agricoles et leur livraison à terme. Le café a été ajouté plus tard pour remplacer l'ancien système d'enchères éthiopien. La bourse compte 55 entrepôts dans 17 sites régionaux.

Le café physique est acheminé via des entrepôts d'échange dans les régions caféières. Ici, chaque lot de café est soigneusement inspecté en termes de qualité et d'apparence de la tasse et enfin classé. Le café est généralement stocké dans les locaux de l'entrepôt d'Ethiopian Commodity Exchange pour garantir la traçabilité au niveau du village.

Grâce à la plate-forme de la bourse, les fournisseurs et les exportateurs enchérissent et vendent le café. Seuls les ressortissants éthiopiens peuvent échanger sur la plateforme.

183. Le Mercosur regroupe l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, l'Uruguay et le Venezuela, ainsi qu'un certain nombre de membres associés.

## Kenya et République-Unie de Tanzanie : Ventes aux enchères de café

La bourse du café de Nairobi au Kenya organise une vente aux enchères hebdomadaire. Les agents de commercialisation présentent le café à la bourse. Les exportateurs ont accès à des échantillons et peuvent déguster et analyser les cafés avant qu'ils ne soient vendus. Avant la pandémie de COVID-19, les acheteurs devaient être présents physiquement dans les lieux de vente aux enchères. Aujourd'hui, les enchères se font par voie numérique.

Le Tanzania Coffee Board organise des ventes aux enchères régionales dans les régions caféières du nord (Moshi) et du sud (Mbinga et Songwe). Des échantillons sont mis à la disposition des exportateurs pour leur évaluation individuelle avant l'enchère. La présence physique de l'acheteur est primordiale.

## Analyse technique des marchés à terme

L'analyse technique est l'étude du marché lui-même plutôt qu'une évaluation des facteurs affectant l'offre et la demande d'un produit (ce qu'on appelle l'analyse fondamentale). Les composants importants de l'analyse technique sont les prix, le volume du marché et l'intérêt ouvert. Comme cette approche technique ne considère que le marché, elle doit tenir compte des fluctuations qui reflètent les actions des négociants qui ne sont pas associées aux cycles d'offre et de demande. Toutes les analyses techniques supposent que le marché des contrats à terme doit être prévu simplement en étudiant son comportement passé (bien que beaucoup dans le commerce du café trouvent cela difficile à accepter).

Une analyse technique détaillée n'est pas possible pour tous ou même la plupart des négociants. Les éléments clés pour une prise de décision précise sont des contacts étroits avec les marchés et avec des personnes bien informées dans le commerce. Cependant, si les spécialistes de la cartographie fournissent l'analyse dans une période de temps utilisable, l'analyse technique peut fournir des informations utiles, en particulier pour les prévisions à moyen terme.

Le principal outil d'analyse technique consiste à tracer les modèles de prix passés. Les changements dans le volume des positions ouvertes (c'est-à-dire le nombre de contrats à terme ou d'options en cours sur une marchandise donnée) et le volume total des opérations sur le marché sont également examinés.

Les graphiques utilisent souvent une moyenne mobile pour enregistrer et interpréter les tendances des prix. Dans la plupart des graphiques, une moyenne évolue avec le temps, car les données de prix les plus récentes sont incorporées dans la moyenne et le prix le plus ancien est supprimé. Par exemple, une simple moyenne mobile sur trois jours du cours de clôture quotidien d'une matière première change comme suit : le mercredi, la somme des cours de clôture du lundi, mardi et mercredi est divisée par trois ; le jeudi, la somme des cours de clôture du mardi, mercredi et jeudi est divisée par trois ; etc.

Les analystes peuvent faire la moyenne des prix sur une période d'heures, de jours, de mois ou même d'années, selon leurs besoins. La valeur moyenne mobile est toujours en retard par rapport au prix actuel du marché. Lorsque les prix augmentent sur des marchés haussiers, la moyenne mobile tombe en dessous du prix actuel. Cependant, la moyenne mobile dans un marché baissier ou en baisse sera supérieure au prix actuel. Lorsque la tendance des prix est inversée, la moyenne mobile et le prix actuel se croisent.

Les partisans de la cartographie reconnaissent que les facteurs fondamentaux sont les principaux déterminants des prix des matières premières, mais ils notent que ces facteurs ne peuvent pas prédire les prix. Ils soutiennent que les graphiques intègrent les facteurs fondamentaux qui façonnent les prix et reflètent la réaction subjective du marché à ces facteurs. Le contre-argument soutient que, bien que la courbe des prix et d'autres éléments du graphique soient réels et objectifs, l'interprétation est nécessairement subjective. Ainsi, un même graphique peut donner des signaux contradictoires à différents lecteurs.

En réalité, l'approche fondamentale et l'approche cartographique sont susceptibles de se chevaucher. Les opérateurs déterminent généralement la tendance du marché en étudiant les facteurs fondamentaux, puis choisissent le bon moment pour entrer sur le marché en se référant aux graphiques.

De même, les partisans des graphiques étudient d'autres facteurs au-delà de la limite de l'analyse technique. Ils peuvent tenir compte du nombre de jours de commercialisation restants avant l'expiration d'une position, des montants notifiés pour livraison en bourse, de la situation des positions longues et de la possibilité d'accepter des livraisons en bourse sans résultat défavorable.

### DÉFINITION

*Animaux et café : À propos des ours et des taureaux*

*Les marchés des matières premières et les marchés financiers utilisent des expressions telles que « haussier » lorsque les prix augmentent ou devraient augmenter. Dans le cas où les marchés s'effondreraient ou devraient chuter, le mouvement est souvent défini comme « baissier ».*

*Les ours et les taureaux symbolisent la façon dont ces animaux traitent leurs ennemis : les ours les abattent avec leurs pattes tandis que les taureaux les soulèvent avec leurs cornes.*



De nombreuses entreprises se spécialisent dans la production de graphiques pour divers produits. La plupart ont leurs propres sites Web, où il est possible d'accéder à des informations cartographiques, telles que l'historique des prix, les volumes, les intérêts ouverts et les études techniques. Tous les sites Web d'information sur le café (tels que [www.theice.com](http://www.theice.com)) possèdent également une capacité de cartographie et d'analyse.

## Intérêt ouvert

Le total des positions longues ou courtes en circulation d'une chambre de compensation s'appelle l'intérêt ouvert. La taille de l'intérêt ouvert indique le degré de liquidité actuelle sur un marché donné.

Si un courtier qui est long sur un contrat à terme vend sa position à un autre négociant qui veut être long sur des contrats à terme, l'intérêt ouvert reste le même. Cependant, si la position est vendue à un négociant qui est court et clôture donc sa position, le volume des intérêts ouverts diminue.

Lorsque l'on examine l'intérêt ouvert, il est important de faire la distinction entre les types d'opérateurs entrant dans la bourse. Le terme « mains fortes » décrit ceux qui peuvent effectuer des paiements de marge sur une période prolongée. Les « mains faibles » sont des opérateurs qui ne peuvent pas facilement respecter les marges de variation substantielles exigées lorsque les prix évoluent de manière significative.

Les mains fortes résistent généralement aux variations de prix. Un type de main forte est l'opérateur qui utilise la bourse pour se couvrir. Un tel opérateur peut vouloir liquider une position en raison d'une opportunité, par exemple, de réaliser une opération dans le café physique. Les variations de prix n'affectent pas cet opérateur une fois l'opération de couverture commencée.

Un autre type de main forte est le spéculateur qui détient de grandes quantités de capital. Ces opérateurs peuvent supporter un revers de marché sans être contraints de vendre leurs positions car ils disposent des ressources financières pour couvrir les marges. Les petits spéculateurs non professionnels qui opèrent généralement par l'intermédiaire d'un courtier sont considérés comme des mains faibles car ils sont plus vulnérables aux variations de prix.

L'examen des prix isolément peut indiquer si les acheteurs ou les vendeurs dominent le marché, mais il ne distingue pas les nouveaux achats des opérations de couverture. Si les nouveaux achats sont l'activité prédominante, il est possible d'anticiper la poursuite de la tendance haussière du marché, car ces achats signalent que de nouveaux opérateurs entrent sur le marché dans l'espoir qu'il monte. Cependant, si ces achats sont en grande partie à des fins de couverture pour couvrir des positions courtes, le marché est considéré comme faible, car la pression d'achat s'atténue une fois ces positions courtes couvertes.

## Volume d'opérations

Le volume des opérations, ou chiffre d'affaires, est égal au nombre de transactions sur tous les contrats à terme pour un produit particulier un jour donné. Les analystes techniques considèrent le volume et l'intérêt ouvert comme des indicateurs du nombre de personnes ou du degré d'intérêt pour le marché et, par conséquent, de la probabilité d'une hausse des prix. Une augmentation progressive du volume lors d'une remontée des prix pourrait suggérer une poursuite de la tendance.

La hausse des volumes pourrait également résulter de l'anticipation d'une hausse des prix. Cela peut également indiquer que les négociants ayant des positions longues ou courtes quittent le marché en raison d'une baisse des prix. Le volume des échanges est un bon indicateur de l'ampleur du soutien extérieur apporté à un mouvement de prix sur le marché.

## Relation entre l'intérêt ouvert, le volume et le prix

Les éléments graphiques doivent être interprétés ensemble, car ils sont dénués de sens ou potentiellement trompeurs en eux-mêmes. L'analyse des changements dans l'intérêt ouvert et le volume ainsi que les graphiques des prix peuvent signaler certaines tendances.

Lorsque le volume et l'intérêt ouvert augmentent dans un contexte de hausse des prix, une tendance haussière se produit. Une augmentation des positions ouvertes découle de l'entrée continue de nouvelles positions longues et courtes sur le marché. Cependant, à chaque augmentation de prix ultérieure, les positions courtes qui sont précédemment entrées sur le marché subissent des pertes qui s'aggravent et sont plus difficiles à supporter. Finalement, les négociants ayant des positions courtes seront obligés d'acheter, ce qui ajoute une pression d'achat sur le marché.

La croissance persistante du volume et de l'intérêt ouvert, accompagnée d'une hausse des prix, est un bon indicateur d'un marché haussier. Dans ce scénario, davantage de nouveaux participants entrent sur le marché du côté long, à la recherche de niveaux plus élevés. Lorsque le volume et l'intérêt ouvert commencent à baisser, cela pourrait signaler un renversement de tendance. Pour le marché de New York, le rapport Commitment of Traders fournit une analyse puissante de l'intérêt ouvert, non seulement par catégorie de négociant, mais également par changement hebdomadaire.

Si le volume quotidien et l'intérêt ouvert baissent et que les prix baissent, une soi-disant tendance baissière est en mouvement. Lorsqu'il y a plus de vendeurs que d'acheteurs sur le marché, les positions longues subissent des pertes croissantes jusqu'à ce qu'elles soient forcées de prendre une position vendeuse. La baisse des volumes et la baisse des prix signifient qu'il faudra un certain temps avant que le prix le plus bas de cette tendance baissière ne soit atteint.

Une explosion de volume peut également indiquer un tournant sur le marché, si une journée de négociation à des niveaux de prix très élevés est enregistrée contre un volume très important et si des niveaux de volume inférieurs accompagnent les mouvements de prix ultérieurs, à la hausse ou à la baisse. C'est un bon signe qu'un renversement est imminent. De même, un effondrement des prix après une forte tendance baissière, enregistré contre un volume élevé, peut signaler la fin de la tendance baissière.



Dessin de graphique Forex et bureau avec café et articles sur fond de table.

## Cartographie

Les deux graphiques les plus couramment utilisés en analyse technique sont les graphiques à barres et les graphiques à points et chiffres. D'autres types d'analyse incluent les lignes de tendance, les moyennes mobiles et les stochastiques ou les probabilités.

Les graphiques à barres utilisent une barre verticale pour enregistrer la fourchette haute et basse d'un prix pour chaque jour de marché. La longueur de la barre indique la plage entre les cotations les plus élevées et les plus basses. Une petite ligne horizontale traverse la verticale au niveau du cours de clôture. Ainsi, sur une seule ligne par jour, il est possible d'afficher le cours de clôture ainsi que les cotations minimum et maximum enregistrées pour ce jour. Un enregistrement est réalisé quotidiennement, formant un schéma qui peut s'étendre sur plusieurs semaines, mois ou même années.

Certains chartistes insistent sur le fait qu'un nouveau graphique à barres doit être lancé dès qu'une nouvelle position à terme est ouverte. Cependant, il est courant de continuer le graphique d'origine avec la nouvelle position après la position qui vient d'expirer. Comme la nouvelle position peut avoir des remises ou des primes par rapport à l'ancienne position, le graphique doit être clairement marqué pour indiquer où commence la nouvelle position et où se termine l'ancienne position.

Le traçage continu peut être effectué de diverses manières. Une consiste à afficher la première position jusqu'à son expiration, puis à continuer avec la nouvelle première position. Une autre consiste à n'afficher qu'une seule position jusqu'à son expiration, puis à continuer avec le même mois de l'année suivante. L'inconvénient de la deuxième méthode est qu'une fois qu'une position expire, disons, en décembre 2021, et que la prochaine position prise est décembre 2022, les prix peuvent avoir changé de manière significative, de sorte que le graphique peut montrer une augmentation ou une diminution importante.

Les lignes de tendance sur les graphiques révèlent des changements de tendance importants, mais masquent des changements subtils dans les facteurs d'offre et de demande. La ligne de tendance est la mieux adaptée pour enregistrer les changements à long terme des indices ou d'autres données financières et économiques. Le marché enregistre trois types de tendances : une tendance haussière lorsque les prix augmentent, une tendance baissière lorsque les prix baissent et une tendance stable ou latérale lorsque les prix sont stables. Une tendance constante soutenue pendant une longue période est connue sous le nom de « zone de congestion ». Plus cette zone est grande, plus grande est la possibilité que le marché amorce une tendance définie, haussière ou baissière.

Les graphiques à points et chiffres diffèrent des graphiques à barres à deux égards importants. Premièrement, ils ignorent le passage du temps. Chaque colonne du graphique peut représenter n'importe quelle durée.

Deuxièmement, le volume des échanges est sans importance car il reflète simplement l'action des prix et ne contient aucune signification prédictive. La mesure du changement dans la direction des prix détermine à elle seule la configuration graphique. Les hypothèses sous-jacentes à ce graphique concernent principalement le prix des matières premières. On suppose que le prix, à un moment donné, est l'évaluation correcte de la marchandise. Ce prix est le consensus de tous les acheteurs et vendeurs du monde et résulte de toutes les forces qui régissent les lois de l'offre et de la demande.

De plus, aucune autre information ne doit être incluse dans ce graphique, car le prix est supposé refléter toutes les informations essentielles sur le produit.

Des graphiques en temps réel et différés peuvent être obtenus à partir de diverses sources, notamment [www.theice.com](http://www.theice.com), [www.tradingcharts.com](http://www.tradingcharts.com) et [www.coffeenetwork.com](http://www.coffeenetwork.com).

Les graphiques quotidiens et mensuels des prix à terme du café, offerts gratuitement par [www.futures.tradingcharts.com](http://www.futures.tradingcharts.com), sont facilement accessibles.

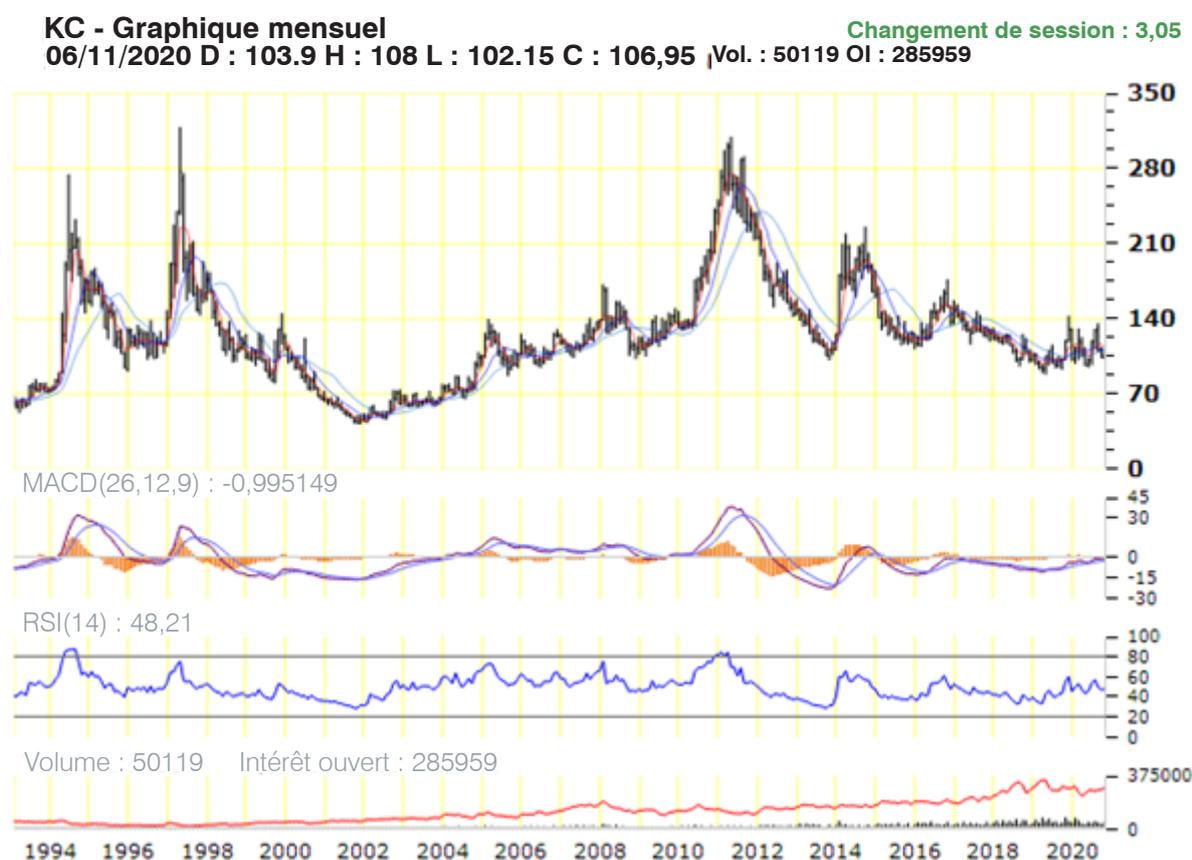
Figure 4 : Exemple de graphique quotidien des prix à terme du café



**Remarque :** MACD : Moyenne mobile convergence / divergence. RSI : Indice de force relative.

**Source :** TradingCharts.com, [www.futures.tradingcharts.com](http://www.futures.tradingcharts.com).

Figure 5 : Exemple de graphique mensuel des prix à terme du café



Source : TradingCharts.com, www.futures.tradingcharts.com

## La couverture expliquée

Les prix du café sont intrinsèquement instables. Que l'on soit producteur, exportateur, importateur ou torréfacteur, une stratégie de gestion de la volatilité des prix est essentielle. Pour les opérateurs utilisant des fonds empruntés, la plupart des banques insistent sur une solide stratégie de gestion des risques. La plupart de ces stratégies sont conçues à l'aide de contrats à terme et d'options sur le café pour compenser le risque de prix inhérent à la détention de stocks de café ou aux engagements de livraison de café.

Parfois, la couverture peut être effectuée en compensant la vente d'un type de café physique par l'achat d'un autre type. Ce type de couverture est très difficile, car le marché du café physique est moins liquide que les contrats à terme sur le café et il peut être difficile de trouver un acheteur à court terme pour ce café en particulier.

La couverture aide à gérer les risques posés par les mouvements de prix imprévus. Il existe de nombreuses stratégies de couverture. La plupart appellent à utiliser des contrats à terme ou des options sur le café pour compenser le risque de prix normal encouru soit (i) en détenant des stocks ou des inventaires de café invendus, ce qui est considéré comme étant physiquement long, soit par (ii) des ventes à terme de café pas encore acheté, ce qui est connu comme étant physiquement court.

Bien que la couverture n'élimine pas le risque, c'est un outil de gestion efficace pour l'atténuer. Les gestionnaires de risques professionnels, parfois appelés négociants, connaissent de nombreuses stratégies de couverture différentes et connaissent le type de protection des prix que chaque stratégie génère.

La couverture permet de compenser le risque de prix par le biais de transactions opposées mais correspondantes à la fois sur le café vert physique et sur les contrats à terme. Mais seul le risque de prix, et non le risque différentiel, peut être couvert. La couverture est devenue populaire, principalement parce que peu de banques financent des transactions où le risque de prix n'est pas géré. Mais la couverture sur des marchés extrêmement volatils nécessite des dépenses en capital de plus en plus importantes, atteignant parfois des niveaux inabornables pour tous, sauf les mains les plus fortes. Les stratégies de couverture réussies nécessitent donc le soutien de banques expérimentées, bien ancrées dans le financement du commerce des matières premières.

## Risques

Les producteurs de café sont naturellement « longs » sur le marché du café physique. Ils ont toujours du café qui est sujet à des changements de prix. Les producteurs possèdent des stocks de café déjà récolté ou de café encore sur les arbres. Ils ont également une future production de café qui est soumise aux fluctuations des prix sur le marché. Ils ne connaissent peut-être pas les quantités exactes de leur production future, mais les producteurs de café expérimentés ont une bonne idée de la quantité de production d'une plantation au cours d'une campagne agricole donnée. Par conséquent, la production de l'année suivante doit être considérée comme faisant partie de la position longue du producteur.

Les torréfacteurs sont naturellement en position courte sur le marché, car ils ont besoin d'acheter du café pour rester en activité. Les stocks et les achats à terme peuvent réduire le besoin d'acheter du café. Dans ce cas, ils torréfient ce qu'ils ont au fur et à mesure que les affaires se poursuivent et devront en acheter davantage au prix du marché. Les fluctuations de prix peuvent grandement affecter leur activité. Alors que les torréfacteurs ont une bonne idée de leur volume de ventes futures, ils n'ont aucune idée du prix qu'ils paieront, à moins qu'ils ne se couvrent.

Les exportateurs et les importateurs sont de véritables intermédiaires. Ils doivent acheter du café quand le producteur veut vendre, et vendre quand le torréfacteur veut acheter. Les exportateurs et les importateurs peuvent être naturellement en position longue ou courte, selon qu'ils ont plus d'achats ou de ventes dans leur position physique (café vert).

### Types de risque de prix

Avant qu'il n'y ait des marchés à terme actifs, le café était acheté et vendu à prix-fixes. Cela signifie que les contrats d'achat et de vente indiqueraient un montant simple par livre ou par tonne. C'est ce qu'on appelle aussi la tarification ferme.

Aujourd'hui, le café physique peut être commercialisé avec une tarification pure et simple. Un négociant qui achetait du café à \$1,60 la livre qui n'avait pas déjà été vendu (acheté longtemps) ne pouvait qu'espérer que le prix resterait le même ou augmenterait. Si un vendeur vendait du café à \$1,60 la livre qui n'avait pas déjà été acheté (vendu à découvert), l'espoir serait que le prix reste le même ou baisse. Chaque fois qu'un tel contrat est fermé, le négociant est exposé aux mouvements de prix sur le marché.

Un autre type de tarification est celle du café acheté ou vendu sur une base différentielle. Dans ce cas, il y a engagement de livrer ou de prendre livraison du café non pas à un prix-fixe, mais à une différence par rapport au marché à terme. Théoriquement, un négociant peut acheter ou vendre à une différence par rapport à n'importe quel prix publié (c'est-à-dire les indicateurs OIC), mais presque toutes les transactions différentielles sont effectuées par rapport aux marchés à terme.

Plus précisément, le café Robusta est normalement acheté ou vendu contre le contrat RM Robusta et le café Arabica est acheté ou vendu contre le contrat KC Arabica. Les contrats différentiels sont pour la plupart évalués par rapport aux marchés à terme car ils sont liquides et les prix peuvent être fixés à tout moment lorsque ces marchés sont ouverts.

Des différentiels relient les prix de types et de qualités très différents de café vert aux prix sur les marchés à terme où les qualités et les quantités standard sont négociées. Ces dernières années, l'augmentation de l'activité sur les marchés à terme s'est traduite par une plus grande volatilité des prix, souvent sans rapport avec les changements dans l'offre et la demande du café lui-même. En conséquence, les écarts pour de nombreuses origines individuelles fluctuent non seulement en réponse aux changements nationaux, par exemple en termes de qualité ou de disponibilité, mais aussi en raison de mouvements (parfois inattendus) sur les marchés à terme causés par des activités spéculatives.

#### Encadré 3 : Positions longues et courtes et « rallyes »

Longue signifie des actions invendues ou des positions achetées contre lesquelles il n'y a pas de vente correspondante. La quantité totale non compensée est la position longue.

Courte est le contraire : les ventes dépassent les stocks et on a des ventes exceptionnelles sans achats correspondants : la position courte. Lorsque les grands détenteurs vendent leurs positions longues, le marché parle de liquidation. Lorsque les négociants achètent contre des positions courtes, les rapports de marché parlent de couverture à découvert.

La hausse des prix du marché est connue sous le nom de rallye. Un rallye équivaut généralement à un mouvement rapide et substantiel à la hausse et peut être la conséquence d'une période prolongée de baisse ou de stagnation des prix.

**Source** : ITC, sources commerciales.

Il est important de noter que les différentiels comportent également un risque de volatilité des prix. Par exemple, le café colombien (Excelso UGQ) se négociant autour de ICE KC plus cts15 la livre a fortement augmenté en 2010 à ICE KC plus cts80 la livre. Quelqu'un qui avait vendu ce café à plus cts15 la livre et était maintenant obligé de le couvrir à plus cts80 la livre aurait perdu cts65 la livre sur le différentiel, avant même que le contrat lui-même ne soit fixé. Cet exemple est extrême, mais cela s'est produit et cela se reproduira probablement avec une certaine qualité de café.

Néanmoins, il est sûr de dire que les différentiels de prix sont moins volatils que les prix à terme. Avec les contrats différentiels ou à prix-à-fixer (PTBF), on peut réduire le risque de prix en prenant des positions, longues ou courtes, et mettre ces positions face à tous les outils de gestion des risques disponibles sur les marchés à terme et d'options.

Le risque ne peut pas être éliminé. Pourtant, la plupart des grands torréfacteurs achètent sur une base PTBF et toute personne souhaitant participer à leur entreprise doit comprendre ce type de commerce. Les contrats PTBF sont abordés plus loin dans ce chapitre.

## Avantages de la couverture

La couverture offre des avantages aux producteurs de matières premières et coûte relativement peu. La couverture avec des contrats à terme permet aux producteurs de verrouiller un prix qui reflète leurs objectifs commerciaux. Le producteur doit identifier le prix sur le marché à terme qui supporte le coût de production plus un profit. Si les prix baissent, le producteur atteint toujours quelque chose près des objectifs de prix initialement prévus.

Si les prix augmentent, cependant, le producteur renonce à une marge bénéficiaire plus importante. La perte de ce potentiel de profit supplémentaire (spéculatif) est compensée par la protection offerte contre les baisses dramatiques et dommageables du marché. Outre cet aspect assurance-prix de la couverture, il existe également d'autres avantages.

Premièrement, la couverture offre un mécanisme de tarification flexible. Les producteurs qui estiment avoir pris la mauvaise décision sur l'échange peuvent faire exécuter une commande alternative facilement et immédiatement.

Deuxièmement, les opérations de couverture n'impliquent que de petites dépenses initiales. Si le prix à terme augmente, le producteur qui a vendu des contrats à terme peut être invité à payer des marges supplémentaires et aurait besoin d'un financement supplémentaire, bien que cela soit compensé par une augmentation du prix du stock physique. Néanmoins, le besoin de financement supplémentaire pourrait devenir un problème pour le producteur.

Troisièmement, comme un contrat à terme offre une protection considérable des prix, les banques et autres institutions financières sont plus susceptibles de financer les producteurs, les exportateurs et les négociants qui couvrent leurs récoltes et leurs positions que ceux qui ne le font pas.

Enfin, les banques commerciales de matières premières et les fournisseurs de solutions de risque mettent en place différents instruments d'atténuation des risques qui sont adaptés aux exigences d'un client. Par exemple, une option de vente peut être graduée pour s'étendre sur la saison de commercialisation habituelle en répartissant des parts égales sur deux ou trois positions de négoce à terme à des prix d'exercice différents. Chaque portion individuelle peut ensuite être exercée individuellement.

Alternativement, les fournisseurs de solutions peuvent simplement garantir un prix minimum. Contre paiement d'une prime, ils s'engagent à combler tout écart entre le prix assuré (le prix minimum souhaité par le producteur) et le prix en vigueur pour les positions de négociation à terme indiquées (New York ou Londres), soit à une date donnée, soit sur la base du cours moyen sur plusieurs jours de bourse. Ce faisant, le producteur achète à un prix plancher, un prix garanti moins le coût de la prime.

## Couverture de vente

Un producteur, un exportateur, un transformateur, un importateur ou un négociant détenant des stocks invendus d'une marchandise veut se prémunir contre le risque de chute des prix. Ce risque est compensé par une vente à terme d'un tonnage correspondant sur le marché à terme : la position vendeur à terme ou couverture de vente. Si les prix baissent, les détenteurs de longues positions perdent sur leur café physique. Cependant, ils seraient compensés par les bénéfices réalisés à la bourse car le contrat à terme aurait été racheté à un prix inférieur. Cela repose sur l'hypothèse, généralement exacte, que les prix à terme diminuent lorsque les prix physiques baissent.



Un exemple simple serait celui, disons, d'un exportateur guatémaltèque qui, le 15 septembre, achète 1000 sacs de café Arabica lavé de première qualité prêt à être expédié en octobre. Comme il n'y aura peut-être pas au jour en question, d'acheteurs disposés à payer le prix demandé (base FAB port guatémaltèque), l'exportateur vend à la place quatre lots de la position New York C décembre. Il le fait parce que le prix obtenu est très proche de son prix demandé, plus ou moins le différentiel, pour le café physique.

Si le marché du café physique baisse, l'exportateur se protège de la baisse du prix auquel il pourrait éventuellement être amené à vendre en achetant dans sa vente à découvert de New York C décembre. Si le marché monte, il compense sa perte sur les contrats à terme de décembre avec le prix plus élevé qu'il reçoit lors de la vente des 1000 sacs de café physique, en supposant que les prix à terme et le prix du café physique évoluent en tandem.

Les différentiels sont généralement plus faibles lorsque les contrats à terme sont élevés et plus élevés lorsque les contrats à terme sont bas. Cependant, les différentiels peuvent être extrêmement volatiles. Bien que ces variations puissent parfois jouer en faveur d'un exportateur, à d'autres moments, elles peuvent être une mauvaise surprise. Les différentiels varient en raison de divers facteurs, notamment des problèmes de production ou d'approvisionnement à l'origine ou des influences extérieures sur les marchés à terme.

## Couverture d'achat

Les torréfacteurs peuvent avoir des clients qui souhaitent acheter un certain pourcentage de leurs demandes à prix fixe pour des livraisons mensuelles jusqu'à un an à l'avance. Mais il serait à la fois économiquement et physiquement peu pratique d'acheter du café vert au comptant, de le financer et de le stocker pendant cette période. Au lieu de cela, le torréfacteur peut acheter des positions à terme aussi loin que nécessaire pour couvrir la vente du café torréfié.

Cela permet au torréfacteur d'acheter un lot et une quantité spécifiques de café physique en cas de besoin, pour remplir ses engagements envers les clients. Lors de l'achat du café dont il a besoin, le torréfacteur peut vendre sa position en bourse ou l'offrir en tant que transaction contre valeur réelle.

Les revendeurs ou les importateurs qui ont conclu une vente à terme d'un maximum de 12 livraisons mensuelles avec un torréfacteur peuvent acheter les différents mois de négociation du contrat à terme pour protéger leur vente jusqu'à ce qu'ils soient en mesure d'acheter le café physique à livrer contre la vente à terme. Une fois le café physique acheté, ils revendent cette partie de leur position longue sur les contrats à terme sur la bourse. Comme dans la couverture de vente, les deux parties ont protégé leur risque de prix, quelles que soient les fluctuations du marché.

## Swap

Swap signifie troquer ou échanger, et cela s'applique également à la couverture. Par exemple, les producteurs peuvent échanger le risque de prix en renonçant aux bénéfices des futures hausses de prix en échange d'un prix minimum garanti. Un tel accord de swap pourrait même couvrir plus d'une campagne agricole, avec des tonnages et des dates de règlement fixés pour chaque trimestre. En d'autres termes, ces accords sont rédigés ou adaptés pour répondre à différentes exigences individuelles. Les swaps sont souvent mentionnés dans les rapports sur les marchés des matières premières mais, de manière générale, présentent un intérêt limité pour les exportateurs.

La fixation des prix nécessaire pour finaliser les échanges de café reposerait sur le marché à terme pertinent sans avoir réellement à négocier des contrats à terme. Cela évite les problèmes que l'utilisation des contrats à terme peut entraîner, comme la nécessité de sécuriser les investissements avec un dépôt, en particulier lorsqu'il s'agit de positions distantes. En outre, les opérations à terme ou les opérations de couverture ne répondent pas toujours aux exigences individuelles d'assurance des prix.

Les accords de swap sont négociés directement entre ceux qui souhaitent les acquérir et les fournisseurs de solutions disposés à les proposer ou à les signer. Étant donné que ces accords sont conclus en dehors des opérations formelles à terme, ils sont généralement appelés produits de gré à gré. Les swaps sont largement utilisés sur les marchés financiers et énergétiques, mais moins sur les marchés des matières premières agricoles. Néanmoins, leur demande est appelée à croître, en partie parce que les institutions financières sont de plus en plus averses au risque.

Ceci est pertinent car les deux parties dans un accord de swap sont confrontées à un risque de performance, en particulier pour les accords à plus long terme. Contrairement aux contrats à terme, il n'y a pas de mécanisme de compensation central pour les accords de swap agricoles et, par conséquent, un défaut de paiement est possible. Cela limite leur attrait en tant que véhicule d'assurance des prix.

Pour remédier à cette lacune, ICE à New York a introduit une facilité de compensation pour les swaps agricoles, initialement pour le sucre, le café et le cacao en février 2009. Cela renforce l'adéquation des mécanismes de swaps pour limiter le risque de prix et de crédit.

## Négociation à prix-à-fixe

La négociation décrite ci-dessus supposait que les acheteurs et les vendeurs travaillaient avec à prix-fixes ou prix fermes et se concentraient sur le marché primaire ou le risque de prix impliqué dans le prix du marché à terme. La couverture ne peut pas compenser le risque différentiel. Ces dernières années, un volume croissant de café physique a été négocié à prix-à-fixe par rapport aux marchés à terme. Ces types de contrats sont appelés contrats à prix-à-fixe.

Le contrat PTBF est un excellent outil pour gérer le risque de prix car il combine la couverture avec l'acte d'acheter ou de vendre du café physique. Grâce aux contrats PTBF, un risque de prix fermes se transforme en un risque de prix différentiel, qui est intrinsèquement moins volatil. De plus, une fois qu'un contrat PTBF est signé, l'acheteur et le vendeur peuvent fixer leurs prix respectifs (qui peuvent être différents) à chaque fois qu'un marché à terme est ouvert sans avoir à attendre une soumission ou une offre sur un marché physique qui peut manquer de liquidité.

Comme tout outil de gestion des risques, le PTBF peut causer plus de dégâts que de bien s'il est mal utilisé. Il existe de nombreux exemples de la manière dont les parties concluent des contrats PTBF sans savoir comment ils fonctionnent. Au lieu de gérer le risque, les parties peuvent inconsciemment augmenter leur exposition. Il existe des exemples connus d'exportateurs fixant les prix dans les contrats PTBF sans avoir réellement acheté le café vert physique ou retardant la fixation de prix longtemps après l'achat du café vert physique. Ce n'est pas de la gestion des risques, c'est de la pure spéculation.

Il n'en demeure pas moins qu'un contrat PTBF bien exécuté limite le risque de prix aux variations du différentiel de prix et permet de fixer les prix d'achat ou de vente chaque fois que les marchés à terme sont ouverts. Cependant, pour profiter de ce dernier attribut, les acheteurs et les vendeurs de contrats PTBF doivent avoir accès aux marchés à terme sur café.

Pour ce faire, un mois de livraison pertinent sur le marché à terme est choisi. Comme la qualité du café physique (le café vert) vaut plus ou moins que la qualité sur laquelle le contrat à terme est basé, la stipulation du prix se lira, par exemple, « New York C décembre plus (ou moins) cts3 la livre », ou « London Robusta November plus (ou moins) \$30 la tonne ». Le plus 3 ou plus 30 est le différentiel.

Le mois pertinent du marché à terme est généralement le mois négocié le plus proche du mois de livraison / expédition du café physique. Par exemple, le café colombien expédié en décembre s'échangerait normalement contre un contrat C de mars. Le nombre de contrats à terme utilisés pour fixer le prix de livraison physique est déterminé en prenant la quantité totale du contrat physique et en la divisant par la taille de chaque contrat à terme. S'il s'agit d'une fraction d'un contrat à terme, le nombre total de contrats est arrondi à la hausse ou à la baisse.

Toutes ces conditions contractuelles : différentiel, mois à terme, nombre de lots à terme, doivent être précisées lors de l'initiation du contrat.

Le contrat constitue un engagement ferme de livrer et d'accepter une quantité de café physique d'une qualité connue et dans des conditions établies. Ces conditions sont basées sur la cotation pour le mois de livraison spécifié du marché à terme au moment de la fixation du prix, plus ou moins le différentiel convenu. L'avantage pour l'acheteur et le vendeur est que chacun a obtenu un contrat pour du café physique, mais le prix reste ouvert.

En d'autres termes, l'acheteur a séparé la décision opérationnelle d'obtenir du café physique (évitant ainsi les problèmes de pénurie) de la décision financière de fixer le coût de ce café (que l'acheteur préfère reporter). Cet arrangement offre une flexibilité à la fois pour l'acheteur et le vendeur.

## Fixation de prix dans les contrats à prix-fixe

A côté du différentiel qui est déterminé lors de l'initiation du contrat, il existe trois autres prix : le prix que le vendeur a fixé, le prix que l'acheteur a fixé et le prix facturé.

Il est préférable, voire impératif, que les vendeurs et acheteurs de contrats PTBF aient accès, directement ou via un intermédiaire, à des comptes de négoce à terme. Pour les exportateurs ou producteurs qui n'ont pas de compte à terme, le compte de l'acheteur peut être utilisé pour les fixations de prix. Le vendeur peut fixer le prix de vente dans un contrat PTBF en vendant le nombre de contrats à terme spécifié dans le contrat. L'acheteur peut également fixer le prix d'achat en faisant l'inverse, en achetant.

Le prix facturé pour le contrat PTBF est fixé lorsque l'acheteur ou le vendeur cède ces lots à la contrepartie. En cas d'appel de l'acheteur PTBF, l'acheteur transfère les contrats à terme au vendeur. En cas d'appel vendeur PTBF, le vendeur transfère les courtes positions de son compte à terme pour compenser les longues positions sur le compte de l'acheteur, fixant le prix facturé.

Dans tous les contrats PTBF, le prix de vente du café est le prix facturé plus le profit ou la perte sur le compte à terme du vendeur. Le prix d'achat du café est le prix facturé plus le profit ou la perte sur le compte à terme de l'acheteur.

#### Encadré 4 : Transactions contre réel et commutations

##### Transactions contre réel

Pour cette transaction, l'acheteur et le vendeur de café vert doivent disposer d'un compte à terme. Ils doivent accepter d'effectuer une transaction à terme à un prix spécifique du même mois à terme et de la même quantité de lot, et définir le courtier que chaque partie utilise.

Les transactions contre réel sont utilisées pour autoriser tout niveau de prix que la position a atteint depuis son lancement. Cependant, en raison des règles financières plus strictes aujourd'hui, il est courant de s'entendre sur un niveau de prix qui a été négocié au cours de la journée où l'AA sera effectué ou d'utiliser le prix de règlement, qui est le cours de clôture d'un certain jour.

##### Commutation

La commutation est utilisée pour faire avancer une position à terme. Cela se fait en fermant un contrat du mois proche et en ouvrant un contrat du mois suivant, changeant ainsi leurs positions.

Par exemple, un exportateur de café avec une position longue physique sur le café doit garder la position couverte. À mesure que le temps passe, le premier jour de préavis approche et les contrats à terme expirent peu de temps après. Par conséquent, l'exportateur clôturera le contrat du mois proche avec une position à terme et déplacera la position à terme vers un mois de négociation plus éloigné. Cela se produira simultanément lors de l'achat ou de la vente de la commutation

*Source* : ITC, sources commerciales, ENCAFE Business School.

## Pourquoi vendre en PTBF ?

De nombreux exportateurs (qui font souvent office de transformateurs) doivent être constamment présents sur le marché, c'est-à-dire qu'ils doivent acheter quand leurs producteurs ou collecteurs veulent vendre. Mais acheter du café sans entrepôt peut être dangereux, c'est pourquoi de nombreux exportateurs (et leurs banquiers) préfèrent que ces achats aient une destination potentielle. Après tout, le commerce du café nécessite des fonds importants. La plupart des exportateurs utilisent des lignes de crédit et nécessitent donc l'approbation de la banque pour leurs opérations commerciales.

Mais vendre à prix-fixe pour des livraisons à terme sans avoir déjà le café est tout aussi dangereux. Les contrats PTBF permettent de fixer le prix à une date ultérieure, tout en offrant une garantie d'accueil pour le café qui sera acheté.

Dans sa forme la plus basique, les contrats de vente PTBF devraient être fixés lors de l'achat du café physique, éventuellement à chaque fois qu'un chargement de conteneur a été atteint. Dans ce cas, les contrats plus importants doivent permettre des fixations multiples de prix. La quantité de café à accumuler avant la fixation du prix est une décision individuelle, mais la vente PTBF est un outil de gestion des risques et n'est pas destinée à la spéculation.

Lorsque le vendeur demande la fixation du prix, l'acheteur vend le nombre approprié de contrats à terme de la manière qui aurait dû être convenue dans le contrat. Le vendeur peut donner à l'acheteur un ordre de fixation de prix différent, tel que « au marché » ou « à l'ouverture ». Dès que le prix du marché à terme se négocie au niveau sélectionné, la commande est exécutée et le prix est fixé. Ce genre d'opération nécessite la confiance entre les deux parties impliquées.

Le négoce PTBF est également risqué pour l'acheteur intermédiaire. Que se passe-t-il si l'exportateur / expéditeur demande la fixation du prix sans réellement détenir du café ? Ce faisant, l'exportateur devient pleinement exposé à la volatilité du marché. Si les choses tournent mal et que l'exportateur fait défaut, alors l'importateur qui a organisé la fixation de prix se trouve en grave difficulté. L'importateur devrait couvrir la totalité de la perte sur les contrats à terme et devrait toujours remplir le contrat de vente pour le café physique. C'est pourquoi certains acheteurs n'autorisent la fixation de prix qu'à partir d'une certaine date, notamment pour les contrats à terme prolongés.

## Éviter le piège de la fixation de prix

Une vente PTBF, c'est comme être un passager dans un ascenseur sans savoir s'il monte ou descend, « fixer le prix » étant représenté par les boutons d'étage. Si vous n'appuyez pas sur le bouton, vous risquez de vous retrouver dans un endroit inattendu.

Pour éviter de tomber dans le piège de la fixation de prix (une incapacité à décider), des « stops » internes doivent être mis en place pour s'assurer que la fixation de prix a lieu automatiquement lorsqu'un certain laps de temps s'est écoulé ou qu'un prix est atteint. Les ordres de fixation de prix peuvent être donnés sur la base du « valide jusqu'à annulation ». Cependant, dans une situation de marché très volatile et en évolution rapide, le phénomène de « gap trading » peut rendre difficile, voire impossible, l'exécution en temps opportun de ces ordres valides jusqu'à leur annulation.

Les producteurs ou exportateurs qui ont à la fois le café et une vente PTBF (c'est-à-dire qu'ils ont le différentiel, mais pas de prix de base) doivent comprendre que même s'ils ont éliminé le risque différentiel, la décision de ne pas fixer le prix les expose au risque de marché ou de prix. Certains contrats d'expédition permettent de retarder la fixation de prix, à la demande de l'exportateur, parfois même jusqu'à ce que les marchandises aient déjà été expédiées.

Lorsque les ventes à prix-fixe ne sont pas réalisables, une autre alternative simple consiste à vendre en prix-à-fixer et à fixer le prix immédiatement. Ceci fixe à la fois le prix à terme et le différentiel qui, ensemble, constituent le prix de vente final. Des préoccupations telles que « Le prix est-il fixé trop tôt ? » ou « Et si le marché s'améliorait ? » Peuvent être résolues en achetant également une option d'achat, en acceptant que le coût de celle-ci soit déduit du prix de vente des physiques.

## Marges

Les vendeurs doivent vendre des contrats à terme pour leur compte afin de verrouiller leur prix de vente sur un contrat PTBF, et les acheteurs doivent acheter des contrats à terme pour leur compte afin de verrouiller leur prix. Le compte à terme des deux parties reste ouvert jusqu'à ce que les lots soient transférés, compensant ainsi la transaction à terme (les positions longues moins les positions courtes doivent être égales à zéro).

Les options d'achat quotidiens doivent être payés pendant que les comptes à terme restent ouverts. Si le marché monte, les positions courtes paient la marge. Si le marché baisse, les positions longues paient la marge. Sur un contrat PTBF, les marges sont récupérées lorsque les transactions à terme sont cadrées, c'est-à-dire lorsque le café est livré et facturé.

Ne pas oublier cependant, qu'il peut s'écouler un long délai entre la fixation du prix et la livraison effective du café. Les parties doivent disposer de suffisamment de liquidités pour financer ces options d'achat de marge jusqu'à la livraison du café. La plupart des banquiers de produits de base suivent une option d'achat de marge et accordent un financement supplémentaire, mais seulement s'ils sont convaincus que le contrat PTBF est correctement exécuté et soutenu par du vrai café et un réel engagement à vendre.

## Options

Une autre approche de gestion des risques consiste à acheter ou à vendre des options sur contrats à terme comme assurance de prix. Les options donnent aux acheteurs le droit d'acheter ou de vendre une quantité déterminée d'un produit à un prix spécifié à une date future spécifique ou avant cette date. C'est pourquoi les options sont souvent appelées assurances. Cette assurance entraîne toujours des coûts, mais elle permet aux négociants de limiter les potentielles pertes sur le marché à terme sans avoir à payer d'appels de marge, qui contraignent leur liquidité financière. Il est important de noter que les options ne sont pas une assurance réelle, mais peuvent être utilisées de manière analogue.

Les options d'achat et de vente sont les deux types d'options de base.

Les négociants achètent des **options d'achat** en supposant que le prix du marché à terme augmentera. Elles leur donnent le droit, mais aucune obligation, d'acheter la marchandise sous-jacente (contrat de café à terme) à un prix convenu (appelé prix d'exercice). Les options sont intégrées dans un délai prédéfini avec une date d'expiration spécifique.

Les **options de vente** sont la transaction miroir des options d'achat. Elles donnent à l'acheteur le droit, mais aucune obligation, de vendre le produit sous-jacent (marché à terme du café) à un prix convenu dans un délai précis. Les négociants qui s'attendent à une baisse des prix du marché à terme achètent généralement ce type d'option.

Les acheteurs d'options d'achat peuvent exercer leurs options et obtenir la livraison d'une position longue à terme et mettre les acheteurs d'une position courte au prix d'exercice. L'exercice d'options d'achat n'a de sens commercial que si un prix d'exercice est inférieur au prix sous-jacent du marché à terme du café en vigueur au moment spécifié. Elles ont l'attribut « dans l'argent ». Si le prix du marché du café à terme est inférieur au prix d'exercice de l'appel, on parle d'« hors de l'argent ». Pour les options de vente, la logique inverse s'applique.

Lorsqu'un investisseur achète une option, le risque de perte est limité à la valeur de la prime payée pour l'option. L'option peut être exercée à tout moment, quelle que soit l'évolution du marché, il n'y a donc potentiellement aucune limite sur les rendements. De plus, les investisseurs ne sont pas tenus de déposer de marge lors de l'achat d'options. Les options fonctionnent comme une assurance, car le paiement d'une prime offre un niveau de protection contre les pertes.

En revanche, le risque est potentiellement illimité si l'on vend ou signe pour une nouvelle option. Le vendeur d'options reçoit une prime (rendement limité) et doit exécuter le contrat, quelle que soit l'évolution du marché (risque illimité). Les vendeurs d'options doivent maintenir des comptes sur marge. En raison du risque potentiellement illimité, seuls les opérateurs de couverture et les négociants expérimentés devraient envisager de vendre ou de signer des options.

Les options d'achat sont particulièrement intéressantes pour les associations de petits producteurs qui souhaitent établir un prix plancher (au-dessus des coûts de production) sans engager de capital sur un compte sur marge. Ils achètent une option de vente garantissant leurs coûts de production (en supposant que le prix du café à terme négocié à ce moment-là dépasse leur coût de production). Cela leur assure un prix plancher. Si le marché s'effondre, ils peuvent exécuter leur option de vente et protéger leur prix de vente. Si le marché monte, ils vendent à un prix plus élevé et laissent expirer l'option de vente.

