



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ICC 97-1 Add. 1 (F)

26 juin 2007
Original : anglais

Rapport

Conseil international du Café
Quatre-vingt-dix-septième session
22 et 25 mai 2007
Londres, Angleterre

**Résumé des rapports de situation soumis
par les Agences d'exécution de projet (AEP)
sur les projets en cours de mise en œuvre**

Contexte

L'OIC, en tant qu'organe de contrôle des projets sur le café du Fonds commun pour les produits de base (FCPB), participe au suivi de la mise en œuvre des projets, notamment l'examen de la réalisation des objectifs, l'identification des contraintes et la vérification des dépenses. Le document ICC-97-1 a été diffusé en anglais et contient des rapports de situation soumis par les agences d'exécution de neuf projets actuellement mis en œuvre. Le présent document contient les résumés en français des rapports de situation sur trois projets mettant en jeu des pays francophones. Les rapports complets en anglais sont disponibles sur demande auprès du Secrétariat.

- Annexe II :** Amélioration de la production de café en Afrique par la lutte contre la dégénérescence du système vasculaire du café (trachéomycose) – CFC/ICO/13 (AEP : CABI)
- Annexe IV :** Amélioration de la qualité du café en Afrique orientale et centrale au moyen de méthodes de transformation améliorées – CFC/ICO/22 (AEP : CABI-ARC)
- Annexe V :** Amélioration de la qualité et de la commercialisation du café Robusta par l'utilisation optimale des terroirs – CFC/ICO/05 (AEP : RECA)
- Annexe X :** Liste des acronymes employés dans le présent document

Mesure à prendre

Le Conseil est invité à prendre note de ce document.

**AMÉLIORATION DE LA PRODUCTION DE CAFÉ EN AFRIQUE PAR LA LUTTE
CONTRE LA DÉGÉNÉRESCENCE DU SYSTÈME VASCULAIRE DU CAFÉ
(TRACHÉOMYCOSE)**

**Projet No. 4 – financé par le FCPB
(CFC/ICO/13)**

Période couverte par le rapport : janvier – décembre 2006

Note d'information sur les prorogations du projet sans incidence budgétaire : Sur la base du rapport d'évaluation intermédiaire d'août 2004, le FCPB a approuvé une demande de prorogation d'un an (jusqu'en décembre 2006). Pour 2007, l'AEP a demandé une prorogation supplémentaire de 12 mois et – en raison des travaux supplémentaires nécessaires – une autre prorogation a été demandée.

État de la mise en œuvre du projet

**Élément I : Mise en œuvre d'un programme régional pour
mettre au point des pratiques de gestion améliorées**

- Une enquête biologique sur la trachéomycose a été effectuée au Rwanda. Ses résultats indiquent que la maladie est présente dans plusieurs des régions étudiées mais que son incidence est très faible. L'enquête a également révélé la présence d'une maladie similaire qui se manifeste par une pourriture de la racine due au champignon *Fusarium solani*. La rouille des feuilles est également présente dans toutes les régions étudiées et son incidence est très élevée.

Élément II : Former des vulgarisateurs et des exploitants et diffuser l'information

Épidémiologie – Résultats en Ouganda :

- Transmission de la maladie à la plante voisine par l'écoulement des eaux et par le vent.
- La maladie se transmet également à distance par le vent, les insectes ou d'autres vecteurs dans les zones non encore infectées.
- Avec le temps, l'incidence de la trachéomycose a augmenté parmi tous les clones.
- Les tiges des clones qui ont survécu plus longtemps à la maladie se fissurent (par exemple, 258/24).
- La vitesse de propagation de la maladie est également due aux activités humaines comme l'enlèvement et le transport des tiges infectées, animaux broutant à proximité des caféiers ou attachés à ceux-ci.

Évaluation de l'utilisation des ressources

L'écart budgétaire global s'établissait toujours à 25% à la fin de la période considérée. On a enregistré une amélioration remarquable du processus de mise en œuvre dans les pays participants, y compris en R.D. du Congo qui a connu de graves problèmes financiers l'année précédente. La capacité à mettre en œuvre les activités, y compris l'élaboration du matériel de vulgarisation, s'est améliorée pendant la période considérée.