Les options seules ou en combinaison avec des contrats à terme donnent également aux gestionnaires de risques une plus grande flexibilité dans la conception de leurs stratégies de couverture.

## Options de prix

Deux prix sont cotés pour les options, le prix d'exercice et la prime. Le prix d'exercice est le prix auquel l'option peut être exercée et est coté dans l'option. Le prix d'une option est basé sur trois facteurs : la valeur intrinsèque, le délai d'expiration (ou valeur temporelle) et la volatilité implicite. La prime (coût d'une option) est liée à la proximité du prix d'exercice avec le prix du marché en vigueur lors de la conclusion du contrat d'option. Comme pour les contrats à terme, il existe un commerce actif de contrats d'options.

Une classification des risques désignée par des lettres de l'alphabet grec détermine la prime :

- **Option Greek Delta.** Le montant par lequel le prix d'une option change si le prix du café à terme sous-jacent change de un.
- **Option Greek Gamma.** La sensibilité du delta d'une option aux variations du prix de l'entité sous-jacente. En d'autres termes, Gamma mesure le taux de variation de Delta par rapport à la variation du prix de l'entité sous-jacente.
- **Option Greek Theta.** Le montant par lequel le prix d'une option change lorsque le temps restant pour sa date d'expiration diminue d'un jour. Le prix de l'option diminue à mesure que le temps restant pour sa date d'expiration diminue. Ainsi, Theta est toujours négatif.
- **Option Greek Vega.** La volatilité implicite d'une action sous-jacente est l'un des facteurs les plus influents pour déterminer le prix d'une option. Vega mesure le montant par lequel le prix d'une option change lorsque la volatilité implicite du contrat à terme sous-jacent change de un.

La valeur intrinsèque d'une option est le prix d'exercice par rapport au prix réel du marché. Si cette valeur intrinsèque est négative, alors elle est considérée comme nulle. Pour illustrer, examinons ce scénario. Si les contrats à terme de décembre se négocient à cts154 la livre, alors une option d'achat de décembre avec un prix d'exercice de cts150 la livre pourrait être cotée à une prime de cts6,50 la livre. La valeur intrinsèque est alors de cts4 la livre car l'option est « in the money ». Mais une option d'achat de décembre avec un prix d'exercice de cts160 la livre pourrait se négocier à une prime de cts3 la livre, ce qui signifie que la valeur intrinsèque est nulle car l'option est « hors de l'argent ».

Bien entendu, un acheteur d'options peut choisir de payer une prime plus élevée pour un niveau de protection de prix plus élevé. La valeur temps de l'option détermine également la prime. Un délai plus long jusqu'à l'expiration de l'option augmente la probabilité que l'option soit exercée.

### Encadré 5 : Options dans l'argent ou hors de l'argent

Les options ont un prix d'exercice. Une option se négocie à un certain niveau de marché, et la différence entre le prix d'exercice et le niveau réel révèle si une option est dans l'argent ou hors de l'argent.

Une option dans l'argent a un niveau de marché déjà supérieur au prix d'exercice. Une option hors de l'argent n'a pas (encore) atteint le prix d'exercice.

**Source :** ITC, sources commerciales.

## OPTIONS HORS DE L'ARGENT

Les torréfacteurs vendent souvent des options de vente hors de l'argent, car ils sont toujours en position courte. Les producteurs peuvent vendre les options d'achat hors de l'argent, mais ils doivent être prudents, ne risquant qu'un faible pourcentage d'une récolte annuelle.

Certains grands producteurs, par exemple au Brésil, sont à l'aise de vendre des options d'achat malgré le risque infini. C'est parce que les producteurs sont toujours dans les positions longues du café. Ils ont des stocks de café et une production future sur les arbres. Si un marché à terme dépasse leur coût de production, ils vendent souvent une petite partie de leur production en vendant des options d'achat. Si ces options sont levées, ils peuvent mettre leur café contre les options levées, empochant le prix d'exercice et la prime.

C'est la même chose que de vendre des contrats à terme à terme, mais à une prime par rapport au marché à terme. L'inconvénient pour les producteurs est qu'ils doivent laisser le pourcentage d'option d'achat de leur récolte invendu, non couvert et sans prix fixé jusqu'à l'expiration des options d'achat. Si un producteur vendait tout et que les options d'achat en circulation étaient levées, le producteur serait net à découvert, au moins jusqu'à l'arrivée de la prochaine récolte.

La volatilité implicite, qui est basée sur une formule mathématique, évalue la prime sur la volatilité attendue du prix du contrat à terme sous-jacent. Il est important de réaliser que le prix d'une option peut changer en raison de facteurs de temps et de volatilité, même lorsque le prix à terme sous-jacent ne bouge pas.

Les stratégies d'options sont extrêmement diverses et presque toutes les stratégies peuvent être développées à l'aide d'options (évidemment à un coût et à un risque). Différents noms ont été attribués à diverses stratégies - strangles, condor, calendar spread, butterfly et bien d'autres.

La portée du négoce d'options est vaste et une explication de toutes les stratégies prendrait un livre en soi. Les options d'achat présentent peu d'intérêt direct pour les producteurs et les exportateurs. La vente ou la signature d'une d'options est réservée aux opérateurs de couverture expérimentés car, comme indiqué précédemment, elle implique un risque potentiellement illimité. Les deux, par conséquent, sortent du cadre de cette publication, mais de plus amples informations peuvent être obtenues auprès de l'Intercontinental Exchange.



## CHAPITRE 7

# ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ

INTRODUCTION AUX CONTRATS .....	226
DÉTAILS COMMERCIAUX D'UN CONTRAT .....	228
DOCUMENTS CONTRACTUELS .....	237
CONTRATS DE LA FÉDÉRATION EUROPÉENNE DU CAFÉ ET DE L'ASSOCIATION DU CAFÉ VERT .....	241
INCOTERMS® .....	243
LOGISTIQUE ET ASSURANCE .....	245
EXPÉDITION DANS DES CONTENEURS .....	252
S'ASSURER CONTRE LES DIFFÉRENTS RISQUES OPÉRATIONNELS.....	260
ARBITRAGE.....	265





Moulins à café alignés sur les étagères des magasins.

## ASPECTS COMMERCIAUX DU NÉGOCE DU CAFÉ

Le café est réputé être le deuxième produit le plus échangé après le pétrole. Bien que cela ait pu être vrai dans les années 1960 et 1970, ce n'est certainement plus qu'un mythe aujourd'hui. En fait, mesuré par sa valeur ou son volume, le commerce du café vert ne fait même pas partie du top cinq actuel.

Néanmoins, la taille du commerce international du café est massive. Plus de 130 millions de sacs de café sont exportés chaque année. C'est l'équivalent d'environ 400 000 chargements de conteneurs de 20 pieds. Bourrés dans le plus gros porte-conteneurs disponible (transportant 22 000 unités équivalentes à 20 pieds), environ 18 de ces navires seraient nécessaires pour transporter cette quantité. S'ils étaient empilés les uns sur les autres, ils atteindraient la hauteur des satellites en orbite terrestre basse (à des altitudes comprises entre 600 km et 2000 km).

C'est beaucoup de café, donc son commerce doit être bien organisé pour éviter des problèmes coûteux et des perturbations.

### Introduction aux contrats

Le commerce international du café serait impossible sans des accords généraux sur les conditions de vente de base. Sinon, il serait sans cesse nécessaire de répéter chaque stipulation du contrat pour chaque transaction, ce qui serait un processus très long et ouvert aux erreurs.

Pour éviter cela, le commerce du café a développé des contrats types. Ceux émis par la Fédération européenne du café (ECF) en Europe et Green Coffee Association (GCA) aux États-Unis sont les plus fréquemment utilisés.

De nombreux détails de transaction individuels doivent être convenus avant qu'un contrat ne soit conclu. Cependant, les conditions de vente de base, qui s'appliquent à chaque reprise peuvent être couvertes simplement et facilement en stipulant le formulaire type de contrat applicable. Néanmoins, une offre de vente (ou une offre d'achat) doit préciser la qualité, la quantité et le prix, le délai d'expédition, les conditions de vente, la date de validité de l'offre ou de l'enchère, etc.

Cette méthodologie a été organisée à plusieurs reprises et s'est avérée à la fois juste et transparente. Les détails sont précis, ils laissent donc peu de place à une mauvaise interprétation. Les faits sont transparents et compréhensibles pour toutes les parties concernées. Il y a aussi de l'espace pour des ajustements individuels, permettant une flexibilité.

## Une bonne préparation est primordiale

Ce chapitre examine les principaux détails nécessaires à toutes les parties concernées pour comprendre les règles de base du jeu. Une bonne préparation diminue les erreurs potentiellement évitables et rend le commerce du café plus rentable pour toutes les personnes concernées, des producteurs de café aux torréfacteurs.

La plupart des échanges de café sont basés sur de faibles marges et de gros volumes. Même des erreurs mineures peuvent faire basculer de rentabilité à la perte. Une communication rapide et efficace est impérative : s'il est notifié à temps, l'acheteur peut être en mesure de repositionner le contrat et de résoudre le problème. Si les acheteurs ne sont pas informés rapidement, il leur devient impossible de se protéger et, indirectement, souvent l'exportateur également.

S'il est clair que la qualité n'est pas ce qu'elle devrait être, le vendeur doit le dire à l'acheteur. Si une expédition est retardée, l'exportateur doit en informer immédiatement l'acheteur. Le contrat type européen pour le café (ESCC) stipule explicitement que l'acheteur doit être tenu informé sans délai. Si une réclamation est raisonnable, il faut la régler rapidement et efficacement. L'acheteur n'est pas un ennemi, mais un partenaire, et doit être traité comme tel.

Les dimensions sociales et environnementales jouent un rôle dans la qualité du café. Aujourd'hui, la plupart des évaluateurs de café s'accordent à dire que la qualité de la tasse dépend également de la qualité de l'environnement et de la vie des personnes qui produisent ce café. En termes simples, la durabilité est devenue une composante intrinsèque de la qualité.

Le café est un produit véritablement international. Ses chaînes d'approvisionnement s'étendent à travers le monde. Lors du déplacement de produits à travers le monde, il est presque impossible d'éviter les problèmes et les erreurs, les retards et même les catastrophes. Dans un tel cas, les règles les plus importantes doivent être préparées et l'acheteur tenu informé.

### Encadré 1 : Pourquoi le café se négocie-t-il en dollars ?

Cette question est souvent posée, en particulier lorsque le dollar des États-Unis est faible. Lorsque les monnaies locales des pays producteurs de café se renforcent face à la baisse du dollar, les producteurs souffrent ou n'en profitent pas, même si les prix mondiaux augmentent.

Quelles sont les possibilités de vendre dans des devises autres que le dollar américain, comme l'euro, d'autant plus que l'Union européenne est de loin le premier consommateur mondial de café ?

Cette question revêt plusieurs aspects. Cependant, les points ci-dessous suggèrent que bien que le changement soit toujours possible, il est peu probable pour le moment.

Le café est une denrée mondiale qui se négocie quotidiennement dans le monde entier. Il serait très difficile de maintenir cette liquidité mondiale si certains cafés étaient tarifés dans des devises différentes. Par exemple, en 1992, le marché du Robusta de Londres a abandonné la livre sterling au profit du dollar pour cette raison, facilitant ainsi l'arbitrage entre les marchés à terme de New York et de Londres.

La gestion du risque de prix deviendrait très difficile si le marché devait interpréter les mouvements des prix à terme et des prix des devises pour chaque opération de couverture. De plus, 80 à 90 % du marché est constitué de café ordinaire dont le prix est fixé et couvert par rapport aux marchés à terme de New York et de Londres, tous deux libellés en dollars. De plus, New York est de loin la première bourse à terme du monde et il est peu probable qu'elle s'éloigne du dollar des États-Unis. Enfin, l'utilisation de devises différentes dans une seule transaction pourrait avoir pour conséquence qu'une décision correcte sur le prix du café soit totalement compensée par une hypothèse erronée en ce qui concerne les devises.

Les monnaies de nombreux pays sont faiblement liées au dollar américain, dans le sens où elles suivent ou sont souvent liées aux mouvements du dollar, en particulier en Amérique latine, où les États-Unis sont le partenaire commercial prédominant. Ce n'est pas le cas dans la plupart des pays d'Afrique, où l'Union européenne joue ce rôle. Le marché américain continuera, bien entendu, à acheter en dollars et de nombreux pays producteurs, sinon tous, s'y plieront.

Si ailleurs le café était échangé dans une devise différente, cela pourrait fausser les prix et ajouter un arbitrage basé sur les devises à un commerce de café déjà spéculatif. Il faut également garder à l'esprit que les acheteurs se protégeront toujours. Si devoir acheter dans une devise différente peut occasionner plus de risque ou un inconvénient, cela sera pris en compte dans la transaction. Par conséquent, il est difficile pour les exportateurs individuels ou les petits pays producteurs de poursuivre dans cette voie, à moins qu'un tel changement ne s'inscrive dans le contexte d'un mouvement général de l'industrie, déclenché par un événement ou une situation externe.

**Source** : ITC.

## Détails commerciaux d'un contrat

La qualité peut être spécifiée de différentes manières.

### Spécification de la qualité : Sur descriptif

**Sur descriptif** : La qualité correspond généralement à un ensemble connu de paramètres relatifs au pays d'origine, à l'aspect vert et à la qualité de la tasse. La plupart des paramètres descriptifs sont sujets à diverses interprétations. Par exemple, dans la description « Pays XYZ Arabica grade un, qualité moyenne juste, récolte 2022, torréfié uniforme, tasse propre », les seules spécificités objectives sont que le café doit être de la récolte 2022 dans le pays XYZ et que la taille et le nombre de défauts doit correspondre à ce que le pays XYZ stipule pour l'Arabica de première qualité.

Un nombre croissant de contrats dans les segments de la qualité premium et spécialisée utilisent des descriptions de qualité selon la logique de la Specialty Coffee Association. La notation de la tasse (par exemple 86 points) ainsi que le nombre de défauts (par exemple, les grains de café vert n'ont pas plus de 5 défauts complets dans 300 g de café. Aucun défaut primaire n'est autorisé) doivent être spécifiés en conséquence.

De plus, le vendeur et l'acheteur doivent indiquer si des certifications sont requises, telles que Fairtrade, biologique, Rainforest Alliance, UTZ, etc. Ces paramètres font partie de la qualité convenue et nécessitent une documentation complète. Dans un tel cas, l'acheteur et le vendeur doivent être certifiés conformément à la norme convenue et se conformer à la chaîne de contrôle.

Quelques exemples de définitions de la qualité :

**Qualité moyenne juste** : Cela signifie essentiellement que le café représente la qualité moyenne de la récolte, mais il n'y a pas de norme définie pour cela. L'acheteur et le vendeur doivent se mettre d'accord sur des descriptions plus détaillées de la qualité.

**Torréfié uniforme** : Il s'agit du café torréfié qui ne contient pas trop de pâles (grains jaunes) et a une apparence raisonnablement uniforme.

**Tasse propre** : Indication que la tasse ne doit pas présenter de goût impur ou être de mauvais goût, mais rien de dit sur la qualité de la tasse. Néanmoins, les acheteurs savent à peu près quelle devrait être la qualité de la tasse. Si, par exemple, la tasse était complètement plate ou sans vie, ils diraient que cela n'est pas cohérent avec une qualité moyenne acceptable pour le pays XYZ.

Les qualités des segments premium et de spécialité ont une description plus détaillée et précise. Elle peut inclure la région ou l'emplacement exact d'où provient le café, son processus (lavé, naturel, miel), la taille du tamis, le nom de la parcelle ou de la plantation, un nom de coopérative ou le nom du producteur.

Le commerce de l'Arabica est largement basé sur des descriptions. Celles-ci traduisent assez bien la qualité vendue car la qualité de la tasse de l'Arabica ne fluctue normalement pas aussi largement que celle du Robusta. Les descriptions facilitent grandement le commerce du café, mais il ne faut jamais oublier que le torréfacteur (l'utilisateur final) tient toujours compte de la qualité de la tasse lorsqu'il évalue la qualité globale du café.

Néanmoins, les descriptions d'Arabica sont de plus en plus détaillées, montrant des remarques sur leur traitement (par exemple lavées ou naturelles) ainsi que des tailles de tamis et le nombre de défauts. Un bon traitement avec un nombre de défauts inférieur conduit souvent à un très bon profil de tasse.

#### Encadré 2 : Positions longues et courtes

La terminologie de longue et courte est couramment utilisée dans le commerce des matières premières. Elle s'applique également dans le commerce du café vert.

Une position longue ou longue, est détenue lorsque la quantité totale de café acheté dépasse la quantité totale de café vendu. Lorsque la quantité de café vendu dépasse la quantité achetée, cela s'appelle une courte ou une position courte.

Dans les cas où les quantités achetées et vendues sont similaires, on parle de position carrée ou neutre.

Prendre une position longue ou courte ne signifie pas toujours que quelqu'un profitera d'un marché en baisse ou en hausse. La position peut être utilisée comme protection ou elle peut parfois être simplement le résultat de la saisonnalité.

**Source** : ITC, sources commerciales.

## Spécification de la qualité : Sur la base d'échantillons

Les descriptions ne fournissent qu'un minimum de détails sur la qualité, elles sont donc rarement, voire jamais, utilisées pour le commerce du café de haute qualité. De plus, les acheteurs savent que différents vendeurs ont leur propre interprétation de la qualité moyenne juste et préfèrent traiter avec des expéditeurs dont l'interprétation est acceptable pour eux. Cependant, les négociants souhaitant vendre en position courte, le XYZ Arabica Grade 1 FAQ ne savent pas nécessairement à l'avance auprès de quel exportateur ils achèteront plus tard.

Dans ce cas, le terme « expéditeur de première classe » peut être ajouté à la description, ce qui veut dire qu'un exportateur réputé expédie le café. Mais le terme « première classe » est également sujet à interprétation, et le contrat devrait donc stipuler les noms des exportateurs qui peuvent expédier le café. Les grands torréfacteurs sont assez flexibles quant à l'origine du café standard. Pour élargir leurs options d'achat, ils peuvent laisser au vendeur, souvent une maison de commerce, la liberté de livrer une qualité convenue à partir d'un certain nombre d'origines et d'expéditeurs spécifiés.

**Sous réserve de l'approbation de l'échantillon (avant expédition) :** C'est une façon d'éliminer la plupart des risques de qualité inhérents à l'achat de café invisible auprès d'expéditeurs inconnus, car les acheteurs ne sont pas obligés d'accepter une expédition qu'ils n'ont pas préalablement approuvée. « Sous réserve de l'approbation de l'échantillon » oblige l'exportateur à fournir un **échantillon d'approbation avant l'expédition**.

Ici, il existe trois possibilités généralement reconnues :

- Sous réserve d'approbation de l'échantillon, pas d'approbation, pas de vente : Si l'échantillon n'est pas approuvé, le contrat est automatiquement résilié.
- Sous réserve de l'approbation de l'échantillon, base de répétition : Si le premier échantillon est rejeté, un deuxième voire un troisième échantillon peut être envoyé. Le contrat mentionne parfois combien d'échantillons ultérieurs peuvent être soumis. Cette option offre une sécurité de qualité maximale sans compromettre immédiatement le contrat et fonctionne bien dans les relations de longue date.
- Sous réserve d'approbation de l'échantillon, deux ou trois échantillons au choix de l'acheteur : Lorsque les exigences de qualité de l'acheteur sont très spécifiques et pour gagner du temps, plusieurs échantillons peuvent être soumis en même temps. Pour éviter toute confusion, ces contrats devraient stipuler si des échantillons répétés peuvent être envoyés ou si aucune approbation signifie aucune vente.

Théoriquement, un exportateur qui se sent lésé par ce qui semble être un rejet et une annulation déraisonnables (intentionnels) pourrait déclarer un différend et procéder à l'arbitrage. Cependant, les chances de succès seraient extrêmement minces, voire inexistantes, notamment parce qu'un groupe spécial d'arbitrage pourrait décider qu'il n'a pas compétence sur ce qui était, en substance, un contrat purement conditionnel qui n'est jamais devenu contraignant (parce que l'acheteur n'a pas approuvé un échantillon). Les exportateurs devraient donc être assez sélectifs lorsqu'ils acceptent de vendre sous réserve de l'approbation de l'échantillon.

**Échantillon de lot de stock :** La vente sur échantillon en stock évite les problèmes éventuels d'approbation. L'échantillon représente un colis qui est déjà en stock, il ne devrait donc y avoir aucune différence entre l'échantillon et l'expédition, y compris la taille du tamis (même si la taille du tamis n'a pas été stipulée). Le déroulement des affaires au quotidien deviendrait trop lourd si l'on insistait sur des échantillons de lots de stock pour toutes les transactions. Pour les exportateurs nouvellement établis, ou pour ceux qui souhaitent pénétrer un marché de niche ou commercialiser des cafés premium ou de spécialité, les lots en stock sont généralement la meilleure voie.

Une fois qu'une livraison satisfaisante a été effectuée, un exportateur peut souhaiter vendre à nouveau une qualité similaire. Plutôt que d'envoyer de nouveaux échantillons, l'exportateur peut proposer une « qualité égale au lot de stock X ». Cela garantit que le café est de qualité comparable et convient au même usage final que l'achat initial. Les mots « égal à » doivent être utilisés car l'échantillon n'a pas été tiré du nouveau lot de café.

Un exportateur qui estime que la qualité est très similaire, mais qu'un peu de latitude est nécessaire concernant la taille des grains ou l'aspect vert du café, peut dire « qualité à peu près égale au stock-lot X ». De telles stipulations se font généralement entre des parties dans une relation de longue date qui se connaissent bien.

**Échantillon de type :** Une fois que quelques transactions ont été conclues de manière satisfaisante, l'acheteur et le vendeur peuvent décider de faire de la qualité en question un type. Les deux parties sont maintenant convaincues que la qualité sera respectée et que les affaires pourront continuer sans échantillons (bien que certains torréfacteurs insisteront toujours sur les échantillons avant expédition). La qualité du type est généralement gardée confidentielle entre l'expéditeur et l'acheteur.

En termes généraux, les cafés de spécialité et premium sont principalement vendus sur la base d'échantillons, tandis que les qualités standard peuvent être commercialisées sur description. Dans la plupart des cas et quel que soit le segment de qualité, les échantillons avant expédition sont un moyen très efficace de minimiser les réclamations liées à la qualité. Par conséquent, il est extrêmement important que les échantillons avant expédition représentent avec précision le café qui est finalement expédié. Les écarts entre les échantillons avant expédition et les arrivées de café à destination entraîneront probablement une réclamation.

## Spécification de la quantité : Disponibilité

Un autre élément clé de tout contrat est la disponibilité du café. La quantité de café définie dans le contrat peut être exprimée en différentes unités. Il peut être échangé en kilogrammes, en tonnes métriques ou en sacs. Dans le cas des sacs, il est essentiel de définir la taille des sacs (par exemple, 60 kg, 69 kg, 70 kg) ou toute autre unité qui a été convenue.

La quantité peut être déterminée par l'unité de transport logistique la plus courante. C'est très souvent le conteneur. Un conteneur de 20 pieds peut contenir jusqu'à 21 tonnes de café.

L'exportateur doit être pleinement conscient de ne pas survendre et de gérer les stocks avec soin et précision. La survente peut causer des difficultés inutiles aux exportateurs.

## Spécification du prix : Prix ferme ou différentiel

Les prix du café vert peuvent changer quotidiennement car l'offre et la demande changent constamment. La qualité et la disponibilité d'un café particulier à un moment donné sont les principaux moteurs des négociations sur le prix. Les autres facteurs affectant la formation des prix comprennent les perturbations climatiques, les attentes du marché, les actions spéculatives et les changements de devises.

Les prix du café vert peuvent être fixes (également appelés prix fermes) ou non fixes. Dans ce dernier cas, le client et le fournisseur conviennent d'abord d'un différentiel de prix. Il s'agit de la différence entre le prix du marché à terme et le prix d'une qualité de café spécifique. Le différentiel prend en compte la disponibilité physique de cette qualité particulière, les conditions générales de vente, la situation de la monnaie locale par rapport au dollar américain, etc.

Les différentiels peuvent être extrêmement volatiles. Aucun mécanisme n'existe aujourd'hui pour compenser le risque différentiel.

Une fois le prix fixé, le différentiel est ajouté au prix du café à terme de ce moment spécifique pour un prix final.

Les prix sont généralement indiqués en cents de dollar US par livre (pour le café Arabica) ou en dollar US par tonne métrique ou \$/MT (pour le café Robusta). D'autres normes tarifaires existent également, telles que \$/46kg, \$/50kg ou \$/kg. Pour éviter des tracas inutiles lors des négociations, le nombre (par exemple 145) et les unités correspondantes (par exemple cts la livre) doivent être indiqués pour définir correctement le prix.

Lors de la discussion d'un contrat sur une base différentielle, il est important de définir le mois à terme correspondant et le marché à terme par rapport auquel la fixation de prix sera effectuée à un stade ultérieur. Il est également crucial de stipuler si l'acheteur ou le vendeur a le droit de fixer le prix dans le cadre du contrat [fixation de prix pour l'option d'achat (acheteur) ou pour l'option de vente (vendeur)] ainsi que le premier et le dernier moment pour la fixation de prix.

Encadré 3 : Mois d'expédition et mois à terme correspondants

Mois d'expédition de l'Arabica	Mois à terme de l'Arabica	Mois d'expédition Robusta	Mois à terme du Robusta
Décembre, janvier, février	Mars - KCH	Novembre, décembre	Janvier - RMF
Mars, avril	Mai - KCK	Janvier, février	Mars - RMH
Mai, juin	Juillet - KCN	Mars, avril	Mai - RMK
Juillet, août	Septembre - KCU	Mai, juin	Juillet - RMN
Septembre, octobre, novembre	Décembre - KCZ	Juillet, août	Septembre - RMU
		Septembre, octobre	Novembre - RMX

Source : Sources commerciales.



## La période d'expédition

La terminologie commerciale la plus fréquemment rencontrée comprend :

- **Période d'expédition** : Il s'agit généralement d'un mois ou d'une période spécifique au cours de laquelle l'expédition doit être effectuée, par exemple en février ou en février / mars ;
- **Expédition rapide** : Expédition sous 30 jours calendaires, à compter de la date du contrat ;
- **Expédition immédiate** : Expédition sous 15 jours calendaires, à compter de la date du contrat.

Informations complémentaires pouvant être incluses dans le contrat :

- **Marchandises ponctuelles** : Le café est déjà arrivé à sa destination d'expédition. Par exemple, il est disponible au départ de l'entrepôt de Hambourg.
- **À flot** : Le café est en route, c'est-à-dire à bord d'un navire qui est en navigation mais n'est pas encore arrivé.
- **Navire nommé (ou de substitution)** : L'expédition doit être effectuée sur un navire spécifié. L'ajout de « ou de substitution » garantit que l'expédition peut également être effectuée si la compagnie maritime annule le navire nommé ou le remplace par un autre. De nombreux contrats stipulent simplement la compagnie maritime qui doit transporter les marchandises.
- **Date d'expédition** : Date d'embarquement ou d'expédition mentionnée dans le connaissement. Les contrats doivent toujours stipuler à partir de quel(s) port(s) l'expédition doit être effectuée.

Des délais d'expédition plus courts réduisent l'exposition des torréfacteurs aux fluctuations du marché et assurent une planification physique et financière plus précise. Comme les acheteurs recherchent généralement moins d'exposition, les doubles mois ne sont pas courants. Par exemple, l'expédition en mars / avril signifie que l'expédition peut être effectuée à tout moment pendant une période de 61 jours, ce qui ne cadre pas avec la philosophie juste à temps de plus en plus répandue.

Cependant, les vendeurs dans les pays enclavés ou ceux dont les liaisons maritimes sont inefficaces sont souvent contraints de vendre en deux mois. En revanche, des pays comme le Brésil et la Colombie peuvent garantir que le café sera disponible en Europe dans un délai de 21 jours à compter de la date de vente (10 jours environ pour les États-Unis). L'incapacité à proposer des options d'expédition précises (navire nommé, expédition immédiate ou rapide, etc.) peut être un handicap marketing.

## Engagement de livraison

Les offres et les contrats doivent préciser le moment où l'exportateur a rempli son engagement de livraison, c'est-à-dire le moment où les risques et la responsabilité sont transférés à l'acheteur. Il existe plusieurs options pour définir le transfert de responsabilité.

**Franco à bord** : Les marchandises sont chargées aux frais du vendeur sur un navire à l'emplacement stipulé dans le contrat (par exemple, FAB Santos). Les responsabilités et les risques du vendeur prennent fin lorsque les marchandises franchissent le bastingage du navire. Dès lors, l'acheteur supporte tous les frais et risques.

En vertu du contrat ESCC, le prix au vendeur est exprimé en FAB. Cependant, il appartient à l'acheteur d'assurer la marchandise depuis le dernier lieu de stockage avant le chargement à bord, tel que l'entrepôt portuaire, ce qui n'est pas le cas dans le contrat GCA FAB. La plupart des contrats de café stipulent le prix aux vendeurs en termes de FAB, mais l'ESCC peut être décrit comme un contrat de coût et de fret mal défini. Le recours aux contrats franco transporteur (FCA) semble augmenter.

**Franco transporteur** : Dans les pays enclavés, la vente est souvent FCA, les acheteurs organisant eux-mêmes le transport jusqu'au port maritime le plus proche et le transport ultérieur par voie maritime. Les transporteurs internationaux, généralement liés aux compagnies maritimes, offrent souvent des services à guichet unique, prenant les marchandises en main, par exemple, à Kampala, en Ouganda, et les livrant à Hambourg, en Allemagne. Pour ce faire, ils utilisent un document unique appelé connaissement combiné couvrant à la fois le transport intérieur et le transport maritime.

Le risque de perte est transféré lorsque le café est livré au transporteur au lieu d'embarquement. Tous les frais de transport, y compris le chargement sur un navire océanique, un wagon, une remorque ou un camion (connaissement combiné), sont à la charge de l'acheteur. L'exportateur fournit les documents de dédouanement. À moins que des dispositions spéciales n'aient été prises avec le transporteur, ces expéditions doivent être remballées au port d'expédition si un connaissement inférieur au chargement du conteneur (LCL) est requis.

**Coût et fret (CFR)** : Le vendeur est responsable du paiement des frais et du fret (mais pas de l'assurance) jusqu'à la destination convenue.

**Coût, assurance et fret (CAF)** : Il est similaire au CFR, mais le vendeur est également responsable de la souscription et du paiement de l'assurance maritime jusqu'au point de déchargement convenu.

Tableau 1 : Les vendeurs sont responsables de la plupart des coûts

	FAB	CAF/CFR	FCA
Chargement dans les locaux du vendeur	S	S	S
Transport intérieur (à partir du lieu nommé)	S	S	B
Documents commerciaux à l'origine	S	S	S
Dédouanement à l'origine	S	S	S
Frais d'exportation	S	S	S
Frais de manutention au terminal de chargement	S	S	B
Fret maritime	B	S	B
Frais de manutention au terminal de déchargement	B	B	B

**Remarque** : S = vendeur ; B = acheteur

**Source** : ITC (2021).

Dans tous les cas, il appartient au vendeur de remettre les documents d'expédition à l'acheteur. Lorsqu'un conteneur est chargé sur un navire, un récépissé de second est délivré à l'agent du navire. C'est la base légale du connaissement, qui doit être préparé et émis immédiatement. Les expéditeurs ont droit au connaissement dès que les marchandises ont été chargées. Certains agents ne les libèrent qu'une fois qu'un navire a navigué, mais cela est incorrect et entraîne des coûts inutiles.

Le Guide des Incoterms® 2020 de la *Chambre de commerce internationale* contient une description plus détaillée de ces conditions d'expédition et d'autres. Cependant, les contrats standard utilisés dans le commerce du café stipulent ou impliquent tous que même dans le cadre d'une vente FAB, le vendeur est responsable de la réservation de l'espace de fret, de l'organisation de l'expédition et de la production d'un ensemble complet de documents d'expédition. Ces stipulations dans les contrats de café standard diffèrent et remplacent la définition Incoterms® de FAB.

## Fret maritime

La plupart des contrats de café sont effectivement FAB. Dans ce cas, l'acheteur paie le fret. Les acheteurs préfèrent cela parce qu'ils peuvent négocier des taux que les exportateurs individuels ou les pays producteurs peuvent ne pas être en mesure d'obtenir. C'est pourquoi les connaissements n'indiquent pas toujours les frais de transport, ou indiquent simplement « fret selon l'accord ».

Comme ils sont tenus de payer le fret, les acheteurs pensent qu'ils devraient également négocier les tarifs (et soutiennent, indirectement, qu'ils sont mieux placés pour le faire). C'est peut-être le cas, mais chaque fois que les frais de transport d'un port particulier augmentent, les acheteurs ajustent leurs calculs de coûts pour l'origine en question, car ce qui compte pour eux, c'est le coût au port de destination ou à l'usine de torréfaction. Si le taux de fret d'un certain pays augmente, les prix offerts pour le café de cette origine finissent par augmenter. Le prix au marché du café est comparé du point de vue du « coût au débarquement ».

Les frais de manutention au terminal constituent une part importante des coûts de transport de conteneurs et peuvent varier considérablement d'une compagnie maritime à l'autre, parfois au point qu'un taux de fret apparemment attractif ne l'est en fait pas du tout. Les exportateurs doivent se tenir au courant des frais de manutention au terminal imposés directement ou indirectement par les compagnies maritimes individuelles dans les ports qu'ils utilisent, car ils peuvent faire face à des coûts inattendus si les acheteurs spécifient une ligne dont les tarifs de fret sont faibles (avantage des acheteurs) mais dont les frais de manutention au terminal sont élevés (désavantage des expéditeurs).

## Poids

La plupart des contrats types stipulent que les vendeurs remboursent la perte de poids naturelle dépassant un certain pourcentage. C'est ce qu'on appelle la franchise de poids. Le café attire ou perd de l'humidité selon les conditions climatiques. Cela signifie qu'il peut perdre un peu de poids pendant le stockage et le transport.

Pour contrer cette perte de poids, certains exportateurs emballent un peu plus par sac qu'ils ne facturent. Cela permet de garantir que les poids à l'arrivée sont aussi proches que possible du poids d'expédition convenu. Les acheteurs savent par expérience à quelles pertes de poids s'attendre de la plupart des origines et en tiennent compte lors du calcul du coût à destination ou à l'usine de torréfaction. Cependant, l'expédition en vrac a considérablement réduit la perte de poids et, par conséquent, une telle franchise a été réduite au minimum (0,5 % dans le cadre des contrats ESCC et GCA).

Poids nets expédiés : Les poids établis au moment de l'expédition sont définitifs, sous réserve des stipulations du contrat type sous-jacent. Dans le cadre d'un contrat FCA, les parties peuvent également convenir que le poids net livré est définitif, ainsi que les procédures et conditions applicables.

Poids nets livrés ou poids nets débarqués : Les marchandises sont repesées à l'arrivée et le paiement final est effectué sur la base de cette nouvelle pesée.

Si les acheteurs ont des doutes quant à l'exactitude des poids d'expédition, ils peuvent avoir besoin d'un peseur indépendant pour superviser le pesage. Les vendeurs peuvent stipuler la même chose lorsqu'ils vendent des poids nets de base livrés<sup>184</sup> ou lorsque les poids sont contestés et qu'une nouvelle pesée est ordonnée.

## Conditions de paiement

Les conditions de paiement sont généralement, et judicieusement, convenues à l'avance, même lorsqu'il s'agit de traiter avec des partenaires commerciaux connus. Bien qu'il puisse en être autrement dans le cadre de relations commerciales de longue date, les conditions de paiement doivent toujours être précisées à l'avance, en particulier avec les nouveaux acheteurs.

### *Payer avec une lettre de crédit*

Dans le contexte du présent guide, une lettre de crédit est un contrat entre une banque et un vendeur par lequel la banque s'engage à payer au vendeur une somme convenue contre remise d'un ensemble convenu de documents d'expédition.

Un paiement contre une lettre de crédit exige que l'acheteur établisse une lettre de crédit avant que l'expédition n'ait lieu. Il s'agit d'un engagement de la banque de l'acheteur envers la banque du vendeur que le paiement sera effectué contre certains documents, tels que la facture, le certificat d'origine, la notation de poids, le certificat de qualité et le connaissement (pour le transport maritime) ou la lettre de voiture (pour le transport routier ou transports ferroviaires). L'exportateur doit vérifier que les documents spécifiés dans la lettre de crédit sont disponibles. Les acheteurs exigent parfois la vérification des documents par une ambassade ou un consulat non situé dans le pays de l'exportateur, ou ils peuvent inclure des documents que l'exportateur n'est pas contractuellement tenu de fournir.

La chronologie des lettres de crédit est très importante. La lettre de crédit doit être à la disposition de l'exportateur dès le premier jour de la période d'expédition convenue, et elle doit rester valable pour négociation pendant 21 jours calendaires après la dernière date à laquelle l'expédition est autorisée. Suivre attentivement la chronologie. Une fois la date d'expiration dépassée, la lettre de crédit n'est valable que dans la mesure où l'acheteur est disposé à la prolonger.

Si les conditions d'une lettre de crédit ne sont pas respectées, la banque de l'exportateur ne paiera pas l'exportateur tant que l'acheteur n'aura pas confirmé que tout est en ordre. Cela peut impliquer l'envoi des documents à l'étranger sans paiement. Si l'acheteur refuse d'effectuer le paiement à ce stade, l'exportateur peut se retrouver avec une expédition impayée dans un port étranger. On ne soulignera jamais assez l'importance de se conformer à toutes les conditions d'une lettre de crédit. Les exportateurs devraient toujours consulter leurs banquiers pour confirmer qu'une lettre de crédit est acceptable.

S'éloigner des lettres de crédit ordinaires (c.-à-d. révocables) ou non confirmées, car elles ne sont rien de plus qu'une promesse incertaine de payer si certains documents sont soumis. N'utiliser que des lettres de crédit irrévocables, qui ne peuvent être annulées une fois établies. L'exportateur peut être certain que les fonds seront disponibles si des documents valides sont présentés. Même ainsi, la banque de l'exportateur ne peut payer l'exportateur que lorsqu'elle a reçu les fonds de la banque qui a établi la lettre de crédit. Cela peut créer des problèmes si, par exemple, l'acheteur fait valoir que les documents ne sont pas corrects ou que la banque de l'acheteur tarde à effectuer le paiement.

Dans le cadre d'une lettre de crédit confirmée et irrévocable, la banque de l'exportateur confirme le paiement sur présentation en temps utile de documents valides, sans référence à la banque d'établissement. En ajoutant sa confirmation, la banque de l'exportateur garantit le paiement. Si la banque négociatrice découvre une anomalie mineure dans les documents, telle qu'une faute d'orthographe, elle peut toujours les négocier si l'exportateur signe une garantie qu'en cas de refus de l'acheteur, l'exportateur remboursera le paiement reçu jusqu'à ce que l'affaire soit réglée.

Chaque fois que les exportateurs estiment que des lettres de crédit sont nécessaires, ils doivent insister pour qu'elles soient confirmées et irrévocables. Même dans ce cas, il faut toujours veiller à ce que tous les détails soient respectés, même l'orthographe des mots et les marques d'expédition.

---

184. Les marchandises sont repesées à l'arrivée et le paiement final est effectué sur la base des poids alors établis.

## **Modes de paiement alternatifs**

Le paiement en espèces net contre documents lors de la première présentation est une autre condition de paiement possible. Ici, on s'attend à ce que l'acheteur paie lorsque les documents sont présentés pour la première fois. Les exportateurs acceptent ce mode de paiement s'ils connaissent bien leurs acheteurs et ont confiance en leur solidité financière et leur intégrité.

Un exportateur peut présenter les documents par l'intermédiaire de sa propre banque, qui demande ensuite à une banque correspondante à l'étranger de les présenter à l'acheteur, d'encaisser le paiement et de remettre les fonds, déduction faite de tous les frais de recouvrement, à la banque donneuse d'ordre pour le compte de l'exportateur. Cela inclut les frais prélevés par la banque de l'acheteur, qui agit désormais sur les instructions de la banque du vendeur et, par conséquent, du vendeur.

De cette façon, les documents restent dans le système bancaire jusqu'à réception du paiement, garantissant que l'exportateur ne perd pas le contrôle des marchandises. Les exportateurs qui ont besoin d'un paiement rapide peuvent demander à leurs propres banques d'avancer tout ou partie de la valeur de la facture. C'est ce qu'on appelle la négociation de documents. L'exportateur reste responsable de la transaction - si l'acheteur ne paie pas, la banque de l'exportateur exigera le remboursement de son argent.

Le paiement en espèces net contre des documents en fiducie est une variante de cette méthode. En supposant que la banque de l'exportateur ne s'y oppose pas, les documents peuvent également être envoyés directement à l'acheteur avec la demande d'effectuer le paiement à réception des documents. C'est ce qu'on appelle l'envoi de documents en fiducie. Comme le terme l'indique, la décision de le faire dépend entièrement de la confiance que les deux parties placent l'une envers l'autre.

Sous paiement comptant net contre documents à l'arrivée, le paiement est dû lorsque les marchandises arrivent au port de destination. Lorsqu'il vend sur cette base, un exportateur doit toujours stipuler que le paiement doit être effectué après l'expiration d'un certain délai, que les marchandises soient arrivées ou non. Cela protège contre les retards de paiement si, pour une raison quelconque, les marchandises arrivent avec des mois de retard ou n'arrivent pas du tout parce que le navire a été perdu. Les contrats doivent donc toujours stipuler « le paiement net en espèces contre les documents d'expédition à l'arrivée des marchandises à [destination] mais au plus tard 30 [ou 60] jours après la date du connaissance ».

## **Politique de crédit**

Les exportateurs doivent décider quelles conditions de paiement accepter. Ils doivent évaluer la situation financière de leurs acheteurs et agir en conséquence. Certaines informations peuvent être obtenues à partir de références bancaires qui indiquent la solvabilité d'un client. Bien que ces rapports soient utiles, ils ne peuvent fournir toutes les informations souhaitées et n'engagent aucune responsabilité de la part de la banque qui les émet. Les exportateurs utilisant des fonds de roulement empruntés sont généralement soumis à des conditions strictes concernant leurs acheteurs et les conditions de paiement qu'ils peuvent proposer.

Lorsqu'ils concluent des contrats et décident des conditions de paiement, les vendeurs doivent enquêter sur l'identité de leurs acheteurs. Les groupes commerciaux internationaux travaillent souvent par l'intermédiaire de filiales étrangères et locales dont les engagements ne sont pas nécessairement garantis par la maison mère, même s'ils peuvent négocier sous le même nom ou sous des noms similaires. En cas de doute, un vendeur peut exiger de la maison mère la garantie qu'elle accepte la responsabilité des contrats ou des documents remis à une filiale donnée.

Dans certains pays, les autorités monétaires dictent la politique de paiement pour les exportations, par exemple, en insistant pour que les lettres de crédit couvrent toutes les exportations pour éviter d'éventuelles pertes de change. Ce type de réglementation générale a pour résultat que certaines des plus grandes sociétés du monde avec des références irréprochables sont invitées à établir des lettres de crédit. De nombreux acheteurs refusent d'établir des lettres de crédit, et ceux qui les établissent en calculent le coût et les inconvénients. En fin de compte, c'est le caféiculteur qui paie pour une bureaucratie aussi restrictive.

## **Portée et validité d'une offre**

La portée et la validité d'une offre (ou soumission) doivent être précisées pour déterminer quand l'acceptation constitue un engagement ferme pour les deux parties.

Un exportateur souhaitant uniquement faire connaître une potentielle disponibilité pour un prix approximatif utilise une terminologie telle que « idée de prix » ou « nous offrons / devis sous réserve de disponibilité ou sous réserve d'inventu ». Pour l'acheteur, cela suggère qu'il a de bonnes chances d'obtenir le café en question si le prix indiqué est accepté. Bien que l'exportateur ne soit pas tenu de vendre, l'acheteur a des raisons d'être mécontent s'il refuse de le faire sans explication évidente (ou cherchait simplement des informations sur les prix).

Une offre ferme n'engage cependant le vendeur que si l'acheteur l'accepte dans un délai raisonnable. Le terme « raisonnable » est sujet à interprétation, les vendeurs doivent donc stipuler un délai après lequel l'offre expire. Les offres des acheteurs doivent également être spécifiques. « Sous réserve d'une réponse immédiate » signifie que la réponse doit être immédiate, mais même « immédiate » n'est pas précis. Il est toujours préférable de dire, par exemple, « sous réserve de répondre ici avant 15 h 00 notre heure ».

Le choix du délai dépend de la situation de l'exportateur et du type d'acheteur auquel l'offre est adressée. Un exportateur désireux de vendre peut souhaiter essayer plusieurs marchés en même temps. Les exportateurs qui ne disposent que de stocks limités du café en question ne peuvent pas faire d'offres fermes multiples et peuvent, à la place, proposer sous réserve de disponibilité ou sous réserve d'inventu. Alternativement, ils peuvent faire des offres fermes pour de courtes périodes à des acheteurs individuels. Inversement, ils peuvent donner à un acheteur ou, plus probablement, à un agent une journée entière pour étudier une offre, mais l'heure exacte à laquelle l'offre expire doit toujours être indiquée.

Les communications modernes offrent des échanges quasi instantanés, notamment par courrier électronique et autres outils numériques, permettant aux exportateurs de contacter rapidement de nombreux potentiels acheteurs. L'acceptation, verbale ou non, dans le délai d'une offre ou soumission ferme constitue un contrat ferme et contraignant. Les litiges peuvent être soumis à l'arbitrage, mais la meilleure approche consiste à s'assurer que le libellé des offres ou des soumissions est clair et précis.

Exemple : « Nous proposons une réponse ferme ici aujourd'hui avant 17 h 00 notre heure, 1 000 sacs XYZ Arabica Grade 1 selon l'échantillon 101 à cts170 la livre, FAB [port], NSW (poids net d'expédition), expédition février / mars 2022 notre option, paiement de [espèces nettes contre documents] première présentation ». Cela suppose que les parties se soient préalablement mises d'accord sur le modèle de contrat type applicable. Pour un nouvel acheteur, le contrat standard applicable doit également être mentionné.

Si un acheteur contre-offre un prix inférieur à une offre ferme, cela libère automatiquement le vendeur. L'offre n'est plus contraignante, car l'acheteur l'a rejetée par contre-offre. Si le vendeur rejette la contre-offre, l'acheteur ne peut pas revenir ultérieurement à l'offre initiale : cette offre ferme est devenue caduque lorsque l'acheteur a contré, à moins que le vendeur n'accepte de la réintégrer.

## Minimiser les pertes

Lorsque la perte est probable, le vendeur et l'acheteur doivent atténuer la perte autant que possible. Peu importe qui est tenu de payer, les deux parties sont responsables de minimiser les pertes.

Un bon exemple est lorsque des documents sont perdus. S'il est de la responsabilité du vendeur de les retracer et de les présenter dans les plus brefs délais, l'acheteur ne peut se contenter de laisser le café reposer sur le quai sous peine de pénalités de retard (surestaries, frais de conteneur, etc.). L'acheteur doit prendre toutes les mesures raisonnables pour réduire au minimum les frais de retard et, lorsqu'il réclame des dommages-intérêts, doit prouver à la fois le caractère raisonnable de la réclamation et que toutes les mesures possibles ont été prises pour maintenir la perte au minimum inévitable.

## Modifications des contrats types

Les contrats commerciaux sont souvent conclus avec des conditions autres que celles des formulaires de contrat standard, pourvu qu'ils soient bien compris et énoncés dans un langage non ambigu (ne laissant aucune place à des interprétations différentes). Par exemple, on pourrait accepter de modifier l'écart toléré dans la quantité d'expédition à l'article 1 du contrat ESCC de 3 % à 5 %. Dans ce cas, le contrat devrait inclure un paragraphe à l'effet que « L'article 2 de l'ESCC est modifié pour ce contrat d'un commun accord pour inclure par écrit une tolérance de 5 % ».

Si une modification du contrat est convenue, elle doit être confirmée par écrit et de préférence contresignée par les deux parties. L'ajout des mots « sans préjudice des termes et conditions d'origine du contrat » garantit que la modification n'entraîne pas de modifications involontaires ou imprévues du contrat d'origine. Si une modification n'est pas confirmée par écrit, l'une des parties pourra ultérieurement la répudier ou la contester. La mémoire humaine est faillible et il n'y a rien d'offensant à s'assurer que toutes les questions devant être enregistrées le sont effectivement.

Il en va de même pour les entreprises sous contrats GCA. Certains torréfacteurs nord-américains ont de petits livrets contenant leurs conditions générales exclusives, que tous les fournisseurs doivent accepter avant de pouvoir être des fournisseurs approuvés. Dans le contrat GCA XML (électronique), il existe un champ substantiel (350 caractères) d'exceptions autorisées.

## Utiliser des intermédiaires : qui est qui

### *Importateurs et négociants :*

Les négociants achètent ou vendent en leur nom et pour leur propre compte. L'intérêt croissant pour les cafés de spécialité et premium, accompagné de l'expansion de la scène des spécialités des troisième et quatrième vagues (voir chapitre 1), a incité les importateurs à s'approvisionner plus largement.

Les importateurs de café premium et de spécialité peuvent trouver les qualités souhaitées tout en assurant le contrôle qualité complexe requis pour ces produits haut de gamme. De plus, ils sont en mesure de fournir une expertise en marketing, un soutien financier et d'autres services liés au café vert, tels que la logistique, l'assurance et l'entreposage. Aujourd'hui, de nombreux importateurs coopèrent avec des producteurs de café et des exportateurs individuels pour promouvoir des types particuliers de café. Il s'agit d'une alternative potentiellement intéressante à l'option d'agence de commission.

Il est très important que les importateurs de café de spécialité disposent de stocks, afin que les cafés moins largement commercialisés puissent être immédiatement disponibles sur les principaux marchés d'importation. Les maisons de commerce plus grandes et plus intégrées verticalement gèrent généralement des qualités de café plus standard. C'est l'une des raisons pour lesquelles certaines multinationales du café vert ont acquis ou créé leurs propres divisions de négoce de café de spécialité, afin de séparer les deux types d'activité.

### *Agents (ou courtiers) :*

Il n'est pas toujours possible de traiter directement avec des acheteurs individuels sur plus que quelques marchés, en particulier lorsque des décalages horaires entrent en jeu. C'est pourquoi de nombreux exportateurs utilisent encore des agents. Un agent local est sur place, parle la langue du marché d'importation, connaît les acheteurs et peut généralement discuter d'un ensemble de pays producteurs avec l'acheteur, et non d'un seul pays comme c'est le cas avec un exportateur spécialisé. Cela fait d'un agent un interlocuteur intéressant qui est plus capable d'attirer l'attention d'un acheteur.

Et pour les exportateurs, les agents fournissent un flux d'informations bidirectionnel, car ils connaissent les conditions locales et ont souvent un aperçu des activités des concurrents.

Les accords d'agence doivent préciser ce que chaque partie est autorisée et censée faire. Si un agent se voit accorder l'exclusivité sur un marché donné (agence unique), l'exportateur peut exiger qu'il ne commercialise également aucun des concurrents directs de l'exportateur. Les grandes entreprises d'agence représentent parfois une écurie d'exportateurs, dont certains sont de la même origine. Les petits exportateurs devront peut-être l'accepter, car ils ne peuvent pas générer suffisamment d'affaires pour qu'une agence unique en vaille la peine pour l'agent. Les entreprises qui ne travaillent pas dans le cadre d'un véritable contrat d'agence fonctionnent en réalité davantage comme des canaux de vente privilégiés que comme de véritables agents.

Les courtiers travaillent dans une zone géographique donnée, réunissant acheteurs et vendeurs locaux. Comme les agents, ils déclarent les noms de l'acheteur et du vendeur. Ils reçoivent une commission, mais ne représentent pas un parti.

Les agents ou courtiers qui ne déclarent pas le nom de l'acheteur agissent comme des négociants car ils prennent le café en leur propre nom.



## Documents contractuels

Les transactions internationales sur le café sont exécutées par transfert de propriété plutôt que par transfert physique du café. Le connaissement, accompagné d'un ensemble de documents supplémentaires, appelés documents d'expédition, représente le titre des marchandises expédiées sous contrat par voie maritime d'un pays à un autre.

Le titre de propriété des marchandises déjà stockées au port ou au lieu de livraison dans le cadre d'un contrat au comptant peut être un récépissé d'entrepôt ou un mandat de stockage délivré par un entrepôt public reconnu. La seule différence entre la chaîne traditionnelle des documents papier et la documentation électronique est que les versions papier ont été largement supprimées. C'est pourquoi on l'appelle parfois négoce sans papier.

L'utilisation de la documentation électronique ne modifie pas la responsabilité contractuelle de l'acheteur ou du vendeur. Les seules différences résident dans la manière / le temps où les documents sont délivrés et dans la manière / le temps où ils sont mis à la disposition de l'acheteur.

Les documents d'expédition doivent être conformes à tous égards aux conditions du contrat entre les parties. S'ils ne le sont pas, un vendeur peut ne pas être payé à temps ou, dans des circonstances extrêmes, peut perdre l'argent. Les documents d'expédition doivent montrer ou déclarer que (i) ils représentent le café contracté et expédié, (ii) une série connue de règles d'expédition a été respectée et (iii) ils sont conformes à tous égards au contrat de vente entre les parties et au formulaire type de contrat sur lequel se fonde ce contrat de vente. Les documents d'expédition doivent également être présentés à temps.

### Lettre de crédit

Lorsqu'un paiement contre une lettre de crédit est stipulé, le vendeur doit obtenir dès que possible tous les détails de la lettre de crédit de l'acheteur. Cela permet de s'assurer que la documentation requise est disponible, qu'il y a suffisamment de temps pour obtenir cette documentation et qu'il existe des opportunités d'expédition appropriées vers le port de destination désigné dans le délai d'expédition stipulé.

L'ESCC exige uniquement qu'une lettre de crédit exhaustive et remplie soit utilisable dès le premier jour de la période contractuelle d'expédition, même si la lettre de crédit peut contenir des stipulations sur ce qui doit être fait avant le chargement. Par conséquent, il peut être judicieux de prévoir spécifiquement dans le contrat la réception anticipée de la lettre de crédit exhaustive et remplie. Les vendeurs doivent également s'assurer que la lettre de crédit reste valable pour la négociation des documents pendant au moins 21 jours après la date d'expédition.

L'ECF et le GCA le stipulent tous deux. Si la durée de validité n'est pas soigneusement vérifiée, on pourrait remplir toutes les conditions de la lettre de crédit pour finir par constater qu'elle est expirée.

Les acheteurs calculent tous les coûts (de FAB à la livraison à la destination finale) pour arriver au coût final « prix au débarquement à l'usine de torréfaction », en tenant compte de tous les coûts supplémentaires. Par exemple, une origine qui délivre habituellement des documents en retard (c'est-à-dire après l'arrivée du navire) est pénalisée, car l'acheteur prévoit cette éventualité dans le calcul jusqu'à « l'usine de torréfaction ».

### Destinations, expédition et conseils d'expédition

Il n'est pas facile pour le vendeur d'organiser l'expédition si le port de destination est inconnu. Pour les contrats d'expédition à terme ou FCA, l'ESCC stipule que le port d'embarquement doit être déclaré au plus tard le 14<sup>ème</sup> jour calendaire avant le premier jour de la période contractuelle d'expédition (GCA prévoit un préavis de 15 jours). Sinon, il pourrait ne pas être possible de terminer les processus requis pour l'expédition dans le délai convenu. Voir également « port de destination » pour en savoir plus sur la façon dont GCA aborde cet aspect particulier.

Pour les contrats d'expédition immédiate et rapide ou FCA, la destination doit être déclarée au plus tard le premier jour calendaire suivant la date de vente (et au moment du contrat par GCA).

L'expédition doit être effectuée lors de la dernière escale d'un navire au port de chargement convenu au cours de ce voyage particulier. Cette règle vise à exclure les navires qui font du commerce le long des côtes d'un pays avec plusieurs ports océaniques et ne voyagent que quand suffisamment de cargaisons ont été accumulées pour rendre le voyage principal plus rentable.

Le café doit être expédié d'un port à un port ou un connaissement de transport combiné émis par une compagnie maritime qui, utilisant un ou plusieurs navires, transporte les marchandises tout au long du voyage sans autre intervention du vendeur ou de l'acheteur. La ligne émet un connaissement au port d'origine pour couvrir l'ensemble du voyage, afin que l'acheteur puisse voir les détails de l'expédition sur le premier navire et réclamer le café à la destination finale d'un autre navire.

Le transbordement a lieu lorsque le premier navire décharge dans un port intermédiaire et que les marchandises sont rechargées sur un autre navire qui les amène à la destination finale. Cela se produit de plus en plus à mesure que les compagnies maritimes simplifient leurs opérations et que les porte-conteneurs deviennent plus gros.

En particulier, l'utilisation de conteneurs a encouragé le développement de centres d'expédition : des ports plus grands ou plus centraux qui sont alimentés en conteneurs depuis les ports périphériques par des navires collecteurs pour le chargement sur de grands navires porte-conteneurs.

Dès que les informations requises sont disponibles, le vendeur doit communiquer certaines précisions concernant l'expédition. C'est ce qu'on appelle les conseils d'expédition.

Pour une expédition à des conditions autres que CAF, que le vendeur assure, l'avis d'expédition permet à l'acheteur d'assurer l'expédition et soit de prendre les dispositions nécessaires pour la réceptionner au port de destination, soit de déclarer un port de destination facultatif à temps pour l'expédition entreprise pour y organiser la décharge. Une série de délais dans l'ESCC est conçue pour garantir que ces objectifs sont atteints et pour donner à l'acheteur la liberté de se procurer un colis de remplacement ailleurs si aucune expédition n'est prévue.

Les contrats ECF énumèrent les détails à inclure dans l'avis d'expédition ou de livraison. L'acheteur est en droit de recevoir un tel avis, un avis de retard d'expédition / de livraison, ou un avis de *force majeure*. Le défaut de recevoir un tel avis autorise théoriquement l'acheteur à résilier le contrat et à réclamer une indemnisation pour tout préjudice subi.

Des mesures de sécurité plus strictes aux ports d'entrée aux États-Unis et dans l'Union européenne obligent les expéditeurs à fournir des conseils d'expédition plus détaillés. Par exemple, GCA déclare que les conseils d'expédition pour certains contrats d'expédition doivent inclure toutes les informations requises par la Food and Drug Administration des États-Unis.

## Expéditions retardées

Le vendeur doit informer les acheteurs du retard d'expédition dès que, par exemple, ils se rendent compte qu'un navire peut ne pas charger dans le délai contractuel en raison de problèmes liés aux opérations du navire lui-même, comme un retard lors du voyage d'arrivée. Les vendeurs doivent également démontrer, à l'aide d'une preuve documentaire indépendante, qu'un retard d'expédition n'est pas de leur faute.

Si un problème d'une portée beaucoup plus étendue et d'une nature plus grave survient qui empêche le vendeur, ainsi que d'autres expéditeurs, d'expédier dans le délai contractuel, alors, en plus d'envoyer immédiatement la notification de retard d'expédition, le vendeur peut être en mesure de évoquer une *force majeure*.

Dans le cadre des contrats ECF, l'effet à la fois de l'avis de retard d'expédition (ou de livraison) et de l'avis de *force majeure* est initialement de prolonger le délai d'expédition. L'annulation du contrat s'ensuit si le problème persiste après cette période (bien que l'annulation soit plutôt inhabituelle). Cependant, GCA ne spécifie aucune extension et exclut explicitement les événements survenant avant l'arrivée des marchandises au port d'embarquement.

Les exportateurs expérimentés savent que l'admission rapide et franche des problèmes d'expédition les aide généralement à parvenir à un règlement à l'amiable avec leurs acheteurs. Ne pas expédier est déjà assez grave, mais ne pas tenir les acheteurs informés est encore pire, car cela les empêche de prendre d'autres dispositions à temps.

## Connaissance

Le connaissement contient généralement les éléments suivants :

- Les noms du vendeur d'origine (le chargeur), de l'acheteur (le destinataire) et, spécifié par l'acheteur, de la partie à qui la livraison doit être effectuée et qui doit être informée de l'arrivée de l'envoi (l'adresse de notification).
- Le numéro unique du connaissement, le nom du navire, le port de chargement, la destination et le nombre d'originaux émis.
- Détails de la cargaison et si expédié LCL/LCL ou chargement complet du conteneur / chargement complet du conteneur (FCL/FCL), ainsi que les numéros de conteneur et de scellé, lorsque l'expédition est dans des conteneurs.
- Une déclaration indiquant que le café est à bord ou expédié, c'est-à-dire qu'il n'est pas simplement reçu par la compagnie maritime pour expédition, et qu'il n'y a aucune trace de dommages au café (un connaissement propre) et la date d'expédition à bord.

Un connaissement LCL « reçu pour expédition » peut être acceptable si l'acheteur l'a préalablement accepté.

Les connaissements sont émis en séries d'originaux identiques, normalement deux ou trois, avec un nombre variable de copies non négociables à des fins d'enregistrement uniquement. Chaque original peut être utilisé indépendamment pour réclamer le café expédié, bien que la compagnie maritime à destination ne remette pas automatiquement les marchandises à toute personne détenant un connaissement original. Les connaissements précisent qui est autorisé à réclamer les marchandises.

## Titre et endossement d'un connaissance

Lorsque les connaissances sont établis ou endossés au nom d'un destinataire désigné, seul ce destinataire peut prendre livraison de l'envoi. Un connaissance établi au nom d'un destinataire désigné ne peut être endossé que par ce destinataire, et non par l'expéditeur. Une fois qu'un destinataire a été nommé, l'expéditeur d'origine n'a plus le pouvoir de modifier le connaissance en rapport avec le titre de l'expédition.

Si le destinataire n'est pas connu au moment où l'expéditeur donne les détails de l'expédition sur un navire donné, alors les connaissances peuvent également être faits à l'ordre. Dans ce cas, seule la partie pour laquelle est apposée la mention « livrer à ... » ou « livrer à l'ordre de ... » peut en prendre livraison. L'expéditeur qui est nommé sur le connaissance fait cet avenant. Les acheteurs stipulent occasionnellement dans leurs instructions d'expédition que les marchandises doivent être expédiées sur commande.

Un connaissance est un instrument négociable et peut être transmis par un expéditeur à un nombre quelconque de parties, chaque partie l'approuvant pour céder le titre à la partie suivante. La seule condition est que le titre ne puisse être cédé que par la partie indiquée sur la facture comme ayant le titre au moment en question. Tout manquement à cette condition rompt ce qu'on appelle la chaîne de titre. Toutes les cessions de titre supposées après une telle rupture sont invalides.

Avant de payer des documents, les acheteurs doivent examiner attentivement le connaissance pour s'assurer qu'ils y sont nommés en tant que destinataires, soit au recto, soit au verso dans un endossement. Dans ce dernier cas, les acheteurs s'assurent également que les avenants montrent une chaîne de titre ininterrompue jusqu'à eux.

La plus grande sécurité de toutes est assurée par l'émission ou l'endossement d'un effet à une banque désignée par l'acheteur avec instruction à la banque d'endosser et de remettre l'effet à l'acheteur lorsque et seulement lorsque le paiement a été effectué. Cela se fait principalement au moyen de lettres de crédit ou d'espèces contre documents par le biais de transactions de présentation bancaire.

## Envoi des connaissances

Étant donné qu'en théorie chaque connaissance original dans un ensemble peut être utilisé pour réclamer les marchandises à destination, un acheteur voudra avoir tous les originaux dans un ensemble avant d'effectuer le paiement. Les documents sont souvent acheminés en deux envois avec les connaissances séparés, simplement pour minimiser les risques de perte ou de retard. Le paiement n'a lieu que lorsque l'acheteur a reçu les deux envois, à moins que le premier ne contienne une garantie bancaire pour tout connaissance manquant. De nombreux exportateurs utilisent des services de messagerie et envoient tous les documents à la fois.

## Certificats

Les **certificats d'origine de l'OIC**, qui sont délivrés pour chaque expédition internationale de café des producteurs aux consommateurs (que le pays importateur soit ou non membre de l'Organisation Internationale du Café), sont utilisés pour surveiller le mouvement du café dans le monde. Les formulaires contiennent des précisions sur l'identité, la taille, l'origine, la destination et l'heure d'expédition des colis en question.

Ces certificats étaient particulièrement importants lorsque les quotas d'exportation de l'OIC étaient en vigueur, car ils étaient également utilisés pour faire respecter les limites des quotas pour les pays exportateurs individuels. Les certificats sont désormais moins importants et certains pays consommateurs n'y insistent plus. Mais il est dans l'intérêt des pays exportateurs de se conformer aux réglementations de l'OIC sur les certificats d'origine car elles permettent à l'OIC de surveiller les mouvements de café et de produire des statistiques précises sur les exportations de chaque pays.

De plus, les membres exportateurs de l'OIC sont tenus de s'assurer que tout le café délivré avec des certificats d'origine est conforme aux normes de qualité minimales indiquées par la résolution 407 de l'OIC.

**Certificats d'entrée préférentiels** : Les pays qui prélèvent des droits ou des taxes sur les importations de café accordent parfois des exonérations de droits à certains pays exportateurs. Le droit à la remise des frais ou de taxes s'obtient en présentant un certificat officiel d'exonération (EUR1, SPG et autres). Les contrats de vente individuels stipulent souvent qu'un certificat d'exemption doit être fourni le cas échéant. Cette attestation doit accompagner les documents d'expédition, faute de quoi l'acheteur pourra déduire la différence de droits de la facture et ne payer que le solde.

Le vendeur peut obtenir le remboursement du manque à gagner en soumettant rétroactivement le certificat requis, mais uniquement si l'acheteur peut l'obtenir dans le délai applicable auprès des autorités du pays importateur. Les vendeurs qui ne savent pas si un tel certificat est requis doivent s'approcher de leur chambre de commerce ou autorité commerciale locale. Noter également qu'en vertu de l'ESCC, un acheteur peut stipuler un pays d'importation autre que celui du port de destination.

**Certificats d'assurance :** Dans le cadre d'un contrat CAF, le vendeur doit fournir une attestation, délivrée par une compagnie d'assurances de premier ordre, attestant que l'assurance a été souscrite conformément aux termes du contrat de vente. Le certificat doit permettre à l'acheteur de déduire les pertes directement de la compagnie d'assurance. Le certificat confère au titulaire les droits et privilèges d'une police d'assurance maritime principale connue et stipulée qui peut couvrir un certain nombre d'expéditions. Le certificat représente la police et est transférable avec tous ses avantages par avenant au même titre que les connaissements.

**Autres certificats :** De nombreux autres certificats sont disponibles pour des exigences contractuelles particulières. Des organismes publics ou privés reconnus dans le pays d'origine en fournissent, comme les certificats de poids et de qualité. D'autres, tels que les certificats sanitaires, phytosanitaires et d'origine, sont souvent fournis sur demande par les organismes gouvernementaux, dans un format défini prescrit par la législation et les réglementations locales. La variété des formats disponibles pour les certificats à usage spécial est si grande qu'il n'est ni pratique ni utile d'en discuter ici.

Les expéditeurs doivent être familiarisés avec le format des certificats locaux et doivent enquêter sur leur disponibilité et leur coût avant de conclure une quelconque obligation contractuelle. Ne pas le faire peut les rendre incapables de fournir un document du tout ou peut nécessiter une augmentation de prix pour couvrir les coûts.

**Certificats de durabilité :** Si le café commercialisé est certifié selon une norme de durabilité (Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, biologique, etc.), l'acheteur est en droit de retenir le paiement des documents jusqu'à ce que l'exportateur fournisse un certificat de transaction correspondant ou une preuve d'enregistrement sur le marché concerné. Certains vendeurs inexpérimentés ne fournissent pas ces documents à temps et leur absence peut entraîner la rétention du fret au port de destination et entraîner une augmentation des frais portuaires.

De plus, les expéditeurs doivent savoir, lorsqu'ils vendent du café certifié, qu'ils ont besoin d'une licence ou d'une certification valide avant même que le café ne soit proposé à la vente. Des réductions de paiement sévères peuvent survenir en cas de non-conformité ou en l'absence de certification valide lors de la vente.

## Documents manquants et incorrects

Les vendeurs dans le cadre du contrat GCA doivent fournir une garantie émise par une banque aux États-Unis. Les exportateurs qui ne se sont pas arrangés avec une banque en Europe ou aux États-Unis pour émettre de telles garanties devraient envisager de spécifier dans tous leurs contrats que les garanties émises par une banque internationale de premier ordre sont acceptées.

En principe, un ensemble de documents d'expédition composé de documents et de garanties peut être acceptable. Le paiement peut être effectué et le café livré à un acheteur même si aucun document original et seules des garanties ont été transmises entre le vendeur et l'acheteur. Mais lorsque l'absence de documents empêche l'importation d'un envoi, les acheteurs ne paieront pas sur la base d'une garantie car ils ne pourront pas accéder à l'envoi.

Alors que les garanties bancaires du vendeur à l'acheteur sont généralement acceptables pour les documents contractuels manquants, les garanties pour les connaissements manquants doivent être établies à la compagnie maritime et transmises à l'acheteur. Les compagnies maritimes fournissent à cet effet leurs propres formulaires de garantie préimprimés.

Un acheteur peut également accepter la garantie personnelle du vendeur pour les documents manquants sans l'intervention d'une banque. Le vendeur peut prendre des mesures pour rectifier des erreurs dans les documents, en particulier lorsque les documents concernent le débarquement et l'importation rapides d'un envoi (par exemple, les connaissements) et lorsque le gain de temps en les modifiant sur place profite à l'acheteur ou évite des frais au vendeur. L'acheteur peut remettre les connaissements à l'agent de la compagnie maritime à destination. L'agent les modifie dès réception de l'autorisation du vendeur via l'agent de la compagnie maritime au port d'embarquement.

Parfois, un ensemble complet de documents est perdu ou détruit pendant le transit. Il peut alors être demandé à la compagnie maritime d'émettre des duplicata de factures en échange d'une garantie bancaire illimitée à titre d'indemnité contre une éventuelle responsabilité envers le titulaire des documents perdus.

En ce qui concerne les documents incorrects, les erreurs d'écriture évidentes qui n'affectent pas matériellement un document ne permettent pas à un acheteur de retarder ou de refuser le paiement en vertu de l'ESCC. Si des erreurs invalident un document ou affectent sa fiabilité, le document est considéré comme un document manquant et une garantie peut être présentée à sa place. Le vendeur renvoie ensuite le document lui-même pour réémission ou modification.

## Contrats de la Fédération européenne du café et de l'Association du café vert

Les modifications des contrats types sont rares, mais elles se produisent. Pour les contrats ECF, consulter la dernière version sur [www.ecf-coffee.org](http://www.ecf-coffee.org) - rechercher « Contrats » sous « Publications ». Pour les contrats GCA, consulter l'adresse [www.greencoffeeassociation.org](http://www.greencoffeeassociation.org) et rechercher « Contrats » sous « Ressources ».

### Principe primordial

Les formulaires de contrat standard énoncent les règles, pratiques et conditions généralement acceptées dans le commerce international du café dont la terminologie et la signification précise ont été normalisées sous l'égide de l'ECF en Europe et de GCA aux États-Unis. Les contrats GCA sont également disponibles en version électronique ou XML (langage de balisage extensible), accompagnés d'une lettre de fixation des prix, d'une lettre de fixation des prix pouvant être avancée et d'une lettre de déclaration de destination. Les fichiers de données sont disponibles gratuitement auprès de GCA à l'adresse [www.greencoffeeassociation.org](http://www.greencoffeeassociation.org). Pour plus d'informations sur l'utilisation des versions XML, les exportateurs doivent contacter leurs acheteurs ou agents américains.

L'ECF et GCA publient tous deux des contrats types traitant de différents types de transactions. La plupart du café est commercialisé à l'aide de ces contrats types. D'autres existent, mais sont rarement utilisés.

Les contrats ECF et GCA stipulent expressément qu'aucun contrat n'est subordonné à un autre et que chaque contrat doit être réglé entre acheteurs et vendeurs sans référence à d'autres contrats couvrant la même parcelle.

### Contrats de la Fédération européenne du café

Le Comité des associations européennes de marchands de café vert a publié le premier contrat européen pour le café en septembre 1956. Il était principalement destiné aux exportateurs des pays producteurs et aux négociants en Europe. Les associations professionnelles individuelles utilisaient (et certaines continuaient d'utiliser) leurs propres contrats types. Progressivement, cependant, avec la croissance du commerce au sein de l'Europe, le contrat européen pour le café est devenu le contrat par défaut reconnu.

Il y a eu un appel dans le commerce pour un contrat au comptant. En janvier 1983, le Comité des Associations Européennes du Café (le successeur des Associations européennes des marchands de café vert) a mis en vigueur le Contrat européen pour le café spot.

Jusqu'à là, les membres du Comité des associations européennes du café se réunissaient de manière informelle pour discuter de questions contractuelles. Lors de son assemblée générale annuelle de 1983 à Lille, en France, cependant, l'organisation a accepté d'établir une commission formelle des contrats. Le contrat européen pour le café en vrac a suivi en janvier 1995 et a été intégré au contrat européen pour le café en 2002.

Historiquement, le commerce du café vert avait supervisé les conditions contractuelles. Mais avec l'évolution des modes d'achat et la mise en place de leurs propres conditions spécifiques, les torréfacteurs se sont davantage intéressés aux contrats types. Pendant un certain temps, des représentants de l'Association européenne des associations de torréfacteurs ont assisté aux réunions de la Commission des contrats.

Créée en 1981, la Fédération européenne du café était la voix du Comité des associations européennes du café et de l'Association européenne des associations de torréfacteurs lorsque les deux associations ont convenu de travailler à l'unisson. Cependant, ils ont accepté de se dissoudre en 2005 et l'ECF a adopté des lois l'établissant comme l'organisme européen pour l'ensemble du commerce du café et de l'industrie.

En conséquence, les deux contrats types du Comité des associations européennes du café sont passés sous l'autorité de l'ECF lorsqu'un Comité des contrats formel a été établi. En 2012, l'ECF a publié le contrat de livraison européen de café et le contrat FCA.

De toute évidence, il n'était pas idéal pour l'ECF de publier quatre contrats types distincts. Le comité des marchés a donc été chargé d'intégrer les contrats. Cela a abouti au Contrat type européen pour le café.

L'ECF publie un code de bonnes pratiques qui sert de guide pour interpréter le contrat. Seule la version anglaise de l'ESCC est considérée comme officielle.

L'ESCC couvre trois types de contrats :

**Expédition :** Ces contrats sont généralement conclus sous les termes FCA, FAB, CFR ou CAF. Si la responsabilité du vendeur prend fin à la livraison au lieu désigné dans un contrat FCA, l'acheteur doit expédier la marchandise dans un délai stipulé pour bénéficier des obligations du vendeur en matière de poids et de qualité. En règle générale, les contrats CAF sont basés sur le poids chargé alors que les contrats FAB, CFR et CAF sont basés sur le poids expédié (ou poids débarqué pour les ventes CAF).

Lorsque le contrat européen pour le café a été adopté pour la première fois, il a été noté que dans le commerce du café, même si le prix est exprimé « franco à bord port d'embarquement », le contrat doit être considéré comme un contrat de coût et de fret mal défini (le fret étant sur le compte de l'acheteur). Par conséquent, les vendeurs FAB doivent non seulement réserver de l'espace, mais sont également responsables de l'expédition du café. Ils doivent également établir tous les documents d'expédition nécessaires. Par conséquent, leur responsabilité ne prend fin qu'au moment où le café franchit le bastingage du navire, précisément comme dans un contrat CFR.

Cependant, comme cela s'écarte de la pratique commerciale générale, cette obligation doit être clairement stipulée dans le contrat. Les acheteurs qui souhaitent acheter aux conditions FAB doivent le déclarer avant la conclusion du contrat et donner les instructions nécessaires aux vendeurs en temps voulu. Les contrats d'expédition couvrent essentiellement le mouvement du café du port d'expédition au port de destination. Cependant, les acheteurs organisent généralement le transport du café sans déchargement complet ni rechargement, ils ont donc le droit de prendre des dispositions pour le transport des conteneurs dans les conditions stipulées.

**Livraison :** Ces contrats sont généralement envisagés pour être conclus pour du café à livrer en un lieu convenu en Europe, base in/ex store ou FCA. Le café finalement offert dans le cadre d'un contrat de livraison ne sera pas nécessairement localisé en Europe au moment de la vente et, surtout, tout manquement du vendeur à obtenir du café ne libère pas le vendeur de l'obligation de soumissionner.

**Spot :** Le café spot est un café déposé dans un entrepôt en Europe au moment de la vente. Habituellement, les conditions sont in/ex store, FAB, FCA, DAT, DAP ou DDP.

Consulter [www.ecf-coffee.org](http://www.ecf-coffee.org) pour le contrat complet.

## Contrats de l'Association du Café Vert

De nombreux torréfacteurs nord-américains achètent leur café ex dock. Cela signifie que l'importateur / la maison de commerce s'occupe de toutes les formalités d'expédition et de débarquement, y compris le dédouanement et le passage du contrôle sanitaire obligatoire de la FDA, qui est particulier aux États-Unis.

Tous les contrats d'importation aux États-Unis portent le cachet de la clause « Pas de laissez-passer - pas de vente ». Cela signifie que si tout ou partie du café n'est pas admis au port de destination dans son état d'origine en raison du non-respect des exigences légales, le contrat est réputé nul et non avenu en ce qui concerne la partie du café qui n'est pas admise dans son état au point de rejet.

De plus, tout paiement effectué pour tout café refusé à l'entrée doit être remboursé dans les 10 jours calendaires suivant le refus d'entrée<sup>185</sup>. Si le café se voit refuser l'entrée en vertu d'un contrat ne portant pas ce cachet, en plus d'avoir à rembourser le paiement, le vendeur peut également être tenu d'effectuer une livraison de remplacement dans les 30 jours.

Les contrats doivent stipuler s'ils couvrent le café de qualité commerciale ou de spécialité. Cela détermine le type d'arbitrage qui serait tenu. Si rien n'est spécifié, le contrat est automatiquement supposé couvrir le café de qualité commerciale.

Il existe neuf types de contrats GCA. Quatre traitent du café vendu à l'extérieur du pays de destination, quatre traitent du café vendu à l'intérieur du pays de destination et un traite du café livré à la frontière. La principale distinction entre les types de contrat est la façon dont les coûts et les risques sont répartis entre les parties<sup>186</sup>.

En plus des contrats FCA, FAB, CFR et CAF, il existe également :

**Livré à la frontière :** En vertu de ces contrats, le risque de perte est transféré lorsque le café est livré à un point nommé à la frontière. La livraison a lieu une fois que la remorque, le camion ou le wagon arrive et que le café est autorisé à l'exportation, mais pas à l'importation.

**Ex dock :** Lorsque le café est vendu ex dock, le transfert du risque de perte a lieu sur le quai du port de destination, après que tous les frais de fret maritime et de manutention au terminal ont été payés, et après que l'entrée en douane et toutes les réglementations gouvernementales ont été satisfaites.

Les **contrats départ entrepôt, livrés et spot** sortent du cadre des activités d'exportation normales et ne sont pas abordés ici.

185. Pour plus d'informations à ce sujet, consulter le site [www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov) ou commander la brochure d'information intitulée « Santé et sécurité dans l'importation de café vert aux États-Unis » auprès de National Coffee Association.

186. Les contrats complets sont disponibles sur [www.greencoffeeassociation.org](http://www.greencoffeeassociation.org)

**Prix-à-fixer** : Non abordé dans l'ESCC. Cependant, GCA stipule que les contrats PTBF doivent spécifier le différentiel (valeur) qui est ajouté ou soustrait d'une base de prix convenue. Le cas échéant, le nombre de lots de contrats à terme sur café doit également être mentionné, ainsi que si l'acheteur ou le vendeur a le droit d'exécuter la fixation.

Si une marge est payable entre le moment de la fixation du prix et le moment de l'expédition / livraison, elle doit être déterminée lors de la rédaction du contrat. Enfin, la première et la dernière date de fixation de prix doivent également être précisées au moment du contrat. Toute modification doit se faire d'un commun accord et par écrit.

**Incoterms®** : Les contrats ECF et GCA n'y font pas référence : non pas à cause d'une disqualification ou d'un désaccord, mais parce que les Incoterms® sont un ensemble général, et non spécifique au café, de définitions du commerce international. L'exclusion vise uniquement à sauvegarder le statut autonome et la clarté des contrats ECF et GCA qui ont été rédigés pour le commerce du café.

## Incoterms®

Les Incoterms® sont des définitions standard du commerce international utilisées chaque jour dans d'innombrables contrats : nationaux et internationaux. Les contrats types de la Chambre de commerce internationale (CCI) facilitent le commerce, en particulier pour les petites entreprises qui peuvent ne pas avoir accès à des conseils juridiques adéquats. Cependant, ils ne s'appliquent pas aux formulaires types de contrat autonomes pour les expéditions de café vert de l'ECF et de GCA.

Néanmoins, certains exportateurs préfèrent appliquer au moins certaines définitions utilisées par les Incoterms® à leurs expéditions de café vert (pour lesquelles, bien sûr, l'accord de l'acheteur est nécessaire). En outre, les formulaires de contrat standard ECF/GCA ne couvrent pas l'exportation de produits manufacturés, tels que le café torréfié et conditionné.

La Chambre de commerce internationale (CCI) établie à Paris a été créée en 1919. Depuis lors, elle s'est développée pour devenir une organisation commerciale mondiale avec des milliers d'entreprises et d'associations membres dans 120 pays représentant tous les principaux secteurs industriels et de services. Aujourd'hui, la CCI est également le principal partenaire commercial des Nations Unies et de ses agences affiliées en matière de commerce international.

La CCI a publié divers ensembles de règles et de normes internationalement reconnues depuis 1936. Les plus connues du commerce du café sont probablement les Incoterms® elles-mêmes et Douanes et pratiques uniformes pour les crédits documentaires (UCP 600).

Les experts et les praticiens réunis par la CCI ont développé et maintenu les règles Incoterms®, qui sont la norme en matière d'établissement de règles commerciales internationales. Elles aident les négociants à éviter les malentendus coûteux en clarifiant les tâches, les coûts et les risques impliqués dans la livraison des marchandises des vendeurs aux acheteurs. La Commission des Nations Unies pour le droit commercial international ([www.uncitral.org](http://www.uncitral.org)), qui formule et régit le commerce international en coopération avec l'Organisation mondiale du commerce, reconnaît les règles Incoterms® comme la norme mondiale pour l'interprétation des termes les plus courants dans le commerce extérieur.

Les conditions sont périodiquement mises à jour, la dernière version étant les Incoterms® 2020. Cependant, les parties à un contrat peuvent convenir d'utiliser une version antérieure. Dans ce cas, elles doivent préciser sur quelle version le contrat est basé (par exemple, Incoterms® 2010).

L'ensemble complet des règles Incoterms® 2020 peut être obtenu sur le site Web de la CCI ([www.iccwbo.org/incoterms](http://www.iccwbo.org/incoterms)). Les notes d'orientation expliquent les principes fondamentaux de chaque règle Incoterms®, par exemple quand elle doit être utilisée, quand le risque est transféré et comment les coûts sont répartis entre le vendeur et l'acheteur. Les notes d'orientation ne font pas partie des règles Incoterms® 2020 actuelles, mais sont destinées à aider l'utilisateur à se diriger avec précision et efficacité vers la règle Incoterms® appropriée pour une transaction particulière.

La CCI propose également un tableau mural utile illustrant les obligations de chaque partie dans différentes conditions de livraison.

## Types de règles

Les Incoterms® définissent deux classes distinctes de règles.

### 1. Règles pour tout mode de transport :

- EXW : Ex works
- FCA : Franco transporteur
- CPT : Transport payé jusqu'à
- CIP : Transport et assurance payés à DAT : Livré au terminal
- DAP : Livré sur place
- DDP : Livré droits acquittés

Cette classe comprend les sept règles Incoterms® 2020 qui peuvent être utilisées quel que soit le mode de transport sélectionné et qu'importe qu'un ou plusieurs modes de transport soient utilisés. Elles peuvent être utilisées même lorsqu'il n'y a pas de transport maritime. Il est important de se rappeler, cependant, que ces règles peuvent être appliquées lorsqu'un navire est utilisé pour une partie du transport.

### 2. Règles pour le transport maritime et fluvial :

- FAS : Franco le long du navire
- FAB : Franco à bord
- CFR : Coût et fret
- CAF : Coût, assurance et fret

Dans cette classe de règles Incoterms® 2020, le point de livraison et le lieu d'acheminement des marchandises jusqu'à l'acheteur sont tous deux des ports, d'où le label règles maritimes et fluviales. En vertu des trois dernières règles Incoterms®, toute mention du bastinage du navire comme point de livraison a été omise au profit des marchandises livrées lorsqu'elles sont à bord du navire. Cela reflète plus fidèlement la réalité commerciale moderne et évite l'image un peu datée du risque d'aller et venir sur une ligne perpendiculaire imaginaire.

## Frais de manutention aux terminaux

En vertu des règles Incoterms® pour CPT, CIP, CFR, CAF, DAT, DAP et DDP, le vendeur doit organiser le transport des marchandises jusqu'à la destination convenue. Alors que le vendeur paie le fret directement, il est en fait couvert par l'acheteur, car le vendeur inclut normalement les frais de transport dans le prix de vente total.

Les frais de transport incluent parfois les frais de manutention et de déplacement des marchandises dans les installations portuaires ou de terminaux à conteneurs. Le transporteur ou l'exploitant du terminal peut très bien facturer ces frais à l'acheteur qui reçoit les marchandises. Dans ces circonstances, l'acheteur voudra éviter de payer deux fois le même service : une fois au vendeur dans le cadre du prix de vente total et une fois indépendamment au transporteur ou à l'opérateur du terminal. Les règles Incoterms® 2020 cherchent à éviter que cela ne se produise en répartissant clairement ces coûts dans les articles A6/B6 des règles Incoterms® pertinentes.

## Règles pour le commerce intérieur et international

Les règles Incoterms® ont traditionnellement été utilisées dans les contrats de vente où les marchandises traversent les frontières internationales. Dans certaines régions du monde, cependant, des blocs commerciaux tels que l'Union européenne ont rendu les formalités frontalières entre les différents pays moins importantes. Il existe également une plus grande volonté aux États-Unis d'utiliser les règles Incoterms® dans le commerce intérieur.

Par conséquent, le sous-titre des règles Incoterms® 2020 reconnaît formellement qu'elles s'appliquent à la fois aux contrats de vente internationaux et nationaux. En conséquence, les règles Incoterms® 2020 précisent clairement à plusieurs endroits que l'obligation de se conformer aux formalités d'exportation / importation n'existe que lorsqu'elle est applicable.

## Logistique et assurance

### Conditions d'expédition de base

Trouver ci-dessous une explication de certains termes d'expédition de base pertinents pour l'industrie du café.

#### *Cargaison*

Les **marchandises conteneurisées** sont placées dans un conteneur tout au long du voyage, souvent jusqu'à la destination finale à l'intérieur des terres. Le café peut être stocké dans des sacs ou en vrac à l'intérieur du conteneur. La plupart, sinon la quasi-totalité, du café voyage désormais dans des conteneurs et les services de breakbulk ne sont plus proposés régulièrement. Le breakbulk ne se produit que sur certains tronçons côtiers, tels que les ports qui ne disposent pas de l'équipement de levage requis ou qui utilisent des chalands pour transférer la cargaison vers des caboteurs en attente au large.

Une telle cargaison (café dans des sacs) serait ensuite conteneurisée au port où le transfert vers le navire de haute mer a lieu. En conséquence, l'expédition de petits colis (moins qu'un conteneur) est devenue un problème (discuté plus loin dans ce chapitre).

Le transit des conteneurs est plus rapide, plus efficace et plus sûr que le breakbulk. Les porte-conteneurs modernes ne passent que de courtes périodes au port car toute la cargaison est assemblée avant l'arrivée, et la manutention des conteneurs peut se dérouler quelles que soient les conditions météorologiques. Des horaires stricts peuvent être maintenus et les délais d'exécution sont plus courts.

Les navires rouliers (roll-on roll-off) transportent des conteneurs sur des remorques qui sont simplement conduits sur et hors des navires. Cela évite le besoin de grues à portique. Les navires rouliers sont principalement utilisés entre les petits ports, par exemple en Europe, bien que du café en sac soit également exporté d'Afrique de l'Ouest sur des remorques à plateau.

Le **breakbulk** signifie que le café est rangé dans la cale du navire dans des sacs et que la cargaison est en vrac. Les sacs sont parfois laissés sur les élingues de chargement pour accélérer le déchargement à destination. Cependant, cela se fait au détriment d'une capacité de fret moindre par mètre cube.

Les inconvénients du transport breakbulk sont nombreux : les marchandises peuvent être exposées aux intempéries lors du chargement et du déchargement ; les sacs peuvent être déchirés ; il existe un risque de contamination par d'autres cargaisons pendant le voyage ; et les sacs peuvent être perdus ou mélangés avec d'autres envois. L'assurance maritime est généralement plus élevée pour les breakbulks.

#### *Services d'expédition*

Les **services de ligne** sont des services d'expédition réguliers et programmés entre des groupes fixes de ports qui fonctionnent indépendamment de la disponibilité de la cargaison. Les navires pour services divers, cependant, font des escales irrégulières et opportunistes dans les ports lorsque la cargaison est disponible. En théorie, les importateurs peuvent également affréter des navires pour des tonnages plus importants, mais l'affrètement est une affaire complexe et les conditions de chaque affrètement doivent être négociées individuellement. Cependant, les grandes compagnies maritimes incluent souvent des navires affrétés dans leurs services de ligne réguliers, en utilisant des contrats d'affrètement standard.

Sauf indication contraire, tous les contrats de café stipulent automatiquement que l'expédition se fait par navire de ligne, exploité dans le cadre d'un service régulier et programmé.

Les **accords de partage de navires** unifient plusieurs transporteurs offrant un service commun en convenant d'une fréquence et d'une capacité depuis et vers certains ports. Les lignes partagent les navires que chacun contribue, mais chaque transporteur commercialise et vend l'espace de fret sur une base individuelle. Des contrats de fret individuels peuvent toujours être négociés avec chaque ligne et, en fonction de l'espace disponible, les destinataires peuvent également faire un choix de transporteurs pour les marchandises.

Pour la plupart des envois, le destinataire (plutôt que l'expéditeur) paie et négocie les frais de transport. L'avantage pour les compagnies maritimes est un meilleur contrôle des coûts et une efficacité accrue. Pour les récepteurs, il y a plus de flexibilité dans la mesure où ils peuvent négocier les tarifs et, dans un sens, jouer sur le marché. Mais le nombre de départs n'est pas forcément garanti et peut changer.

#### *Centres d'expédition*

Les plates-formes maritimes et les navires collecteurs deviennent de plus en plus importants à mesure que l'industrie du transport maritime évolue pour répondre aux exigences de la mondialisation. La proportion de grands navires dans les flottes mondiales augmente. Par exemple, le HMM Algésiras peut transporter jusqu'à 24 000 unités équivalentes à 20 pieds (EVP).

Ces navires sont plus longs et plus larges que tout ce qui a été construit auparavant, mais leur conception et leurs systèmes de propulsion révolutionnaires sont censés réduire considérablement les coûts et les émissions de CO<sub>2</sub> par conteneur transporté. Ce dernier aspect correspond bien à l'intérêt croissant pour la gestion de la chaîne d'approvisionnement verte, et des navires encore plus gros pourraient devenir opérationnels dans un avenir prévisible. Cependant, ces méga-navires ne font escale que dans des ports disposant des eaux profondes nécessaires qui offrent la cargaison et la capacité mécanisée nécessaires pour les servir rapidement et efficacement.

En conséquence, les ports plus petits acheminent de plus en plus de marchandises vers le centre régional le plus proche, à peu près de la même manière que les compagnies aériennes le font depuis des années. Cette pratique est déjà bien établie dans certains pays producteurs, mais ailleurs elle crée des problèmes pour l'industrie, en partie parce que l'offre de petits navires collecteurs ne suit pas nécessairement le nombre croissant de très gros porte-conteneurs.

Il n'est pas rare que les importateurs de café reçoivent un avis d'expédition approprié, dans les termes du contrat, mais ne connaissent toujours pas le nom du navire qui livre au port de déchargement final. En effet, le nom du transbordement ou du navire-mère n'est pas toujours connu au moment du chargement.

Les services de suivi et de traçabilité basés sur le Web offrent des solutions, à condition que l'avis d'expédition comprenne les numéros de conteneur et le numéro de connaissance (que les expéditeurs doivent fournir dans l'avis d'expédition). Les grands réceptionnaires travaillant sur le système d'approvisionnement juste à temps exigent des transporteurs qu'ils les informent directement par courrier électronique, dans un délai donné, de toutes les dispositions de transbordement, y compris du nom du navire principal et son heure estimée d'arrivée à destination. D'autres problèmes peuvent survenir lorsque les autorités d'un port de transbordement imposent des conditions sur le fret qui doit y être expédié.

### **Fret maritime et suppléments**

Le **fret maritime** est majoritairement indiqué sous la forme d'un montant forfaitaire par conteneur, quelle que soit la charge utile. Le café en vrac est généralement expédié dans des conditions FCL/FCL (les frais de chargement et de déchargement ne sont pas inclus dans le tarif de fret). En revanche, le café ensaché dans des conteneurs est expédié LCL/FCL (chargement supervisé par la compagnie maritime et coût inclus dans le taux de fret) ou FCL/FCL. Le coût de chargement et de déchargement des conteneurs varie entre les terminaux à conteneurs et les lignes maritimes, parfois considérablement, et peut être un élément de coût important.

Le fret maritime comprend des éléments variables échappant au contrôle des compagnies maritimes. Les plus importants sont le coût du carburant et les fluctuations des taux de change. Si une compagnie maritime européenne accepte un taux de fret exprimé en dollars américains, l'évolution du taux de change du dollar par rapport à l'euro se répercute sur ses revenus. Pour éviter d'avoir à spéculer sur les potentielles fluctuations des prix du carburant ou des devises, les contrats de fret permettent plutôt des ajustements de prix chaque fois que des changements notables se produisent.

Les **suppléments** imposés lorsque les coûts de carburant sont ajustés sont appelées le facteur d'ajustement de soute. Ils sont généralement appliqués sous forme de somme par conteneur. Un supplément dû aux fluctuations des devises est appelé facteur d'ajustement de la devise, exprimé en pourcentage du montant du fret. Le facteur d'ajustement de soute est appliqué au taux de base du fret et le facteur d'ajustement de devise à la somme résultante.

Les contrats peuvent également prévoir des suppléments lorsque d'autres coûts changent, tels que les frais d'utilisation des ports ou les péages sur les voies maritimes et les canaux. Les compagnies maritimes peuvent également percevoir des augmentations spéciales sur le fret en provenance ou à destination des ports où la congestion entraîne des retards excessifs pour les navires. Des tarifs de fret « tout compris » sont également disponibles, en particulier pour les grands expéditeurs et réceptionnaires. Ceux-ci restent fixes pour des périodes spécifiques au cours desquelles aucun facteur d'ajustement de soute ou aucun supplément de facteur d'ajustement de devise ne peut être appliqué.

Le **risque de guerre** est une autre potentielle cause d'augmentation de tarifs de frets, car les armateurs répercutent des primes d'assurance plus élevées pour les navires opérant sur des routes commerciales difficiles ou dangereuses. Ces coûts imprévus résultent d'un cas de *force majeure* et peuvent être répercutés sur les expéditeurs ou les réceptionnaires, généralement à un taux forfaitaire par conteneur. Plus de détails sur l'assurance sont abordés plus loin dans ce chapitre.

D'autres suppléments peuvent également être perçus, selon le transporteur et le voyage. Ceux-ci peuvent inclure des frais de documentation de fret / de douane, un supplément de piratage, des frais de stockage et des frais de transbordement.

Les frais de transport sont très importants pour les pays producteurs, car pour le torréfacteur, le coût réel du café est le prix final lorsqu'il atterrit à destination. Si les cafés achetés du pays A et du pays B sont utilisés dans le même but, les deux qualités peuvent être substituées et devraient donc être au même prix.

Si, par exemple, les frais de transport du pays A sont sensiblement plus élevés que ceux du pays B, alors le prix demandé par A doit être inférieur pour correspondre au coût au débarquement de B. Et si les taux de fret du pays B baissent, alors le prix FAB ou différentiel pour ce café finit par augmenter en conséquence si les taux de fret ailleurs ne suivent pas.

Les taux de fret fluctuent tout le temps et sont négociables. Différentes entreprises appliquent presque certainement des taux différents au cours de la même période, ce qui rend inutile la liste des taux réels dans ce guide. Il est beaucoup plus important de bien maîtriser les principes généraux régissant le fret.

Des facteurs plus nombreux et plus complexes que, par exemple, les distances en cause influencent souvent les taux de fret. La pratique dominante aujourd'hui est que les expéditeurs et les réceptionnaires négocient des accords de fret individuels avec les compagnies maritimes, parfois à l'échelle mondiale. En conséquence, les taux de fret réels pour de nombreux destinataires ne sont pas connus de tous, de nombreux connaissements indiquant simplement « fret selon l'accord » ou « fret payable à destination ».