Effets sociaux et environnementaux de la mise en œuvre du projet

Le café étant une culture pérenne, la mort de chaque caféier infecté se traduit pour l'exploitant par la perte d'un investissement à long terme. Dans plusieurs pays, la trachéomycose est qualifiée de SIDA du café, traduisant ainsi la nature dévastatrice de la maladie.

La sensibilisation à la trachéomycose, particulièrement la formation de vulgarisateurs et d'exploitants à la lutte contre cette maladie, continuera d'être prioritaire. À cet égard, tous les sites d'essais en exploitation consacrés à la trachéomycose seront convertis en centres de stages pratiques de terrain pour faciliter la diffusion des résultats des essais et permettre à un plus grand nombre d'exploitants d'y avoir accès.

Conclusions et recommandations

Les activités dans tous les pays participants se poursuivent conformément à ce qui est prévu, sous réserve de quelques légers retards dans plusieurs pays. Depuis le début du projet, un grand nombre d'exploitants et de décideurs ont été sensibilisés à la trachéomycose, particulièrement en ce qui concerne les dégâts qu'elle cause et les stratégies de lutte. Toutefois, des travaux supplémentaires doivent être conduits et une autre prorogation du projet, sans incidence financière, est nécessaire.

**AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU CAFÉ
EN AFRIQUE ORIENTALE ET CENTRALE
AU MOYEN DE MÉTHODES DE TRANSFORMATION AMÉLIORÉES
(CFC/ICO/22)**

Période couverte par le rapport : janvier – décembre 2006

État de la mise en œuvre du projet

Le projet vise à donner aux petits exploitants éthiopiens et rwandais les connaissances et les compétences nécessaires à la production durable de café Arabica de grande qualité. Les résultats du projet seront élargis à la R.D du Congo et au Burundi. L'Éthiopie et le Rwanda ont produit respectivement 180 et 32 tonnes de café vert au moyen de méthodes améliorées de transformation par voie humide. Un volume supplémentaire de 120 tonnes de café séché au soleil a été produit en Éthiopie au moyen de méthodes améliorées. Dans les deux pays, le café produit grâce à des méthodes améliorées de transformation s'est vendu à des prix plus élevés.

Élément I : Transformation du café semi-lavé dans des stations de lavage à petite échelle

- Une formation a été dispensée en Éthiopie en septembre 2006 sur des méthodes améliorées de transformation du café (séchage au soleil et dépulpage), le bon emploi du matériel de transformation et de séchage. Plusieurs activités de formation ont également été conduites au Rwanda.

Résultat et impact de cette activité

Les compétences et les connaissances des exploitants en matière de transformation et de manutention du café ont été améliorées. Les exploitants peuvent maintenant organiser la vente de leur récolte une fois que la qualité du café offert a été déterminée, ce qui leur donne la possibilité de percevoir des primes sur la qualité. Le fait que les caféiculteurs sont payés à la fin de la campagne les encourage à économiser, notion inconnue avant le projet.

Grâce aux interventions du projet en Éthiopie, les zones participantes – qui produisaient traditionnellement du café de mauvaise qualité comme Jimma 5 – produisent du café de catégorie supérieure (Classe 1 – 2 par exemple), montrant ainsi qu'elles ont le potentiel de produire du café de qualité qui se négociera à des prix plus élevés et augmentera les revenus des petits exploitants.

L'amélioration de la qualité a également trouvé sa récompense au Rwanda. La station de lavage de Shyorongi, associée au projet, a participé à la compétition nationale de dégustation organisée par OCIR CAFÉ et s'est classée 13^e sur 47 stations de lavage classées comme produisant les meilleurs cafés.

Dans une autre compétition de dégustation organisée par l'Association des cafés fins de l'Afrique orientale (EAFCA), cette mini station de lavage s'est classée 4^e sur les 5 stations concourant à Addis Abeba avec des cafés d'autres pays membres de l'EAFCA.

Le marché a également commencé à payer un différentiel et des primes sur la base de la qualité du café, pratique inconnue auparavant, et la chaîne de commercialisation du café produit dans le cadre du projet est sensiblement plus courte.