Néanmoins, les organismes industriels des pays exportateurs et importateurs devraient rencontrer régulièrement les compagnies maritimes individuelles qui sont importantes dans le transport du café pour examiner les questions d'intérêt mutuel. Celles-ci incluent les changements dans la production et la demande de café, les développements portuaires dans les pays producteurs et à destination, les problèmes techniques et physiques (tels que l'hygiène et la sécurité alimentaire) et d'autres sujets liés à la logistique du café et aux niveaux de service.

### ***Frais de manutention aux terminaux***

Les frais de manutention au terminal et les frais post-terminal sont des éléments importants du coût de transport du café conteneurisé. Les frais de manutention au terminal couvrent les frais de chargement et de déchargement des conteneurs, et non les frais de transport intérieur. Un devis de fret en soi peut être intéressant, mais le coût d'embarquement d'un conteneur ou de son transport jusqu'à l'usine de torréfaction après déchargement peut très bien être plus élevé que la norme et ainsi contrebalancer tout avantage perçu. Pour ces raisons, les frais terminaux sont importants lors de l'évaluation de la compétitivité des transporteurs individuels.

Ne pas oublier que, sauf indication contraire dans le contrat, dans le cadre d'un contrat FAB, l'expéditeur est responsable des frais de manutention au terminal à l'origine et le destinataire est responsable à destination. Si un destinataire négocie un taux de fret inférieur mais que les coûts de manutention au terminal à l'origine augmentent, le résultat est que les coûts de fret sont déplacés dans la chaîne d'approvisionnement, dans ce cas, au détriment de l'exportateur. (Dans le cadre d'un contrat FCA, le destinataire est responsable des deux ensembles de frais de manutention du terminal, ce n'est donc pas un problème.)

### ***Connaissements et lettres de voiture***

Un connaissement est d'abord un récépissé : Le transporteur reconnaît que les marchandises ont été reçues pour le transport. Mais c'est aussi la preuve du contrat de transport et une promesse de livrer cette cargaison. Le contrat commence lorsque l'espace de fret est réservé. L'émission ultérieure du connaissement le confirme et fait preuve du contrat, même s'il n'est signé que par une seule partie : le transporteur ou ses mandataires.

Un connaissement est également un titre de propriété transférable. Les marchandises peuvent être livrées en remettant un connaissement, à condition que l'envoi ait été expédié « à la commande » et que tous les endossements ultérieurs soient en règle.

Si un connaissement est perdu ou n'arrive pas à temps pour que le destinataire en prenne livraison (par exemple lorsque les temps de transit sont courts), le transporteur peut généralement aider en livrant les marchandises contre réception d'une garantie. La garantie protège le transporteur au cas où le demandeur n'est pas le propriétaire légitime des marchandises. Une livraison erronée constituerait une rupture de contrat et le transporteur exigera une lettre d'indemnisation du destinataire adossée à une garantie bancaire dont le libellé répond aux spécifications du transporteur, généralement pour un montant de 150 à 200 % de la valeur réelle CAF de la marchandise, valable un à deux ans.

Bien qu'il n'y ait pas de délai exprès au-delà duquel le porteur d'un connaissement ne peut plus réclamer la marchandise, une garantie d'un ou éventuellement de deux ans devrait couvrir les obligations du transporteur. Néanmoins, une lettre de garantie ne peut jamais invalider le contrat de transport proprement dit, qui est le connaissement.

Les transporteurs ne sont pas tenus de livrer les marchandises contre garanties. Cette décision est entièrement à leur discrétion et le destinataire peut avoir à négocier les conditions avec le transporteur, qui peut souhaiter consulter l'expéditeur d'origine.

Noter que les contrats ECF stipulent clairement que les acheteurs ne sont pas obligés de prendre la livraison sous leur garantie et, si le connaissement n'est toujours pas disponible 21 jours calendaires après l'arrivée, et avec un préavis de trois jours ouvrables au vendeur par l'acheteur, l'acheteur peut déclarer le vendeur en défaut. Le règlement ici serait que l'exportateur fournisse la garantie à la place. GCA ne fait pas spécifiquement référence aux documents manquants et laisse le règlement de toute réclamation ou différend non résolu à cet égard entièrement à l'arbitrage.

### ***Différents types de connaissements***

La responsabilité du transporteur commence dès l'acceptation physique de la marchandise au transport. Si cela se produit à un point intérieur, un connaissement de transport combiné est émis. Si la remise a lieu dans un port, un connaissement port à port est émis.

Le terme « connaissance direct » ne doit pas être utilisé, car cela signifie que le transporteur émetteur agit en tant que donneur d'ordre uniquement pendant le transport sur son ou ses propres navires et agit en tant qu'agent à tout autre moment. Cela implique que les responsabilités et les obligations peuvent être réparties sur plus d'un transporteur dans des conditions différentes (éventuellement inconnues) à différentes étapes de la chaîne de transport.

Dans le cadre d'un connaissance de transport combiné, le transporteur accepte la responsabilité, sous réserve des stipulations normales du connaissance, de l'ensemble du transport, fluvial et maritime, de porte à porte, ou de porte à parc à conteneurs ou station de conteneurs. Le transporteur organise à la fois le transport maritime et le transport terrestre, mais il convient de noter que différentes conventions internationales régissent le transport maritime et terrestre. Cela peut avoir un effet sur le règlement des réclamations, car la responsabilité financière du transporteur pour le transport intérieur n'est pas nécessairement la même que pour le voyage maritime (à bord du navire, c'est-à-dire « de palan à palan »).

Le transporteur assiste généralement dans toute procédure de réclamation initiée par le destinataire et la compagnie d'assurance, mais n'acceptera pas nécessairement la responsabilité du règlement si le dommage s'est produit pendant la phase terrestre. Par exemple, il n'y a aucune responsabilité si un camion est arrêté sous la menace d'une arme et qu'on dit au conducteur de « disparaître », ou si un accident survient en raison de la négligence du conducteur, même si la responsabilité existe selon la jurisprudence locale.

De toute évidence, les grands récepteurs trouvent plus facile que les petites entreprises de résoudre ces problèmes. Noter que pour les contrats FCA (également appelés franco sur camion dans certaines origines), l'acheteur doit déposer les réclamations nécessaires au titre de sa police d'assurance. Dans ces cas, la couverture d'assurance devrait commencer au point de chargement intérieur.

Qu'il s'agisse d'un connaissance de port à port ou de transport combiné dépend du fait que la case « lieu de réception » (ou « lieu de livraison ») a été remplie.

## Lettres de transport maritime

Comme un connaissance, une lettre de transport maritime est un récépissé et une preuve d'un contrat de transport, souvent utilisé pour les marchandises directes. Mais une telle lettre n'est pas un titre de propriété. Contrairement aux connaissances, les lettres de transport maritime ne peuvent pas être émises « à l'ordre de » et elles ne peuvent pas être négociées : c'est-à-dire qu'elles ne peuvent pas être endossées.

L'avantage est qu'il n'y a pas besoin de transmettre de documentation papier au point de destination pour sécuriser la livraison, car la livraison est effectuée automatiquement et uniquement au destinataire désigné. Elles peuvent être utilisées lorsque le paiement ne dépend pas de la présentation de documents, par exemple, parce que l'expédition se fait entre des sociétés associées ou que le paiement a été effectué à l'avance. Ainsi, les lettres de transport maritime peuvent faciliter les transactions sans papier.

**Les frais de documentation douanière** ou les **frais de déclaration de fret** sont un nouveau type de frais, introduit par les compagnies maritimes pour couvrir le coût de la conformité aux réglementations de sécurité du fret maritime actuellement en vigueur aux États-Unis et dans l'Union européenne. Les marchandises qui ne sont pas conformes à ces réglementations peuvent ne pas être chargées et les lignes doivent s'assurer que seules les marchandises correctement documentées sont chargées.

S'il est indéniable qu'il y a un coût administratif et technique à cela, de nombreux exportateurs considèrent que ces frais sont liés à l'importation et, par conséquent, qu'ils devraient être payés par le destinataire. Cependant, le consensus du côté de la réception est que ces frais font partie du coût d'amener la cargaison FAB, c'est-à-dire qu'ils font partie des frais d'exportation et, en tant que tels, devraient être payés par les expéditeurs.

## Responsabilité du transporteur - charge de la preuve

Le **chargement complet du conteneur** signifie simplement que le vendeur ou l'expéditeur était responsable du chargement du conteneur et du coût de celui-ci. Mais le contenu d'un conteneur scellé ne peut pas être vérifié de l'extérieur.

Le connaissance FCL indique simplement « reçu à bord d'un conteneur STC [dit contenir] X nombre de sacs [ou pour le vrac : kg] de café, l'expéditeur a arrimé et compté ». En d'autres termes, dans un connaissance FCL, la compagnie maritime accuse réception du conteneur, s'engage à le transporter du point A au point B sans le perdre ni l'endommager, et à le livrer. Mais la compagnie maritime ne s'engage pas sur le contenu.

Il n'y a pas de lien clair entre FCL ou LCL et les Incoterms®. Les termes FCL et LCL sont courants dans la plupart des pays producteurs de café, mais n'ont pas toujours exactement la même signification. L'association de FCL au terme CY (container yard : conteneur reçu) et LCL à une gare de fret conteneur (CFS : marchandises réceptionnées), supprime toute confusion. Cependant, CY et CFS ne sont pas des conditions de transport, mais représentent des lieux de livraison.

**Moins que la charge du conteneur** signifie que le transporteur est responsable de l'adéquation et de l'état du conteneur, ainsi que de son chargement. Le transporteur paie pour cela, puis facture des frais de service LCL. Le connaissement indique « reçu en bon état apparent et en bon état X nombre de sacs dont le poids est estimé à Y kg ». Désormais, le transporteur accepte la responsabilité du nombre de sacs, mais toujours pas du contenu des sacs ou du poids.

Dans l'intérêt du service aux clients, mais pas dans tous les pays producteurs de café, les compagnies maritimes acceptent de transporter le café en LCL à condition que les conteneurs soient remplis dans les locaux du transporteur, idéalement dans une gare de fret de conteneurs. Il est devenu pratique courante dans certains pays de charger les conteneurs dans les locaux des vendeurs à leurs frais, sous la surveillance du transporteur ou de son mandataire désigné.

Bien qu'un taux de fret plus élevé s'applique toujours à celui d'une expédition FCL, cet arrangement est précieux pour les petits expéditeurs ou ceux qui sont relativement inconnus. Les importateurs et leurs banquiers vérifient de plus en plus la crédibilité des exportateurs, y compris la documentation qu'ils fournissent, et n'acceptent pas les connaissements FCL inconnus.

Pour certains exportateurs et origines, le chargement et le pesage des conteneurs « sous contrôle indépendant » sont désormais à l'ordre du jour non seulement pour les expéditions LCL, mais aussi pour FCL, afin de satisfaire les préoccupations légitimes de sécurité de toutes les personnes concernées par le commerce du café. Ces services sont souvent fournis par des gestionnaires de garanties qui vérifient la procédure correcte dans les opérations d'un exportateur au nom de la banque qui finance l'entreprise, parfois jusqu'à la livraison à la réception.

Les réclamations auprès des compagnies maritimes ont diminué grâce à ces services, ce qui suggère que les irrégularités qui survenaient dans les cargaisons conteneurisées étaient au moins en partie le résultat d'une supervision inadéquate lors du chargement. Cependant, la principale cause des réclamations concernant le café conteneurisé en sacs a toujours été les dommages dus à la condensation, qui sont beaucoup moins susceptibles de se produire lorsque le café est expédié en vrac.

Le terme LCL est quelque peu impropre dans la mesure où les conteneurs sont presque toujours pleins et le fret est facturé par conteneur, et non au poids. Le terme est souvent utilisé car il permet aux assureurs maritimes et aux réceptionnaires de déposer des réclamations d'assurance directement auprès des compagnies maritimes.

Mais tout comme les torréfacteurs soutiennent que la torréfaction et la distribution sont leur cœur de métier (pas le transport, le stockage et le financement des stocks de café vert), les expéditeurs considèrent que leur activité consiste à transporter des conteneurs scellés de manière sûre et efficace de A à B, et ne pas se soucier du contenu. Les compagnies maritimes ont l'intention d'éliminer à temps le connaissement LCL.

Cela se traduira par un recours accru à des sociétés de pesage et à des superviseurs indépendants, même si la fiabilité de ces services variera toujours d'un port à l'autre et d'un pays à l'autre. Si des réclamations de poids ou de qualité surviennent encore après de telles inspections, il y aura de sérieuses divergences d'opinion entre l'expéditeur et le destinataire. Ceci est principalement dû au fait qu'il n'est pas toujours entendu que la fourniture d'un certificat de poids ou de qualité ne dégage pas l'expéditeur de ses obligations contractuelles.

## Problèmes de transbordement

La taille et la capacité croissantes des porte-conteneurs rendent les transbordements beaucoup plus courants. L'augmentation du transbordement nécessite que des instructions de plus en plus strictes soient données, par écrit, sur le type de « prise en charge au fret » requis, tandis que les détails de l'acheminement de l'expédition doivent être connus et convenus à l'avance.

Il n'est pas rare que des envois soient transbordés trois ou quatre fois. Par exemple, un navire collecteur peut transporter une expédition du port local via un port national plus grand jusqu'à une plaque tournante régionale d'expédition où les grands « navires-mères » font escale. Une expédition peut également être déplacée du port national vers le centre régional pour être transbordée vers une destination finale, par exemple, décharger à Anvers et réexpédier à Helsinki. Ce processus allonge le temps de transit, en particulier si un navire collecteur est en retard et manque le créneau du navire-mère au port pivot.

Les porte-conteneurs modernes passent la grande majorité du temps en mer : les jours au port sont réduits au minimum et les cargaisons en retard sont tout simplement laissées. Avec de tels événements, les importateurs peuvent difficilement garantir une livraison à temps à leurs clients torréfacteurs et ils supportent des coûts supplémentaires (notamment de financement) qu'ils voudront récupérer.

Cependant, comme la plupart, sinon la quasi-totalité, du café vert expédié d'origine est vendu sur une base FAB ou FCA, la responsabilité de l'exportateur prend généralement fin lorsque les marchandises traversent le bastingage du navire ou sont remises au transporteur stipulé. Naturellement, cela présuppose que l'expédition s'effectue selon les termes et conditions du contrat, c'est-à-dire ceux du contrat type sous-jacent, ainsi que ceux que l'acheteur peut avoir stipulés, y compris les éventuelles notes de « prise en charge du fret ». Bien sûr, la qualité et d'autres revendications restent toujours une possibilité.

Bien que la sélection des navires de transport soit parfois laissée à l'appréciation de l'exportateur, les acheteurs FAB, en particulier, devraient s'engager dans le processus en étant bien informés des opportunités d'expédition à partir d'un certain port et en insistant pour que les options et les itinéraires les plus appropriés soient choisis. Une fois que les marchandises sont à bord du navire, elles sont devenues la responsabilité de l'acheteur dans le sens où l'acheteur doit s'assurer qu'elles sont assurées, régler les frais de transport et, bien sûr, en prendre livraison.

Si des réclamations surviennent après le chargement en raison de retards et de dommages, il appartient alors aux acheteurs de les déposer auprès de la compagnie maritime s'ils pensent qu'il y a lieu de le faire.

Cependant, les exportateurs sont tenus de s'assurer qu'ils tiennent les acheteurs informés de tout changement dans le processus d'expédition, y compris lorsqu'ils sont informés des changements de dates de transbordement, de navires ou d'horaires après l'expédition des marchandises. Toutes les parties à une transaction doivent toujours faire preuve de diligence raisonnable : c'est-à-dire qu'elles doivent être en mesure de prouver qu'elles ont agi correctement à tout moment. Les agents maritimes à l'origine devraient surveiller les marchandises en transbordement et tenir leurs donneurs d'ordre pleinement informés, ce qui n'est pas toujours le cas.

Néanmoins, dans la plupart des cas, l'acheteur est responsable de tous les frais supplémentaires, au moins initialement. Le cas échéant, il peut être demandé à un exportateur d'aider au dépôt des réclamations. Il serait judicieux d'aider dans la mesure du possible.

Lorsque les acheteurs se rendent compte que des retards se produisent régulièrement pour les marchandises expédiées depuis un port particulier, ils ajustent leurs calculs de coûts du port d'origine FAB d'expédition ex dock à destination. Lorsqu'il s'agit de cas individuels, l'acheteur en subit généralement les conséquences. Les exportateurs supportent toujours le coût à plus long terme, car ils reçoivent des prix d'offre inférieurs ou perdent des affaires. Ces pertes sont répercutées sur les caféiculteurs.

Malheureusement, il n'y a pas de solutions magiques au problème du transbordement. Un port peut ne pas suivre les horaires internationaux des grandes compagnies maritimes. Cela peut se produire pour diverses raisons : les navires principaux ou mères sont trop gros pour y faire escale, la cargaison proposée est insuffisante ou la manutention de la cargaison est inefficace. Lorsque cela se produit, ce port et tous ceux qui l'utilisent doivent s'adapter et en tirer le meilleur parti grâce à une efficacité améliorée et à d'autres mesures de réduction des coûts. Celles-ci incluent :

- Se tenir au courant et s'assurer que votre acheteur est informé de ce que savez au moment où vous l'êtes ;
- Choisir le bon agent maritime, celui qui ne se contente pas de réserver sur des navires « amis », mais qui offre les connexions d'acheminement et de transbordement les plus efficaces ;
- S'assurer que tous les détails appropriés sur la prise en charge du fret sont indiqués dans la réservation du fret. Ne pas compter sur l'agent maritime pour s'en occuper ;
- Demander à l'agent maritime d'origine de surveiller la cargaison tout le long et vous tenir informé, et en liaison étroite avec les compagnies maritimes, à la fois côtières / régionales et internationales. Ceci est généralement mieux réalisé par une association d'exportateurs, une autorité du café, une chambre de commerce ou un autre organisme qui rassemble plusieurs parties ayant des intérêts individuels mais similaires ;
- Effectuer des examens réguliers des expériences d'expédition récentes, en soulignant les préoccupations et les réclamations / commentaires des acheteurs, etc. ;
- Souligner le fait qu'en dernière analyse, tous les coûts supplémentaires ont un lien avec le prix à la production, ce qui signifie qu'il s'agit d'un problème pour toute l'industrie du café et non seulement pour les exportateurs.

## Logistique des petits lots

Les exportateurs et les acheteurs de lots plus petits qu'un conteneur sont confrontés à des contraintes à la fois logistiques et financières. En effet, de nombreux importateurs refusent de considérer quoi que ce soit de moins qu'un conteneur : 19 tonnes à environ 21 tonnes dans un conteneur de 20 pieds, selon le type de café.

Cela empêche effectivement de nombreux potentiels petits producteurs de café de spécialité ou biologique de participer directement au marché étranger. En conséquence, de nombreuses petites poches de café de qualité ou exemplaire dans les pays producteurs ne sont pas reconnues, simplement parce qu'elles disparaissent dans le courant dominant des exportations totales d'un pays. Néanmoins, une technologie de traitement améliorée et simplifiée permet aujourd'hui même à de très petits groupes de producteurs de produire du café de haute qualité. Mais s'il ne peut pas être commercialisé avec succès, alors à quoi bon ?

Des initiatives telles que le programme Cup of Excellence et l'industrie des spécialités dans son ensemble ont identifié de nombreuses poches de café d'excellente qualité dans différents pays, mais la logistique pour acheminer de petits lots de A à B est intimidante. Aujourd'hui, peu de transporteurs, voire aucun, n'indiquent des tarifs de fret par tonne, et encore moins acceptent des micros lots. En termes simples, aucune place n'est disponible dans les porte-conteneurs pour le breakbulk, uniquement pour les conteneurs.

L'expédition moderne offre peu d'alternatives. Le transport représente maintenant la seule grande limitation pour les petits producteurs souhaitant accéder au marché spécialisé.



Lots de café en cours de préparation pour le transport vers des entrepôts à Addis-Abeba, en Éthiopie.

#### Encadré 4 : Quelles sont les options pour les petits lots ?

**Combiner ou consolider le fret :** Trouver une cargaison compatible pour remplir un conteneur standard au moins proche de sa capacité peut être difficile et signifie toujours devoir attendre qu'un chargement complet soit assemblé. Le café biologique ne peut pas être expédié dans un conteneur avec d'autres cafés en raison du risque de contamination.

Des mini-conteneurs dans un seul grand conteneur pourraient être une solution. Mais ceux-ci devraient probablement être jetables en raison de la difficulté d'attirer une cargaison de retour appropriée. C'est là que les conteneurs vrac souples intermédiaires (big bag, super bag ou jumbo bag) pourraient jouer un rôle. Lorsqu'ils sont hermétiquement scellés, ces sacs contribuent à préserver la qualité, ce qui est particulièrement important pour les cafés de spécialité les plus chers. Cependant, la plupart des torréfacteurs, en particulier les plus petits, ne sont pas équipés pour gérer les sacs en vrac.

Dans de nombreux pays, les groupeurs de fret (transitaires spécialisés) organisent le groupage des cargaisons compatibles afin d'utiliser plus efficacement les conteneurs. Cependant, cela peut ne pas être facile à faire à partir de ports plus petits dans les pays producteurs. De plus, il faudrait être absolument certain que les autres marchandises d'un conteneur groupé n'affecteraient pas le café et que l'acheteur accepte.

Une autre option probablement moins compliquée, selon l'acheteur, consiste à combiner un petit paquet de café de qualité supérieure avec un paquet de café de qualité moins cher et facile à vendre (par exemple, 50 sacs de café spécialisé avec 250 sacs d'une qualité de café standard réunis en un seul conteneur expédié en tant que FCL).

Dans certains pays, les associations de producteurs aident les producteurs de café de qualité spécialisée à créer des conteneurs en combinant différentes expéditions pour des marchés spécifiques. Il existe également des cas où des acheteurs de café de spécialité se réunissent pour combiner des expéditions. Mais cela nécessite une organisation et un soutien importants de la part des exportateurs comme des importateurs.

**Payer pour le fret non utilisé :** Certains acheteurs ou expéditeurs absorbent simplement le coût du fret non utilisé (le coût de tout espace vide dans un conteneur), en particulier lorsque le café en question est de grande valeur. La quantité de fret non utilisé pouvant être absorbée variera d'une transaction à l'autre, mais il ne fait aucun doute que les producteurs de très petites quantités ont peu de chances de devenir des exportateurs réguliers s'ils ne peuvent pas se regrouper avec d'autres. Cela n'a pas vraiment de sens d'expédier un conteneur pour 25 ou 50 sacs. Et l'impact sur l'empreinte CO2 doit être pris en compte.

**Fret aérien :** Si un petit lot de café spécialisé coûteux peut supporter le coût du fret pour un conteneur complet, il peut parfois être tout aussi rentable d'utiliser le fret aérien à la place. Cependant, les questions douanières et de sécurité jouent ici un rôle. Le café n'est normalement pas exporté ou importé de cette manière, de sorte que les compagnies aériennes et les compagnies de fret aérien ne savent pas toujours comment gérer les procédures administratives associées.

Enfin, un autre problème auquel sont confrontés les expéditeurs de petits lots de café de qualité supérieure est que la qualité peut être compromise si les temps de transit sont trop longs en raison, par exemple, de plusieurs transbordements.

*Source :* Centre du commerce international.

## Expédition dans des conteneurs

Le café ensaché dans des « conteneurs secs » de 20 pieds (et aujourd'hui même dans des conteneurs de 40 pieds) est une amélioration majeure par rapport à l'ancienne méthode du breakbulk, mais implique toujours une manipulation importante et n'exploite pas pleinement la capacité de charge d'un conteneur. Ceci est important, car les frais de transport et de fret sont facturés par conteneur plutôt qu'au poids. Le coût de la manutention des marchandises en sac augmente également, en particulier dans les pays importateurs.

Lorsqu'ils sont correctement recouverts de carton ou de papier Kraft suffisamment résistant et s'ils sont correctement remplis, les conteneurs secs standard de 20 pieds conviennent au transport de café en sac. Cela ne veut pas dire que ce type de récipient est adapté à une conservation prolongée du café. Dans le même temps, de plus en plus de café est expédié en vrac.

Des expériences avec des expéditions en vrac ont commencé au début des années 1980. Après une période d'essais exhaustifs, principalement sur des cafés du Brésil et de Colombie, la conclusion est que les conteneurs standards sont parfaitement adaptés au transport du café en vrac. Cependant, ils doivent être équipés de doublures appropriées (généralement en polypropylène) et la teneur en humidité du café ne doit pas dépasser la norme acceptée pour le café en question.

Quelques faits sur les conteneurs :

**EVP** signifie une unité équivalente à 20 pieds avec un poids total maximal de 30,48 tonnes et une charge utile brute maximale de 28,28 tonnes (c'est-à-dire y compris le poids des emballages, des doublures). C'est la catégorie la plus importante.

**FEU** signifie une unité équivalente à 40 pieds avec un poids total maximal de 30,4 tonnes et une charge utile maximale de 26,4 tonnes.

Aux États-Unis, **GP** signifie un conteneur à usage général. L'Union européenne appelle cela un conteneur DC ou sec.

La charge nette d'un conteneur EVP en acier à usage général standard est en moyenne d'environ 21 000 kg de café vert. Cela varie en fonction du type de café expédié. Les gros grains peuvent peser jusqu'à 19 000 kg, tandis que les petits grains peuvent peser jusqu'à 24 000 kg. Il est impossible d'utiliser toute la capacité de charge utile théorique d'un EVP car le café est relativement volumineux et donc l'espace est le facteur limitant ici.

Le fret maritime pour les expéditions de café est toujours facturé par conteneur. En tant que tel, il appartient à l'expéditeur de décider quelle proportion d'espace disponible utiliser et quelle proportion laisser vide.

### Café ensaché dans des conteneurs : Risque de condensation

La condensation se produit parce que l'humidité est toujours présente dans l'air et que les matériaux hygroscopiques (qui attirent l'eau) tels que le café contiennent normalement également de l'humidité. Le café avec une teneur en humidité supérieure à 12,5 % (ISO 6673) ne doit jamais être expédié, que ce soit dans des conteneurs ou en sac, car le risque de condensation et, par conséquent, de croissance de champignons, devient inacceptable au-delà de ce point. Les seules exceptions pourraient être les cafés de spécialité qui ont traditionnellement une teneur en humidité élevée, tels que les cafés indiens de mousson.

Cela ne veut pas dire qu'une teneur en humidité de 12,5 % est commercialement acceptable pour tous les cafés - pour certains cafés, origines et acheteurs, ce n'est certainement pas le cas. Le chiffre de 12,5 % représente simplement un point technique connu auquel le risque de dommages dus à la condensation et au développement de moisissures pendant le stockage et le transport devient inacceptablement élevé. Les expéditeurs de certaines régions expédient habituellement à des teneurs en humidité plus élevées.

De nombreux acheteurs incluent désormais la teneur en humidité maximale autorisée à l'arrivée dans les contrats d'achat. L'attention croissante portée à la santé et à l'hygiène des aliments dans les pays consommateurs devrait inciter les exportateurs à se familiariser avec les exigences de leurs acheteurs à cet égard.

Le café est souvent chargé dans des zones tropicales ou autrement chaudes pour être déchargé dans des endroits où les températures sont beaucoup plus basses. L'air chaud retient plus de vapeur d'eau que l'air froid. Lorsque l'air chaud et humide se refroidit jusqu'au point de rosée, de la condensation se produit. Le point de rosée est la température à laquelle un échantillon d'air saturé se condense.

En d'autres termes, la température du café en provenance des pays producteurs pendant l'été de l'hémisphère nord change beaucoup moins que lors d'un voyage pendant l'hiver de l'hémisphère nord. Les navires peuvent arriver lorsque les conditions de neige et de glace sont répandues, en particulier en Europe du Nord. Bien entendu, de telles conditions sont totalement indépendantes de la volonté de quiconque, y compris de la compagnie maritime.

Sur d'autres routes, le fret peut traverser plusieurs zones climatiques pendant le transit. Par exemple, un conteneur de café peut voyager des ports de l'océan Pacifique de Guayaquil (Équateur) et de Buenaventura (sur la côte ouest de la Colombie) à la côte est (océan Atlantique) des États-Unis. Lors du passage du cap Hatteras dans l'État de Caroline du Nord sur la côte est en hiver, les navires peuvent subir une baisse de la température extérieure pouvant atteindre 20 °C en seulement quatre heures.



Navire porte-conteneurs dans la neige en hiver.

Pendant le transit, la température à l'extérieur du conteneur se refroidit progressivement et le conteneur en acier permet au froid de passer de l'extérieur des panneaux vers l'intérieur. À l'arrivée, le conteneur a un toit et des panneaux latéraux frais, et de l'air chaud et humide dans l'espace au-dessus de la cargaison et à l'intérieur du stockage. Les grains de café eux-mêmes auront perdu la majeure partie de l'humidité.

Lorsque la température des panneaux descend en dessous du point de rosée de l'air à l'intérieur du conteneur, la condensation commence et se poursuit jusqu'à ce que le point de rosée intérieur tombe à celui de l'air extérieur.

Il n'est pas possible d'éviter la condensation. Il faut simplement s'assurer que la teneur en humidité du café est acceptable. Tout ce que l'on peut faire, c'est essayer d'empêcher la condensation de tomber sur le café sous forme de gouttelettes. Si les changements de température sont progressifs et que suffisamment de temps s'écoule, les grains de café absorberont l'excès d'humidité de l'air dans le récipient et le récipient sera à nouveau sec. Mais des différences de température de 8 ° C à 10 ° C sur de courtes périodes entraînent presque inéluctablement de la condensation.

Dans les cas graves, des gouttelettes d'eau, principalement constituées d'humidité sortant du café lui-même, se forment sur le toit intérieur et les panneaux latéraux, puis s'égouttent sur la cargaison, provoquant des dégâts d'eau et des moisissures. Un arrimage correct empêche l'air au-dessus de la cargaison d'atteindre le point de rosée. Cela peut être soutenu par l'ajout d'un agent desséchant ou d'un dessiccant à condition bien sûr, que ceux-ci puissent être utilisés avec des denrées alimentaires et soient acceptés par le destinataire final.

En résumé, les différences de température, le facteur temps et la vitesse des événements se combinent pour libérer l'humidité du café. Avec suffisamment de temps, le café réabsorbera l'humidité. Cependant, si les événements se déroulent trop vite ou si l'humidité est excessive, le café ne peut pas réabsorber l'humidité qu'il a générée et la condensation continue si la différence de température entre l'acier du récipient et l'air à l'intérieur dépasse 8°C.

Dans les pays producteurs, la condensation se produit lorsque les conteneurs sont remplis dans des endroits à haute altitude avec des températures élevées pendant la journée, qui chutent rapidement la nuit, conduisant au même scénario. Le risque augmente si des conteneurs pleins sont laissés à l'extérieur sous la chaleur rayonnante du soleil. Il ne faut donc pas que les conteneurs soient remplis longtemps avant l'heure réelle d'expédition.

La seule réponse à tous ces événements météorologiques est de faire preuve du plus grand soin lors du revêtement et du chargement des conteneurs, et d'assurer un arrimage correct du navire.

## FORMULAIRE D'APPROBATION DE CONTENEUR

Avant d'entrer dans un conteneur, vérifier qu'aucune étiquette n'est apposée indiquant qu'il contenait des marchandises dangereuses ou, en cas de fumigation, quel type de substance a été utilisée. Vérifier qu'un conteneur fumigé a été correctement dégazé avant d'y entrer.

Lors de la commande d'un conteneur auprès du transporteur, précisez par écrit qu'il doit être adapté au transport de grains de café, c'est-à-dire de denrées alimentaires, que vous vous réservez le droit de refuser tout conteneur que vous jugerez impropre et que vous réclamerez une indemnité pour les pertes résultant de conteneurs inadaptés. Ce n'est pas une protection garantie, mais cela alerte le transporteur. Même ainsi, vous êtes entièrement responsable de sélectionner un conteneur approprié, donc rejetez tout conteneur suspect, quel que soit son fournisseur.

A noter que lorsque la compagnie maritime livre un conteneur vide dans les locaux de l'expéditeur (carrier haulage) et qu'il est valablement rejeté, la compagnie doit payer pour le remplacer. Mais si le transporteur de l'expéditeur récupère le conteneur auprès de la compagnie maritime (transport marchand) et qu'il est ensuite rejeté, l'expéditeur est responsable du coût.

Le principe de base est que la condensation ne peut pas toujours être évitée, mais il est possible d'empêcher la vapeur d'eau condensée de gâcher le café. Il est important d'examiner les éléments suivants :

- **Les contenants doivent être techniquement irréprochables** : secs, propres, inodores et étanches ; exempt de corrosion sur le toit et les côtés ; serrures de porte intactes, emballage en caoutchouc et dispositifs d'étanchéité.
- Si possible, **vérifier le taux d'humidité du plancher**. Au moins, insister sur un récipient sec qui n'a pas été lavé récemment. Le plancher met beaucoup de temps à sécher et sans instrument (Pénétrromètre). Il n'existe pas de moyen fiable de vérifier le taux d'humidité du plancher (qui, idéalement, ne devrait pas dépasser 12 % pour les marchandises en sac). Jusqu'à 14 %, placer une protection supplémentaire (carton ou papier Kraft). S'il est supérieur à 16 %, utiliser du plastique avec du carton ou du papier en haut. Au-dessus, utiliser des palettes sèches, mais noter que les conteneurs avec une teneur en humidité de plancher supérieure à 18 % ne conviennent fondamentalement pas au café en sac.
- Lorsque le chargement a lieu chez l'expéditeur ou dans les locaux du CFS (en statut LCL), **la compagnie maritime doit inspecter les conteneurs**. Un inspecteur, agissant au nom de la compagnie maritime, devrait entrer dans le conteneur et fermer les portes. Si la lumière du jour est visible, le conteneur doit être rejeté immédiatement.
- Lorsque le chargement a lieu dans les locaux de l'expéditeur (en statut FCL), **l'expéditeur ou son représentant doit inspecter les conteneurs** comme ci-dessus et, bien entendu, procéder au comptage des marchandises.
- L'inspecteur doit vérifier les **odeurs nocives** en restant à l'intérieur du conteneur fermé pendant au moins trois minutes. Il y a eu des incidents de cafés arrivant avec une forte odeur phénolique qui les rend impropres à l'utilisation. Une odeur ou un goût phénolique rappelle un désinfectant ou un agent de nettoyage industriel, tel que l'acide phénique. Les inspecteurs devraient rejeter les conteneurs qui montrent des preuves d'un chargement antérieur de cargaison chimique ou qui ont un autocollant ou une étiquette de cargaison dangereuse de l'Organisation maritime consultative intergouvernementale ou de l'Organisation maritime internationale.<sup>187</sup> Les cafés entachés de **contamination chimique ou d'odeur** feront l'objet de réclamations à l'arrivée de 50 à 100 %, auxquelles il faut ajouter les coûts de destruction.
- Les **planchers de conteneurs en bois** (le cas échéant) doivent avoir été traités contre les infestations. Les détails de la méthode de traitement se trouvent sur la plaque de la Convention sur la sécurité des conteneurs apposée sur la porte du conteneur. Ceci est important en raison des règles sur les matériaux d'emballage en bois qui sont utilisés dans les expéditions internationales.
- Le chargement **du conteneur à proprement parler doit avoir lieu à l'abri**, pour éviter les averses. Les **sacs doivent être sains**, sans fuite, sans sac mou ou déchiré, sans sac mouillé et sans sac taché. Le nombre de sacs chargés doit être comptabilisé et signé à la fois par le personnel de l'entrepôt et le superviseur du chargement (dans le cas d'envois LCL représentant la ligne maritime).
- **Le conteneur ne doit jamais être rempli à sa capacité absolue** parce qu'il doit toujours avoir de la place au-dessus du rangement. Ceci s'applique également aux cargaisons en vrac.
- Pour les marchandises en sac, il est préférable de **recouvrir le conteneur de carton ou de deux couches de papier Kraft**, de préférence ondulé, avec l'ondulation faisant face à la structure en acier, afin qu'aucun sac n'entre en contact avec le métal du conteneur. Une fois le chargement terminé, une double couche de papier Kraft doit être placée sur le dessus des sacs jusqu'au plancher dans l'embrasure de la porte. Cela garantit que le papier absorbe au moins en partie toute condensation possible du toit.

Dans un conteneur entièrement doublé, du carton ou du papier Kraft se trouve entre les sacs et les poteaux d'angle, à la jonction entre les parois verticales et le plancher, à l'arrière du conteneur et aux portes, et recouvrant également le haut du rangement. Le carton est plus solide et préférable au papier Kraft.

<sup>187</sup>. Pour plus d'informations sur le Code maritime international des marchandises dangereuses et les étiquettes de marchandises dangereuses, consulter [www.imo.org](http://www.imo.org), le site Web de l'Organisation maritime internationale.

- **Des dessiccants** ou des **sacs secs** sont parfois utilisés. Ils sont destinés à éviter que l'air dans le conteneur n'atteigne le point de rosée (100 % d'humidité relative) pendant le voyage. Le besoin dépend des circonstances locales, mais les déshydratants ne doivent être utilisés qu'avec l'autorisation préalable expresse du destinataire. De nombreux récepteurs n'autorisent en aucun cas leur utilisation et l'exportateur doit décider s'ils sont acceptables. D'autres matériaux qui peuvent aider à gérer les conditions à l'intérieur d'un conteneur fermé existent également, mais n'entrent pas dans le cadre de ce guide.
- **Les doublures pour le café en vrac doivent être 100 % saines**, ce qui signifie qu'elles ne doivent avoir aucun trou d'épingle, etc. Toute condensation qui se forme et s'égoutte du toit peut s'accumuler dans des flaques sur la doublure et s'infiltrer s'il y a des trous d'épingle, entraînant une réclamation.
- En vertu des règles du Code maritime international des marchandises dangereuses, le café encore sous **fumigation** ou pas encore correctement aéré doit être réservé, documenté, étiqueté et traité pour l'expédition en tant que classe OMI (classe 9 UN n° 3359 « unité fumigée »)

#### Encadré 5 : Exemples de différents sachets de café

Sachets d'échantillons :



Sacs en jute standard de 60kg avec doublure en polyéthylène pour de meilleures qualités :



Sacs papier de 30 kg :



Sacs en jute standard de 60kg et 69kg :



Grands sacs plastiques haute barrière de 1 500 kg :



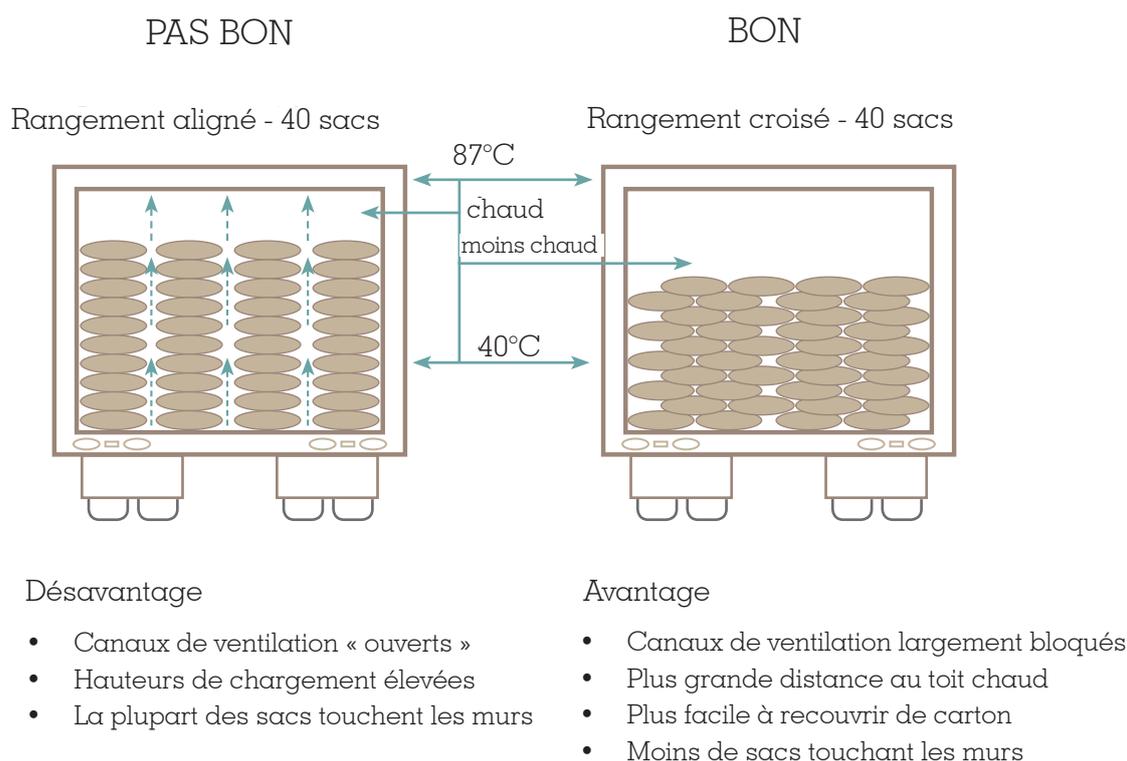
Source : Association brésilienne des cafés de spécialité, sources commerciales, Grainpro, Ecotact et Videplast.

## Café ensaché dans des conteneurs : Chargement et expédition

Le café est hygroscopique et contient de l'eau. Lorsqu'il est à l'air libre, le toit du conteneur se réchauffe pendant la journée et se refroidit la nuit. Si l'air circule relativement librement, l'air chaud et humide libéré par le café monte vers les plaques d'acier plus froides, où la condensation peut être importante. L'effet de ce flux thermique est grave lorsque le café est rangé dans des sacs, car il y a des canaux d'air dans le rangement (à cause de la forme du sac). Ces canaux d'air sont encore plus larges lorsque le rangement est traversé, comme illustré dans le tableau ci-dessous.

Les récepteurs individuels peuvent et doivent stipuler leurs propres modèles d'arrimage et il n'y a pas de méthode standard. Cependant, la règle d'or est de minimiser autant que possible l'air dans le rangement (c'est-à-dire entre les sacs), car la condensation se produit lorsque cet air est refroidi pendant le transit.

Figure 1 : Le rangement à la base bloque mieux les canaux d'air qu'en remontant



**Source :** ITC.

**Temps de transit :** L'expérience montre que la plupart des problèmes de condensation rencontrés lors du transport maritime sont provoqués à l'origine (les conteneurs sont empaillés trop tôt avant l'expédition effective ou mal doublés) ou immédiatement après le déchargement (notamment pour les conteneurs arrivant en hiver). Il est donc extrêmement important de limiter autant que possible les temps de transit (en utilisant des navigations / itinéraires dédiés) et les périodes de séjour et les étapes terrestres du transit.

A noter que sans connaître la position exacte d'arrimage d'un conteneur, il est très difficile de prouver que la cause du dommage était le mauvais positionnement du conteneur à bord du navire. Les dommages sont peut-être déjà survenus à terre, avant le chargement. En tout état de cause, exiger des soins particuliers de la part du transporteur ne pourra jamais compenser un mauvais chargement d'un conteneur (sacs touchant le toit ou café en vrac non nivelé).



© Association brésilienne des cafés de spécialité

Une façon de ranger les sacs de café.



© Pacorini

Une autre façon de ranger les sacs de café.

## Avantages du café en vrac en conteneurs

Le transport du café en vrac, utilisant des conteneurs secs normaux munis d'une doublure, s'est considérablement intensifié récemment. Les données exactes ne sont pas facilement disponibles, mais des sources d'expédition bien informées suggèrent que plusieurs grands pays producteurs expédient désormais la plupart de leur café en vrac, à l'exception des États-Unis.

L'expédition en vrac offre plusieurs avantages. Les expéditeurs économisent sur le coût des sacs (et il n'est pas nécessaire de les jeter à la réception), moins le coût du revêtement.<sup>188</sup> De plus, un conteneur peut contenir 21 à 24 tonnes de café en vrac, ce qui, selon le type de café, peut représenter une augmentation potentielle de la charge utile de près de 17 % par rapport au café en sac.

Du côté de la réception, le transport intérieur de 50 000 tonnes de café vert en vrac par an pour un grand torréfacteur est réduit de 2 777 mouvements de 18 tonnes à 2 380 mouvements de 21 tonnes. Au Brésil, par exemple, 2 millions de sacs expédiés en vrac signifient près de 1 000 conteneurs individuels en moins.

D'autres avantages évidents sont les économies de temps et de main-d'œuvre, car les conteneurs en vrac sont vidés mécaniquement à l'aide d'un châssis basculant. Mais il y a aussi d'autres avantages qui ne sont pas toujours immédiatement apparents.

Lorsque les doublures et les procédures appropriées sont utilisées et que le café est expédié à la bonne teneur en eau, il y a beaucoup moins de réclamations sur le café expédié en vrac que sur le café expédié en sacs. L'expédition en vrac évite la plupart des problèmes liés au fret en sac : pas d'odeurs de sacs, pas de pertes de poids dues à la manutention et généralement une meilleure conservation de la qualité. Des doublures de bonne qualité contribuent également à préserver la qualité du café.

Ces dernières années, quelques-uns des initiateurs du processus d'expédition du café en vrac ont breveté aux États-Unis certaines des parties les plus ingénieuses du revêtement en vrac. Les brevets portent sur les systèmes de cerclage et de cloisons qui maintiennent la doublure en place lorsque les portes du conteneur sont ouvertes.

Tous les principaux importateurs et torréfacteurs aux États-Unis ont été avertis de n'utiliser que des doublures sous licence pour les expéditions de café. Comme personne n'a contesté les revendications du brevet, l'industrie américaine du café a plus ou moins accepté de n'utiliser que des doublures sous licence pour les expéditions de café. Les expéditeurs doivent vérifier auprès de leurs acheteurs américains quelles marques de paquebots sont concédées sous licence en vertu de brevets.

La plupart des compagnies maritimes et des transitaires peuvent fournir des informations sur la disponibilité et le coût des paquebots, mais les exportateurs doivent essayer d'obtenir l'accord de leur acheteur avant de choisir un type ou une marque en particulier. Noter également que le café ne doit être expédié en vrac qu'avec l'accord préalable de l'acheteur.

## Conteneurs en vrac : Doublure et remplissage

La même procédure d'inspection doit être effectuée que pour le café en sac : un récipient convient ou ne l'est pas.

La doublure elle-même est mieux décrite comme un sac ou une enveloppe oblong dont la taille équivaut à l'espace intérieur d'un conteneur de 20 pieds. Elle est attachée à des crochets dans les coins supérieurs, après quoi du café en vrac est versé, remplissant progressivement tout le récipient de café. Les doublures de conteneurs sont utilisées dans l'expédition en vrac conteneurisée de marchandises sèches et facilement transvasées, telles que le café. Elles sont rapides et simples à installer et permettent d'expédier des cargaisons en vrac de porte à porte avec peu de manipulation, minimisant ainsi les déversements et les déchets de cargaison.

Les doublures sont généralement fabriquées à partir de polyéthylène vierge (film ou polyoléfine tissée), permettant au café d'être transporté en toute sécurité dans une chambre fermée, évitant ainsi la contamination par les polluants et l'air marin salé. La doublure protège le café des influences extérieures, telles que l'humidité, et, en cas de condensation se produisant sur les parois intérieures du récipient, elle garantit que cela n'affecte pas le café.

Une fois plein, le revêtement est scellé et n'est pas ouvert à nouveau jusqu'à son déchargement à destination, soit dans le système de réception d'une installation de torréfaction, soit dans un système de stockage en silo, comme dans un port. L'expédition en vrac rend inutile les sacs d'exportation et augmente la quantité de café entrant dans le conteneur (généralement environ trois tonnes de plus), économisant ainsi sur les coûts de transport. Le café en vrac est déchargé mécaniquement à l'extrémité de réception, évitant l'utilisation d'une main-d'œuvre manuelle coûteuse.

En Europe occidentale, l'élimination des sacs de café vides coûte également de l'argent. Aujourd'hui, les grands torréfacteurs peuvent recevoir jusqu'à 90 % en vrac. Mais les torréfacteurs de taille moyenne et surtout plus petits sont plus susceptibles d'utiliser du café en sac pour faciliter le mélange. Néanmoins, être en mesure de fournir du café en vrac est un avantage certain, avec des économies de coûts à la fois pour l'expéditeur et le destinataire. Les conteneurs transportant du café en vrac devraient afficher un panneau d'avertissement indiquant « cargaison en vrac » ou une déclaration similaire.

<sup>188</sup> Les sacs Jumbo ou les super sacs sont beaucoup plus gros que les sacs conventionnels, pouvant contenir jusqu'à 500 kg ou plus. Ils sont principalement utilisés pour le transport intermédiaire et le stockage et ne doivent pas être confondus avec le transport dans des doublures qui exploitent toute la capacité de charge du conteneur, ce que les sacs Jumbo ou les super sacs ne peuvent pas.

## Fixation de la doublure

La doublure intérieure en polypropylène doit être bien ajustée contre les murs, le toit et le plancher lorsqu'elle est pleine - un mauvais placement de l'entrée peut provoquer des déchirures. En outre, la charge doit être aussi uniformément nivelée que possible. Le haut de la doublure ne doit pas s'affaisser ; il doit être étanche pour que l'entrée ou le toit ne repose jamais sur le café après le chargement. Idéalement, des sangles renforcées intégrées dans le panneau avant de la doublure (cloison) empêcheront le renflement lorsque le conteneur est plein, permettant une fermeture facile des portes. Des cordes de cerclage peuvent également être utilisées.

Il ne doit y avoir aucune pression sur les portes lorsqu'elles sont fermées après le chargement. La doublure doit être correctement fixée à l'intérieur du conteneur, y compris à l'extrémité. Au point de déchargement, le conteneur est incliné pour que le café puisse glisser hors de la doublure, plutôt que la doublure remplie glissant hors du conteneur.

Les conteneurs peuvent être remplis de deux manières. Une méthode consiste à prélever le café du silo à l'aide d'un souffleur ou à vider des sacs individuels dans la trémie de réception du souffleur. Le soufflage d'air dans le revêtement le fait s'aligner avec les parois, le toit et le plancher du conteneur. Une fois que la doublure s'adapte correctement à l'intérieur du conteneur, le ventilateur crache le café dans le conteneur désormais entièrement doublé. Au cours de ce processus, l'air déplacé doit pouvoir s'échapper. Certains types de tuyauterie peuvent provoquer une accumulation d'électricité statique et doivent de préférence être mis à la masse.

Ne pas souffler sur un tas au centre en laissant de l'espace à l'arrière et sur les portes, mais remplir uniformément la doublure. Pour garantir que le café reste à l'écart du toit du conteneur chaud, éviter autant que possible le contact entre le rangement et le panneau de toit de la doublure, de préférence par une marge d'environ 70 cm. Certains récepteurs stipulent qu'il doit y avoir un espace entre le panneau de toit d'un paquebot et le dessus de la charge de café.

Une autre façon consiste à remplir le conteneur à l'aide d'une bande transporteuse télescopique qui s'étend dans la doublure. Cela élimine le besoin de pression d'air et, avec lui, le risque d'endommager les grains.



Navire de café en vrac sec.

## S'assurer contre les différents risques opérationnels

### Bonne foi absolue

Tous les contrats d'assurance sont soumis au principe de la plus grande bonne foi. L'assuré doit informer sincèrement le souscripteur de tout fait important qui peut influencer l'assureur à accepter, évaluer ou refuser un risque. Cette obligation de divulgation se poursuit tout au long de la vie de la police d'assurance.

L'assurance est, en effet, un partenariat entre le propriétaire de la marchandise, qui souhaite éviter ou minimiser le risque de perte ou de dommage, et la compagnie d'assurance, qui assume ce risque contre paiement d'une redevance. Le propriétaire de la marchandise doit pratiquer l'évitement des risques, tout comme l'assureur doit payer pour les pertes légitimes.

L'assurance est la forme la plus évidente et la plus ancienne de gestion des risques, une qui existait bien avant la création des marchés à terme et d'autres instruments de gestion des risques. Le présent guide n'entre pas dans les détails précis de ce qui constitue une bonne police d'assurance. Il existe des variations presque infinies sur un thème très basique : si la perte était inévitable, alors la couverture devrait tenir.

Mais la couverture d'assurance est seulement aussi bonne que ce qui est indiqué dans le document de police. Un point de vue est que seul ce qui est expressément inclus est couvert. Une autre perspective (plus attrayante) est que tout ce qui n'est pas spécifiquement exclu est couvert.

### La piste des risques pour « libre à bord »

Pour juger de la nécessité d'une couverture d'assurance, il faut d'abord analyser le type de risque qui existe, sa prévalence et la perte éventuelle qu'il représente. Alors seulement, réfléchissez à l'opportunité d'acheter une couverture. Tenez toujours compte de la valeur monétaire du café lorsque vous envisagez le risque. À mesure que les prix du café fluctuent, la valeur d'un camion ou d'un conteneur varie également. Il n'est pas toujours reconnu qu'un conteneur de café peut être plus précieux qu'un chargement de téléviseurs ou d'autres produits électroniques.

### *De la plantation à la transformation*

Comme les agents d'achat transportent généralement des espèces, l'argent pendant le transit représente un risque évident. Une compagnie d'assurance peut offrir une couverture en espèces en transit dans le cadre d'une police générale, mais l'étendue de cette couverture est toujours limitée, alors il faut s'assurer de savoir exactement ce qui est couvert et ce qui ne l'est pas. Lorsque les valeurs du café changent, le montant d'argent nécessaire change également.

Dans les stations d'achat intérieures, le café est souvent emballé dans des sacs non marqués et est très difficile à identifier. Garder les stocks dans ces stations au minimum et les transférer vers un emplacement central dès que possible. À moins qu'il n'existe un bon système d'enregistrement formel au poste d'achat, il peut être difficile d'assurer le risque à ce stade. Il faut informer la compagnie d'assurance de toutes les circonstances, y compris les aspects négatifs, afin d'éviter que des difficultés surgissent après la survenance d'un sinistre.

Le transit intérieur est fait souvent de petits camions et des conditions variables de qualité de transport. Les arrivages doivent donc être contrôlés pour la qualité, le poids et le taux d'humidité. Pour rendre les manipulations frauduleuses plus difficiles, un membre du service de contrôle de la qualité plutôt que le personnel de l'entrepôt doit prélever des échantillons.

### *Entreposage et traitement*

Plus le stockage est organisé, plus il est facile d'obtenir une couverture et de négocier les meilleures conditions. Comme les banques, les compagnies d'assurance veulent connaître et comprendre le fonctionnement d'une entreprise. S'assurer que le café est stocké de manière facilement identifiable, en utilisant un système de baie numérotée dans l'entrepôt avec les numéros de baie et les limites peintes sur le plancher. Le café doit toujours être stocké sur des planches ou des palettes en bois sec et propre, pas sur le plancher, et loin des murs.

Conserver les enregistrements de sauvegarde de l'entrepôt dans un endroit sûr et distinct. Ne pas le faire crée un grave problème pour le propriétaire. Effectuez des vérifications hebdomadaires des stocks, de préférence en utilisant des personnes qui ne savent pas ce qui est attendu et, par conséquent, ne peuvent signaler que ce qu'elles trouvent. Toutes les piles doivent porter une carte de pile clairement visible, indiquant les détails et l'historique du café stocké. Aucun café non identifié ou non marqué ne doit se trouver dans un entrepôt.

Faire des contrôles de poids aléatoires réguliers pour vérifier que les sacs sont du bon poids et que personne n'a altéré la balance. Défaire occasionnellement une pile, encore une fois au hasard, pour vérifier qu'il n'y a pas de trou ou de vide au milieu.



Une femme examine des grains de café vert en Éthiopie.

Les autres facteurs de risque généraux évidents comprennent les inondations, les incendies, la foudre, les explosions, le vol, le cambriolage et le détournement. D'autres sont la détérioration due à une teneur en humidité excessive, un stockage prolongé ou une infestation (mais tous ces types de risques ne sont pas assurables).

Les bâtiments eux-mêmes peuvent présenter des risques si les toits ne sont pas étanches, les tuyaux de drainage sont obstrués, la ventilation est insuffisante ou les murs et le plancher sont de mauvaise qualité. L'emplacement de l'entrepôt peut présenter des risques si les bâtiments voisins sont utilisés pour stocker ou produire des marchandises dangereuses ou malodorantes.

Le risque de traitement défectueux ou inapproprié ne peut être assuré. Les transformateurs doivent dépendre des qualifications de leur personnel et d'un bon contrôle de la qualité au niveau des achats pour obtenir les résultats escomptés. Néanmoins, des enregistrements précis de stockage et de traitement avec des rapports de résultats quotidiens contribuent grandement à exposer toute variation inattendue ou indésirable. Le traitement reste un domaine problématique dans la mesure où les résultats ne peuvent pas être prévus exactement. S'assurer que la balance est correctement réglée, que les sacs sont bien pesés et, surtout, ne pas laisser traîner de café non marqué.

### ***Transport au port***

Il n'y a pas de modèles uniformes pour le transport intérieur vers le port. Chaque pays producteur a des dispositions différentes, mais tous ont en commun certains principes de risque.

- Le camion qui récupère le café des établissements doit avoir été correctement nettoyé, car il est difficile de savoir ce qu'il a transporté auparavant. Inspecter attentivement tous les camions contre les odeurs et autres contaminations. Rechercher des trous dans le toit ou le plancher par lesquels l'eau pourrait pénétrer ou par lesquels le café pourrait être volé à l'aide de sondes.
- Il en va de même lorsque des conteneurs sont utilisés pour le transport intérieur. De plus, examiner de très près les dispositifs de verrouillage des portes et les charnières des portes.
- Vérifier l'humidité de tout plancher en bois de camions ou de conteneurs avec un instrument de mesure de l'humidité. Même une teneur en humidité de plus de 20 %, un niveau qui endommagerait définitivement le café, ne peut pas être vérifiée simplement en touchant le plancher.
- Si un conteneur intérieur doit également être utilisé pour expédier le café, s'assurer que le conteneur est correctement doublé, avec le café entièrement enveloppé par du papier Kraft ou du carton fort (selon la saison et votre type de commerce) ou une doublure de conteneur adéquate dans le cas d'un envoi en vrac.
- Selon les conditions climatiques, le rayonnement thermique peut être un potentiel danger. Même si ce n'est pas le cas, le café dans un récipient ne doit jamais être conservé à l'air libre pendant une période prolongée.

- S'assurer que seules des parties ou des personnes connues et de confiance manipulent le café. Il est conseillé de travailler avec le moins de camionneurs ou d'entreprises de camionnage possible pour établir une relation mutuelle. Il peut également être judicieux de définir clairement quels camions et quels chauffeurs peuvent être utilisés.
- Rester en contact avec le(s) chauffeur(s) par téléphone portable et utiliser un système de positionnement global pour surveiller la progression d'un camion.
- Ne pas permettre le camionnage de nuit ou les arrêts prolongés à des endroits inconnus. Si la distance jusqu'au port est trop grande pour faire le trajet en une seule journée, s'assurer que le chauffeur du camion s'arrête à des endroits fiables et ne passe la nuit que dans un endroit sûr et sécurisé. Dans certaines circonstances, les systèmes de convois peuvent également être utiles.
- Dans certains pays, les services de sécurité devraient être utilisés. Cependant, avant d'adopter des mesures de sécurité aussi coûteuses, se demander à quelle vitesse l'on sera averti en cas de problème et qui fait quoi dans quel délai après la réception de ces informations. Avoir une procédure établie de gestion des accidents ou des crises.
- S'assurer que le café est livré dans un endroit sûr et approprié, et que l'opérateur sait comment manipuler le café. À l'arrivée, les marchandises doivent être correctement vérifiées et un certificat de réception délivré. Cela permet de s'assurer qu'il existe une trace écrite crédible que l'assureur peut vérifier.
- Ne pas oublier que le climat dans la plupart des ports d'expédition est loin d'être idéal pour le café. À des températures élevées et une humidité élevée, le café absorbe l'humidité, éventuellement à un niveau où les limites autorisées pour un transport sûr sont dépassées et où une condensation et des moisissures importantes peuvent devenir inévitables.

Les exportateurs doivent garder à l'esprit que le café voyage toujours et est stocké à leurs risques et périls. Ils sont également tenus de livrer une qualité et une quantité particulières à un moment et à un endroit donnés. Une mauvaise gestion des risques pour la livraison FAB peut ruiner toute chance de faire des réclamations en cas de problème ou un cas de *force majeure*.

## Livraison Franco à bord :

### *Conditions de chargement complet du conteneur*

Jusqu'à présent, il n'y a pas de différence entre l'expédition FCL (chargement complet du conteneur) ou LCL (charge inférieure au conteneur), car il est toujours de la responsabilité de l'expéditeur et son risque que le café arrive au point et à l'heure du contrat, généralement FAB d'un navire particulier. Voici les responsabilités et les risques supplémentaires qu'un exportateur assume lors de l'expédition FCL :

- L'expéditeur est responsable de la sélection d'un conteneur approprié. Cela ne se limite pas à décider si un type de conteneur est en principe approprié, car chaque conteneur individuel doit être adapté au transport de denrées alimentaires. Selon le connaissance, seul l'expéditeur est responsable de sélectionner un conteneur approprié, de vérifier son état et de le préparer à tous égards pour le voyage.
- L'expéditeur est responsable de la doublure appropriée du conteneur ou de l'enveloppement du café sous une forme appropriée.
- L'expéditeur est responsable du chargement de la bonne quantité. Seule la preuve que le conteneur a été adultéré dispensera l'exportateur d'avoir à répondre pour les poids insuffisants. L'expéditeur est responsable de ce qui est chargé dans le conteneur, jusqu'à la fermeture des portes.
- Il appartient uniquement au chargeur de préparer le conteneur pour le transport des marchandises. Tout dommage dont il n'est pas possible de prouver qu'il résulte de causes extérieures est à la charge de l'expéditeur. Dans ce contexte, les changements de temps ou de température ne sont pas une cause externe.

L'expéditeur est responsable d'un arrimage approprié et doit demander au transporteur de « ranger à l'abri de la chaleur, de la fraîcheur et à l'abri du soleil / des intempéries » ou de « ranger uniquement dans des endroits protégés / à l'abri de la chaleur et des radiations » (c'est-à-dire pas de position extérieure ou supérieure). Le contrat standard européen pour le café stipule également que les expéditeurs doivent transmettre au transporteur toutes les instructions d'expédition pertinentes reçues des acheteurs.

Ne pas oublier que la charge de la preuve incombe toujours aux expéditeurs, qui doivent démontrer que tout était en bon état lorsque le conteneur a quitté leurs locaux ou a été chargé. En cas de doute, la responsabilité de l'expéditeur est engagée, quels que soient les certificats de surveillance délivrés par toute partie à l'origine.

De tels certificats de poids ou de surveillance ne constituent pas une garantie ultime, car seuls les faits vérifiables à destination comptent. Cela n'empêche pas les expéditeurs d'employer des personnes de confiance ayant de bonnes connaissances pour contrôler et vérifier ce qui est fait : leur simple présence peut déjà suffire à éviter les manipulations. Mais sauf convention expresse, ces inspecteurs ou sociétés d'inspection assument rarement une responsabilité financière découlant de leur travail.



Une façon de ranger les sacs de café.



Les conteneurs de café sont chargés sur un navire.

## Conditions de chargement de conteneurs complets en vrac

Les expéditions en vrac sont effectuées presque exclusivement aux conditions FCL. Les compagnies maritimes de quelques ports seulement offrent le service de chargement en vrac du café qui leur est livré dans des sacs. Pour les envois en vrac, il faut être conscient de tous les risques pour les envois FCL et des facteurs supplémentaires suivants :

- Si la nécessité de sélectionner un récipient adapté pour le café en sachet est essentielle et évidente, cela l'est encore plus pour le café en vrac, car séparer les grains endommagés est beaucoup plus difficile et coûteux. En particulier, le conteneur doit être propre, exempt de souillure, étanche et avec des dispositifs de verrouillage et d'étanchéité intacts. Seules des personnes responsables, expérimentées et fiables devraient être chargées de vérifier les conteneurs avant le chargement.
- L'utilisation de la doublure appropriée est essentielle. Celles-ci sont fabriquées à partir de polypropylène tissé ou d'un matériau similaire qui permet au café de respirer.
- La doublure doit être correctement remplie avec la bonne quantité et la bonne qualité de café.
- Sceller le conteneur est une bonne option pour obtenir des preuves de ce qui a été fait. Le transporteur apposera probablement aussi un scellé. Si tel est le cas, vérifier soigneusement que le sceau est appliqué correctement et que le numéro du sceau est noté et mentionné dans les documents d'expédition. (L'ESCC exige que les expéditeurs fournissent des numéros de scellés et de conteneurs dans leurs avis d'expédition.)

## Moins que la charge du conteneur

Moins que la charge du conteneur signifie que le transporteur est responsable de l'adéquation et de l'état du conteneur et de son remplissage, pour lesquels il facture des frais de service LCL. Le connaissance indique « reçu en bon état apparent et en bon état X nombre de sacs dont le poids est estimé à Y kg ». Le transporteur accepte la responsabilité du nombre de sacs, mais pas du contenu ni du poids. La responsabilité de l'exportateur est réduite, mais pas éliminée, car encore une fois, le transporteur ne peut être blâmé que s'il peut être prouvé que la cause des écarts d'arrivée est externe.

## Définir où le risque change de mains

Selon les termes du contrat de vente, le risque peut prendre fin à différentes étapes du processus d'expédition.

**FCA (peut être CY ou CFS) :** L'acheteur ou son mandataire prend livraison dans le territoire, probablement à l'usine ou à l'entrepôt du vendeur, au poste de réception ou sur le camion du transporteur. Aucun risque de dommage physique ou de destruction ne s'attache à l'exportateur après ce point, mais les exportateurs restent responsables des erreurs ou omissions qui se sont produites alors que les marchandises étaient sous leur garde et leur responsabilité.

En d'autres termes, livrer un conteneur FCL inadapté (par exemple, il est entaché) signifie que vous restez responsable de toutes les conséquences. Il en va de même pour les poids insuffisants par rapport au seuil de tolérance autorisée. Mais si le conteneur est volé après avoir quitté les lieux, la perte n'est pas à la charge de l'exportateur.

**FAB (et CFR) :** Il existe des différences entre le FAB selon les Incoterms® et le FAB selon les contrats ESCC et GCA pour le café. En termes d'assurance, ce qui suit s'applique :

- **Incoterms® :** FAB signifie que les exportateurs doivent amener les marchandises en toute sécurité et en bon état à bord du navire à leurs propres risques et frais<sup>189</sup>.
- **ESCC :** FAB signifie que le risque, ou plutôt l'obligation, de garder les marchandises assurées passe à l'acheteur lorsque le café quitte « l'entrepôt final ou le lieu de stockage au port d'embarquement ». Cela ne signifie certainement pas que tout le transport intérieur ou le stockage est aux risques et périls de l'acheteur. Tout ce que cela signifie, c'est le laps de temps très court entre le dernier lieu de stockage immédiatement avant l'expédition. Cette stipulation supprime toute incertitude concernant la couverture d'assurance en place pour les expéditions FAB. Dans le cas des expéditions de conteneurs, cela signifie le retrait du conteneur de la pile dans le port d'expédition pour un placement direct sous le palan du navire, et non le retrait du café de l'entrepôt pour le stockage dans des conteneurs. L'ESCC dit ensuite que « les vendeurs ont le droit de bénéficier de la police d'assurance jusqu'à ce que les documents soient payés ». Cela garantit que l'exportateur a recours à la police d'assurance de l'acheteur au cas où les marchandises ou le conteneur lui-même seraient endommagés, détruits ou volés entre le moment où le conteneur est placé dans la pile d'exportation dans le port et sa réception à bord.

189. Consulter [www.iccwbo.org/resources-for-business/incoterms-rules/incoterms-2020/](http://www.iccwbo.org/resources-for-business/incoterms-rules/incoterms-2020/).

- **GCA** : Cependant, dans le cadre des contrats de la Green Coffee Association, la propriété des marchandises est transférée lorsqu'elles franchissent le bastingage du navire et l'expéditeur est donc obligé de s'assurer jusqu'à ce point. La structure du commerce du café en Amérique du Nord est différente de celle de l'Europe. La grande majorité des torréfacteurs nord-américains achètent le café ex dock, de sorte que la maison de commerce ou l'importateur s'occupe des questions d'assurance maritime, tandis qu'en Europe, de nombreux torréfacteurs achètent sur une base FAB.
- **CAF** : En plus de payer le fret maritime, l'expéditeur doit également souscrire à et payer une police d'assurance conforme à la stipulation de l'ESCC : d'entrepôt à entrepôt, tous les risques, y compris le risque de SRCC (grèves, émeutes et troubles civils) et les risques de guerre à une valeur de CAF + 5 %. Très peu de ventes CAF ont lieu aujourd'hui.

## Arbitrage

Un contrat devient définitif et contraignant lorsque l'acheteur et le vendeur s'entendent sur une transaction verbalement, mais idéalement par écrit. Pour que cela soit possible, ils doivent avoir accepté à l'avance toutes les conditions générales standard, y compris la manière de régler les différends éventuels. L'arbitrage fournit une plate-forme neutre et spécialisée pour résoudre un litige lorsqu'un règlement à l'amiable s'avère impossible.

Le commerce international du café étant complexe, le règlement des différends peut également être assez compliqué. Cela nécessite une expérience et une perspicacité difficiles à trouver en dehors du commerce du café lui-même. Les litiges doivent être résolus rapidement et équitablement, de préférence à l'amiable, l'acheteur et le vendeur s'accordant sur une solution mutuellement acceptable.

Si cela s'avère impossible, l'arbitrage fournit les moyens de résoudre la question de manière impartiale sans impliquer un tribunal où la procédure pourrait être retardée (éventuellement retarder la mise à disposition des marchandises) et où les connaissances d'experts peuvent ne pas être facilement accessibles. L'exercice pourrait également être très coûteux.

C'est la principale raison pour laquelle les contrats types de la Fédération européenne du café et de l'Association du café vert excluent expressément le recours à la loi pour régler les différends, stipulant plutôt que cela doit toujours être fait par arbitrage.<sup>190</sup>

Les associations de café des pays importateurs ont établi des règles d'arbitrage. Les centres d'arbitrage les plus importants en Europe sont Londres, Hambourg et Le Havre. Les autres centres d'arbitrage sont Amsterdam, Anvers, Gênes, Rome et Trieste. Aux États-Unis, les arbitrages ont toujours eu lieu à New York mais, depuis 2006, ils peuvent également être organisés dans d'autres lieux approuvés par GCA. Les parties intéressées doivent contacter leur connexion aux États-Unis ou GCA pour obtenir une liste à jour des emplacements approuvés par GCA.

### *Types de litiges et réclamations*

Il existe deux types de litiges :

- **Litiges de qualité** - résolus par un arbitrage de qualité
- **Litiges techniques** - (tout autre différend) résolus par arbitrage technique

Comme les litiges de qualité ont des conséquences pour le sort d'un colis de café (les retards coûtent cher et la qualité se dégrade), les règles et délais d'introduction d'une réclamation diffèrent de ceux des litiges techniques :

- **Contrats FEC** : Les réclamations de qualité doivent être déposées dans les 21 jours calendaires à compter de la date de déchargement définitif au port de destination. Toutes les autres réclamations (techniques) doivent être déposées au plus tard 45 jours calendaires après déchargement, à condition que les documents aient été à la disposition de l'acheteur, ou à compter de la dernière date du délai contractuel d'expédition si le café n'a pas été expédié.
- **Contrats GCA** : Les réclamations de qualité doivent être déposées dans les 15 jours calendaires suivant la décharge ou dans 15 jours calendaires après réception de toutes les autorisations gouvernementales. Pour toutes les autres réclamations (techniques), il n'y a pas de délai pour déposer la réclamation, mais une demande d'arbitrage technique doit être déposée dans un délai d'un an à compter de la date à laquelle le problème est survenu pour la première fois.

Chacune des parties à un contrat peut introduire une réclamation, de préférence par écrit, en informant l'autre partie d'un différend dans les délais impartis. En cas d'impossibilité de règlement à l'amiable, le demandeur peut recourir à l'arbitrage. Les fournisseurs doivent prendre au sérieux les plaintes. Il est presque inévitable que le fait de forcer une réclamation à être réglée par arbitrage entraîne la fin de la relation avec l'acheteur en question.

190. Consulter l'adresse [www.ecf-coffee.org](http://www.ecf-coffee.org) and [www.greencoffeeassociation.org](http://www.greencoffeeassociation.org) pour les textes contractuels complets.

Les acheteurs sont plus susceptibles de faire des réclamations pour des questions de qualité, de poids, de retard ou de non-expédition, ou de documentation incorrecte ou manquante. Les réclamations des fournisseurs sont plus susceptibles d'impliquer un paiement tardif, incomplet ou même un non-paiement ou, par exemple, le non respect d'un contrat par un acheteur qui ne fournit pas les instructions d'expédition.

À titre d'exemple, la Cour d'arbitrage de l'Association allemande du café de la Chambre de commerce de Hambourg enregistre 5 à 10 cas par an. Néanmoins, le nombre de cas dans le monde est en baisse. Moins de réclamations de qualité aboutissent à l'arbitrage parce que le fournisseur / expéditeur ne veut pas risquer la relation, alors que les gros acheteurs, en particulier, ne prennent pas la peine de poursuivre des réclamations relativement mineures, préférant simplement rayer le fournisseur incriminé de leur registre, parfois même sans notification.

### ***Erreurs courantes***

L'acheteur n'est pas l'ennemi. Tenir les acheteurs informés signifie généralement que la plupart des problèmes, sinon tous, peuvent être résolus à l'amiable. Cacher les mauvaises nouvelles, en revanche, ouvre la porte aux ennuis. L'expédition sciemment de qualité inférieure montre un mépris pour l'intégrité d'un contrat, ou un manque de connaissances en matière de qualité, ou les deux. Ne pas signaler qu'une expédition peut être retardée peut causer des dommages beaucoup plus importants que ce qui peut être immédiatement évident.

L'acheteur et le vendeur sont partenaires dans une transaction. Les deux doivent jouer leur rôle pour assurer la réussite et minimiser l'impact des situations potentiellement dangereuses. Tenir l'acheteur informé de tout problème permet de prendre des mesures correctives en temps opportun, de réduire les coûts et d'atténuer les dommages. Les arbitres en tiennent compte lorsqu'il s'agit de rendre une sentence.

Si une réclamation est reçue, il est préférable de la résoudre rapidement et efficacement. Il ne faut pas ignorer une réclamation à l'idée qu'elle disparaîtra. Si une réclamation aboutit à l'ouverture d'une procédure d'arbitrage, il faut coopérer pleinement car, sinon, l'exercice se déroulera sans votre contribution.

Ne pas oublier que ceux qui ne voient le commerce du café que d'un seul côté, comme les exportateurs, ne comprennent pas toujours pourquoi et comment certaines actions ou inactions peuvent causer des pertes ou des dommages à leur homologue. Il n'est pas rare que certains aient par la suite le sentiment d'avoir été traités injustement dans la procédure d'arbitrage.

Rechercher une assistance locale, car les représentants locaux ont généralement plus d'expérience avec le système d'arbitrage et peuvent guider un exportateur à travers certains détails. Un représentant local peut ne pas savoir exactement comment une sentence arbitrale a été rendue, mais il doit comprendre clairement la procédure et être capable d'expliquer plus ou moins comment le résultat a été déterminé. Ceci est très utile pour un exportateur lorsqu'il décide s'il doit faire appel d'une décision.

### ***Nomination des arbitres***

Nommer un arbitre ne signifie pas acquérir un défenseur qui défendra un côté d'un différend, quoi qu'il arrive. L'arbitrage consiste pour les arbitres, à examiner et se prononcer de manière impartiale sur le fond d'une affaire, quelle que soit la personne qui les a nommés. Ils sont plus proches des juges que des avocats.

Seuls des membres connus, expérimentés et respectés du commerce du café peuvent devenir arbitres. Ils sont sélectionnés par leurs pairs pour siéger au panel d'arbitres de leur association. Selon sa sphère d'expertise particulière, un arbitre peut siéger au panel qualité, au panel technique ou aux deux.

Selon les règles de l'association concernée, les parties au litige, ou l'association elle-même, peuvent désigner des arbitres. Lorsque les parties à un différend nomment leurs propres arbitres, la pratique habituelle est que ces arbitres choisissent eux-mêmes ensuite un troisième, le juge arbitre.



## CHAPITRE 8

# RISQUES ET FINANCEMENT

GESTION DES RISQUES DANS LES CHÂÎNES DE VALEUR DU CAFÉ.....	268
FINANCER LA CHÂÎNE DE VALEUR MONDIALE DU CAFÉ .....	283





Négociation en bourse sur le concept d'appareil portable.

## RISQUE ET FINANCEMENT

Les organisations de l'industrie du café sont confrontées à des risques à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement et ont besoin de ressources financières, qui proviennent de différentes sources et à des conditions différentes. La finance, ou son absence, est un risque en soi et un moyen de gérer d'autres risques.

Ce chapitre met en évidence les risques qui caractérisent le commerce du café, les options disponibles pour atténuer ces risques et la manière dont le financement interagit avec les risques et l'atténuation des risques en entravant ou en créant des opportunités pour un secteur du café plus durable. Nous nous concentrons sur la nature du risque et du financement à chaque étape des chaînes de valeur mondiales du café.

### Gestion des risques dans les chaînes de valeur du café

La façon dont le commerce du café est organisé et financé perpétue les inégalités sociales, économiques et de genre. De plus, le secteur a du mal à faire face à l'impact du changement climatique sur l'Environnement et les moyens de subsistance des communautés rurales. En conséquence, les petits producteurs restent très défavorisés, même si l'industrie du café dispose des ressources financières et technologiques nécessaires pour progresser vers des formes de production et de concurrence plus durables sur le plan social et environnemental.

Ce chapitre identifie les goulots d'étranglement et les lacunes critiques en matière de risque et de financement dans le secteur et montre comment de nouvelles approches de la gestion des risques et du financement peuvent améliorer le commerce du café. Ce chapitre propose une feuille de route pour explorer les problèmes et les opportunités associés aux risques et à la finance, quels que soient l'emplacement, la taille ou le stade de la chaîne de valeur du café auquel les parties prenantes opèrent ou prévoient d'opérer. Cela les aide à orienter leur compréhension et leur prise de décision vers un commerce du café plus vert, plus équitable et plus juste.

## Opérer dans des chaînes de valeur mondiales

Le concept de chaînes de valeur mondiales est utilisé pour saisir la fragmentation des activités et des tâches de production entre différents pays et acteurs commerciaux. Une CVM comprend la gamme complète des activités menées pour générer un produit final par des individus et des organisations commerciales basées dans différents endroits. Elle met en lumière les dynamiques économiques et de pouvoir qui organisent la production dans une industrie.

Les CVM nous aident à mieux comprendre les relations entre les différents acteurs concernés par la production de café. Ce sont :

- **Les petits producteurs ;**
- **Les organisations de producteurs et les petites et moyennes entreprises agricoles (agri-PME) :** Par exemple, les coopératives de producteurs et les transformateurs locaux, qui regroupent le café vert pour le traitement et l'exportation et fournissent des services aux petits agriculteurs ;
- **Les négociants locaux et les acheteurs nationaux dans les pays producteurs,** qui relient les producteurs et les PME agricoles aux marchés d'exportation ;
- **Les négociants internationaux et entreprises multinationales ;**
- **Les torréfacteurs et distributeurs dans les pays importateurs.**

La représentation de la chaîne de valeur du café au chapitre 1 et la carte des systèmes des associations de café de spécialité au chapitre 2 illustrent les rôles et la dynamique de la chaîne d'approvisionnement mondiale du café.

D'un point de vue commercial, le risque dans l'industrie du café est inhérent aux CVM de l'industrie et au rôle que chaque acteur joue au sein de ces structures.

Les opérateurs des chaînes de valeur mondiales du café sont confrontés à des risques qui influencent la production, les ventes, la distribution, l'entrée sur le marché, la rentabilité à long terme, l'accès au financement et aux investissements, et la stabilité globale des relations commerciales. Par conséquent, la connaissance des risques encourus est essentielle pour aider les acteurs à saisir les opportunités du marché, à s'engager sur des trajectoires de croissance et à renforcer la résilience de l'industrie. Les organisations et les entrepreneurs sont confrontés à des risques inhérents, quel que soit le niveau de la CVM où ils interviennent. Les risques généraux affectent les exploitants de café, bien que l'impact varie d'un acteur à l'autre. Au-delà, des risques spécifiques sont associés à chaque étape des CVM. La nature de ces risques est liée aux particularités des opérations de production, de transformation, de négoce, de torréfaction et de commercialisation.

Les petits producteurs de toutes les régions géographiques sont systématiquement désavantagés en termes de risque et d'accès au financement. Avec des pratiques conventionnelles de commerce et de prêt imposant des coûts élevés et offrant peu de protection aux petits exploitants, les CVM du café perpétuent encore les anciennes inégalités. Des approches innovantes pour atténuer les risques et permettre des formes de financement plus durables pour les petits exploitants sont essentielles. Cette section examine les innovations conçues pour rendre le commerce et le financement du café plus durables sur le plan social et environnemental.

## Risques généraux

### *Risque environnemental*

Le changement climatique et la destruction de la biodiversité menacent tous les opérateurs des CVM café à court, moyen et long terme. En plus de nuire aux moyens de subsistance des communautés agricoles, le changement climatique affecte l'aptitude des terres à la culture du café, ce qui à son tour entraîne la déforestation et la dégradation des forêts.<sup>191</sup> Les opérateurs des CVM café doivent faire face à ce risque pour garantir la production et la qualité du café dans les années à venir sans compromettre davantage la nature dans le processus.

### *Risque de production*

Les caféiculteurs et les producteurs sont confrontés à des risques allant des maladies des plantes et des événements météorologiques imprévisibles à la crise climatique et à la dégradation de l'Environnement. Les technologies et les innovations pour les caféiculteurs, telles que les variétés résistantes aux maladies ou les systèmes d'irrigation efficaces, sont essentielles pour gérer les risques liés à la production.

Cependant, les investissements dans la recherche agricole liée au café sont insuffisants dans la plupart des pays producteurs. La nature compétitive de la production et de l'exportation du café a également pour effet que les retombées des technologies développées dans un pays vers d'autres pays sont limitées. Stimuler les dépenses de recherche et les investissements dans des solutions innovantes est essentiel pour que les agriculteurs réagissent et s'adaptent à la crise climatique. L'innovation peut réduire les risques et créer des opportunités.

191. Baromètre du Café 2020.



Vérification et mesure d'un caféier au Guatemala.

### ***Risque physique et de sécurité***

Le risque physique et de sécurité concerne la possibilité que les marchandises à échanger ne soient pas produites ou se perdent d'une manière ou d'une autre. Ce risque est attaché à toute transaction à tout moment de la chaîne de valeur du café.

Lorsque des fonds sont avancés pour des actions commerciales, les biens financés sont généralement donnés en gage au prêteur en garantie de remboursement. Ils deviennent la caution ou la garantie. Les banques contractent généralement un privilège général sur les stocks et les créances (factures impayées) par lequel la propriété effective appartient à la banque jusqu'à ce que toutes les avances impayées aient été intégralement remboursées.

Les banques peuvent être satisfaites de cet arrangement dans des relations établies de longue date. Elles peuvent laisser la gestion et le contrôle physique des biens à l'emprunteur, surtout si des garanties internationales générales sont en place, par exemple de la part de la société mère d'une maison de commerce.

Mais pour les petits opérateurs, et certainement ceux qui entretiennent des relations nouvelles ou relativement récentes, les banques veulent s'assurer que des mesures de vérification et des contreponds sont en place. Ces contrôles pourraient inclure le fait que les marchandises soient stockées par des sociétés d'entrepôt public qui délivrent des mandats ou des récépissés d'entrepôt au nom de la banque ou des bons de souscription à la banque « endossés en blanc », ce qui permet à la banque de transférer ou d'assumer le titre. Le privilège de la banque s'étend au produit de toute réclamation d'assurance qui pourrait survenir, car tous les biens doivent être assurés auprès d'un assureur agréé, à des conditions acceptables pour la banque. Même ainsi, les banques peuvent exiger des garanties de sécurité supplémentaires.

### ***Risque du marché***

Le risque de marché fait référence aux fluctuations importantes des prix du marché, qui pourraient exposer les acteurs du marché à des pertes qu'ils pourraient ne pas être en mesure de récupérer.

Par exemple, le prix du marché du café pourrait chuter en dessous du coût des intrants, créant une perte automatique pour les petits producteurs et les PME agricoles. Ou il pourrait tomber suffisamment bas pour annuler la marge bénéficiaire d'un négociant ou d'un exportateur local qui a acheté le café à un prix fixé sur la base d'informations différentes sur le marché.

Des prix de marché plus élevés créent également des risques. Par exemple, une forte augmentation des prix pourrait inciter les fournisseurs à s'éloigner des acheteurs existants et à vendre au plus offrant. La hausse des prix pourrait conduire certaines organisations de producteurs et PME agricoles à faire défaut car elles ne peuvent pas couvrir leurs positions courtes. Par exemple, cela peut se produire lorsqu'une petite entreprise ou une association d'agriculteurs avait déjà fixé les prix sur un contrat d'exportation avant la récolte, mais n'avait pas encore récupéré le café auprès des producteurs. Le négociant peut alors perdre sa marge ou être contraint de faire défaut sur le contrat de l'acheteur.

### ***Que signifie risque de marché ?***

Une explication simplifiée est que la valeur des stocks invendus diminue lorsque la demande diminue ou qu'il y a une offre excédentaire. Inversement, le coût de couverture (achat contre) d'une vente à découvert ou à terme augmente lorsque la demande augmente ou qu'il y a une pénurie d'approvisionnement.

Cependant, de nombreux autres facteurs micros et macros économiques influencent également le risque de marché. Par exemple, les perturbations météorologiques ou politiques majeures dans les pays producteurs, les facteurs sociopolitiques dans les principaux pays consommateurs et la spéculation sur les marchés dérivés influencent tous les prix du café.

Mis à part les perturbations commerciales majeures, la demande mondiale de café a été relativement stable au cours des 20 dernières années. Il y a peu de marge pour une plus grande rentabilité commerciale dans les CVM du café. Cela conduit à plus de concurrence, de consolidation, d'expansion ou de diversification des activités et d'innovation.

La diversification signifie généralement collaborer avec des homologues différents ou plus commerciaux, ce qui peut augmenter le risque de performance. Les stratégies de diversification sont souvent associées à l'innovation, qui dans le café est liée au développement de nouvelles qualités de produits qui répondent aux critères de durabilité dans le processus de production et à la construction de nouveaux narratifs de consommation de café (c'est-à-dire les troisième et quatrième vagues de café dans le segment des cafés de spécialités).

### ***Risque pays***

Le risque pays est une notation appliquée aux prêts internationaux, basée sur l'évaluation par le prêteur, du climat politique, social et économique du pays en question. Il pèse souvent assez lourd dans l'évaluation du risque global du financement du commerce avec les pays producteurs de café. Plus un pays ou son économie est instable, plus la cote de risque pays est mauvaise.

Ces notations comprennent également une évaluation de la probabilité qu'un pays puisse soudainement introduire ou réintroduire des contrôles de change ou d'autres limitations sur les transactions financières. Les mauvaises notations des pays augmentent le coût de l'emprunt et peuvent amener les banques à exiger des garanties de prêt auprès de sources indépendantes du pays concerné. Si les banques estiment que le risque-pays est trop élevé, elles achèteront une assurance-pays ou une assurance-crédit, dont le coût s'ajoute au taux d'emprunt à facturer.

Ce qui n'est pas toujours apprécié, c'est que le risque pays s'applique également aux pays importateurs. Si un exportateur négocie avec un financement bancaire, la banque se réserve généralement le droit d'approuver au préalable les acheteurs de l'exportateur et parfois même les transactions individuelles. Si une vente doit être effectuée vers une destination inhabituelle, le risque pays joue un rôle dans ce processus d'approbation. Il est plus facile pour une banque internationale qu'un exportateur individuel de porter de tels jugements.

Cependant, le risque pays va au-delà des aspects financiers du commerce du café. Les coûts des opérations des CVM reflètent l'Environnement politique, social et économique des pays producteurs. Par exemple, une bureaucratie hautement inefficace et corrompue entrave l'allocation efficace des ressources économiques aux petits producteurs et aux agro-PME, limitant l'innovation et la croissance au bas de la chaîne. Cela ralentit également les transactions formelles entre les acteurs de la chaîne de valeur et érode les gains de participation à l'industrie du café.

### ***Risque de change***

La fluctuation des taux de la monnaie nationale peut entraîner des pertes, par exemple lorsque la monnaie nationale se renforce par rapport à la devise de vente.

La plupart des échanges internationaux de café sont exprimés en dollars américains et le café est connu comme un produit en dollars. Dans de nombreux pays producteurs, la monnaie locale n'est pas liée au dollar. Cela signifie que les exportateurs courent le risque que le taux de change du dollar évolue négativement par rapport à leur propre monnaie locale, affectant à la fois les recettes d'exportation et les prix intérieurs du café.

Le risque de change peut généralement être limité en empruntant dans la devise de vente, à condition que les réglementations locales permettent que ces avances en devises étrangères soient compensées par les recettes d'exportation. Si les avances sont immédiatement converties en monnaie locale qui, à son tour, est immédiatement utilisée pour payer les marchandises au comptant dont l'expédition est facturée en dollars américains, alors le coût des marchandises est exprimé en dollars et non en monnaie locale. Si le coût des marchandises représente 80 % de la valeur des ventes, alors, dans ce cas, l'exposition au risque de change est limitée.

Mais dans de nombreux pays, les banques locales ne sont pas toujours en mesure de faire des avances substantielles en dollars. Les entreprises individuelles et les banquiers abordent le risque de change de différentes manières, mais le principe directeur devrait toujours être que l'exportation de matières premières et la spéculation sur les devises ne vont pas de pair.

Historiquement, la monnaie locale dans de nombreux pays producteurs de café était plus susceptible de se déprécier (les exportateurs devraient tirer profit des actions achetées en monnaie locale) que de s'apprécier (les exportateurs sont susceptibles de perdre car ils reçoivent moins de monnaie locale à l'exportation). Mais les exemples sont également nombreux, notamment depuis la crise financière de 2007 - 2008, où la monnaie locale s'est appréciée par rapport au dollar.

Aujourd'hui, les changements macroéconomiques dans la richesse des nations modifient les anciennes tendances des devises et des taux d'intérêt et les flux internationaux de capitaux affectent les taux de change relatifs et, avec eux, les prix du café. En conséquence, la valeur de l'offre et de la demande de café ne se traduit pas toujours par le prix réel payé. Les tendances changeantes de la monnaie nationale des pays producteurs affectent l'offre mondiale de café de manière visible, en particulier lorsqu'elles sont combinées avec des stratégies sectorielles spécifiques.

### Encadré 1 : Les effets des fluctuations monétaires au Brésil

Pour être compétitifs sur un marché d'exportation mondial caractérisé par une offre excédentaire, les producteurs de café de certains pays producteurs clés, tels que le Honduras, le Nicaragua et la République-Unie de Tanzanie, doivent s'attaquer aux problèmes de productivité par hectare, de manque de crédit et de coûts élevés des engrais et de la main-d'œuvre.

Ces problèmes ne sont pas aussi difficiles pour les producteurs brésiliens, qui bénéficient de deux facteurs importants. Premièrement, les agro-PME brésiliennes ont investi massivement dans l'amélioration de la productivité au cours des 10 dernières années, ce qui a stimulé la compétitivité de leurs produits.

Deuxièmement, l'affaiblissement du réal brésilien a aidé les producteurs du pays. Le réal a perdu 29 % de sa valeur par rapport au dollar américain en 2020, chutant pour la quatrième année consécutive. La dépréciation du réal a donné aux exportateurs de café brésiliens plus de leur monnaie locale pour chaque dollar de café expédié à l'étranger, ce qui constitue une incitation essentielle à développer davantage la production de café et ses infrastructures.

Les producteurs de café dans de nombreuses régions du monde doivent faire face à des prix de référence internationaux qui sont inférieurs à leurs coûts de production. En conséquence, un nombre croissant de petits exploitants quittent l'industrie du café en raison de pertes prolongées et d'un accès limité au crédit. Ce n'est pas le cas au Brésil, où le réal reste faible, permettant aux producteurs d'en tirer un profit, qu'ils réinvestissent dans l'expansion et le renouvellement de leurs plantations de café.

Le Brésil n'est pas le seul pays où une monnaie qui se déprécie maintient la rentabilité et les investissements malgré la baisse des prix sur les marchés à terme. Le Viet Nam et, dans une moindre mesure, la Colombie, ont également bénéficié de monnaies nationales bon marché pour propulser la productivité.

Si cette situation est bénéfique pour les producteurs de café au Brésil et au Viet Nam, elle conduit également à une offre excédentaire de café et à l'émergence d'un marché de plus en plus duoplistique, qui alimente la volatilité des prix. Bien que représentant déjà ensemble plus de 55 % de la production mondiale de café, le Brésil et le Viet Nam continuent de gagner des parts de marché au détriment des producteurs d'Afrique et d'Amérique latine.

*Source* : Centre du commerce international.

### *Risque de performance*

L'une des parties à une transaction ne remplit pas ses obligations contractuelles. Cela peut être dû à une offre insuffisante ou à des mouvements de prix inattendus, entraînant une perte pour l'autre partie. Un vendeur ne livre pas, livre en retard ou livre la mauvaise qualité. Un acheteur ne reprend pas les documents, devient insolvable ou refuse tout simplement de payer. C'est ce qu'on appelle le risque de performance.

La première ligne de défense contre le risque de performance est une transaction correctement structurée. Des garanties supplémentaires peuvent ensuite être mises en place grâce à la gestion des garanties, en commençant au point d'achat et en se terminant par la remise des documents d'expédition. C'est plus difficile pour les exportateurs, car il est impossible de connaître la situation financière et la santé de tous les potentiels importateurs ou torréfacteurs.

C'est pourquoi les banques insistent pour que les vendeurs ne négocient qu'avec des « acheteurs autorisés », des sociétés connues et en lesquelles ils ont confiance. En outre, la banque peut exiger qu'un contrat de vente soit en place avant que de l'argent ne soit avancé pour acheter des actions. Dans ce cas, vendre à prix-à-fixe facilite le processus.

Cela résout le problème de performance, mais laisse toujours ouvertes les questions de prix et de risque différentiel. En règle générale, la plupart des banques n'aiment pas avancer le coût total d'un achat, préférant souvent s'en tenir à un pourcentage de la valeur, disons 80 %. Cela fournit une couverture raisonnable contre le pire des cas. Le pourcentage varie en fonction de la cote de risque du pays où l'emprunteur exerce ses activités et de l'évaluation de l'emprunteur par la banque.

## ***Perturbations de la chaîne de valeur mondiale***

L'ensemble de la chaîne de valeur mondiale pourrait s'arrêter brutalement au niveau régional ou mondial, en raison d'événements imprévisibles et largement incontrôlables qui perturbent les opérations économiques de base. COVID-19 a mis en évidence le problème de la perturbation de la chaîne de valeur mondiale. Même avant la pandémie, cependant, de graves interruptions du commerce et de la production se produisaient avec une régularité croissante, mais pas à l'échelle mondiale.

Les événements géophysiques ou climatologiques majeurs (tels que les éruptions volcaniques ou les ouragans), les conflits militaires, le terrorisme et les différends commerciaux sont des exemples de chocs graves qui ont entravé la production et les ventes de café à plusieurs ou à tous les niveaux de la chaîne dans des régions étendues. Avec des perturbations des CVM d'une durée d'un mois ou plus se produisant tous les 37 ans, selon McKinsey & Company, les investisseurs, acheteurs et producteurs doivent prendre des mesures pour créer une résilience contre de tels chocs imprévisibles.

La première et la plus grave conséquence des perturbations des CVM est l'impossibilité d'expédier et de traiter la production sur de grandes distances, ce qui oblige les emprunteurs à faire défaut sur leurs prêts. Alors que la plupart des opérateurs de café sont impuissants face à la perturbation, des stratégies préventives clés pour limiter les risques pour tous les donneurs d'ordre dans une transaction commencent à émerger.

Les assurances catastrophe et les cautions sont des produits financiers qui visent à offrir une réparation aux acheteurs et aux vendeurs en cas de catastrophes naturelles qui compromettent la production. Les alliances entre producteurs, décideurs et institutions financières peuvent soutenir des mesures d'urgence pour retarder ou reporter les remboursements et restructurer la dette sans compromettre la viabilité financière des organisations de producteurs.

Enfin, les producteurs investissant dans le développement des marchés locaux et les acheteurs investissant dans la diversification des canaux d'approvisionnement vers des emplacements alternatifs peuvent aider à maintenir une certaine génération de revenus pendant les chocs majeurs, en garantissant les ressources nécessaires pour se conformer aux exigences minimales des prêteurs.

## **Risques pour les torréfacteurs et les distributeurs**

La réputation des principaux torréfacteurs et détaillants peut être ternie par une publicité négative sur la durabilité et l'équité de leurs pratiques commerciales. Les principaux acteurs de l'industrie sont de plus en plus exposés à ce type de risque de réputation. Les consommateurs accordent une plus grande attention aux questions de durabilité, ce qui stimule la demande de transparence et de traçabilité de la chaîne de valeur. Les politiques économiques gouvernementales s'alignent sur ces préoccupations, tant en Europe qu'aux États-Unis.