En conséquence des bénéfices du projet pilote, on a enregistré une augmentation spontanée de l'emploi de méthodes améliorées de transformation par les exploitants. Les exploitants participant au projet agrandissent les installations de séchage et de transformation en y investissant leurs propres fonds et les exploitants qui n'ont pas participé à la première phase du projet aménagent déjà les installations de transformation, comme le matériel de séchage, nécessaires pour améliorer leurs méthodes.

- Suivi et évaluation des coûts et de l'efficacité des stations de lavage à petite échelle

L'évaluation des performances des stations de lavage à petite échelle pour déterminer si elles sont rentables et faire la comparaison avec les pratiques actuelles de transformation du café, a été effectuée au moyen de questionnaires en Éthiopie et au Rwanda. Les données préliminaires indiquent qu'en Éthiopie les dépulpeuses manuelles produisent du café de meilleure qualité que le séchage au soleil.

Plusieurs bénéfices sociaux sont attribués aux dépulpeuses manuelles, par exemple, elles permettent de produire du café de meilleure qualité et sont économiquement rentables dès la première année d'exploitation. La préparation de quantités suffisantes de café dépulpé peut assurer des bénéfices économiques aux exploitants, notamment le remboursement des investissements en matériel. La capacité technique n'a pas été à la hauteur des attentes en raison d'une sous-utilisation de la capacité de transformation, peut-être parce que la transformation a commencé tardivement, après la cueillette de la plupart du café.

- Évaluation de la qualité du café vert et dégustation à la tasse par des dégustateurs et des exportateurs ; la qualité du café produit selon les méthodes améliorées de transformation a été évaluée en Éthiopie et au Rwanda. En Éthiopie, l'évaluation de la qualité par la *Coffee Liquoring Unit* (CLU) a révélé que le café transformé au moyen des dépulpeuses manuelles était de meilleure qualité que le café transformé au moyen

d'autres méthodes. L'amélioration de la qualité intrinsèque du café dépulvé en fait un café de classe nouvelle. Il s'agit d'une amélioration impressionnante particulièrement eu égard au fait que le café dépulvé est produit dans les exploitations.

- Identifier les circuits de commercialisation appropriés pour le café des stations de lavage à petite échelle ; les résultats de l'analyse de la commercialisation effectuée par un expert suggèrent que la meilleure option serait la vente directe plutôt que la vente aux exportateurs de café.

Un atelier consultatif national a été organisé en septembre 2006 pour examiner les options ouvertes en matière de commercialisation des cafés du projet 2006, compte tenu de la nécessité de rendre la commercialisation plus transparente et durable. La nécessité du paiement de différentiels pour le café de meilleure qualité a également été examinée. L'atelier a recommandé que tous les exportateurs potentiels aient la possibilité de soumettre une offre, que des échantillons représentatifs de café soient fournis à la CLU aux fins d'évaluation de la qualité avant la mise aux enchères de la récolte, et que les résultats soient diffusés auprès de toutes les parties intéressées en temps opportun pour assurer la transparence de la concurrence.

La plupart des participants ont été impressionnés par les résultats des dégustations. En particulier, le Ministre d'État et le représentant de l'USAID ont souligné qu'il était nécessaire d'augmenter et de poursuivre cet effort. D'une manière générale, l'atelier a joué un rôle important dans la popularisation du projet.

Élément II : Systèmes de séchage au soleil des cafés naturels

- Formation des exploitants/gestionnaires à l'installation, l'entretien et l'utilisation de matériel amélioré de séchage ; des activités ont été conduites en Éthiopie seulement. La popularisation du projet parmi les parties prenantes a été faite immédiatement après la formation et la sensibilisation aux bénéfices de la production de café de qualité. Ces activités ont complété l'élaboration et la diffusion des manuels de formation et du matériel publicitaire sur la production de café de qualité.
- Évaluation de la qualité du café vert et dégustation à la tasse par des dégustateurs et des exportateurs ; des échantillons de café ont été prélevés dans chaque exploitation et évalués (évaluation des grains et dégustation). Les résultats des évaluations de la qualité ont été communiqués aux exploitants et les moyens d'éviter les anomalies de production/transformation recensées pendant les évaluations de la qualité ont été discutés avec eux.

Évaluation de l'utilisation des ressources

Pendant la période considérée, les dépenses totales ont été supérieures de US\$226 516,73 au budget global en raison de la fourniture des machines et des matériels, qui était prévue en 2004. La fourniture et l'installation des matériels au Rwanda et en Éthiopie sont terminées.