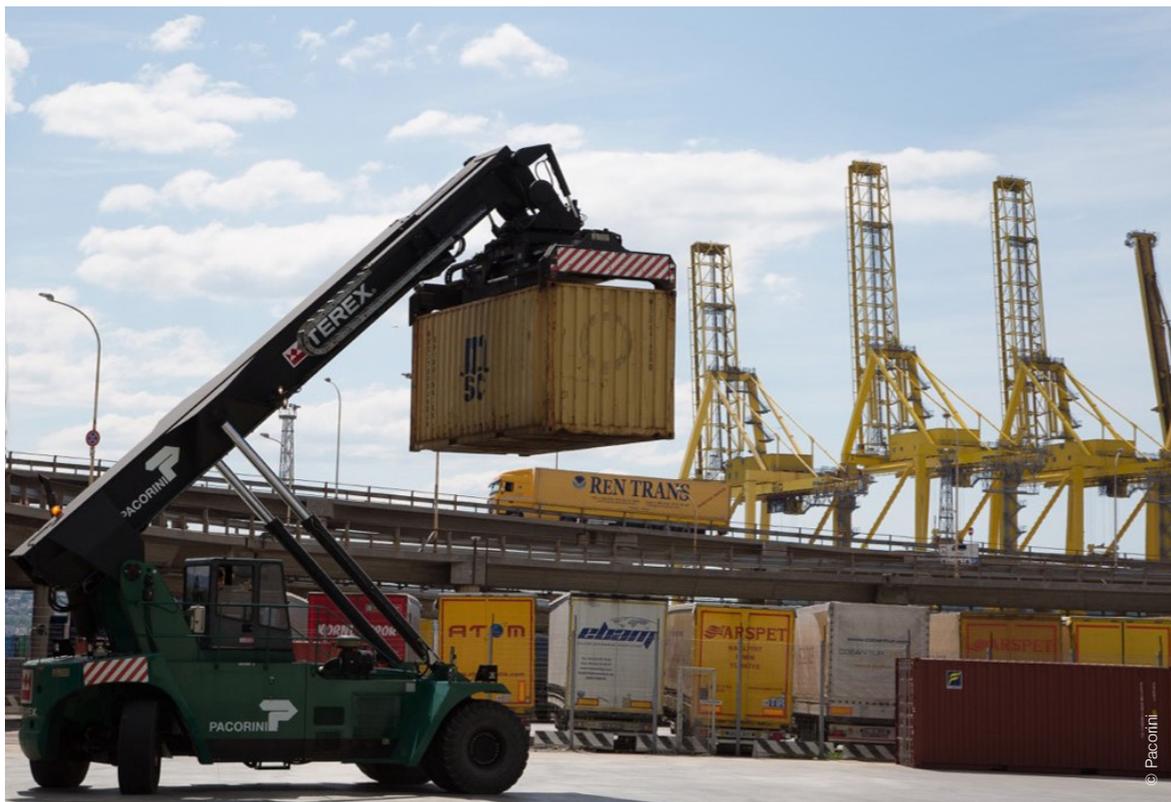
De plus, le grand public exige des efforts accrus des entreprises pour lutter contre le changement climatique sur la base de normes contraignantes. L'intégration de critères verts dans les cadres commerciaux et politiques nationaux et internationaux suggère également que les torréfacteurs et les distributeurs peuvent éventuellement se retrouver juridiquement et financièrement responsables de ne pas avoir géré l'impact environnemental négatif de leurs activités.

Les torréfacteurs et les distributeurs doivent gérer leurs chaînes d'approvisionnement de manière plus durable pour faire face aux conséquences du risque de réputation. Cela implique la participation à des programmes multipartites et le développement d'initiatives d'entreprise qui répondent aux préoccupations du public en matière de durabilité. Par exemple, certains acteurs clés des étapes de torréfaction et de distribution de la chaîne participent aux initiatives d'aide aux petits exploitants pour qu'ils s'adaptent au changement climatique, comme l'initiative Coffee and Climate (<https://coffeeandclimate.org>), et le passage aux systèmes d'expédition sans émission de gaz, tels que Fairtransport (<https://fairtransport.eu>).

Une autre façon d'atténuer le risque de réputation est la certification B-Corp, qui mesure la performance sociale et environnementale des entreprises, leur transparence et leur responsabilité juridique. Les exigences pour obtenir la certification B-Corp varient en fonction de la taille et de la structure de l'entreprise, mais elles sont conçues pour couvrir tous les aspects de l'entreprise (<https://bcorporation.net/certification/meet-the-requirements>).

Un nombre croissant d'entreprises acquièrent la certification B-Corp, notamment les entreprises réputées pour leurs approches en matière de développement durable, telles que Patagonia, et des torréfacteurs comme Origin Coffee, 23Degrees, Coffee Circle, Montville Coffee, Jasper Coffee, Coffee By Design, Bocca Coffee Roasters. et Vava Coffee (pour une liste complète, consulter l'annuaire des organisations certifiées B-Corp disponible à l'adresse : <https://bcorporation.eu/directory>).

Malgré la pertinence des normes volontaires, elles ne sont pas une panacée pour les questions de durabilité. La réputation des torréfacteurs et des distributeurs est finalement mieux servie par un investissement à long terme dans des solutions développées conjointement par et partagées avec les différents acteurs de la CVM café.



Conteneur de café arrivant au port.

## Risque pour les importateurs et exportateurs

### *Risque de volatilité*

Le laps de temps entre chaque étape de la chaîne de valeur expose les importateurs et exportateurs de café au risque de pertes élevées dues à la volatilité des prix.

De nombreux opérateurs ont de plus en plus de mal à négocier dos à dos (effectuer des achats et des ventes correspondants simultanément). La prise de position devient de plus en plus nécessaire. Les stocks et les prix du marché doivent être étroitement surveillés pour fixer stratégiquement les prix des contrats à des moments clés et réduire l'exposition aux prix en évolution rapide.

Les technologies de communication modernes fournissent des informations instantanées sur le marché mondial, ce qui entraîne une plus grande volatilité des prix. Bien que le risque général de prix puisse être couvert, il est impossible de couvrir le risque différentiel, c'est-à-dire le risque associé à la différence de prix entre une variété de grain et le taux à terme sous-jacent. De plus, de nombreux exportateurs, en particulier les associations d'agriculteurs, ont toujours manqué de ressources, d'informations et de formation pour couvrir le risque de prix sur le marché des produits dérivés.

Plus de détails sur la gestion du risque de prix sont présentés ci-dessous.

### *Transport au port*

Le risque matériel du commerce dans les opérations d'import-export commence avec le transport des marchandises jusqu'au port. Il n'y a pas de modèles uniformes pour le transport intérieur vers le port. Chaque pays producteur a des arrangements différents, mais tous comportent des risques communs. Il s'agit notamment du risque de contamination pendant le stockage, d'endommagement des grains de café ou de leur qualité, de vol et de perte.

Les exportateurs doivent garder à l'esprit que le café voyage toujours et est stocké à leurs risques et périls. Ils sont également tenus de livrer une qualité et une quantité particulières à un moment et à un endroit donnés. Une mauvaise gestion des risques de livraison de la cargaison au port peut ruiner toute possibilité de réclamation d'un incident ou d'un cas de *force majeure*.

### *Gestion des risques par l'assurance-crédit*

L'assurance-crédit est fournie par des sociétés spécialisées qui évaluent le risque de crédit posé par les clients individuels d'un importateur ou d'un torréfacteur, en particulier ceux nécessitant des délais de paiement prolongés. L'objectif est de couvrir le risque qu'un ou plusieurs clients ne paient pas les marchandises livrées. Les assureurs-crédit limitent le montant du crédit pouvant être assuré pour chaque acheteur. En période d'incertitude économique, ces limites peuvent être brutalement réduites ou même supprimées complètement.

Dans une telle situation, les petits importateurs et grossistes, qui comptent sur la sécurité de l'assurance, peuvent devoir arrêter complètement de fournir certains clients ou exiger des espèces à l'avance. Par ailleurs, il est important de souligner à quel point l'assurance-crédit est irrévocablement liée à l'accès d'une organisation au financement. En fait, la plupart des institutions financières accordent des financements aux exportateurs, importateurs, torréfacteurs ou grossistes à condition de disposer d'une assurance contre le risque de crédit adéquate.

Les assureurs-crédit demandent généralement aux importateurs soit de souscrire une couverture pour tous leurs clients, soit de n'en souscrire pour aucun. La question de savoir s'il faut assurer dépend du type d'activité exercée et de la prime exigée. Si la grande majorité des clients sont des entreprises de torréfaction de premier plan, le coût peut ne pas être justifié ou peut être tout simplement trop élevé.

Le coût semble être l'une des raisons pour lesquelles l'utilisation de l'assurance-crédit n'est pas répandue sur le marché américain du café, bien qu'elle soit utilisée dans le segment des spécialités. Elle est assez largement utilisée en Europe, mais surtout parmi les petites entreprises qui ne vendent normalement pas (régulièrement) aux majors. Le coût est généralement relativement modeste.

Pour de nombreux importateurs et négociants, la volonté d'un assureur-crédit de couvrir un client (potentiel) est une bonne indication de la situation financière de ce client. Ceci est particulièrement important étant donné que de nombreux petits torréfacteurs demandent des conditions de crédit prolongées.

L'importance de souscrire une assurance-crédit varie selon le type de chaîne de valeur du café dans laquelle opère une entreprise. Du point de vue de l'assurance-crédit, les chaînes de supermarchés de détail diffèrent grandement des chaînes détenues par des torréfacteurs ou des entreprises de café locales qui s'approvisionnent directement auprès des organisations de producteurs.

Les grandes entreprises de torréfaction, qui dépendent largement des maisons de commerce pour leur approvisionnement en café vert, desservent principalement les chaînes de supermarchés. Ces chaînes exigent de plus en plus de crédit de la part des fournisseurs, ce qui, à son tour, implique des demandes similaires de la part des grands torréfacteurs.

Par exemple, au lieu d'acheter sur la base « espèces contre documents lors de la première présentation », certains des principaux opérateurs achètent du café vert sur la base « paiement à l'arrivée », transférant ainsi une charge financière substantielle à leurs fournisseurs. Tout en acceptant que les grands torréfacteurs présentent peu ou pas de risque de crédit, ce changement oblige toujours les potentiels fournisseurs à trouver des financements supplémentaires. Les grands opérateurs trouvent cela plus facile que les petits opérateurs, dont certains peuvent être incapables de rivaliser parce qu'ils ne peuvent pas lever le financement étendu.

### *Récépissés d'entrepôt en garantie*

Un mandat d'entrepôt fournit automatiquement le titre des marchandises dans la plupart des pays, mais ce n'est pas nécessairement le cas avec les récépissés d'entrepôt. La législation nationale peut être peu claire ou muette sur l'applicabilité (exécution) des droits sur les biens sous-jacents. Bien que les récépissés d'entrepôt existent depuis des siècles, toutes les législations nationales ne les reconnaissent pas comme des titres de propriété négociables.

Même si le cadre juridique commun et la législation commerciale fournissent une base suffisante pour utiliser les récépissés d'entrepôt comme titres de propriété négociables, les banques et autres créanciers peuvent encore rencontrer des obstacles inattendus lorsqu'ils essaient d'utiliser un récépissé d'entrepôt pour reprendre la propriété des marchandises. Dans certains pays, il existe des raisons pour lesquelles un créancier peut détenir un titre mais ne peut pas faire valoir les droits que celui-ci est censé conférer.

Lorsque des droits en vertu d'un titre sont obtenus, la législation qui permet au créancier d'échanger ou d'exporter les marchandises doit encore soutenir l'exécution. Le créancier a-t-il besoin d'une licence commerciale? Une licence d'exportation? Le produit de la vente peut-il être transféré hors du pays? Quelles sont les chances que le processus d'exécution soit entravé ou retardé?

L'exécution de la dette crée d'énormes problèmes pour les banques dans certains pays. Par conséquent, aucune évaluation du risque de crédit ne peut éviter d'examiner les difficultés juridiques et parfois physiques entourant l'exécution des droits du prêteur.

L'utilité des récépissés d'entrepôt en général est bien établie, par exemple, en tant que source de crédit pour les producteurs de cultures saisonnières qui peuvent ainsi éviter d'avoir à vendre pendant les périodes d'offre excédentaire et de prix bas. Mais pour l'industrie d'exportation du café, les récépissés d'entrepôt peuvent ne représenter qu'une partie de la réponse aux préoccupations des banques concernant la garantie de la dette et l'exécution de la dette ou des garanties.

Les récépissés d'entrepôt librement négociables présentent un potentiel de fraude, car les documents eux-mêmes peuvent être volés ou faussement endossés. C'est pourquoi certains gestionnaires de collatéral internationaux préfèrent émettre leurs propres reçus non négociables dans le cadre d'ensembles de « performance totale garantie », qu'ils soutiennent avec une assurance responsabilité civile et indemnisation.

On pourrait faire valoir que la valeur réelle d'une telle assurance n'est connue que lorsqu'un sinistre important survient, car la couverture d'assurance n'est aussi bonne que ce qui est indiqué dans le document de police. Un point de vue est que seul ce qui est inclus est couvert.

Pour résumer, dans le contexte du financement du commerce d'exportation de café, les récépissés d'entrepôt peuvent généralement être considérés comme une garantie valide si :

- Une entité agréée délivre le récépissé ;
- Les marchandises sont identifiables, les enregistrements sont conservés et aucun mélange n'est autorisé ;
- L'émetteur ne détient aucun droit supérieur (privilège) sur les biens ;
- Le reçu peut être transféré par endossement ou cession (si négociable), ou il est délivré en faveur du prêteur ;
- Le reçu peut être utilisé pour mettre en gage ou vendre les marchandises sous-jacentes ;
- La couverture d'assurance contre la perte ou la libération non autorisée des marchandises sous-jacentes est adéquate ;
- Aucun tiers ne peut avoir de droits supérieurs sur les produits sous-jacents ;
- La législation locale permet au bénéficiaire effectif de faire valoir ses droits sur les biens sous-jacents, c'est-à-dire que la dette que les biens représentent peut être exécutée avant toute réclamation que d'autres pourraient avoir.

### *Une assurance-crédit pour gérer les risques des petits exploitants*

Les importateurs, les négociants et les grossistes approvisionnent en grande partie les petits torréfacteurs et les cafés (en particulier ceux qui s'adressent au segment du café de spécialité). L'octroi de crédit a toujours été une façon acceptée de faire des affaires dans ce segment. C'est particulièrement le cas dans le secteur des spécialités, où la plupart des petits torréfacteurs s'attendent à recevoir 30 jours ou plus de crédit à compter de la date de livraison.

Cependant, lorsque le climat économique se détériore, la disponibilité des financements fait de même. Même les torréfacteurs de taille moyenne peuvent se tourner vers leurs fournisseurs pour obtenir un crédit supplémentaire sous forme de paiement ultérieur, également parce que leurs propres clients peuvent demander des conditions de crédit prolongées. Les grandes maisons de commerce peuvent gérer cela plus facilement, par exemple, en canalisant leur spécialité et leurs petites entreprises clientes vers des sociétés distinctes qui peuvent se permettre de souscrire une couverture pour tous leurs clients.

Pour les petits opérateurs, il n'est pas vraiment conseillé de vendre à crédit (étendu) sans assurance-crédit, car ils resteraient autrement exposés au risque que leurs acheteurs ne paient pas les marchandises. Ceci est essentiel au fonctionnement de presque toutes les chaînes d'approvisionnement de détail, y compris celle du café. Sans accès à une assurance-crédit adéquate, de nombreux petits importateurs et grossistes risquent de ne pas pouvoir commercer librement.

Si les assureurs-crédit subissent des pertes de souscription, ils réagiront probablement en réduisant leur exposition, parfois en annulant la couverture de l'acheteur individuel. Si cela se produit, un importateur peut devoir se retirer de certains types d'entreprises et de clients, indépendamment de la disponibilité du financement bancaire.

En plus de ce type d'annulation justifiée de clients individuels, une détérioration du climat économique peut également dicter des réductions générales de l'exposition acceptée. Des réductions individuelles peuvent également se produire à la suite d'informations spécifiques que l'assureur a reçues, par exemple, des comptes annuels déposés par des sociétés privées auprès des chambres de commerce ou d'institutions similaires.

L'octroi d'un crédit prolongé, bien sûr, limite la liquidité car les fonds qui sont immobilisés dans le crédit aux acheteurs ne peuvent pas être utilisés pour de nouvelles transactions. Il est important de noter ici que l'assurance-crédit n'améliore pas la liquidité : l'assurance n'intervient qu'en cas de défaillance d'un acheteur.

L'affacturage est un moyen de contourner les problèmes de liquidité liés à l'octroi de crédit. C'est la vente au rabais des créances d'une entreprise (factures impayées) à un tiers, une entreprise d'affacturage, qui avance immédiatement l'essentiel (mais pas la totalité) de la somme escomptée et paie le solde une fois que l'acheteur en question a réglé la somme due. Cela a un coût, mais la disponibilité des fonds libérés pour de nouvelles affaires, c'est-à-dire l'amélioration des liquidités générées, compense probablement la plupart sinon la totalité de ce coût.



Chercheur en café vérifiant une usine de café au Guatemala.

## Risques pour les organisations de producteurs et les agro-entreprises

### *Risques de production*

Les organisations de producteurs et les PME agricoles assument une grande partie des risques inhérents au commerce du café. Bien que ces risques soient généralement considérés comme une composante de la production, ils influencent profondément les options financières disponibles pour les producteurs. Ils peuvent nuire à leur rentabilité et à leur capacité d'accéder au financement.

Lorsque des risques liés à la production se manifestent, ils exacerbent l'exposition financière des producteurs, compromettant leur capacité à rembourser les prêts en cours et mettant en danger la capacité de production à long terme du système. Il est à noter que, bien que les producteurs soient bien conscients de la nature et de l'impact des risques de production, ils sont souvent incapables de les quantifier et de les intégrer dans leurs décisions stratégiques.

Les risques généraux des CVM, tels que le risque de marché (principalement la volatilité des prix), le changement climatique et la mauvaise gestion de la transformation qui entraîne une mauvaise qualité du produit, affectent fortement la production et la transformation. Un facteur de risque majeur est l'incapacité de rénover les plantations de café et d'investir dans des innovations essentielles, telles que le développement de nouvelles variétés de grains. Les organisations de producteurs et les PME agricoles peuvent également faire face à des pénuries de main-d'œuvre et de capital.

**Rénovation des cultures.** L'un des besoins les plus pressants des caféiculteurs est la rénovation de leurs plantations vieillissantes pour préserver ou augmenter la productivité à moyen et long terme. Cependant, ils sont confrontés à deux défis.

Premièrement, il est extrêmement difficile pour les organisations rurales d'obtenir des financements pour ce type d'investissement, que les acheteurs et les banques commerciales considèrent comme trop long terme et risqué. En outre, la rénovation des cultures nécessite non seulement du capital pour acheter des semis et financer la main-d'œuvre, mais également du capital pour sécuriser les flux de trésorerie et les liquidités pendant les périodes (peut-être des années) pendant lesquelles des portions entières des plantations ne seront pas productives.

Deuxièmement, même si le capital pour financer un projet de replantation est disponible, les intrants pour le mettre en œuvre font souvent défaut. Le manque de pépinières et de plants est un problème courant dans la plupart des pays producteurs, ce qui rend difficile la priorisation de la rénovation des cultures en l'absence d'un soutien politique ciblé et de partenariats public-privé qui s'attaquent au problème. Certaines des nouvelles approches de financement décrites au chapitre 2 portant sur les fonds agricoles, le financement mixte et les investissements à impact ont été développées spécifiquement pour tenter de remédier à ces types de goulots d'étranglement.

**R&D.** Compte tenu de l'investissement limité pour développer des technologies de réduction des risques et d'amélioration de la productivité, il existe peu d'options technologiques pour la gestion des risques, même pour les producteurs qui comprennent leurs plus grands défis. Néanmoins, la recherche, l'innovation et le partage des résultats technologiques au sein des communautés de producteurs, des groupes, des pays et des régions aident à éliminer les goulots d'étranglement dans les CVM du café, à renforcer les organisations de producteurs et les PME, et à permettre des pratiques de production plus respectueuses de l'Environnement.

Par exemple, les nouvelles variétés, les approches de gestion agronomique, les technologies d'irrigation et l'innovation dans la fourniture d'intrants pour la production de café contribueraient tous à améliorer les moyens de subsistance grâce à une meilleure productivité, rentabilité et résilience climatique. Au fur et à mesure que les effets du changement climatique sur la production seront prouvés et quantifiés, il sera plus facile pour la chaîne d'approvisionnement de comprendre les effets des perturbations de la production sur l'approvisionnement national et mondial et de mieux hiérarchiser les investissements dans le programme d'innovation afin de réduire les risques de première ligne auxquels sont confrontés les producteurs.

Les mécanismes de financement du café plus traditionnels ne traitent pas ces éléments de risque. Cependant, les tendances émergentes en matière de financement et d'investissement, et les gouvernements qui les approuvent, sont essentiels pour accroître la recherche et l'innovation et garantir que les nouvelles technologies sont partagées et adoptées.

**Nouvelles variétés de café.** Le manque de connaissances et de recherche sur les nouvelles variétés de café entrave la rénovation des cultures. Investir dans de nouvelles variétés peut libérer un grand potentiel pour les organisations de producteurs et les agro-PME. Les pays producteurs n'ont pas suffisamment étudié le développement de variétés mieux adaptées pour relever les défis de la productivité et faire face à la variabilité climatique. Les grands torréfacteurs et distributeurs n'ont manifesté aucun intérêt commercial à investir dans ce domaine, malgré ses avantages en matière de durabilité. Les futures initiatives visant à lutter contre le changement climatique et les risques de production doivent prendre en compte le développement et la diffusion de nouvelles variétés de café.

**Pénuries de main-d'oeuvre.** Les pénuries de main-d'oeuvre locale augmentent le coût des opérations commerciales de base, notamment la récolte, la rénovation des plantations, le transport et la transformation à sec. Par conséquent les producteurs doivent souvent emprunter pour embaucher des travailleurs. Le manque de liquidités pour le faire peut entraîner une baisse de la qualité et de la quantité de la production, des pratiques d'exploitation envers les travailleurs et un endettement accru de l'organisation en raison de sa dépendance du crédit à court terme fourni à des taux d'intérêt élevés.

Les caféiculteurs, en particulier les producteurs d'Arabica sur terrain vallonné, évoquent souvent le manque de main-d'oeuvre locale. Cela indique que l'amélioration de la productivité du travail, en mettant l'accent sur le développement technologique pour réduire les corvées et relever les principaux défis, nécessitera plus d'attention au cours des prochaines dizaines d'années.

**Fonds de roulement insuffisant.** Les organisations de producteurs peuvent manquer de liquidités pour financer la production et la commercialisation, en particulier lorsque les prix du café augmentent. Des activités aussi fondamentales que celles liées à la récolte et à la vente du café peuvent être compromises lorsque les producteurs ne peuvent pas accéder à des capitaux suffisants pour se procurer des intrants ou obtenir les services nécessaires à l'exportation.

La seule option disponible pour de nombreuses organisations est constituée des canaux de crédit qui fournissent de manière formelle ou informelle des capitaux à court terme à des taux d'intérêt très élevés, en prenant en garantie des contrats à terme, des moyens de subsistance essentiels (maison ou véhicule) ou une infrastructure organisationnelle (usine de traitement ou installations de stockage). Ce capital est utilisé pour financer des activités courantes, non pour améliorer la qualité et les volumes de production, ou pour pénétrer des marchés de premier ordre. Par conséquent, le manque d'accès au fonds de roulement à des taux viables expose les producteurs à un risque grave d'entrer dans des cycles d'endettement vicieux, limitant leurs opportunités de croissance et d'amélioration de leurs moyens de subsistance.

### ***Gestion traditionnelle des risques : Prix et commercialisation***

Les organisations de producteurs et les PME agricoles de nombreux pays sont pour la plupart exclues des marchés de la gestion des risques pour des raisons telles que des connaissances insuffisantes, des coûts élevés et des contrats de taille inappropriée. Alors que les petits exploitants individuels ont peu de place pour rechercher des solutions de gestion des risques, certaines options sont disponibles pour les groupes de producteurs organisés et les petites entreprises. Ils peuvent aborder la gestion du risque de prix simplement comme une assurance qu'ils achètent ou dans le cadre du processus de commercialisation. Quoi qu'il en soit, sans limitation du risque de prix, l'accès à un crédit abordable reste un rêve lointain.

**Options de gestion du risque de prix hors marché.** La gestion du risque de prix en tant qu'assurance pure signifie qu'il n'y a pas de lien direct entre l'assurance du risque de prix et la commercialisation du café. Différentes solutions sont potentiellement disponibles dans ce cadre :

1. **Couverture directe en vendant ou en achetant des contrats à terme.** Cela expose le vendeur à des appels de marge, entraînant le risque d'éventuelles trappes à liquidité de couverture. Les établissements de crédit ou les fournisseurs de solutions de risque financent une telle opération uniquement avec des garanties et cautions fermes, ce qui est un défi à la fois pour les petits producteurs et les fournisseurs de solutions.

2. **Achat d'options de vente ou d'options d'achat.** C'est le droit, mais pas l'obligation, de vendre des contrats à terme à un prix déterminé à un moment donné dans le futur. C'est une solution beaucoup plus simple que la couverture. Le coût qui doit être financé est connu à l'avance, et il n'y a pas d'appels de marge. La prime dépend des circonstances, mais peut être importante. Même ainsi, il peut être plus facile de lever des fonds pour cela que pour une simple couverture. Comme toujours, le fournisseur doit être rassuré quant à la manière dont le coût de l'option sera éventuellement récupéré.
3. **Des solutions adaptées.** Les fournisseurs de solutions de gestion des risques peuvent adapter les instruments de gestion des risques aux exigences des clients. Par exemple, les options peuvent être graduées pour s'étendre sur la saison de commercialisation habituelle en répartissant des portions égales sur deux ou trois positions de négociation à terme, si on le souhaite, à des prix d'exercice différents. Chaque portion individuelle peut ensuite être exercée individuellement.
4. **Prix minimum.** Alternativement, les fournisseurs de solutions peuvent simplement garantir un prix minimum. Contre paiement d'une prime, ils acceptent de combler tout écart entre le prix assuré (le prix minimum que les producteurs souhaitent garantir) et le prix en vigueur pour les positions de négociation indiquées à New York ou à Londres, soit à une date donnée, soit sur la base du cours moyen sur plusieurs jours de bourse. Le producteur a acheté à un prix un plancher : le prix garanti moins le coût de la prime. (Les consommateurs achèteraient à un prix un plafond pour se protéger contre les futures hausses de prix.)

Cependant, la gestion du risque de prix peut également faire partie du marketing. Les potentielles solutions dans ce domaine sont les suivantes :

**Vente à terme de café physique à prix-fixe.** Il s'agit de la forme la plus simple de gestion du risque de prix dans le cadre du marketing. La taille de la récolte prévue est raisonnablement bien connue, les prix sont satisfaisants et les acheteurs ont suffisamment confiance au vendeur pour s'engager sur des prix à terme. C'est peut-être la situation idéale, mais elle est rarement rencontrée de nos jours. Et lorsque les prix sont très bas, les contrats à terme à prix-fixe ne semblent attrayants que pour l'acheteur.

**Vente à terme de produits physiques sous l'option d'achat à prix-à-fixer.** Cela signifie que les producteurs perdent tout contrôle sur le niveau de fixation de prix, et donc sur le prix, à moins qu'ils ne vendent également simultanément une quantité correspondante de contrats à terme. Mais cela les exposerait à des appels de marge et à d'éventuels problèmes de liquidité, à supposer qu'ils puissent même trouver les fonds pour financer les dépôts initiaux.

**Vente à terme de produits physiques sous l'option de vente PTBF** À moins que le vendeur ne fixe le prix immédiatement, cet accord établit une obligation contractuelle de livrer et d'accepter le café physique.

La vente PTBF fixe le différentiel que l'acheteur paie par rapport à la position (les positions) à terme sous-jacente(s), mais le risque de prix général et la décision de fixer le prix restent ouverts. En d'autres termes, la vente PTBF ne signifie pas que le vendeur a pris une décision de prix : ce ne sera le cas qu'une fois que le vendeur aura fixé le prix. De nombreux vendeurs refusent de fixer les prix à des niveaux peu attractifs, et en cas de baisse des marchés, bon nombre font même passer la fixation de prix d'une position à terme à l'autre, préférant en payer le coût (généralement la différence de prix entre les deux positions) pour gagner plus de temps dans l'espoir que les prix finiront par augmenter.

Cette situation ne se produit pas seulement lorsque les prix sont bas. Dans un marché en baisse, les vendeurs ont du mal à accepter qu'ils doivent fixer le prix aujourd'hui à un prix inférieur à celui qu'ils auraient pu fixer hier ou la veille. Pour éviter de tels pièges liés au choix du moment de fixer le prix, les exportateurs devraient définir des « stops » internes afin que la fixation de prix ait lieu automatiquement lorsqu'un certain prix (à la hausse ou à la baisse) est atteint. De tels ordres de fixer les prix peuvent être donnés à quiconque est responsable de l'exécution effective, sur la base « valide jusqu'à annulation ».

### *Autres approches d'atténuation des risques*

Les organisations de producteurs et les PME ont besoin de solutions de réduction des risques pour faciliter l'accès au crédit et réduire leur exposition à la volatilité des prix. Au-delà des outils spécifiques de gestion des risques liés aux prix et au marketing, les tendances récentes montrent que de nombreux domaines de la vie d'une entreprise et de son environnement favorable profitent à son profil de risque. En outre, de nouveaux produits d'assurance et financiers sont de plus en plus disponibles pour les petits exploitants. Ceux-ci donnent la priorité à la sécurité de leurs moyens de subsistance et ne sont pas nécessairement liés à leurs relations commerciales.

**Améliorer la résilience.** Une priorité pour les producteurs de café est de développer la résilience à la fois dans la production et la génération de revenus. La résilience, définie comme la capacité de rebondir après une crise, aide les producteurs à résister et à se remettre de tout risque qui se matérialise, comme la perturbation de la demande commerciale ou les chocs de prix.

D'un point de vue financier, une résilience accrue implique une atténuation des risques. Alors que les producteurs et les PME parviennent à maintenir la génération de revenus et la capacité de production pendant les crises majeures, le risque de défaut de remboursement des prêts diminue et leur capacité à obtenir du crédit pendant une crise augmente. S'il est difficile pour les institutions financières et les acheteurs de quantifier exactement la résilience d'une organisation de producteurs, divers facteurs visibles sont très susceptibles de garantir une plus grande résilience.

**Certifications.** Les organisations et les producteurs qui participent aux CVM centrées sur le commerce de produits certifiés (c'est-à-dire Fairtrade, Rainforest, biologique) sont mieux placés que les organisations non certifiées pour résister aux crises et accéder à un financement de meilleure qualité. En fait, les marchés durables impliquent le paiement d'une prime que les organisations peuvent investir dans des activités et des actifs communautaires, leur permettant d'améliorer leur statut social ou environnemental et d'améliorer leur résilience. La vente de produits certifiés se traduit également par des marchés d'exportation à plus forte valeur ajoutée.

La conformité aux normes implique une chaîne de valeur plus transparente, avec des pratiques de financement et de production plus justes en place et une capacité plus élevée à mesurer et quantifier les volumes et la qualité des échanges. Ainsi, bien que les marchés durables laissent encore de nombreuses vulnérabilités des producteurs sans réponse, ils représentent une première étape clé vers la construction d'organisations caféières plus résilientes. En outre, les investisseurs et les institutions financières considèrent souvent la certification des produits en combinaison avec la capacité d'exportation comme une condition préalable aux prêts aux organisations du café opérant au bas des CVM du café.

**Diversification et pratiques plus vertes.** Partiellement liée à la conformité aux normes et à l'acquisition de la certification des produits, la capacité à diversifier les marchés et les biens et à « écologiser » les pratiques de production sont essentielles pour développer la résilience et devenir plus attrayant pour les institutions financières.

Par exemple, l'ITC a rassemblé des preuves en 2020 montrant que les organisations qui vendaient du café aux États-Unis, en Europe et localement maintenaient au moins une source de revenus, et parfois deux, pendant la perturbation de la demande de café causée par la pandémie de COVID-19. Cela a non seulement permis à ces organisations de survivre à la crise, mais aussi d'utiliser leur rentabilité continue comme garantie pour accéder à de nouveaux financements pour le fonds de roulement et la modernisation<sup>192</sup>.

Des pratiques de production plus vertes, telles que le soutien à la biodiversité et aux systèmes agroforestiers, sont essentielles pour contrer les effets du changement climatique, limiter les épidémies de ravageurs et de maladies, améliorer la qualité à long terme et faciliter l'accès aux marchés de niche pour les produits à valeur ajoutée.

**Liens entre catastrophe et résilience.** De nombreux outils sont en cours de développement pour aider les organisations de producteurs et les agro-PME à gérer les risques liés au changement climatique. De nouveaux produits financiers ont été développés au niveau macro en tant que mécanismes de transfert de risque pour déplacer le fardeau économique des catastrophes naturelles des producteurs vers les marchés financiers. C'est le cas des obligations en cas de catastrophes ou « cat bonds », qui ont été créées pour faire face aux risques de catastrophes tels que les ouragans et les tremblements de terre.

L'émetteur des obligations est un assureur qui les utilise pour financer les paiements aux producteurs qui ont perdu la totalité de leur capital en raison d'une catastrophe naturelle. En retour, les investisseurs hormis les investisseurs institutionnels, les fonds et le grand public, reçoivent un paiement régulier d'intérêts. Les obligations en cas de catastrophes sont généralement liées à des indices et sont normalement en place pendant trois à cinq ans.

Les obligations de résilience sont un développement encore plus récent. Elles ont la même structure que les obligations en cas de catastrophes, mais financent des investissements dans des projets de réduction des risques qui renforcent la résilience et réduisent la vulnérabilité.

**Alliances dans la CVM.** Les alliances entre les différents acteurs de la chaîne de valeur mondiale sont essentielles pour réduire les risques et augmenter les opportunités de croissance durable pour les producteurs. Les alliances dans la CVM prennent généralement deux formes (souvent se chevauchant) : des alliances commerciales et des alliances visant à renforcer les capacités de gestion.

*Alliances commerciales :* L'agrégation de la production et de la capacité financière à travers la création de coopératives ou d'autres formes de groupements de producteurs n'est pas nouvelle. Cependant, les preuves montrent de plus en plus les avantages créés par les alliances commerciales qui rassemblent des acteurs de toutes les étapes des CVM, tels que les producteurs, les négociants, les grands transformateurs, les opérateurs d'import-export et les principaux torréfacteurs et distributeurs.

La formulation de stratégies commerciales communes et de synergies entre les producteurs, les transformateurs, les exportateurs et les institutions locales résout les principaux goulets d'étranglement de la production et soutient le développement d'un filet de sécurité de soutien mutuel et de relations de partage des connaissances. Les prêteurs voient généralement ce type d'initiative comme un facteur d'atténuation des risques et une plate-forme sur laquelle structurer des solutions de crédit adaptées.

*Alliances pour le renforcement des capacités managériales :* L'atténuation des risques rend les exploitants et les producteurs plus bancables, mais ne suffit pas pour garantir l'accès aux canaux de crédit. Les petits exploitants sont souvent incapables de satisfaire aux nombreuses exigences pour obtenir des financements à de bonnes conditions. Les preuves issues du travail de terrain dans l'industrie du café ont souligné l'importance de créer des alliances entre les organisations de producteurs ou les PME et les institutions de soutien, telles que les centres de recherche, les services de vulgarisation, les ONG et les agences internationales, pour développer des aptitudes et des compétences spécifiquement pertinentes pour renforcer la bancabilité.

192. Pour plus de détails, consulter « *Unsung Heroes: How Small Farmers Cope with COVID-19* ». [https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Unsung\\_Heroes\\_Low-res.pdf](https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Unsung_Heroes_Low-res.pdf)

Trois principaux domaines d'intervention en matière de renforcement des capacités étaient essentiels :

*Éducation financière.* Les organisations de producteurs et les agro-PME n'ont souvent pas les compétences nécessaires pour négocier un prêt et pour établir un bilan comptable et un historique financier pour étayer leurs demandes de prêt. Une éducation financière pourrait les aider à accéder à des investissements et à un fonds de roulement.

*Gestion coopérative.* Les institutions financières peuvent ne pas trouver une organisation coopérative attrayante en raison d'une structure de gestion peu claire ou dysfonctionnelle. Le renforcement du processus décisionnel, la consolidation de la relation avec les membres de la coopérative et l'amélioration de la transparence dans l'organisation peuvent renforcer la confiance. Les recherches sur le terrain menées par Oikocredit et d'autres montrent l'importance d'atténuer le risque lié aux personnes clés.<sup>193</sup> Le renforcement des capacités managériales des différents membres des organisations coopératives contribue à pérenniser leur capacité de fonctionnement.

*Soutien politique.* Au fur et à mesure que les défis auxquels les entreprises rurales sont confrontées deviennent plus complexes, des solutions au niveau macro aux problèmes qu'une coopérative ou un transformateur ne peut pas résoudre par elles-mêmes deviennent encore plus nécessaires. Le rôle des décideurs est primordial pour promouvoir un environnement propice à l'octroi de crédit au secteur du café.

Les décideurs politiques doivent aligner les investissements publics, la recherche scientifique et les objectifs de production nationale en fonction des priorités abordant les principaux risques de production. Un ensemble cohérent d'objectifs politiques qui favorisent l'innovation stratégique dans la production de café est plus susceptible d'attirer des investissements privés qui intègrent les efforts du secteur public pour s'attaquer aux problèmes à long terme tels que l'adaptation au changement climatique.

Cependant, un tel alignement politique nécessite la participation active et la collaboration engagée de toutes les parties prenantes du café dans le pays. Il est particulièrement important d'obtenir des contributions significatives des acteurs représentant chaque étape de la chaîne de valeur du café, en particulier, des producteurs et transformateurs vendant sur les marchés d'exportation, pour garantir que la poursuite de l'innovation a un sens commercial.

Cibler l'assistance technique vers les producteurs et les transformateurs est crucial pour mettre en œuvre des changements de politique efficaces qui innovent dans le secteur et favorisent l'accès au crédit. En particulier, les producteurs doivent avoir la capacité de répondre aux nouvelles exigences réglementaires et de se conformer aux attentes des investisseurs et des institutions.

## Risques pour les petits exploitants individuels

Le pipeline de technologies pour améliorer la productivité et réduire les risques est limité. Une productivité plus faible signifie moins d'économies pour les producteurs afin de gérer les chocs à court terme. Peu de mécanismes d'assurance aident les producteurs à faire face aux défis à long terme et aux chocs plus importants. Ces types de risques sont systémiques chez les agriculteurs des pays à revenu faible et intermédiaire de la tranche inférieure, où il existe peu de filets de sécurité nationaux et où l'Environnement politique favorable ne donne pas suffisamment de confiance au système financier pour les développer de manière indépendante.

### *Des outils financiers pour gérer les risques liés au changement climatique*

Le changement climatique a des effets à long terme sur les producteurs et les autres opérateurs tout au long de la chaîne de valeur. Cependant, certains problèmes liés au changement climatique ont un impact dramatique et immédiat sur les opérations de production. Par exemple, une plus grande fréquence des événements météorologiques extrêmes nécessite de toute urgence le développement et l'adoption de pratiques à la plantation pour éviter une humidité et des températures élevées qui compromettent les rendements et la qualité saisonniers.

**Ravageurs et maladies.** Le changement climatique a accéléré la propagation des ravageurs et des maladies qui endommagent gravement la production de café. La baisse des volumes et de la qualité de la production réduit les revenus des agriculteurs, rendant plus difficile pour eux de rembourser les prêts existants ou d'accéder à de nouveaux financements. Le sous-investissement dans la technologie pour relever ces défis constitue une menace supplémentaire pour la pérennité de la production de café, car les technologies pertinentes de réduction des risques ne sont pas systématiquement disponibles dans tous les pays producteurs, même lorsque les agriculteurs peuvent obtenir des crédits pour investir dans leurs opérations.

**Catastrophes naturelles.** Les ouragans, les inondations et autres catastrophes naturelles compromettent la vie des producteurs de café à travers le monde. Outre l'impact immédiat sur la santé et les moyens de subsistance d'une communauté, les catastrophes environnementales menacent sa capacité de production et de commercialisation. La capacité des communautés de café à se remettre de ce type de crise est fonction de leurs options d'épargne et d'assurance disponibles, ainsi que des filets de sécurité et des mécanismes de soutien fournis par les autorités nationales ou régionales. Les producteurs doivent pouvoir accéder au capital pour réparer les dommages causés par la catastrophe et réinvestir dans la production.

**Assurance catastrophe et autres innovations émergentes.** Il s'agit d'innovations importantes qui tirent parti des technologies mobiles et numériques pour faire face aux risques liés au changement climatique au niveau individuel

193. Les opérations d'une coopérative reposent presque entièrement sur la prise de décision et les connaissances de son directeur général. S'il est absent, la coopérative est soudainement incapable de fonctionner et pourrait s'effondrer.

des petits producteurs. Par exemple, l'assurance catastrophe, comme les obligations catastrophe, offre un filet de sécurité aux communautés agricoles contre les catastrophes naturelles majeures.

Le défi de l'offre de produits d'assurance aux agriculteurs est généralement la difficulté d'évaluer les dommages individuellement et de réduire le risque de base. L'assurance catastrophe relève ce défi en s'appuyant sur un indice météorologique. Les paiements sont déclenchés lorsque les régimes de précipitations et les rendements tombent en dehors des modèles vérifiables.

Différentes méthodes peuvent être utilisées pour ces solutions. Par exemple, certaines fondations philanthropiques, initiatives de responsabilité sociale des entreprises et entreprises sociales exploitent les technologies mobiles afin que les producteurs puissent utiliser le service de SMS sur leurs téléphones pour accéder à l'assurance contre les catastrophes.

Les producteurs envoient un SMS depuis leur exploitation pour établir le contrat et payer la prime avec de l'argent mobile. La compagnie d'assurance peut détecter la géolocalisation à partir de laquelle le producteur a envoyé le message texte et surveille les modèles de pluie dans cette zone. Si les précipitations sont inférieures ou supérieures aux seuils envisagés dans l'indice en début de saison, le producteur est remboursé en conséquence.

Dans d'autres cas, le secteur public augmente et stimule l'utilisation de l'assurance contre les catastrophes.

Au Mexique, le programme CADENA a été mis en œuvre au niveau des municipalités pour offrir une couverture ex post aux petits exploitants touchés par le changement climatique. Le programme a été étendu à d'autres municipalités, le gouvernement fédéral subventionnant jusqu'à 90 % des paiements des gouvernements des États. Les agriculteurs cultivant des cultures de base sur moins de 20 hectares de terres non irriguées ont été automatiquement inscrits au programme sans frais.

Un autre nouveau développement dans la gestion des risques liés au changement climatique est le financement basé sur les prévisions, qui utilise des indicateurs scientifiques d'alerte précoce pour prédire les événements météorologiques extrêmes avec un niveau de précision qui était inimaginable jusqu'à très récemment. Le financement est accordé sur la base de ces prévisions.

Le financement est mobilisé à des endroits spécifiques et selon des calendriers et des modalités spécifiques qui anticipent la catastrophe naturelle et améliorent l'action précoce contre ses effets, réduisant ainsi considérablement les dommages. Le financement basé sur les prévisions, qui repose fortement sur les nouvelles technologies, nécessite une étroite collaboration entre les réseaux de scientifiques, les agences de développement ou les ONG, les gouvernements et les institutions financières.

### *Atténuation des risques par l'assurance*



Paysage de plantation de café en Colombie.

De nouveaux produits d'assurance et financiers sont apparus au cours des 10 dernières années pour faire face aux principaux facteurs de risque affectant les producteurs et les agro-PME. Un exemple est celui des accords de swap par lesquels les producteurs peuvent « échanger » le risque de prix en renonçant aux bénéfices d'éventuelles hausses de prix futures en échange d'un prix minimum garanti. Les accords de swap peuvent couvrir plus d'une campagne agricole, avec des tonnages et des dates de règlement fixés pour chaque trimestre. Les swaps ont été largement utilisés pour limiter l'exposition aux fluctuations des devises et des taux d'intérêt.

### *Autres approches d'atténuation des risques pour les petits exploitants*

**Diversification des cultures.** Les petits exploitants peuvent réduire leur exposition à la volatilité des marchés et à l'impact du changement climatique sur la production en réduisant leur dépendance vis-à-vis des revenus générés par le café. Les petits exploitants qui se diversifient dans les cultures vivrières pour la consommation familiale et le commerce local améliorent la sécurité alimentaire familiale et locale dans l'ensemble ; et ajoutent une couche de revenus certaine, quoique modeste, à leur portefeuille de production. Un exemple est celui de l'initiative Alliances for Action de l'ITC au Ghana qui a soutenu les producteurs de cacao pour se diversifier dans l'igname et le manioc, qui sont des cultures de base clés pour les populations locales.

**Des pratiques plus vertes.** Combinée à une meilleure gestion des cultures, l'adoption de pratiques agricoles plus vertes telles que l'agroforesterie aide les petits exploitants à s'adapter au changement climatique et à faire face à ses conséquences. Par exemple, une augmentation de la biomasse aérienne et un ombrage bien géré aident la terre à absorber plus d'eau, ce qui améliore la résilience contre les tempêtes et les températures plus élevées. Ceci, à son tour, réduit la propagation des parasites et des maladies. Les systèmes agroforestiers associés aux bonnes pratiques d'élagage, à la nutrition des plantes, à l'utilisation sélective de pesticides et au choix de variétés spécifiques peuvent empêcher l'apparition de maladies.

Cependant, le passage à des formes plus vertes de production de café et de gestion agricole nécessite une ouverture à l'innovation et la disponibilité d'innovations pertinentes et efficaces. L'adaptation au changement climatique nécessite également des programmes de replantation à long terme qui tirent parti des variétés résistantes et ajustent les objectifs environnementaux aux besoins de rentabilité. Compte tenu de cette complexité, les gouvernements et les institutions de soutien sont des partenaires essentiels pour les petits exploitants dans leur quête d'adaptation au changement climatique.

**Coopératives.** Les petits exploitants peuvent réduire de nombreux risques en s'organisant en coopératives. Des coopératives correctement structurées et administrées permettent aux producteurs de réaliser les économies d'échelle nécessaires pour négocier de meilleurs prix avec les acheteurs et les prestataires de services. Les coopératives permettent également aux producteurs de collaborer avec les acteurs du marché et l'environnement favorable des organisations publiques, privées et non gouvernementales, notamment les institutions financières. Cela permet de construire des capacités de base et d'accéder à des infrastructures essentielles pour se protéger contre les risques de production et les risques financiers.

## Financer la chaîne de valeur mondiale du café

Les acteurs de la chaîne de valeur mondiale du café s'appuient sur diverses sources de financement pour soutenir leurs opérations. La diversité des canaux de crédit à la disposition des opérateurs du café aux différentes étapes de la CVM constitue un écosystème de financement assez complexe.

Les institutions financières extérieures à la chaîne fournissent également une partie importante du crédit.

Plus récemment, le financement du développement et le financement à impact ont conduit à l'allocation de capitaux externes par des investisseurs à impact et d'autres partenariats hybrides d'acteurs cherchant à générer des résultats de durabilité directs ou par intermédiaire, aux stades de la production et de la transformation. Ces sources de financement ciblent des problèmes clés de durabilité que le financement traditionnel ne traite pas, principalement en raison de problèmes de risque.

Les fonds agricoles, les financements mixtes et les investissements à impact mobilisent des produits financiers innovants et des partenariats stratégiques. Ils les complètent par une assistance technique aux organisations de producteurs et aux PME agricoles, pour financer les types d'investissements auxquels le financement traditionnel du café ne répond pas.

Comme chaque acteur cible différentes étapes de la production de café à travers différents produits de financement, les implications et les défis que cela soulève sont hétérogènes et très spécifiques. Cette section explore la complexité de l'écosystème financier de l'industrie du café.

### D'où vient l'argent : Qui finance la filière café ?

Une partie du crédit et des investissements qui alimentent le commerce et la production provient des acteurs de la chaîne de valeur de la production. Par exemple, les acheteurs multinationaux et les grands négociants internationaux accordent souvent des crédits aux exportateurs des pays producteurs. De même, les fournisseurs d'intrants et les exportateurs locaux proposent souvent des solutions de financement aux organisations de producteurs et aux PME agricoles. Le financement de la chaîne de valeur a traditionnellement généré des inégalités à travers des pratiques de prêt qui défavorisent les petits producteurs.

### Chaîne de valeur et financement externe

Le financement de la chaîne de valeur agricole désigne l'ensemble des financements fournis par les acteurs participant aux activités productives des CVM. Le financement traditionnel de la chaîne de valeur dans l'industrie du café suit les lignes verticales des relations acheteur-fournisseur. Par exemple, les sociétés multinationales opérant en tant qu'acheteurs ou négociants internationaux de café vert peuvent fournir un financement commercial ou un financement avant expédition aux exportateurs établis dans les pays producteurs.

Les exportateurs, à leur tour, peuvent garantir l'achat d'une future récolte en accordant des prêts saisonniers aux PME agricoles qui ont besoin de fonds de roulement pour financer les activités des petits agriculteurs. Ces pratiques de prêt sont souvent très désavantageuses pour les producteurs. Ils reçoivent des financements à des conditions de remboursement défavorables qui ne tiennent pas compte de leur part du risque de production. De plus, ils n'ont accès qu'au fonds de roulement et aucun fonds pour les investissements d'infrastructure et à long terme.

Le financement externe fait référence à tous les crédits et prêts accordés par des acteurs qui ne sont directement concernés par aucune étape de la production de la chaîne de valeur mondiale du café. Les institutions financières, telles que les banques commerciales, les fonds d'investissement et les institutions de microfinance, fournissent des financements externes aux opérateurs de production, de transformation, de commerce, de torréfaction et de commercialisation.

Il est important de noter que, bien qu'en dehors de la chaîne, ces formes de financement sont rendues possibles par les relations et les mécanismes de la chaîne de valeur. Les institutions financières émettent des prêts et des lignes de crédit et réalisent des investissements sur la base des relations commerciales qui existent au sein de la chaîne et qui constituent une garantie et une opportunité de profit pour les opérateurs financiers. De plus, des financements provenant de l'extérieur de la chaîne pourraient finir par circuler au sein de la chaîne à travers la dynamique acheteur-fournisseur décrite ci-dessus.

Tableau 1 : Qui finance qui ?

Fonction dans la CVM du café	Acteurs correspondants de la chaîne de financement	Types courants de financement	Acteurs ciblés de la CVM du café
Commercialisation	Banques (externes)	Financement d'exploitation	Distributeurs
Torréfaction	Banques (externes)	Financement d'exploitation	Torréfacteur
Commerce	Banques (externes)	Financement d'exploitation	Importateurs
	Banques (externes)	Financement commercial et financement avant expédition	
	Acheteurs multinationaux (chaîne de valeur)		
	Négociants internationaux (chaîne de valeur)		Exportateurs
Traitement	Acheteurs (chaîne de valeur)	Financement de la chaîne de valeur sous forme de découverts, de crédits encaissés, d'avances sur stocks, de prêts saisonniers	Agri-PME, organisations de producteurs
	Fournisseurs d'intrants (chaîne de valeur)		
	Banques (externes)		
	Investisseurs privés et fonds d'investissement (externes)	Dette, fonds propres, garanties, subventions	
	Investisseurs à impact (externes)		
Agences de développement et gouvernements (externes, indirects)	Solutions de financement mixte		
Production	Coopératives de crédit (externes)	Financement de la chaîne de valeur sous forme de prêts saisonniers, financement pré-récolte	Petits producteurs
	Institutions de microfinance (externes)		
	Prêteurs d'argent (externes)		
	Négociants (chaîne de valeur)		
	Fournisseurs d'intrants (chaîne de valeur)		
	Agri-PME et organisations de producteurs (chaîne de valeur)		

Source : ITC (2021).

### ***Banques de commerce de matières premières***

Les banques spécialisées dans le commerce des produits de base jouent un rôle essentiel dans le financement de l'industrie du café. Les banques financent les distributeurs, les torréfacteurs et les opérations commerciales en fournissant des solutions de financement commercial. Elles placent les crédits commerciaux là où le risque est gérable, c'est-à-dire là où ils peuvent saisir des garanties et recouvrer rapidement de véritables dettes grâce à un système judiciaire raisonnablement moderne et fonctionnant correctement, et les fonds ainsi obtenus peuvent être transférés hors du pays.

Une telle approche du risque pose différents défis aux négociants. Les maisons de commerce international peuvent assez bien se démêler avec les exigences des banques. Cependant, les exportateurs locaux peuvent fonctionner avec des systèmes bancaires internes faibles qui ne peuvent ou ne veulent pas s'engager profondément et les aider à accéder au crédit international. Cela désavantage les exportateurs locaux. Ils sont obligés de payer des taux d'intérêt plus élevés et ne peuvent accéder rapidement ou directement aux financements internationaux.

Cependant, les grandes banques de produits de base sont également confrontées à des défis lorsqu'elles travaillent avec des exportateurs dans des pays producteurs, et elles doivent trouver des solutions locales pour le financement des exportateurs dans le pays. Les banques étrangères le font parfois en prenant une participation dans une banque locale. Même alors, les banques locales restent avant tout des institutions commerciales avec des limites et des réglementations spécifiques. Elles ne peuvent pas toujours s'adapter à des solutions modernes de gestion des risques, quel que soit l'actionnaire ou l'agence de développement international qui les soutient ou qui finance des packages spécifiques.

La banque et le vendeur supportent le risque jusqu'à ce que la banque obtienne des créances (factures et documents d'expédition) d'un acheteur étranger pré-approuvé. Même si la banque étrangère n'intervient qu'à distance, peut-être en accordant un crédit par l'intermédiaire d'une banque locale et non directement à l'emprunteur, elle évalue toujours à la fois le risque de crédit et la valeur de l'ensemble de la transaction. Cela est également vrai lorsque la transaction est entièrement garantie, comme dans le cas des récépissés d'entrepôt ou des bons de souscription.

Les relations entre les banques commerciales de produits de base et les opérateurs d'import-export, ainsi que les caractéristiques du crédit accordé dans ce sens, sont analysées ci-dessous.

### ***Acheteurs et négociants multinationaux***

Les acheteurs multinationaux et les négociants internationaux sont les sources les plus traditionnelles de financement de la chaîne de valeur. Ils financent les exportateurs en fournissant des fonds pour les activités commerciales et préalables à l'expédition. Les multinationales possèdent aussi parfois des sociétés d'exportation dans les pays producteurs. De plus, elles financent souvent, directement ou indirectement, des PME agricoles et des organisations paysannes au stade de la transformation et de la production pour garantir aux producteurs l'accès aux intrants nécessaires pour répondre de manière satisfaisante à la commande.

Les entreprises leaders des CVM du café qui proposent des financements aux PME agricoles et aux producteurs le font généralement directement (en fournissant, par exemple, un crédit pré-récolte aux producteurs) ou indirectement (par exemple par le biais d'accords de vente garantis qui permettent aux producteurs de demander un financement auprès d'établissements tiers). Par exemple, en Amérique centrale, Starbucks a investi dans des prêteurs sociaux tels que Root Capital, qui, à leur tour, ont financé des groupes de producteurs détenant des contrats de vente avec Starbucks. Ce plan de financement comprend également la fourniture d'un paquet d'assistance technique aux organisations de producteurs.

Les acheteurs et les négociants fournissent généralement un financement à court terme, ce qui crée des risques supplémentaires. En plus des risques traditionnels liés au marché et à la production, les acheteurs sont confrontés au risque que les petits exploitants, les producteurs et les PME vendent parallèlement le café produit grâce à leur financement. De plus, tous les producteurs ne peuvent pas gérer correctement le financement. À long terme, les producteurs peuvent devenir captifs de la relation de financement avec l'acheteur et cesser d'innover, de diversifier et de développer des produits de niche, ce qui nuit à la qualité de leurs produits.

### ***Acheteurs, négociants et fournisseurs d'intrants nationaux***

Les acheteurs, négociants et fournisseurs d'intrants locaux offrent des prêts saisonniers et des financements pré-récolte aux agro-PME et aux producteurs par le biais de canaux de crédit formels ou informels. Les acheteurs tels que les sociétés de commercialisation ou les grands transformateurs offrent des crédits en espèces ou en nature. Ils fixent les prix d'achat finaux et garantissent l'approvisionnement futur, tandis que les producteurs et les transformateurs obtiennent le fonds de roulement dont ils ont besoin pour fonctionner et exécuter les commandes. Les fournisseurs d'intrants avancent des intrants aux producteurs de café en échange d'un remboursement à un moment convenu, généralement pendant ou après la récolte. Le prix fixé pour les intrants prend en compte le coût du crédit.

La forme la plus conventionnelle et la plus courante de financement de la chaîne de valeur pour les petits opérateurs est probablement le crédit formel et informel fourni par les négociants locaux généralement appelés médiateurs ou intermédiaires. Les négociants relient les producteurs individuels, les organisations de producteurs et les PME agricoles aux marchés. Ils leur donnent également le financement essentiel pour les intrants et la récolte, et parfois aussi pour d'autres besoins des ménages. Les négociants utilisent leurs connaissances spécialisées des acteurs du marché et de la logistique du café pour accorder des crédits afin de financer la production et la transformation en échange d'une revente future à un prix prédéfini.

Le rôle des intermédiaires est aussi important que critiqué. S'ils jouent souvent un rôle essentiel dans la mise sur le marché du café, ils perpétuent parfois l'exploitation des petits producteurs.

Que les intermédiaires soient « bons » ou « mauvais » a beaucoup à voir avec le type de capital qu'ils utilisent pour financer la production. Les capitaux des négociants proviennent potentiellement de sources multiples : leurs fonds propres, les banques locales ou les avances qu'ils reçoivent en aval de la chaîne. Selon les conditions dans lesquelles ils obtiennent des capitaux, les négociants peuvent subir des pressions qui peuvent créer des désavantages à la fois pour eux et pour les producteurs.

Par exemple, ils stipulent souvent le prix du café sans une connaissance claire du marché ; ils doivent rembourser leurs pourvoyeurs de capitaux, souvent à des taux très élevés ; ils ne peuvent connaître à l'avance la qualité et la quantité de la future récolte ; et ils peuvent avoir à fournir de l'argent à des centaines d'agriculteurs. Ils atténuent ces risques en proposant des prix très bas aux producteurs, qui finissent par supporter le poids de cette forme de financement.

Néanmoins, le rôle des intermédiaires reste pertinent et important, et la suppression de l'intermédiaire n'apporte pas grand-chose. Des relations plus transparentes et responsables entre les producteurs, les négociants et les acheteurs sont nécessaires pour assurer un financement plus durable.

### **Fonds d'investissement agricole**

Les fonds d'investissement agricole sont une source de plus en plus importante de financement extérieur dans l'industrie du café. La FAO les définit comme un « véhicule financier permettant de mettre en commun le capital de différents types d'investisseurs pour fournir des capitaux à différents acteurs agricoles, en particulier les agro-entreprises et les agro-industries ». <sup>194</sup>

Ces fonds diversifient les investissements par le biais d'un organisme de placement collectif qui propose une gestion de fonds spécialisée. Cette approche réduit les risques pour les investisseurs individuels et améliore la gouvernance, la performance et l'accès aux marchés financiers pour obtenir des ressources supplémentaires. Les fonds permettent le partage des risques et des récompenses et multiplient le type d'entreprises et d'emplacements que les investisseurs peuvent cibler.

Les fonds d'investissement agricole peuvent être classés en cinq types :

- **Fonds agro-industriels** qui se concentrent sur les grandes entreprises agro-industrielles ;
- **Fonds de PME agro-industrielles** qui se concentrent sur les PME bien établies et les organisations de producteurs qui sont généralement actives dans la transformation ;
- **Fonds pour les organisations de producteurs** qui ciblent les groupes organisés de producteurs, tels que les coopératives et les PME qui opèrent au stade de la production et, parfois, leurs partenaires de la CVM ;
- **Fonds d'investissement en microfinance** qui rassemblent des capitaux pour les institutions de microfinance spécialisées dans le microcrédit en milieu rural ;
- **D'autres fonds agricoles** qui peuvent se concentrer, par exemple, sur la foresterie ou les initiatives rurales liées au changement climatique.

En 2016, la FAO avait identifié 63 fonds d'investissement agricole avec une base de capital totale de \$7,1 milliards investis dans toutes sortes de produits de base. Les fonds agricoles peuvent donner la priorité au rendement financier de leur investissement ou à la création de résultats durables. Ils comprennent des investisseurs institutionnels, des institutions financières de développement, des fondations et des particuliers fortunés. Ils utilisent divers instruments financiers, couvrant des produits de capitaux propres, de quasi-fonds propres et de dette.

Les fonds d'agro-PME et d'organisations de producteurs ciblent les bénéficiaires dans le « chaînon manquant » des CVM agricoles : les organisations de producteurs et les PME qui sont normalement exclues du financement conventionnel des produits de base, malgré leur importance économique. Cependant, il est difficile pour les fonds d'investissement d'atteindre la plupart des organisations du chaînon manquant, de sorte qu'elles finissent par investir dans les PME agricoles plus grandes et mieux établies. Pour atteindre les acteurs plus petits et émergents de la production et de la transformation du café, ils opèrent souvent indirectement, en investissant dans des négociants et des acheteurs liés aux PME et aux groupements ou coopératives de producteurs.

Investir dans les PME et les producteurs agricoles est toujours perçu comme très risqué, surtout lorsque l'investissement se fait par le biais de fonds propres. En conséquence, les fonds d'investissement ciblant les producteurs de café

194. Miller, C., Ono, T. et Petrujleskov, M. (2018). *Agricultural investment funds for development : Descriptive analysis and lessons learned from fund management, performance and private-public collaboration*. Rome, FAO.

investissent par le biais de la dette, qui peut être facilement garantie par des contrats. Mais cela se traduit par des financements à plus court terme, qui ne répondent pas toujours à tous les besoins de mise à niveau et d'infrastructure des PME et des producteurs agricoles.

En raison de leur potentiel et de leurs limites, les fonds d'investissement agricole représentent un véhicule essentiel pour le développement de solutions de financement mixte s'attaquant aux goulets d'étranglement de la durabilité qui entravent le café et d'autres produits agricoles.

### ***Solutions de financement mixte***

Le financement mixte est l'utilisation stratégique du financement du développement pour mobiliser des ressources supplémentaires afin d'atteindre les objectifs de développement durable dans les pays en développement. L'idée de financement mixte repose sur deux facteurs. Premièrement, le besoin incontournable d'investissements pour s'attaquer aux problèmes de durabilité qui affectent les systèmes de production, en particulier l'agriculture. Deuxièmement, la prise de conscience que les ressources financières mises à disposition par les agences de développement et le secteur public ne sont pas suffisantes pour atteindre les objectifs de durabilité.

Des organisations telles que l'Organisation de coopération et de développement économiques et le Fonds international de développement agricole utilisent des modèles de financement qui mobilisent les investissements privés dans l'agriculture pour intensifier leurs propres interventions.

Le financement mixte génère des solutions aux besoins de financement des opérateurs des CVM, notamment les agro-PME et les organisations de producteurs. Il se sert des instruments financiers tels que des lignes de crédit, des investissements directs dans des entreprises, des garanties et des prêts syndiqués. En ce sens, les fonds d'impact agricole sont un excellent outil pour canaliser des crédits et des investissements durables vers les petits producteurs.

Les fonds qui incluent le financement du développement lié aux interventions sur le terrain et aux alliances du secteur public dans les pays producteurs sont attrayants pour les investisseurs privés car ils sont perçus comme moins risqués que tout investissement traditionnel dans l'agriculture. Cela peut aider à débloquer des investissements à plus long terme.

Les solutions de financement mixte se généralisent dans l'industrie du café. Le réseau de financement et d'investissement des petits exploitants et des agro-PME est une initiative de premier plan dans ce domaine. Il rassemble des institutions financières, des fondations philanthropiques, des prêteurs sociaux, des prestataires d'assistance technique, des organisations paysannes et des organisations de financement du développement pour stimuler les investissements agricoles et autonomiser financièrement les PME et les organisations de producteurs.

Au niveau national, le secteur public et les organisations productrices de café ont conçu des solutions mixtes créatives qui peuvent être répliquées dans d'autres pays producteurs. Par exemple, le projet ComRural au Honduras a abordé la réticence traditionnelle des banques du secteur public à prêter aux PME agricoles dans l'industrie du café en fournissant des subventions de contrepartie. Les PME sont sélectionnées dans le cadre d'un processus concurrentiel qui les oblige à présenter un projet d'investissement économiquement viable. Les PME reçoivent 60 % du capital approuvé de fonds publics et 30 % sous forme de prêts privés des banques, et elles contribuent elles-mêmes aux 10 % restants.

### ***Investissements à impact***

Les investissements à impact (social) sont conçus pour générer des avantages sociaux et environnementaux mesurables en plus d'un retour financier escompté. Les investisseurs à impact deviennent des acteurs importants dans le financement de la chaîne de valeur du café. Ils ciblent principalement les PME agricoles et les prestataires de services dans les pays producteurs, en investissant directement dans ces derniers à travers une variété d'instruments financiers. Les investissements à impact constituent également un moyen possible de déployer des financements mixtes, car ils utilisent parfois des modèles de prêt qui mélangent des capitaux publics, philanthropiques et privés pour produire des résultats de durabilité mesurables.

Les investisseurs à impact sont généralement classés en fonction de la manière dont ils équilibrent leurs objectifs socio-environnementaux et de profit. Les investisseurs qui mettent l'accent sur l'impact privilégient l'impact social avant tout, dans la mesure où ils peuvent accepter le retour du capital investi à marge nulle. Les prêteurs sociaux qui investissent dans les entreprises sociales et les institutions de microcrédit qui accordent des crédits à des conditions avantageuses aux producteurs de café et aux PME entrent généralement dans cette catégorie.

À l'autre extrême, certaines institutions financières privilégient le profit à l'impact. Elles appliquent des critères financiers plus stricts lors de l'identification des entreprises dans lesquelles investir, afin de garantir des rendements financiers supérieurs à certains seuils. Les investisseurs privés individuels appartiennent généralement à cette catégorie.

Les investisseurs qui mettent l'accent sur l'impact offrent généralement des conditions de remboursement plus avantageuses que celles que les petites et moyennes entreprises peuvent obtenir par d'autres moyens de financement. Cela diminue le risque de défaut pour les organisations rurales lorsqu'elles empruntent des fonds de roulement. De plus, les investissements à impact ne financent pas seulement le fonds de roulement. Dans le cas de PME agricoles plus consolidées qui peuvent offrir des garanties et faire preuve d'une bonne capacité de gestion, les investisseurs offrent des prêts à plus long terme et des investissements dans les infrastructures.

Les investissements d'infrastructure, tels que la construction d'installations de stockage ou de routes, ou l'introduction de nouvelles technologies et de nouvelles machines de transformation, sont essentiels pour permettre aux producteurs d'améliorer leurs installations et leurs capacités. Ils leur permettent de maximiser les profits, ajouter de la valeur et diversifier les marchés. Certains investisseurs à impact ont commencé à proposer des « financements avec options », que les PME expérimentées peuvent utiliser comme liquidités pour mettre en œuvre des stratégies de couverture.

Le café est l'une des matières premières agricoles les plus attrayantes pour les investisseurs à impact, en grande partie parce que le secteur est devenu plus transparent au cours des 20 dernières années grâce à la diffusion et à la consolidation des normes de durabilité. Les investisseurs peuvent facilement se renseigner sur la dynamique de la production et du commerce du café, qui peut être absente pour d'autres produits de base tels que la noix de coco, le soja ou la foresterie.

Les programmes de certification et les nombreuses initiatives de durabilité facilitent également l'identification et la mesure des indicateurs de durabilité, qui sont essentiels pour montrer l'impact aux côtés du profit. En conséquence, les investisseurs à impact dans le café représentent une opportunité concrète et croissante pour les PME agricoles et les organisations de producteurs.

### ***Institutions de microfinance***

Les institutions de microfinance jouent un rôle clé dans le financement direct des petits exploitants. Les programmes de microcrédit peuvent toutefois différer considérablement selon l'origine de leur capital. Certaines initiatives de microfinance s'appuient sur des fonds publics, ce qui implique généralement des taux avantageux pour les producteurs, mais elles peuvent également être politisées lorsqu'il s'agit d'attribuer des crédits aux communautés rurales.

D'autres institutions servent d'intermédiaires pour canaliser les ressources déployées par les investisseurs à impact, les fonds d'investissement agricole ou les acheteurs de CVM. En conséquence, la mesure dans laquelle les institutions de microfinance offrent un financement durable pour les producteurs de café varie en fonction des niveaux de risque et de l'équilibre impact-bénéfice que leurs investisseurs sont prêts à accepter.

Ces préoccupations sont importantes. La microfinance est souvent considérée comme une panacée pour combler les lacunes de financement auxquelles sont confrontés les PME et les producteurs agricoles, mais ce n'est pas toujours le cas. Les prêteurs de microfinance et les coopératives de crédit qui privilégient l'impact social contribuent à améliorer la position des producteurs dans la chaîne de valeur. Cependant, les institutions de microfinance qui privilégient la rentabilité peuvent accorder des prêts à des conditions qui ne facilitent pas nécessairement ces objectifs. Lors de l'évaluation du rôle des institutions de microfinance, il est important de comprendre dans quelle mesure leurs exigences créent un fardeau sur l'endettement et l'exposition financière des producteurs.

### ***Fintech***

Les technologies financières (fintech) ouvrent de nouvelles portes de financement pour les petits exploitants et les organisations de producteurs. La Fintech a le potentiel d'atténuer les risques au niveau de la plantation contre les perturbations majeures. Par exemple, des recherches récentes de la FAO montrent que les outils de finance numérique ont aidé à sécuriser les flux de trésorerie, le crédit, les dépôts, les investissements, les salaires, les transferts de gouvernement à personne et de pair à pair pendant la pandémie de COVID-19.<sup>195</sup> En fait, la pandémie semble avoir accéléré la transition vers l'utilisation des technologies financières pour distribuer le financement du développement, favorisant ainsi l'inclusion financière.

Les opportunités que la fintech crée pour l'inclusion financière dans l'industrie du café sont indéniables. Cependant, l'expansion des services financiers numériques dans les zones rurales suscite deux préoccupations majeures.

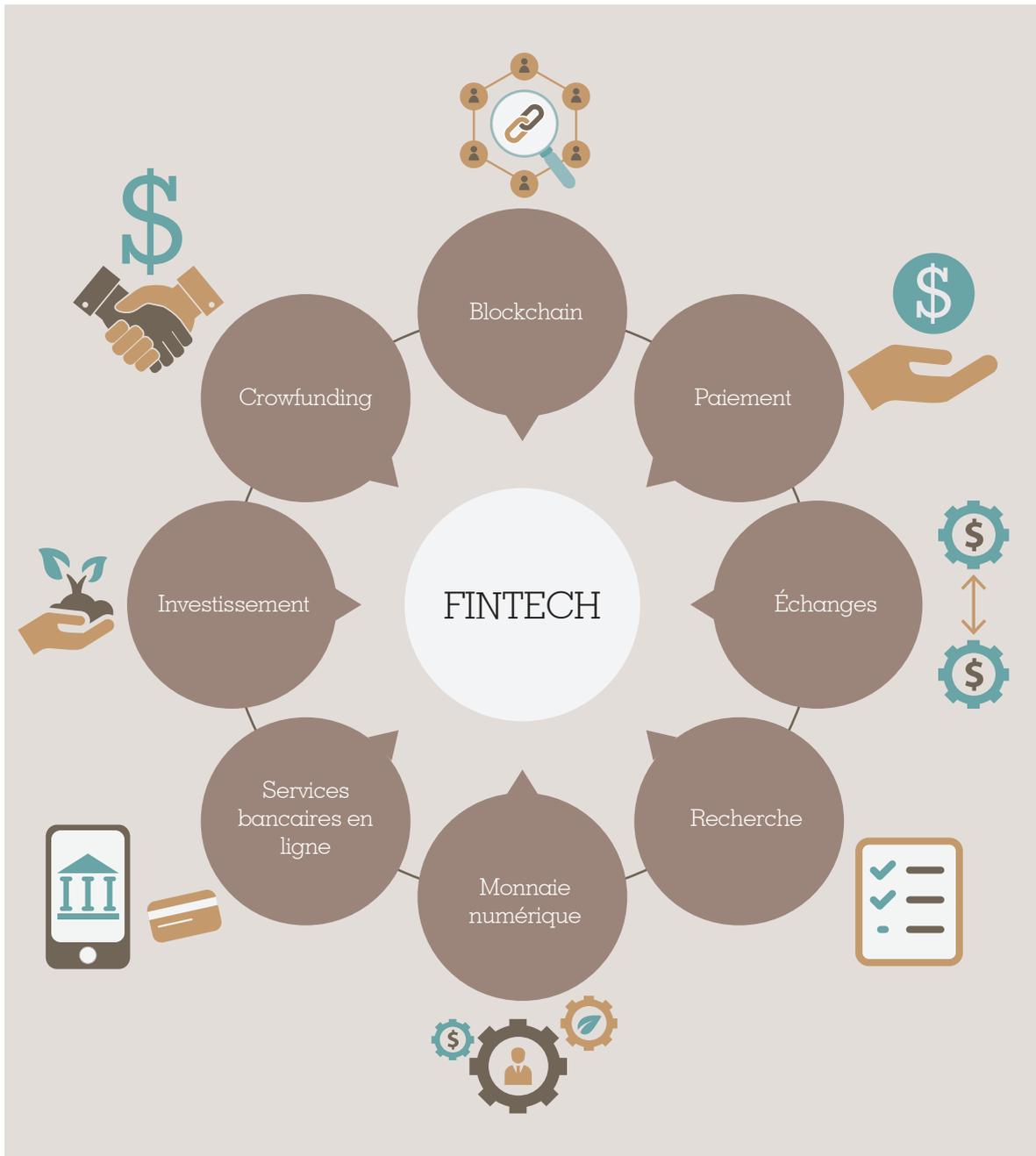
Premièrement, ces services sont en grande partie de nature commerciale, ce qui signifie que le profit pour l'institution financière qui offre le service est le moteur dominant. Par conséquent, les conditions dans lesquelles les petits exploitants peuvent accéder à la finance numérique ne sont pas nécessairement avantageuses ou durables. Ils ne sont pas non plus soumis au contrôle et à la surveillance par des tiers quant à leur capacité à résoudre les problèmes critiques de durabilité sociale et environnementale au sein des communautés de producteurs. Au contraire, la fintech représente une zone grise qui favorise les prêts prédateurs et la monopolisation du marché par quelques institutions financières.

Deuxièmement, l'expansion de la fintech conduit à un système de financement sans numéraire et numérisé. Elle peut accroître les inégalités et creuser le fossé entre les organisations de producteurs qui peuvent accéder aux services financiers numériques et les producteurs qui n'ont pas l'infrastructure la plus élémentaire et les capacités pour s'engager dans la fintech. Le développement de solutions basées sur la fintech n'est durable que s'il s'accompagne d'investissements dans les infrastructures et d'une assistance technique ciblée.

---

195. Benni, N. (2021). *Finance numérique et inclusion au temps de COVID-19 : Leçons, expériences et propositions*. Rome : FAO.

Figure 1 : La fintech se ramifie dans de nombreux secteurs



Source : Shutterstock.

## **Financement participatif**

Le financement participatif est une tendance émergente à lever des capitaux à des fins de durabilité dans la chaîne de valeur mondiale du café. Le financement participatif permet aux particuliers d'investir dans le café en agrégeant de petites sommes d'argent, généralement via des sites Web spécialisés ou des initiatives conjointes de différents acteurs. Les producteurs de café de spécialité utilisent le financement participatif pour lever des fonds de roulement, financer les exportations et, dans une mesure limitée, investir dans les infrastructures.

Un nombre croissant de petites entreprises agricoles, d'organisations de producteurs et de fournisseurs collectent des fonds grâce à des campagnes de financement participatif sur Kickstarter, une plateforme de financement participatif basée à New York. Par exemple, le fournisseur spécialisé Raw Material a levé plus de \$140 000 pour construire un moulin humide communautaire en Colombie afin d'améliorer la qualité du café et de donner aux agriculteurs un revenu stable et croissant.

D'autres acteurs s'engagent directement auprès de leurs clients pour développer des solutions de financement participatif. Par exemple, Algrano, une plate-forme numérique qui relie les PME agricoles et les organisations de producteurs aux torréfacteurs de café de spécialité, s'est associée au fabricant de machines de torréfaction IKAWA pour financer l'achat d'échantillons de torréfacteurs. L'accès à des échantillons de torréfacteurs permet aux producteurs de procéder à la torréfaction en plantation, ce qui améliore leur compréhension directe de la qualité des produits. Les producteurs s'engagent ainsi mieux auprès des acheteurs et des torréfacteurs.

## **Financement du commerce traditionnel pour l'import-export**

Le financement externe comprend les solutions traditionnelles de financement du commerce que les banques proposent aux importateurs, exportateurs et torréfacteurs. Ces solutions sont souvent au cœur des pratiques de prêt qui piègent les petits exploitants dans la pauvreté et l'endettement, compromettant toute opportunité d'investir dans la croissance et des pratiques plus durables au niveau agricole et communautaire. Néanmoins, elles constituent le moteur financier le plus courant pour les opérateurs de la CVM café.

### ***Banques de commerce de matières premières et importateurs / exportateurs***

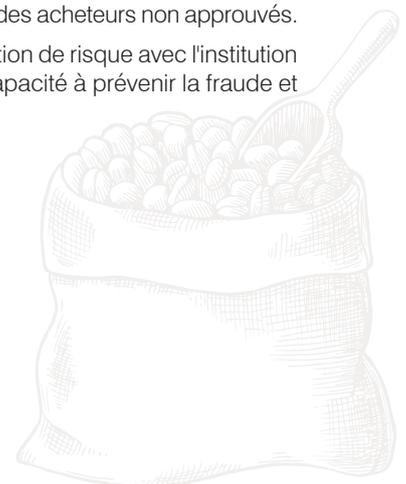
Dans leurs relations avec les négociants en café, les institutions financières telles que les banques commerciales de produits de base insistent de plus en plus sur la gestion des risques comme condition préalable au crédit. L'utilisation de contrats à terme ne convient pas toujours aux négociants ou à leurs banques, et peut ne même pas être possible. En conséquence, les institutions financières créent davantage de solutions de risque hors marché adaptées aux besoins individuels du client.

Ces packages spéciaux peuvent inclure des facilités pour financer automatiquement les appels de marge. Par exemple, un exportateur qui vend du café vert à un importateur ou à un torréfacteur figurant sur la « liste approuvée » de la banque peut couvrir l'opération en achetant des contrats à terme pour protéger le prix de base. Si le même exportateur conclut un contrat de vente sur une base PTBF, il n'y a pas besoin de couverture. Cependant, les exportateurs qui achètent du café vert directement auprès de petits exploitants ou d'intermédiaires peuvent couvrir l'achat en vendant des contrats à terme.

Les principales banques de produits de base créent souvent des solutions de risque internes pour des transactions plus importantes et des clients plus importants. Elles ne les compensent pas nécessairement par rapport aux marchés à terme, mais le font plutôt indépendamment de gré à gré et parfois même en interne. Les importateurs, les exportateurs et même les torréfacteurs peuvent demander ce type de solution.

Les packages de gré à gré sont importants pour les exportateurs, car ils pourraient autrement ne pas être en mesure de négocier directement avec les grands torréfacteurs qui insistent pour acheter en « option d'achat à prix-à-fixe ». La règle d'or est que plus l'institution financière est engagée dans une transaction (c'est-à-dire qu'elle finance à la fois l'exportateur et le récepteur), plus il est facile d'accéder à des formules de crédit ou de gestion des risques adaptées. Les institutions financières ne fournissent jamais de telles facilités pour les transactions avec des acheteurs non approuvés.

Les exportateurs ont besoin d'une piste d'audit claire et fiable pour accéder à toute solution de risque avec l'institution financière. La qualité des systèmes de contrôle mis en place par l'exportateur et sa capacité à prévenir la fraude et à assurer un tel risque sont essentielles pour la relation avec l'institution financière.



### ***Disponibilité du crédit pour les opérations d'import-export***

Le système bancaire international a été confronté à de graves perturbations et défaillances ces dernières années. En conséquence, les évaluations des risques pour les prêts et les nouvelles règles sur le ratio fonds propres / crédit sont devenues beaucoup plus strictes. Ce ratio augmente à mesure que le risque augmente.

Le montant du crédit disponible pour les acteurs du café s'est contracté et les coûts dans l'industrie ont augmenté en raison de ces règles. Les institutions financières sont devenues plus sélectives quant au montant, dans quel but et à qui elles prêtent. La volatilité des prix, le manque de garanties et les autres risques inhérents à l'industrie du café, tels que le commerce excessif, les prix excessifs et les problèmes de qualité, ont rendu le financement du commerce du café plus risqué et moins attrayant, c'est-à-dire moins bancable pour les institutions financières.

En conséquence, moins de banques sont disposées à prêter aux producteurs et aux négociants de matières premières. Les banques commerciales traditionnelles qui opèrent encore dans l'industrie du café sont principalement axées sur les produits de base. Leur haut niveau de spécialisation exige qu'elles saisissent de nouvelles opportunités, recueillent des informations sur le marché et développent des informations valables sur l'entreprise. Ces banques financent souvent toute la chaîne, du torréfacteur ou de l'importateur à l'exportateur, en particulier lorsque l'acheteur soutient activement la demande de l'emprunteur.

Les solutions modernes de financement du commerce du café proviennent de plus en plus de banques spécialisées de pays non producteurs plutôt que de banques de pays producteurs de café.

La consolidation de marchés durables structurés autour de la croissance de segments de spécialité et la diffusion de systèmes de certification de durabilité réduisent la volatilité des prix pour de nombreux opérateurs. En fait, le café de spécialité échappe à la « commodity box » : son prix n'est pas fixé selon les bourses de New York et de Londres.

Au contraire, la tarification du café de spécialité suit les stratégies indépendantes des acheteurs et des producteurs pour lier sa valeur à des origines distinctes, des processus bien définis et des caractéristiques de qualité supérieure par rapport au café conventionnel (ou indifférencié). En conséquence, la spéculation sur le marché des matières premières, qui est principalement alimentée par des fonds quantitatifs, n'affecte pas directement ce segment de marché en croissance. Les acheteurs de spécialités sont prêts à payer des prix et des primes plus élevés aux producteurs, car ils peuvent commercialiser le café via des canaux plus lucratifs.

La prime de prix et une plus grande transparence que les segments de spécialité et certifiés garantissent aux producteurs présentent des avantages au-delà du canal de revenus plus stable qu'elles créent pour les organisations de producteurs et les petites entreprises agricoles. La qualité supérieure du produit et le réseau de soutien et de renforcement des capacités qui accompagnent généralement le passage à la production de café de spécialité réduisent également les risques associés aux transactions tout au long de la chaîne de spécialité.

### ***Préfinancement de la production***

Les transformateurs et les exportateurs préfinancent souvent pour garantir l'approvisionnement futur de certains cafés. Le soutien de la banque à de telles transactions dépend beaucoup des antécédents des parties et du fait que l'acheteur a une vente garantie pour le café. Il est déjà assez difficile d'obtenir des financements pour les stocks invendus, encore moins pour les stocks « promis ».

Le préfinancement est une force des maisons de commerce qui s'engagent dans des contrats d'approvisionnement à long terme avec de grands torréfacteurs. Elles ont généralement un débouché garanti pour leur café avec peu de risque de performance. Elles peuvent lever des fonds à l'échelle internationale, souvent à des taux inférieurs à ceux disponibles dans le pays producteur lui-même. Mais l'exportateur individuel qui traite avec des importateurs et des torréfacteurs plus petits constate généralement que ce type d'acheteur n'est pas intéressé à fournir un quelconque type de financement, et peut lui-même rechercher du crédit.

Les maisons de commerce multinationales créent souvent leurs propres sociétés d'exportation dans les pays producteurs. Dans ce cas, le préfinancement de la production devient davantage un problème interne, car la maison de commerce canalise le crédit en aval directement par l'intermédiaire de son exportateur. Les exportateurs locaux qui opèrent indépendamment des grandes maisons de commerce et doivent rechercher leurs acheteurs parmi les importateurs et torréfacteurs non multinationaux ne sont pas dans une position avantageuse pour accéder au crédit et le déplacer le long de la chaîne.

### ***Avances sur stock***

Du point de vue de l'exportateur, les principaux problèmes liés aux avances sur stock sont la proportion de la valeur qui peut être empruntée, le type et la qualité du café qui seront collectés ou achetés, à quels prix et comment le café est physiquement manipulé. Il est souvent admis qu'emprunter sur des stocks ou sur des lots pour lesquels un contrat de vente existe déjà est relativement sans risque. Mais bien que le prêteur ait un privilège formel sur les marchandises, que se passe-t-il si le poids ou la qualité est inexact ? Que se passe-t-il si des récépissés d'entrepôt sont émis pour des marchandises inexistantes ? Tous les exportateurs devraient se poser, ainsi qu'à leur personnel, ces questions.

### ***Financement avant expédition***

Le financement avant expédition est généralement obtenu lorsque les marchandises sont déposées pour expédition (en tant que financement avant expédition) ou lorsque l'expédition a été effectuée et que les documents deviennent disponibles (en tant que négociation de documents).

Le terme « négociation de documents » est souvent mal compris : la banque se contente d'avancer tout ou partie de la valeur de la facture contre réception des documents d'expédition, qu'elle présente ensuite à l'acheteur pour paiement. La banque a un recours automatique contre l'exportateur si l'acheteur ne paie pas, car bien qu'elle ait « négocié » les documents, elle n'a pas pris en charge le risque d'inexécution, c'est-à-dire le risque que l'acheteur ne paie pas. Les lettres de crédit sont une option, mais tous les acheteurs ne sont pas disposés à les établir.

### ***Garanties***

Les banques ont besoin de la garantie que les récépissés d'entrepôt deviendront des créances, c'est-à-dire des factures commerciales soutenues par des connaissements négociables ou d'autres documents pertinents de propriété des marchandises. Toutes les lacunes et tous les risques du processus depuis le premier achat jusqu'à ce point doivent être quantifiés et couverts. Pour les gestionnaires de collatéral, le risque est énorme. Des cas de fraude à la qualité, de vol physique et de falsification de documents se produisent.

Par conséquent, pour que leurs garanties soient vraiment solides, elles doivent être adossées à une assurance fidélité (indemnisation) et responsabilité civile d'une qualité et d'un niveau acceptables pour les banques. Pour être facilement exécutoire, la police d'assurance, et, si possible, le contrat de gestion de garantie sous-jacent, doit être basée sur une juridiction acceptable, par exemple, le droit anglais.

Si la société mère à l'étranger d'un gestionnaire de garanties fournit les garanties, on pourrait alors dire que le gestionnaire de garanties prend en charge au moins une partie du risque pays. Cela permet aux banques d'approuver plus facilement certaines opérations de prêt, en particulier lorsque l'ensemble du crédit et de la gestion des risques couvre à la fois l'utilisateur final et le producteur ou l'exportateur.

Couplée à ces packages, la gestion moderne du collatéral « tout compris » est devenue une composante fondamentale du crédit. Les garanties et la sécurité des transactions plus importantes que cette gestion offre facilitent l'accès au crédit et peuvent aider à rapprocher les petits producteurs et exportateurs des acheteurs et des utilisateurs finaux dans les pays consommateurs.

### ***Conditionnalités pour le crédit***

Lorsque les institutions financières financent le commerce du café, elles partagent indirectement mais automatiquement les risques associés. De toute évidence, leur évaluation du degré de risque présenté par chaque emprunteur ou type d'opération joue un rôle dans le choix de la ligne de crédit, la fixation des limites à son offre et la détermination des conditions et des coûts applicables. De plus, les institutions précisent dans quelles circonstances et à quelles fins les fonds peuvent être prélevés. Par exemple, l'argent destiné au commerce du café ne peut pas être utilisé pour financer d'autres opérations.

En règle générale, les banques internationales ne financent le commerce du café qu'en devises fortes (dans la plupart des cas, en dollars américains) et sous un ensemble convenu de conditions préalables, y compris des limites sur l'exposition d'un emprunteur aux risques ouverts et autres, et un programme prédéterminé de transactions réelles. La structure du crédit dépend largement de la solvabilité, du bilan et de la situation générale d'un emprunteur. En règle générale, les petits opérateurs sont soumis à des contrôles plus stricts que les grandes entreprises. Les banques distinguent également et évaluent séparément les risques de prix (valeur) et les risques physiques (biens) inhérents à chaque opération de prêt.

Les banques commerciales ou de produits de base fournissent des crédits à court terme pour financer des transactions, notamment l'achat de stocks et la collecte des recettes d'exportation ou de vente. Cela signifie généralement que le crédit s'auto-liquide : les fonds prêtés pour l'achat d'un tonnage particulier de café doivent être remboursés lorsque le produit est collecté.

Autrement dit, le crédit achète des stocks qui se transforment en créances (factures aux acheteurs, généralement accompagnées de titres de propriété, tels que les documents d'expédition) qui génèrent des rentrées de fonds, qui compensent automatiquement le crédit initial.

Pour protéger ses fonds et le flux de transactions sous-jacent, le prêteur établit une structure de sécurité avec les éléments suivants :

**Exportateur.** Cession de comptes, hypothèques sur immobilisations, nantissements de biens. Cession de contrats, de créances et de polices d'assurance. Expérience en affaires et antécédents. Contrats à prix-fixe, gestion des risques ou couverture. Suivi du « registre » de négociation et audit indépendant des comptes.

**Risque de prix pendant et après la transaction.** Structure de transaction convenue, outils de couverture et financement par appel de marge intégré.

**Fiabilité du contrat.** Acheteurs pré-approuvés uniquement, structure de transaction convenue et prix-fixe ou accord de couverture convenu.

**Actions physiques.** Stocké dans des entrepôts éligibles (approuvé). Correctement marqué, stocké séparément et identifiable. Le mélange avec d'autres marchandises n'est pas autorisé.

**Actions comme garantie.** Accord de nantissement avec titre sur les marchandises, c'est-à-dire les mandats d'entrepôt (Noter que selon la législation locale, les récépissés d'entrepôt ne sont pas toujours des titres de propriété au sens juridique du terme et peuvent nécessiter une décision de justice pour faire valoir les droits). Prendre possession des marchandises (cela ne protège pas le prêteur lorsque des licences d'exportation sont requises, ou lorsque la loi locale peut exiger que les garanties attachées soient mises aux enchères localement, parfois dans les 14 jours seulement après la confirmation du défaut).

Comment s'assurer qu'aucun autre prêteur, créancier ou autorité ne peut avoir de cession préalable sur les biens ? Par exemple, si les réclamations de l'administration fiscale nationale prévalent, les marchandises peuvent rester bloquées pendant de longues périodes.

**Valeurs des actions.** Vérification quotidienne de la valeur de marché par rapport à l'encours de crédit, sur la base des valeurs d'échange à terme lorsque les marchandises sont cotées ou sur une base d'évaluation à convenir. Clause complémentaire dans le contrat de prêt au cas où la valeur de la garantie deviendrait insuffisante. Suivi des cycles de traitement et de la vitesse de rotation.

**Accord de gestion des garanties.** Avis juridique externe sur l'accord lui-même, le transfert fiduciaire (basé sur la confiance) des biens et la procuration pour vendre les biens. Diligence raisonnable sur les sociétés de transport, d'expédition, d'entreposage, d'inspection et de gestion des garanties. Assurance performance comprenant une couverture contre la négligence et la fraude par le gestionnaire de garantie. Quels droits de préemption, le cas échéant, les superviseurs d'entrepôt et les gestionnaires de garanties ont-ils sur les marchandises sous leur contrôle ? Leurs frais de stockage et de gestion sont-ils prioritaires ?

**Exportation.** Les biens doivent être conformes aux spécifications de l'industrie, du gouvernement et du contrat. En cas de défaut, une banque a-t-elle besoin d'une licence spéciale pour commercialiser ou exporter les marchandises ? Quels sont les coûts des taxes à l'exportation, de l'expédition et de l'assurance ? Quand le risque passe-t-il du risque de performance au risque de paiement (en d'autres termes, quand le prêteur prend-il possession des documents d'expédition négociables réels) ? Les fonds sont-ils librement transférables à l'intérieur et à l'extérieur du pays ? La collecte de la monnaie locale contre un montant impayé en monnaie étrangère a peu de valeur si cette monnaie locale n'est pas convertible ou transférable.

**Acheteur.** Exposition au risque de prix et à la volatilité (affecte à la fois l'exportateur et l'importateur). Due diligence et acheteurs pré-approuvés uniquement. Limiter l'exposition totale à un seul acheteur. L'acheteur doit accepter que le prêteur puisse exécuter le contrat en cas de défaut de l'exportateur.

**Conditionnalités spécifiques.** Tout ou partie des conditions préalables suivantes doivent être remplies avant qu'un accord de prêt ne soit pris en considération :

- L'emprunteur a obtenu toutes les autorisations nécessaires pour exporter ;
- Tous les prélèvements, frais et taxes sont payés à jour ;
- L'avis juridique confirme les droits du prêteur et le droit de les exécuter sans ordonnance du tribunal ;
- Le droit de l'emprunteur de conclure le contrat de prêt est matérialisé, par exemple, par une résolution des administrateurs ou des actionnaires ;
- Des déclarations sont disponibles montrant qu'il n'y a aucune réclamation en suspens ou en instance de la part des autorités fiscales ou d'autres autorités ou institutions qui pourraient empiéter sur l'exécution libre et inconditionnelle par le prêteur de ses droits, ou la libre circulation des marchandises ;
- Des certificats de classement, d'ensachage, d'inspection et de qualité sont disponibles ;
- Les marchandises sont et seront stockées séparément sous le contrôle et la responsabilité totales d'un gestionnaire de garanties agréé ;
- Une couverture d'assurance commerciale tous risques appropriée est en place, couvrant le stockage, le transit dans le pays et le chargement à bord du navire ;
- Une couverture d'assurance appropriée contre les risques politiques est en place, couvrant la saisie, la confiscation, l'appropriation, le défaut de l'exportateur en raison de restrictions à l'exportation, les émeutes, le pillage, la guerre, le non-respect du contrat, etc.
- Dépôt en espèces ou dépôt de garantie de X %.

Le contrat de prêt ne prend généralement effet que si :

- Les biens font l'objet d'un ou de plusieurs contrat(s) à prix-fixe(s) de vente donné(s) en gage au prêteur ;
- Tous les droits découlant du ou des contrats de vente sont cédés au prêteur avec la reconnaissance de l'acheteur autorisant le prêteur à exécuter le contrat en cas de défaillance de l'emprunteur ;
- Le produit de l'exportation (créances) au titre du ou des contrats est gagé au profit du prêteur ;
- Le compte d'exportation de l'emprunteur (compte séquestre) et d'autres actifs auprès de la banque sont également mis en gage auprès du prêteur. Un compte séquestre est un compte sous la garde ou le contrôle d'un tiers ;
- Toutes les polices d'assurance sont cédées au prêteur avec la reconnaissance que le prêteur est le bénéficiaire ;
- Un accord de gestion des garanties avec un gestionnaire de garanties éligible et agréé est en place ;
- Le café (stock dans le commerce) est mis en gage au prêteur. Les sociétés d'entrepôt éligibles (approuvées) émettent des relevés de stock hebdomadaires dans le cadre d'accords de gestion des garanties, ou contresignés par un gestionnaire de garanties indépendant confirmant que la quantité et la qualité sont équivalentes ou supérieures à celles requises pour l'appel d'offres contre le(s) contrat(s) de vente mis en gage ;
- Tous les documents de transfert et d'expédition pertinents, délivrés par les sociétés de transport, d'entrepôt et d'expédition éligibles (approuvées), sont attribués au prêteur ;
- La structure de la transaction et le contrôle des marchandises sont tels qu'il n'y a pas de « lacunes » évidentes dans le transfert des titres de propriété.

**Disponibilité et coût du crédit.** La disponibilité du crédit dépend de l'exposition d'une institution financière à un pays donné (chaque banque applique une « limite de pays ») ou à une matière première, et la valeur nette de la garantie (actifs et actions) qu'un emprunteur individuel peut être en mesure de fournir (gage). Le ratio d'actifs pouvant être mis en gage auquel les banques fournissent des facilités de découvert varie, mais il n'est jamais de 100 %.

Les actifs ne pouvant être mis en gage ne sont pas pris en compte et les banques plafonnent toujours leur exposition à chaque emprunteur. Les emprunteurs doivent comprendre que s'il est important pour les banques de gagner des parts de marché et de réaliser des marges, ces points ne sont pas pour autant cruciaux lors de l'évaluation des demandes de crédit.

Le coût du crédit pour un emprunteur est calculé à partir du taux de prêt régulier pour inclure toutes les thématiques abordées sous les risques liés aux tendances et au commerce. Chaque thématique s'ajoute au taux de base des prêts jusqu'à ce que l'on arrive à un taux d'intérêt auquel les facteurs de risque et la rentabilité de la banque sont correctement couverts. C'est pourquoi les taux débiteurs diffèrent d'un pays à l'autre et d'un emprunteur à l'autre.