Effets sociaux et environnementaux de la mise en œuvre du projet

Selon des indications, les participants, particulièrement en Éthiopie, ont adhéré à la culture d'économie depuis que le café est vendu en vrac, concentrant ainsi les flux financiers vers les exploitants. Le travail en commun (cinq exploitants par dépulpeuse manuelle) accroît la cohésion des exploitants, qui est une étape essentielle dans la constitution d'associations d'exploitants viables. Dans les deux pays, un nombre croissant d'exploitants demandent à participer au projet, indication que ses bénéfices économiques commencent à se faire sentir. Aucun effet négatif sur l'environnement n'est à prévoir.

Conclusions et recommandations

La commercialisation du café du projet à des prix élevés a été le défi le plus important du projet pendant la période considérée. Cela est dû au fait que le projet propose un système de commercialisation mal connu des exploitants et des négociants, à savoir la vente directe de café à des prix élevés en raison de sa qualité. Par conséquent, tout retard dans l'écoulement des cafés du projet a permis à ceux à qui pourraient pâtir du nouveau système de commercialisation de diffuser délibérément des informations inexacts dans l'objectif de décourager les exploitants. Des négociations délicates et de la patience ont donc été nécessaires pour convaincre les acheteurs d'acquiescer le café du projet à des prix élevés.

Une participation plus active des exportateurs aux activités futures du projet, comme pendant l'atelier régional des parties prenantes, contribuera sans doute à la réduction des problèmes de commercialisation à l'avenir.

**AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET DE LA COMMERCIALISATION DU CAFÉ
ROBUSTA PAR L'UTILISATION OPTIMALE DES TERROIRS**
(CFC/ICO/05)

Période couverte par le rapport : octobre 2005 – mars 2007

I. Fondement et objectifs du projet

Le projet vise à déterminer les causes des goûts particuliers du café Robusta et à répertorier leurs origines dans un catalogue afin de promouvoir une politique de commercialisation basée sur le concept de terroir. Les activités du projet se décomposent en 3 volets principaux, notamment :

- a) l'identification et la caractérisation des terroirs du Robusta en fonction du climat et de la pédologie ;
- b) caractérisation de la qualité du café par rapport aux terroirs ; et
- c) la commercialisation du Robusta selon les terroirs identifiés.

Les résultats envisagés au titre du projet sont :

- Un catalogue du Robusta renfermant les caractéristiques de la qualité ; ainsi que les caractérisations des terroirs et servant de référence en matière de commercialisation ;
- Un nouveau système de commercialisation du Robusta basé sur la connaissance que les producteurs et les négociants ont du produit.
- Une nouvelle méthode de production du Robusta qui tient compte des terroirs conformément aux exigences du marché.

II. État d'avancement

Composante 1 : Caractérisation des terroirs

1. Activités réalisées

L'atelier de lancement du projet a été organisé par l'OIAC/RECA en collaboration avec le CNRA les 23 et 24 juin 2005. Ont participé à cet atelier, des représentants des institutions internationales et nationales, des coopératives et des opérateurs économiques de la filière café. Avant le lancement de l'atelier et sur la base de la documentation, quatre terroirs ont été sélectionnés en fonction du climat, des types de sols et du tonnage de café produit. Ce sont : Abengourou (1), Aboisso (2), Divo (3) et Man (4).

Les activités du projet ont effectivement démarré en octobre 2005 après la nomination du Coordonnateur. Au cours de l'année 1 du projet, 27 exploitations ont été retenues dans les terroirs d'Abengourou, Aboisso et de Divo. Dans ces exploitations, les activités suivantes ont été réalisées :

- Collecte d'échantillons de cerises pour la détermination de la qualité chimique et organoleptique du café ;
- Traitement des échantillons de café par voie sèche et par voie humide ;
- Collecte de matériel végétal pour la mise en pépinière, la création de collection au champ et la caractérisation des génotypes ;
- Enquête sur les techniques culturales et les variétés cultivées ;
- Caractérisation du sol des exploitations et prélèvement d'échantillons pour des analyses chimiques.