**Suivi du crédit.** Le suivi des opérations d'un emprunteur est essentiel pour éviter le risque que certaines transactions restent cachées : une piste d'audit doit être établie. Même ainsi, il peut toujours être difficile pour une institution financière de déterminer si un client est tout à fait véridique lorsqu'il s'agit, par exemple, de transactions à terme. Une vente ou un achat PTBF à terme pour finalisation six mois à l'avance n'a pas besoin de générer une action visible ou une divulgation immédiate et pourrait donc être gardée secrète.

La volatilité différentielle est également un facteur de risque. À moins qu'une transaction soit dos à dos, la position de l'entreprise contient un risque de prix inconnu. C'est une autre raison pour laquelle les institutions financières n'aiment pas financer les stocks invendus. Les prêteurs peuvent surveiller la position ouverte d'un exportateur, ou la différence entre le café en stock et les contrats à prix-fixe, en termes de volume pour aider à évaluer l'exposition au risque de prix.

De même, les institutions financières peuvent avoir du mal à déterminer si quelqu'un spéculé. Le monde a connu des effondrements spectaculaires d'opérations spéculatives déficitaires sur plusieurs matières premières et marchés, généralement parce que la haute direction et les banques ont caché tout ou au moins une partie des coups qu'elles subissent. Les accords déficitaires ont été gardés secrets et ont été reconduits jusqu'à ce que la perte devienne trop élevée à gérer. Il y a également eu des cas où des négociants malhonnêtes ont déclaré leur insolvabilité tout en cachant des transactions rentables.

En conséquence, la plupart des banques audient régulièrement les procédures et l'administration de l'emprunteur, notamment en vérifiant rétrospectivement le respect des limites de position et la divulgation des contrats. Cela peut être fait mensuellement.

Les institutions financières recherchent également des changements dans le comportement des clients. Elles essaient de contrôler l'utilisation du financement par emprunt, par exemple, en effectuant des paiements directement aux fournisseurs autorisés et en utilisant des gestionnaires de garanties.

La mesure dans laquelle une banque suit les opérations de l'emprunteur varie d'un cas à l'autre. Il n'est pas rare qu'une banque évalue ou « quantifie » quotidiennement son risque sur un emprunteur particulier. Il doit être entendu que les stocks invendus sont évalués au prix d'achat ou à la valeur de marché, selon le plus bas des deux.

Les stocks détenus contre des contrats à terme qui doivent être expédiés à un stade ultérieur peuvent également être évalués sur la même base, car ils ne constituent pas des créances. En effet, si une expédition est retardée, ni

l'exportateur ni la banque ne réaliseront probablement la valeur de vente du contrat initial, et ils doivent disposer des marchandises au prix du marché alors en vigueur.

Rappelons que les institutions financières sont des partenaires directs dans le risque de l'entreprise. À ce titre, elles devraient avoir droit à toutes les informations pertinentes. La divulgation précoce et franche d'événements inattendus conduit généralement à des solutions partagées. L'ouverture entre les contreparties de crédit garantit le plein soutien du prêteur. Par exemple, si une banque exclut un acheteur en particulier, l'exportateur devrait peut-être être reconnaissant plutôt qu'agacé, car le véritable message véhiculé est « Attention ».

## Financement de la transformation et de la production

Les mécanismes traditionnels de financement du café ne parviennent pas à résoudre les goulets d'étranglement tels que le manque d'innovation et de transfert de technologie, la rénovation des exploitations agricoles et les infrastructures. Ils rendent également difficile pour les producteurs, le financement des opérations quotidiennes, telles que l'embauche de main-d'œuvre, le paiement de la récolte et de la commercialisation, et la couverture des coûts de conformité aux normes. Le financement traditionnel du café empêchant les producteurs de café et les PME d'opérer de manière plus durable, il est essentiel de passer à des approches plus innovantes et durables.

L'efficacité des nouvelles approches de financement dépend de multiples facteurs et points à prendre en compte. Les organisations de producteurs et les agro-PME ne peuvent souvent pas acquérir et gérer des ressources financières, ce qui en fait des cibles peu probables pour les investisseurs à impact et les solutions de financement mixte. Par conséquent, la simple allocation de financements à des taux soutenables et pour des objectifs d'innovation ne suffit pas à résoudre les goulets d'étranglement existants.

Les programmes financiers doivent être coordonnés avec une assistance technique globale. Une transition vers un financement durable nécessite le développement parallèle de compétences spécifiques et d'un environnement favorable pour éliminer les contraintes d'investissement et faire face aux risques de production. Un tel degré de complexité nécessite des efforts de collaboration centrés sur des alliances entre acteurs publics, privés et de recherche, en plus des institutions financières. L'élaboration des politiques et le rôle des agences gouvernementales dans les pays producteurs sont essentiels au succès d'un financement durable.

L'accès au financement et aux investissements, combiné à une assistance technique, est essentiel pour atténuer les risques et améliorer les moyens de subsistance au stade de la production et de la transformation. Mais des efforts tels que la rénovation des exploitations agricoles et le développement et l'adoption de nouvelles technologies à la plantation n'éliminent les goulets d'étranglement que s'ils contribuent également à neutraliser les liens commerciaux et financiers abusifs qui pèsent sur les producteurs. Par exemple, les organisations de producteurs doivent pouvoir utiliser les investissements pour échapper à leur dépendance vis-à-vis d'acheteurs uniques, au financement informel des usuriers et à l'externalisation très coûteuse des activités de transformation.

Il s'agit d'un changement radical qui remet en cause les structures existantes et pourrait mettre en péril l'intérêt des opérateurs traditionnels de la chaîne de valeur. Les acheteurs et négociants multinationaux de café et tous les acteurs à tous les stades de la chaîne doivent aider à transformer le financement du café pour réduire l'obstruction à l'atténuation des risques et au financement durable.

### *Contraintes sur le financement de la production et l'atténuation des risques*

De nombreuses PME agricoles et organisations de producteurs opérant dans la chaîne de valeur mondiale du café ont du mal à obtenir le financement dont elles ont besoin. La principale contrainte est leur bancabilité aux yeux des financiers, tels que les acheteurs, les négociants, les banques, les fonds d'investissement et les investisseurs à impact. La deuxième limite majeure concerne le contexte dans lequel elles opèrent, qui affecte indirectement leur capacité à accéder au financement.

Les contraintes de bancabilité (ou d'investissement) des agro-PME et des petits exploitants peuvent inclure :

- L'insuffisance d'éducation financière ;
- L'absence d'antécédents d'emprunt ou de crédit ;
- Le manque de garantie ou une garantie limitée (peu réalisable) ;
- L'éloignement de l'organisation, qui la met hors de portée des services bancaires formels ;
- Les coûts de transaction élevés / la faible rentabilité pour les financiers.

Les contraintes contextuelles concernent principalement les défis réglementaires des prêts au secteur du café et les performances historiques des prêts passés que les institutions financières ont accordés au secteur.

Alors que les producteurs de café ont besoin de fonds de roulement pour la récolte, la transformation et la commercialisation, ils ont du mal à accéder à un financement durable et convivial par le biais de canaux formels. Ils sont souvent piégés dans des mécanismes de financement qui maximisent plutôt que réduisent les risques, et qui ne permettent rien de plus que des opérations quotidiennes sur une base saisonnière.

Les producteurs qui doivent compter sur le financement de « mauvais » acheteurs ou intermédiaires parce qu'ils manquent de connaissances financières, de garanties solides et d'antécédents de crédit et d'affaires formalisés doivent faire face à des coûts et des taux d'intérêt élevés et à des contrats à terme utilisés comme garantie. Ces conditions empêchent également les producteurs d'accéder aux canaux de crédit pour financer l'innovation, les infrastructures et la rénovation des exploitations. En règle générale, les acheteurs et les intermédiaires de la chaîne de valeur ne considèrent pas ces types d'investissements comme étant dans leur intérêt commercial, tandis que les institutions financières commerciales les jugent trop risqués.

Le financement mixte et les investissements à impact aident à surmonter la bancabilité et les contraintes contextuelles des producteurs de café et à répondre aux besoins que le financement des CVM laisse sans réponse. Bien que les financements mixtes et à impact impliquent différentes approches et produits financiers, leur objectif final est de tirer parti des goulets d'étranglement dans la chaîne de valeur du café en tant qu'opportunités de créer des marchés et des bénéfices, avec des résultats durables.

### *Qu'est-ce qui rend cela possible ?*

Premièrement, les solutions de financement durables sont structurées pour minimiser le risque d'investissement. Par exemple, les fonds agricoles et les financements mixtes permettent de mutualiser les capitaux du secteur public et des investisseurs privés, ce qui minimise l'exposition aux pertes individuelles et encourage les investissements privés. Deuxièmement, ce type d'investissement s'accompagne d'une assistance technique aux bénéficiaires et de la participation des acteurs des CVM. Cela garantit la rentabilité à long terme de l'investissement grâce au renforcement des capacités des entreprises détenues et à la configuration d'un environnement propice.

Cependant, aligner les intérêts des acteurs des CVM et mobiliser efficacement l'assistance technique et le financement est très difficile et peut compromettre le succès des initiatives de financement mixte et à impact.

### *Financement d'exploitation pour les acheteurs et les négociants*

Le préfinancement est essentiel pour que les producteurs s'assurent de pouvoir récolter et commercialiser le rendement de la saison suivante. En fait, de nombreuses organisations de producteurs manquent de liquidités pour payer de manière autonome la main-d'œuvre, les intrants de production, les opérations de transformation, le stockage et le transport. L'accès au crédit en amont de la production auprès de tiers est la seule forme de sécurisation de l'entreprise.

Le type de préfinancement le plus courant pour les producteurs est le crédit acheteur, qui comporte certains risques liés aux conditions dans lesquelles il est traditionnellement accordé. L'évolution récente vers des CVM durables et les nouvelles solutions liées à l'investissement à impact et au financement mixte visent à diminuer les risques liés au préfinancement de la production et de la commercialisation et à s'éloigner des « mauvais » financements accordés selon les canaux de commercialisation conventionnels.

De nombreuses institutions financières, y compris les banques commerciales, les institutions de microfinance et les coopératives de crédit, proposent des financements aux organisations de production au bas des CVM du café. Cependant, les coopératives de producteurs et les PME dépendent souvent d'autres sources de crédit (très probablement informelles). Leur manque de connaissances et d'histoire financières, leur éloignement, leur incapacité à agréger les volumes commerciaux et le risque élevé impliqué dans la production de café restreignent les producteurs à n'obtenir fréquemment les ressources pour récolter leur café que des financements fournis par des prêteurs sur gage et des acheteurs de la CVM tels que les exportateurs et les transformateurs locaux.

Le financement des acheteurs, en particulier, est un arrangement typique dans les CVM du café. Par exemple, la plupart des négociants accordent des financements aux petits exploitants en début de saison pour sécuriser l'approvisionnement en café. Ces négociants peuvent eux-mêmes recevoir des financements des exportateurs. Ce type de financement basé sur les CVM chevauche les circuits commerciaux qui structurent le commerce du café. Tout financement est lié au besoin des acteurs des CVM de sécuriser l'approvisionnement en café. Cependant, ces canaux de crédit exposent les organisations de producteurs et les PME à un grand risque, car les négociants négocient des prix très bas avant le début de la saison.

Au moins quatre facteurs rendent le financement des acheteurs et des négociants risqué pour les producteurs :

**Contrats informels.** La plupart des financements des acheteurs sont accordés de manière informelle, ayant pour conséquence que les producteurs n'aient aucun titre formel pour exercer leurs droits. Le financement par les acheteurs et les banques locales implique généralement des taux de remboursement élevés ; c'est également vrai pour de nombreux programmes de microfinance qui privilégient la rentabilité à la portée sociale.

**Fonds de roulement à des taux de remboursement insoutenables.** À quelques exceptions près, le financement des acheteurs n'est accordé qu'à titre de fonds de roulement à court terme pour soutenir les opérations de base des producteurs, telles que la sécurisation des achats au niveau des coopératives ; entretenir les plantations ; payer les travailleurs ; et couvrir les coûts de commercialisation auprès des négociants locaux. L'accès au financement ne soutient donc que le scénario du statu quo, sans aucune chance réaliste de mobiliser des ressources pour développer les infrastructures ou faire une mise à niveau.

Par exemple, les PME agricoles ne peuvent pas compter sur leurs acquéreurs pour obtenir des capitaux pour construire une installation de stockage, acheter de nouvelles machines de traitement par voie humide ou investir dans toute autre activité nécessitant des immobilisations qui les aiderait à ajouter de la valeur à leurs opérations.

De plus, les producteurs de café sont souvent confrontés à des taux de remboursement très élevés. Cela augmente la probabilité qu'ils se retrouvent fortement endettés uniquement pour financer des opérations commerciales essentielles, et non pour investir dans de nouvelles entreprises.

Il est intéressant de noter que le fonds de roulement fourni par les acheteurs est le type de financement CVM le plus courant disponible pour les producteurs, même dans les CVM qui commercialisent du café certifié. Les systèmes de certification durables, cependant, imposent des exigences de transparence qui permettent aux emprunteurs d'éviter des conditions de remboursement informelles et insoutenables. Pourtant, les producteurs peuvent se tourner vers les « mauvais » canaux de financement pour obtenir des fonds pour développer les infrastructures ou lorsqu'une mauvaise récolte ou la volatilité des prix les empêche de rembourser leurs obligations à court terme.

**Défis pour fournir des garanties.** Les organisations de petits exploitants peuvent avoir du mal à fournir des garanties pour accéder au crédit des acheteurs ou des institutions financières. De plus, la garantie qu'ils finissent par fournir représente souvent un atout existentiel pour leurs moyens de subsistance et pour la compétitivité à long terme de l'organisation.

La terre est presque toujours inappropriée comme garantie. Même s'il s'agit du seul actif visible pour la plupart des petits exploitants, dans de nombreux pays, ces terres sont souvent détenues par le biais de structures de propriété traditionnelles qui rendent impossible la réalisation (la vente en exécution de la dette) de la garantie. Même lorsque les terres agricoles rurales sont détenues par un titre de propriété, la pression communautaire et politique peut rendre leur vente impossible, de sorte que les terres appartenant à des petits exploitants sont généralement inacceptables en tant que garantie.

Les récoltes sur l'arbre ne sont pas non plus significatives comme garantie jusqu'à ce qu'elles deviennent des marchandises entrées en stock contre des récépissés d'entrepôt. C'est-à-dire que le crédit n'est avancé qu'une fois la récolte stockée. Même ainsi, le café est généralement mieux commercialisé lorsqu'il est encore frais (nouvelle récolte). Un stockage prolongé (au-delà de la saison de commercialisation habituelle) ou une conservation à des fins spéculatives n'est pas recommandé.

Cependant, les producteurs et les coopératives utilisent souvent les contrats à terme de vente du café qu'ils produisent encore comme garantie pour obtenir un financement de leurs acheteurs. Cela les expose à un risque élevé. Tout ce qui affecte leur future récolte et toute baisse inattendue des prix par rapport à la valeur des contrats à terme qu'ils ont négociés les empêcherait de rembourser le prêt qu'ils ont reçu pour soutenir cette production. Cette situation les expose au risque d'endettement prolongé vis-à-vis de leurs acheteurs et peut les inciter à rechercher de « mauvais » financements par des canaux informels pour satisfaire à leurs obligations initiales.

Enfin, parfois, la seule option dont disposent les petits exploitants et les PME pour accéder au financement des chaînes de valeur mondiales est de fournir en garantie un ensemble d'actifs fixes qui, s'ils sont perdus, compromettent leurs moyens de subsistance et la compétitivité de leurs organisations. Des exemples en sont des producteurs individuels qui mettent leur maison en garantie ou des coopératives de producteurs qui utilisent leurs installations de traitement à sec ou leurs camions pour obtenir un prêt à court terme.

**Manque de canaux de financement diversifiés.** La manière dont le financement traditionnel des chaînes de valeur mondiales est structuré met les producteurs face au risque d'entrer dans de dangereuses spirales d'endettement et de rester captifs de leurs acheteurs et des banques locales pendant des dizaines d'années. Les organisations de producteurs qui vendent l'intégralité de leur production à un seul acheteur sont particulièrement exposées à ce risque. Dans ces cas, les producteurs dépendent d'un acheteur à la fois pour l'accès au marché et l'accès financier.

### *Investissements à impact et financement mixte pour les producteurs et les agro-PME*

Les investissements à impact et le financement mixte offrent des options au régime d'exploitation qui caractérise de nombreux canaux de crédit traditionnels dans les chaînes de valeur mondiales du café. Ils y parviennent de deux manières. Premièrement, en fournissant un fonds de roulement pour les besoins commerciaux quotidiens et à court terme à de meilleures conditions que celles habituellement disponibles auprès des acheteurs. Deuxièmement, en finançant des stratégies de durabilité spécifiques des organisations de producteurs de café et des PME qui cherchent à éliminer les goulots d'étranglement les plus critiques au stade de la production et de la transformation dans la chaîne.

Des données récentes sur le terrain montrent que deux domaines principaux ont bénéficié de nouvelles formes de financement durable.

**Financement de la réduction des coûts de durabilité.** L'adoption de pratiques durables dans le café coûte cher, mais seulement à court terme. Les retours sur investissements de durabilité sont importants et rendent la production moins chère à long terme, mais ils nécessitent une sorte de capital de « démarrage » pour la durabilité qui est souvent absent des CVM du café. Par exemple, les organisations de producteurs manquent souvent de ressources pour passer à une production durable et obtenir ou maintenir une certification durable.

Des acteurs tels que les intermédiaires des fonds d'investissement agricole et les prêteurs sociaux qui déploient les capitaux que les investisseurs à impact injectent offrent des solutions de financement durables qui seraient autrement inaccessibles aux producteurs. Par exemple, ils peuvent accorder des crédits à faible coût avec des taux de remboursement à long terme aux producteurs pour moderniser les plantations, augmenter la biodiversité

en mettant l'accent sur l'introduction de systèmes agroforestiers, augmenter le nombre de producteurs certifiés et couvrir le coût des services de vulgarisation nécessaires pour maintenir la (les) certification(s).

**Investissements infrastructurels ciblés.** Cette forme de financement durable peut octroyer des financements à long terme pour soutenir le développement de nouvelles infrastructures dans le cadre des stratégies de diversification et de valeur ajoutée des organisations de producteurs. Les investissements typiques ciblent la construction d'installations de stockage, d'usines de traitement par voie sèche ou humide et de machines de torréfaction, ainsi que le développement du savoir-faire pour gérer les processus connexes, tels que la capacité de marque pour développer de nouveaux produits pour le marché local.

Ce type d'investissement aide les organisations de producteurs à passer à des formes de production à valeur ajoutée, à accéder directement aux marchés d'exportation sans la participation d'autres acteurs des CVM et à diversifier leur accès aux marchés.

### ***Accéder à la finance durable***

Les petits exploitants et les PME doivent surmonter de nombreux obstacles pour accéder à l'investissement à impact et au financement mixte, qui promettent de libérer le grand potentiel des producteurs de café. Premièrement, il y a un défi de diversification des risques. De nombreux investisseurs considèrent encore l'industrie du café comme une proposition risquée. Les organisations qui opèrent sur des marchés conventionnels et vendent à un seul acheteur sont jugées moins attrayantes que celles qui travaillent via des certifications durables et sur de multiples canaux commerciaux, car elles sont plus exposées aux facteurs de risque, notamment la volatilité des prix et la perturbation de la demande.

Deuxièmement, de nombreuses solutions de financement à impact et mixtes nécessitent des prêts d'une certaine taille pour couvrir leurs coûts ou atteindre le seuil de rentabilité. Pour de nombreux investisseurs, le minimum est de \$150 000 à \$200 000. Ce montant est trop important pour de nombreux producteurs, qui sont donc automatiquement exclus d'un large portefeuille de solutions de financement durable. De plus, il a été démontré que les prêts inférieurs à \$500 000 présentent un risque de défaut de 80 % plus élevé.

Troisièmement, l'éducation financière reste un obstacle pour de nombreuses organisations, en particulier la capacité de produire des dossiers financiers vérifiés et un historique de crédit. Quatrièmement, les organisations de producteurs sont souvent incapables de justifier leurs demandes de prêt. Les investisseurs à impact exigent généralement la soumission d'un plan d'affaires fiables décrivant comment les fonds doivent être utilisés et remboursés. Les petits exploitants doivent développer cette compétence pour concourir pour un financement à impact.

Cinquièmement, de nombreuses organisations ont du mal à mesurer les résultats des investissements, en particulier lorsqu'il s'agit d'indicateurs d'impact. La mesure est essentielle pour les investisseurs à impact, de sorte que les organisations qui ne sont pas en mesure de suivre et de surveiller les indicateurs de manière appropriée sont désavantagées lorsqu'elles sont en concurrence pour le financement.

Les investisseurs à impact exigent que les producteurs et les petites entreprises développent des capacités assez complexes. Des réseaux d'assistance technique sont nécessaires pour soutenir le développement de ces capacités. Dans certains cas, les investisseurs à impact aident les producteurs à renforcer leurs capacités. Pour les organisations moins prêtes à investir, cependant, la participation à des alliances locales et un soutien spécialisé du secteur public et des agences internationales sont cruciaux pour éliminer ce déficit de capacités.

La mesure de l'impact est essentielle à la fois pour l'investissement à impact et la finance mixte. Les investisseurs cherchent à intégrer les facteurs sociaux et environnementaux dans leurs décisions d'investissement aux côtés du risque et du rendement. Développer des indicateurs pour collecter et suivre des données comparables sur les facteurs sociaux et environnementaux est une priorité pour faire des investissements à impact un outil efficace pour le développement durable. Les investisseurs à impact et les prêteurs sociaux développent de plus en plus d'indicateurs et de méthodologies internes pour mesurer l'impact, bien que des efforts soient en cours pour harmoniser ces indicateurs et méthodologies.

Le type d'indicateurs que les producteurs et les PME doivent suivre est de nature plutôt holistique. Ils couvrent l'éventail des activités de production et de commercialisation et suivent les changements dans le temps résultant de l'utilisation du financement à impact. Par exemple, les producteurs peuvent avoir besoin de suivre les changements environnementaux causés par l'utilisation de pesticides et de produits chimiques, les niveaux de biodiversité, l'accès à l'eau et sa consommation. Les changements dans les rendements et les primes de prix, ainsi que le niveau et l'intensité des services communautaires tels que les soins de santé et l'éducation, peuvent être suivis pour mesurer l'impact social.

Enfin, la voie du financement mixte et des investissements à impact présente un défi structurel qui va au-delà de rendre les organisations de producteurs et les PME investissables. Le financement mixte et les investissements à impact visent à s'attaquer aux goulots d'étranglement critiques de la chaîne de valeur, dans le but d'améliorer la résilience, la rentabilité et l'indépendance des producteurs de café.

L'amélioration de la position des producteurs dans la chaîne de valeur nécessiterait un changement significatif dans la répartition du pouvoir et des profits dans l'industrie du café. Cependant, de nombreux acteurs en aval seraient réticents, voire hostiles, à de tels changements.

Par conséquent, les initiatives de financement durable du café doivent s'engager dans des efforts de gouvernance participative et inclusive pour guider les changements structurels qu'elles recherchent. Avec des acteurs tels que des intermédiaires, des acheteurs et des négociants multinationaux potentiellement opposés aux nouveaux mécanismes de prêt, une synthèse et un alignement de ces intérêts divergents est la voie la plus sage à suivre.

# RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCES .....300



## RÉFÉRENCES

- Abdulsamad, A. (Mai 2018). *Sierra Leone in Cocoa Global Value Chain*. Duke University Global Value Chain Center.
- Abdulsamad, A., et Fernholz, F. (Février 2020). *Perennial Problems and Evolving Perspectives: Policy Options to Develop Sierra Leone's Cocoa Sector*.
- Adrià, F., elBullifoundation et Lavazza (2019). *Coffee Sapiens: Innovation through understanding*. Presse Phaidon.
- Bacon, C. (2005). Confronting the coffee crisis: can fair trade, organic, and specialty coffees reduce small-scale vulnerability in northern Nicaragua farmer? *World Development*, 33(3), pp. 497–511.
- Baethgen, W.E. (2010). Climate Risk Management for Adaptation to Climate Variability and Change. *CROP SCIENCE*, 40: pp. 70–76.
- Bager, S.L., et Lambin, E.F. (2020). Sustainability strategies by companies in the global coffee sector. *Business Strategy and the Environment*, 29(8), pp. 3,555–3,570. DOI:10.1002/bse.2596
- Benni, N. (2021). *Finance numérique et inclusion au temps de COVID-19 : Lessons, experiences and proposals*. Rome : FAO. <http://www.fao.org/3/cb2109en/CB2109EN.pdf>
- Birkenberg, A., Narjes, M.E., Weinmann, B., et Birner, R. (2021). The potential of carbon neutral labeling to engage coffee consumers in climate change mitigation. *Journal of Cleaner Production*, 278. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123621>  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652620336660>
- Byrnes, W.H., Khodakarami, N., et Perez, C.N. (Août 2016). *The value chain: A study of the coffee industry*. DOI:[10.13140/RG.2.2.16763.98088/1](https://doi.org/10.13140/RG.2.2.16763.98088/1)
- Cirera, X., et Maloney, W.F. (3 novembre 2017). *The Innovation Paradox: Developing-Country Capabilities and the Unrealized Promise of Technological Catch-Up*. Washington, DC: Banque mondiale.
- D'haeze, D.A. (2020). *Transforming coffee and water use in the Central Highlands of Viet Nam: case study from Dak Lak Province*. Hanoi, Viet Nam: Bureau de pays de l'IUCN pour le Viet Nam.
- Dalberg Advisors (2015). *Smallholder tree crop renovation and rehabilitation (R&R), A Review of the State of the Emerging R&R Market and Opportunities to Scale Investment*. Commissioned by IDH.
- Daly, J., Hamrick, D., Bamber, P., et Fernandez-Stark, K. (Avril 2018). *Jamaica in the Arabica Coffee Global Value Chain*. Duke Global Value Chains Center, Duke University.
- Davis, A.P., Chadburn, H., Moat, J., O'Sullivan, R., Hargreaves, S., et Lughadha, E.N. (mercredi 16 janvier 2019). High extinction risk for wild coffee species and implications for coffee sector sustainability. *Science Advances*, 5(1). DOI: 10.1126/sciadv.aav3473  
<https://advances.sciencemag.org/content/5/1/eaav3473>
- DeFries, R.S., Fanzo, J., Mondal, P., Remans, R., et Wood, S.A. (2017). Is voluntary certification of tropical agricultural commodities achieving sustainability goals for small-scale producers? A review of the evidence. *Environmental Research Letters*, 12(3), 033001.
- Diaz-Rios, L. (2015). 'Recent experiences of coffee replanting programs in Colombia' [PowerPoint slides]. Washington, DC: Banque mondiale. Extrait de [https://collaboration.worldbank.org/content/usergenerated/asi/cloud/attachments/sites/collaboration-for-development/en/groups/agrifin/products/jcr:content/content/primary/blog/financing\\_coffeerep-Wmzt/Financing%20Coffee%20Replanting%20in%20Colombia.pdf](https://collaboration.worldbank.org/content/usergenerated/asi/cloud/attachments/sites/collaboration-for-development/en/groups/agrifin/products/jcr:content/content/primary/blog/financing_coffeerep-Wmzt/Financing%20Coffee%20Replanting%20in%20Colombia.pdf)
- Dragusanu, R., et Nunn, N. (2018). The Effects of Fair Trade Certification: Evidence From Coffee Producers in Costa Rica, *National Bureau of Economic Research Working Paper*, No. 24260. Cambridge, Massachusetts: NBER.
- FAO (7 mars 2011). *Closing the gender gap in agriculture*. Rome : FAO. <http://www.fao.org/news/story/en/item/52011/icode/>.
- \_\_\_\_\_ (2016). *State of Food and Agriculture: Climate Change, Agriculture and Food Security*. Rome : FAO. Extrait de : <http://www.fao.org/3/a-i6030e.pdf>
- Ferretti, T., & Perez-Aleman, P. (2021). Sustainable agricultural global value chains: Sustainability strategies of Latin American SMEs. *Academy of Management Proceedings* (Vol. 2021, No. 1, p. 15848). Briarcliff Manor, NY 10510: Academy of Management. <https://journals.aom.org/doi/abs/10.5465/AMBPP.2021.15848abstract>
- Finance in Motion (22 mai 2019). *From seed to cup: A story of sustainable growth*. <https://www.finance-in-motion.com/article/from-seed-to-cup-a-story-of-sustainable-growth>.
- Fischer, E.F. (2019). 'Quality and inequality: creating value worlds with Third Wave coffee.' *Socio-Economic Review*, mwz044. <https://doi.org/10.1093/ser/mwz044>
- Giovannucci, D., et Ponte, S. (2005). 'Standards as a new form of social contract? Sustainability initiatives in the coffee industry.' *Food Policy*, 30(3): pp. 284-301. DOI:[10.1016/j.foodpol.2005.05.007](https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2005.05.007)
- Global Impact Investment Network (2019). *Sizing the impact investing market*. New York.
- \_\_\_\_\_ (2020). *Annual impact investor survey 2020*. New York.
- Goldman, L., Tsan, M., Dogandjjeva, R., Colina, C., Daga, S., et Woolworth, V. (2016). *Inflection point: Unlocking growth in the era of farmer finance*. Dalberg and Initiative for Smallholder Finance.
- Gomes, L.C., Bianchi, F.J.J.A., Cardoso, I.M., Fernandes, R.B.A., Filho, E.I.F., et Schulte, R.P.O. (lundi 1 juin 2020). 'Agroforestry systems can mitigate the impacts of climate change on coffee production: A spatially explicit assessment in Brazil.' *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 294. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0167880920300438>.
- Guido, Z., Knudson, C., Finan, T., Madajewicz, M., et Rhiney, K. (2020). 'Shocks and cherries: The production of vulnerability among smallholder coffee farmers in Jamaica.' *World Development*, 132, 104979. doi: 10.1016/j.worlddev.2020.104979

- Hanns R. Neumann Stiftung, Sustainable Agriculture, Food and Environmental platform and Sustainable Food Lab (19 décembre 2018). 'Investing in Youth in Coffee Growing Communities, a review of current programs and practices in Latin America.' Sustainable Food Lab. <https://sustainablefoodlab.org/investing-in-youth-in-coffee-growing-communities/>.
- Havemann, T. (2016). *Value chain finance for agricultural climate change resilience* (Document de travail CTA). CTA Publishing (ACP-EU).
- \_\_\_\_\_ (Mars 2019). *Landscape report. Blended finance for agriculture*. Working Paper, Rome: Smallholder and Agri-SME Finance and Investment Network.
- Hermann, A., Koferl, P., et Mairhofer, J.P. (2016). *Climate risk insurance: New approaches and schemes*. Working paper – Economic research. Allianz.
- Hernandez-Aguilera, J.N., Conrad, J.M., Gómez, M.I., et Rodewald, A.D. (2019) 'The economics and ecology of shade-grown coffee: a model to incentivize shade and bird conservation,' *Ecological Economics*, 159, pp. 110-121.
- Hernandez-Aguilera, J.N., Gómez, M. I., Rodewald, A.D., Rueda, X., Anunu, C., Bennett, R., et van Es, H.M. (2018). 'Quality as a Driver of Sustainable Agricultural Value Chains: The Case of the Relationship Coffee Model,' *Business Strategy and the Environment*, 27: pp. 179–198.
- Horner, R. (2016). 'A New Economic Geography of Trade and Development? Governing South-South Trade, Value Chains and Production Networks.' *Territory, Politics, Governance*, vol. 4(4): pp. 400–420. Disponible à l'adresse <https://doi.org/10.1080/21622671.2015.1073614>.
- Humanist Institute for Development Cooperation (Octobre 2014). *Sustainable Coffee as a Family Business: Approaches and tools to include women and youth*. IDH. Retrieved from: [https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2016/08/toolkit\\_total.pdf](https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2016/08/toolkit_total.pdf)
- Organisation Internationale du Café (2019). *Coffee Development Report 2019*. Londres : OIC.
- \_\_\_\_\_ (25 au 29 mars 2019). *Profil du café du pays : Viet Nam*. Londres : OIC. See <http://www.ico.org/documents/cy2018-19/icc-124-9e-profile-vietnam.pdf>
- \_\_\_\_\_ (2020). *Coffee Development Report 2020*. 'The Value of Coffee: Sustainability, Inclusiveness, and Resilience of the Coffee Global Value Chain.' Londres : ICO. [https://5aa6088a-da13-41c1-b8ad-b2244f737dfa.filesusr.com/ugd/38d76b\\_4fc7b54a15f14a548b2f4a208c2eae6d.pdf](https://5aa6088a-da13-41c1-b8ad-b2244f737dfa.filesusr.com/ugd/38d76b_4fc7b54a15f14a548b2f4a208c2eae6d.pdf)
- \_\_\_\_\_ (Septembre 2018). *Gender equality in the coffee sector. An insight report from the International Coffee Organization*. Londres : OIC. Disponible à l'adresse : <http://www.ico.org/documents/cy2017-18/icc-122-1e-gender-equality.pdf>
- International Fund for Agricultural Development (2013). *Smallholders, food security, and the environment*. Rome : IFAD.
- Centre du commerce international (Avril 2020). *Unsung heroes: How small farmers cope with COVID-19*. Genève, Suisse : ITC.
- \_\_\_\_\_ (Février 2010). *Climate Change and Coffee Industry*. Genève, Suisse : ITC. Extrait de : [https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Sectors/Fair\\_trade\\_and\\_environmental\\_exports/Climate\\_change/Climate-Coffee-Ch-13-MS-ID-3-2-2010ff\\_1.pdf](https://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Sectors/Fair_trade_and_environmental_exports/Climate_change/Climate-Coffee-Ch-13-MS-ID-3-2-2010ff_1.pdf)
- Intergovernmental Panel on Climate Change (2018). Impacts of 1.5°C Global Warming on Natural and Human Systems. In *Global Warming of 1.5°C*. Genève, Suisse : Intergovernmental Panel on Climate Change.
- Kanniah, J.C. (18 mars 2020). 'The Importance of Growing Consumption in Producing Countries.' *Perfect Daily Grind*. <https://perfectdailygrind.com/2020/03/the-importance-of-growing-consumption-in-producing-countries/>.
- Kilian, B, Rivera, L., Soto, M., et Navichoc, D. (2013). 'Carbon Footprint Across the Coffee Supply Chain: The Case of Costa Rican Coffee.' *Journal of Agricultural Science and Technology*, 3: pp. 151–175. <http://www.davidpublisher.org/Public/uploads/Contribute/55d17d4c702dc.pdf>
- Kruger, D. (2007). 'Coffee Production Effects on Child Labor and Schooling in Rural Brazil.' *Journal of Development Economics*, 82(2): pp. 448–463. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030438780600040X>
- Läderach, P., Ramirez-Villegas, J., Navarro-Racines, C., Zelaya, C., Martinez, A., et Jarvis, A. (2017). 'Climate change adaptation of coffee production in space and time.' *Climatic Change* 141: pp. 47–62. <https://doi.org/10.1007/s10584-016-1788-9>
- Little, A. (20 février 2020). 'The Crop Software Behind Your Daily Cup of Coffee.' Bloomberg.
- Levy, D., Reinecke, J., et Manning, S. (2016). 'The political dynamics of sustainable coffee: Contested value regimes and the transformation of sustainability.' *Journal of Management Studies*, 53(3) pp. 364–401.
- Mawdsley, E. (2018). 'From billions to trillions': Financing the SDGs in a world 'beyond aid.' *Dialogues in Human Geography*, 8(2): pp. 191–195. <https://doi.org/10.1177/2043820618780789>
- Miller, C. et Jones, L. (2010). *Agricultural value chain finance. Tools and lessons*. Rome : FAO, Practical Action Publishing.
- Miller, C., Ono, T., et Petuljeskov M. (2018). *Agricultural investment funds for development: Descriptive analysis and lessons learned from fund management, performance and private-public collaboration*. Rome, FAO.
- Murthy, P.S., et Naidu, M.M. (Septembre 2012). 'Sustainable management of coffee industry by-products and value addition – A review.' *Resources, Conservation and Recycling*, 66: pp. 45–58 <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921344912000894>
- Newton, T. (8 mars 2018). 'Women in The Coffee Industry: What You Should Know.' *Perfect Daily Grind*. <https://perfectdailygrind.com/2018/03/women-in-the-coffee-industry-what-you-should-know/>.
- Nopone, M.R.A., Healey, J.R., Soto, G., et Hagggar, J.P. (1<sup>er</sup> août 2013). 'Sink or source – The potential of coffee agroforestry systems to sequester atmospheric into soil organic carbon.' *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 175: pp. 60–68. <https://doi.org/10.1016/j.agee.2013.04.012>

- Organization for Economic Co-operation and Development (2015). *Social Impact Investment: Building the evidence base*. Paris: OECD Publishing.
- \_\_\_\_\_ (2019). *Social Impact Investment 2019: The Impact Imperative for Sustainable Development*. Paris: OECD Publishing.
- Ortiz-de-Mandojana, N., et Bansal, P. (2016). 'The long-term benefits of organizational resilience through sustainable business practices.' *Strategic Management Journal*, 37: pp. 1,615–1,631. <https://doi.org/10.1002/smj.2410>
- Panhuysen, S., et Pierrot, J. (2018). *Baromètre du café 2018*. Humanist Institute for Development Cooperation, Solidaridad, Oxfam, Conservation International and Committee on Sustainability Assessment.
- Panhuysen, S., et Pierrot, J. (2020). *Baromètre du café 2020*. Conservation International, Humanist Institute for Development Cooperation, Oxfam Wereldwinkels and Solidaridad. Disponible à l'adresse : [https://coffeebarometer.org/wp-content/uploads/2021/04/Coffee-Barometer-2020\\_T.pdf](https://coffeebarometer.org/wp-content/uploads/2021/04/Coffee-Barometer-2020_T.pdf)
- Pavelic, P., Hoanh, C.T., Viossanges, M., Vinh, B.N., Chung, D.T., D'haeze, D., Dat, L.Q., et Ross, A. (Octobre 2019). *Managed Aquifer Recharge for Sustainable Groundwater Supplies for Smallholder Coffee Production in the Central Highlands of Viet Nam*: Report on Pilot trials design and results from two hydrological years (Mai 2017 à avril 2019). Colombo, Sri Lanka: International Water Management Institute.
- Pérez-Alemán, P. (2011). 'Collective learning in global diffusion: Spreading quality standards in a developing country cluster.' *Organization Science*, 22(1): pp. 173–189.
- \_\_\_\_\_ (2013). 'Regulation in the process of building capabilities: strengthening competitiveness while improving food safety and environmental sustainability in Nicaragua.' *Politics & Society*, 41(4): pp. 589–620.
- Pérez-Alemán, P., et Sandilands, M. (2008). 'Building value at the top and the bottom of the global supply chain: MNC-NGO partnerships.' *California Management Review*, 51(1): pp. 24–49.
- POLITICO (27 octobre 2020). Corporate responsibility for supply chains: which framework for the EU? [Video]. <https://www.politico.eu/event/csr-for-supply-chains/>.
- Ponte, S. (2019). *Business, power and sustainability in a world of global value chains*. New York, NY: Zed Books.
- \_\_\_\_\_ (2020). 'Green Capital accumulation: business and sustainability management in a world of global value chains.' *New Political Economy*, 25(1): pp. 72–84.
- Project Drawdown (Décembre 2020). *Farming Our Way Out of the Climate Crisis*. Disponible à l'adresse : [https://drawdown.org/sites/default/files/pdfs/DrawdownPrimer\\_FoodAgLandUse\\_Dec2020\\_01c.pdf](https://drawdown.org/sites/default/files/pdfs/DrawdownPrimer_FoodAgLandUse_Dec2020_01c.pdf)
- Qi, S., et Nguyen, D.D. (2021). 'Government connections and credit access around the world: Evidence from discouraged borrowers.' *Journal of International Business Studies*, 52(2), pp. 321–333.
- Rabobank (2012). *Cooperatives and Rural Financial Development*. Pays-Bas: Rabobank.
- Rahn, E., Laderach, P., Baca, M., Cressy, C., Schroth, G., Malin, D., van Rikxoort, H., et Schriver, J. (Décembre 2014). 'Climate change adaptation, mitigation and livelihood benefits in coffee production: where are the synergies?' *Mitigation and Adaptation Strategies for Global Change*, 19(8): pp. 1,119–1,137. DOI: [10.1007/s11027-013-9467-x](https://doi.org/10.1007/s11027-013-9467-x)
- Ramirez Ritchie, E., de Janvry, A., et Saudolet, E. (2018). 'Weather index insurance and shock coping: Evidence from Mexico's CADENA program.' Policy Research Working Paper No. 7715. Washington DC: Banque mondiale.
- Ramm, G., et Steinmann, R. (14 Octobre 2014). 'Agriculture insurance: freeing farmers from extreme weather risk.' *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/global-development-professionals-network/2014/oct/29/agricultural-insurance-smallholder-farmers-risk-financial-inclusion>
- Reinecke, J., Manning, S., et Von Hagen, O. (2012). 'The emergence of a standards market: multiplicity of sustainability standards in the global coffee industry.' *Organ Stud.*, 33: pp. 791–814.
- Root Capital (2013). *COOPROCOM – Nicaragua*. Cambridge, MA: Root Capital.
- \_\_\_\_\_ (2014). *Tzisco – Mexico*. Cambridge, MA: Root Capital.
- \_\_\_\_\_ (2015). *Investing in resilience: A shared value approach to agricultural extension* (Bulletin thématique n° 3). Cambridge, MA: Root Capital.
- \_\_\_\_\_ (2016). *Financing farm renovation: How to build resilience using a blend of capital*. Cambridge, MA: Root Capital.
- Rueda, X., et Lambin, E.F. (2013). 'Responding to globalization: Impacts of certification on Colombian small-scale coffee growers.' *Ecology and Society*, 18(3): pp. 1–14.
- Sachs, J., Cordes, K.Y., Rising, J., Toledano, P., et Maennling, N. (Octobre 2019). *Ensuring Economic Viability and Sustainability of Coffee Production*. Columbia Center on Sustainable Investment. Disponible à l'adresse : <http://ccsi.columbia.edu/files/2020/08/Ensuring-Economic-Viability-Sustainability-of-Coffee-Production.pdf>
- Saha, A., Thorpe, J., O'Flynn, P., et Bucher, H. (2020). *Designing for Impact: South-South Trade and Investment*. Genève, Suisse : Centre du commerce international. <https://www.intracen.org/publication/Designing-for-Impact-South-South-Trade-and-Investment-en/#:~:text=It%20serves%20as%20a%20guide,a%20sustainable%20and%20inclusive%20approach>
- Scalabrin, S., Toniutti, L., Di Gasparo, G., et al. (2020). 'A single polyploidization event at the origin of the tetraploid genome of Coffea Arabica is responsible for the extremely low genetic variation in wild and cultivated germplasm.' *Scientific Reports*, 10, 4642. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-61216-7>
- Scholer, M. (2018). *Coffee and Wine: Two worlds compared*. Troubador Publishing. <https://www.troubador.co.uk/bookshop/business/coffee-and-wine-hb/>

- Smallholder and Agri-SME Finance and Investment Network (2020). *Investment brief – Coffee value chain Uganda*. Rome : Smallholder and Agri-SME Finance and Investment Network.
- Soares, R. 'Drought index Insurance for Mexico.' *SwissRe*. Extrait de : <https://www.swissre.com/reinsurance/property-and-casualty/solutions/property-specialty-solutions/drought-index-insurance-for-mexico.html>
- Soares, R.R., Kruger, D., et Berthelon, M. (2012). Household Choices of Child Labor and Schooling A Simple Model with Application to Brazil. *Journal of Human Resources*, 47(1): pp. 1–31. <http://jhr.uwpress.org/content/47/1/1.refs>
- Specialty Coffee Association (Décembre 2019). *Price Crisis Response Initiative Summary of Work*. Extrait de : [https://static1.squarespace.com/static/584f6bbef5e23149e5522201/t/5ebd4d5f1e9467498632e0b8/1589464434242/AW\\_SCA\\_PCR\\_Report2020+-+December+2019+-+Update+May+2020.pdf](https://static1.squarespace.com/static/584f6bbef5e23149e5522201/t/5ebd4d5f1e9467498632e0b8/1589464434242/AW_SCA_PCR_Report2020+-+December+2019+-+Update+May+2020.pdf)
- Sustainable Trade Initiative (2019). *Strategy Handbook Full Report – Task Force for Coffee Living Income*. Extrait de : <https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2020/02/strategy-handbook.pdf>
- Sustainable Trade Initiative, Conservation International, Specialty Coffee Association, Global Coffee Platform and the Initiative for Coffee & Climate (2019). *Brewing up Climate Resilience in the Coffee Sector. Adaptation strategies for farmers, plantations and producers*. Extrait de : <https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2019/06/Brewing-up-climate-resilience-in-the-coffee-sector-1.pdf>
- Tark, S.H. (lundi 1 juin 2020). 'Understanding the Middle East's Flourishing Coffee Market.' *Perfect Daily Grind*. <https://perfectdailygrind.com/2020/06/understanding-the-middle-east-s-flourishing-coffee-market/>.
- Nations Unies (21 octobre 2015). *Transformer notre monde : Programme de développement durable des Nations Unies à l'horizon 2030*. New York: Assemblée générale des Nations Unies.
- Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (2014). *Rapport sur l'investissement dans le monde 2014*. \_\_\_\_\_ (2018). *Forging a Path Beyond Borders: The Global South*. UNCTAD/OSG/2018/1.
- \_\_\_\_\_ (2018). *Rapport sur l'investissement dans le monde 2018 : Investissement et nouvelles politiques industrielles*.
- \_\_\_\_\_ (2020). *Rapport sur l'investissement dans le monde 2020 : Production internationale au-delà de la pandémie*.
- Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques (2008). *Mécanismes de gestion des risques financiers liés aux impacts directs du changement climatique dans les pays en développement*.
- Principes des Nations Unies pour les investissements responsables (2019). Rapport annuel 2019.
- Objectifs de développement durable des Nations Unies (2018). *Débloquer le financement des ODD : Bonnes pratiques des premiers utilisateurs*.
- Département du Travail des États-Unis (2020). *List of Goods Made with Forced Labor and Child Labor*. Extrait de : [https://www.dol.gov/sites/dolgov/files/ILAB/child\\_la-bor\\_reports/tda2019/2020\\_TVPR\\_List\\_On-line\\_Final.pdf](https://www.dol.gov/sites/dolgov/files/ILAB/child_la-bor_reports/tda2019/2020_TVPR_List_On-line_Final.pdf)
- Valencia, A. (5 septembre 2020). 'How Do We Increase Coffee Consumption in Producing Countries?' *Perfect Daily Grind*. <https://perfectdailygrind.com/2020/09/how-do-we-increase-coffee-consumption-in-producing-countries/>.
- Vicol, M., Neilson, J., Hartatri, D.F.S., et Cooper, P. (2018). 'Upgrading for whom? Relationship coffee, value chain interventions and rural development in Indonesia.' *World Development*, 110: pp. 26–37.
- Wilson, B.R. (2010). 'Indebted to fair trade? Coffee and crisis in Nicaragua.' *Geoforum*, 41(1): pp. 84–92.
- Woetzel, J., Pinner, D., Samandari, H., Engel, H., Krishnan, M., Boland, B., et Powis, C. (16 Janvier 2020). 'Climate risk and response: Physical hazards and socioeconomic impacts.' McKinsey Global Institute.
- Banque mondiale (2015). 'Risk and finance in the coffee sector.' Agricultural Global Practices Discussion Paper No. 02. Washington, DC: Groupe de la Banque mondiale.
- \_\_\_\_\_ (2019). Rapport annuel de la Banque mondiale 2019. Washington, DC: Banque mondiale.
- Organisation mondiale du commerce (2016). *Rapport sur le commerce mondial 2016 : Levelling the trading field for SMEs*. Genève, Suisse : Organisation mondiale du commerce.
- \_\_\_\_\_ (2019). Revue statistique du commerce mondial 2019. Genève, Suisse : Organisation mondiale du commerce. Disponible à l'adresse : [https://www.wto.org/english/res\\_e/statis\\_e/wts2019\\_e/wts2019\\_e.pdf](https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/wts2019_e/wts2019_e.pdf).
- Zaro, G.C., Caramori, P.H., Yada Junior, G.M., Sanquetta, C.R., Filho, A.A., Nunes, A.L.P., Prete, C.E.C., et Voroney, P. (8 octobre 2019). 'Carbon sequestration in an agroforestry system of coffee with rubber trees compared to open-grown coffee in southern Brazil.' *Agroforest Systems* 94: pp. 799–809. <https://doi.org/10.1007/s10457-019-00450-z>
- Zhan, J.X. (2021). 'GVC transformation and a new investment landscape in the 2020s: Driving forces, directions, and a forward-looking research and policy agenda.' *Journal of International Business Policy*, pp. 1–15. <https://doi.org/10.1057/s42214-020-00088-0>







eISBN: 9789210015394



ALLIANCES  
FOR ACTION