Au cours de l'année 2, des échantillons de café ont été prélevés sur les mêmes 27 sites ainsi que dans 9 exploitations de Man pour la dégustation et des analyses chimiques, soit 36 exploitations retenues pour le projet.

2. Activités à réaliser

- La caractérisation des exploitations de Man (sol, variétés et techniques culturales) ;
- La caractérisation des génotypes des 4 terroirs.

Composante 2 : Caractérisation de la qualité du café

1. Activités réalisées

- Quatre chercheurs du CNRA et de l'OIAC ont suivi une formation au CIRAD à Montpellier (France au cours de la période allant de mai à décembre 2006 ;
- En Côte d'Ivoire avec l'assistance du CIRAD, 8 agents du CNRA et de l'OIAC ont suivi une formation complémentaire sur les analyses sensorielles du café du 27 février au 16 mars 2007. Ce stage a été sanctionné par des remises de diplômes en présence des médias nationaux. Ce nombre permet d'avoir un panel de dégustateurs ;
- Les dégustations et les analyses chimiques des échantillons de café de l'année 1 ont été réalisées par le CIRAD en novembre 2006 à Montpellier et par l'OIAC en janvier 2007 à Abidjan. Les résultats indiquent une différence entre les terroirs : il existe des cafés acidulés avec une bonne qualité aromatique, du café fermenté et rioté avec un corps amer. Certains mélanges entre terroirs présentent également des cafés de bonne qualité. Tous les échantillons de l'année 2 (208) ont été dégustés au cours de la formation en février – mars 2007 à Abidjan.

2. Activités à réaliser

- Analyses statistiques des résultats de la dégustation de l'année 2 ;
- Équipement du laboratoire d'analyses chimiques du CNRA ;
- Analyses chimiques des échantillons de café au CNRA à Abidjan et au CIRAD à Montpellier.

Composante 3 : Coordination, gestion et supervision

Les équipements et véhicules du projet ont été achetés et sont disponibles (Acquisition des équipements et véhicules (4 ordinateurs, 2 fax-machines, 1 vidéo projecteur et 2 véhicules)). Le comité de pilotage composé de 12 membres a été installé le 9 mars 2006. Il est présidé par le représentant du Ministère de l'Agriculture, M. René Kossa. L'évaluation à mi-parcours du projet conduite par M. Caleb Dengu du CFC et M. Denis Seudieu de l'OIC a eu lieu du 4 au 7 septembre 2006.

Rapports techniques : Plusieurs rapports ont été rédigés et sont disponibles: le rapport de l'atelier de lancement du projet, le programme d'activités et les budgets annuels, les rapports d'activité, les rapports de réunion du comité de pilotage, les rapports de stage, les rapports financiers, les rapports d'évaluation.

Présentation du projet :

- À la table ronde de l'union de 40 coopératives sur le thème "Contribution des coopératives à l'amélioration de la qualité et à la promotion des cafés ivoiriens" en septembre 2006 à Abidjan ;
- Dans le bulletin de la Bourse du Café et du Cacao (BCC) en novembre 2006 ;
- Dans le magazine du Ministère de la Recherche scientifique (parution en cours) ;
- Présentation des premiers résultats de dégustation à la 3^e *African Coffee Scientific Conference*/EAFCA en février 2007 à Addis Ababa.

Prochaines activités

- Atelier de sensibilisation des acteurs de la filière sur la qualité du café le 12 avril 2007 ;
- Information des producteurs, exportateurs et autres acteurs de la filière sur les résultats du projet ;
- Poursuite du traitement des données des analyses pour l'élaboration du catalogue ;
- Le projet prenant fin le 30 septembre 2007, il est prévu en août 2007 un atelier régional pour la dissémination des résultats.

LISTE DES ACRONYMES EMPLOYÉS DANS LE PRÉSENT DOCUMENT

AEP	Agence d'exécution du projet
EAFCA	Association des cafés fins de l'Afrique orientale
FCPB	Fonds commun pour les produits de base
ICGN	Réseau international sur le génome du café
OIAC	Organisation interafricaine du café
PROMECAFE	Programme régional de développement et de modernisation de la culture du café en Amérique centrale, en République dominicaine et en Jamaïque
RECA	Réseau de recherche caféière en Afrique
UNOPS	Bureau des services d'appui aux projets des Nations Unies