

FILIERE CAFE

Sommaire

FILIERE CAFE	1
SOMMAIRE	1
FILIERE CAFE	2
1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les techniques et les produits	3
<i>1.2.1. Les techniques</i>	<i>3</i>
<i>1.2.2. Les produits</i>	<i>4</i>
1.3. Les acteurs	5
1.4. Les structures et mode d'organisation	5
<i>1.4.1. Structures de production</i>	<i>5</i>
<i>1.4.2. Structures d'appui</i>	<i>6</i>
<i>1.4.3. Structures de commercialisation</i>	<i>6</i>
<i>1.4.4. Marché local</i>	<i>6</i>
<i>1.4.5. Exportations</i>	<i>7</i>
1.5. L'économie générale de la filière	7
2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE	8
2.1. Analyse externe	8
2.2. Analyse interne	9
3. POLITIQUE	9
3.1. Objectifs	9
3.2. Stratégie	9
3.3. Grands axes d'actions	9
ANNEXES	11
Abréviations et acronymes	11
Références bibliographiques	11

FILIERE CAFE

1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE

Les premiers essais d'adaptation et de multiplication de café (Arabica) à Madagascar furent entrepris par l'IFCC¹ vers le début des années 1930 à la Station Agricole de Betainkakana (Bealanana). Il s'agissait de la variété Bourdon en provenance de l'Ile de la Réunion qu'on a dénommée Bealanana. Cette variété a été par la suite diffusée et cultivée sur les Hautes Terres. Et cette dénomination a changé au fur et à mesure de l'extension des plantations dans d'autres régions, devenant Kafe Be – Zanatany, Kafe gasy etc. L'Arabica culture a atteint son apogée à Madagascar vers les années 1950 où la seule région de Bealanana produisait plus de 500 tonnes de café vert.

Le Canephora appelé communément du nom de la variété la plus répandue « Robusta » a été introduit à Madagascar vers le début des années 1940. Son adaptation au climat tropical humide de la côte Est, sa haute productivité et la demande croissante sur le marché international l'ont vite propulsé comme produit-phare pour l'économie nationale. La venue du café Canephora variété Robusta a mis en veilleuse l'Arabica, et ce jusqu'à présent. Le café Robusta occupe actuellement 95% de la caféiculture de Madagascar.

La caféiculture malgache a été dominée par trois systèmes de production :

- les plantations industrielles des colons dans les zones alluvionnaires avec des superficies allant de 50 à 200 ha
- les grandes plantations des sociétés coloniales (Sociétés Marseillaise; Lyonnaise; Havraise etc.) sur des milliers d'hectares
- les petites exploitations des paysans qui se limitaient à quelques dizaines ou centaines de pieds plantés autour des cases mais qui fournissaient plus de 50% de la production de café à Madagascar². Les deux premières catégories ont disparu à la suite de la nationalisation des années 70.

Ces vagues de nationalisation ont donné naissance à des coopératives socialistes qui ont repris en main les exploitations industrielles privées et celles des sociétés de plantation de café. Le constat au moment de la libéralisation vers 1986 a montré que les grandes et les moyennes exploitations ont disparu. Seules persistent les exploitations familiales atomisées dans les zones de production.

1.1. Le milieu naturel

Les deux espèces de café cultivées à Madagascar ont des exigences écologiques différentes :

- Pour l'Arabica : un climat tropical tempéré, une altitude entre 800 et 1500 m, une température moyenne comprise entre 18°C et 24°C, une pluviométrie annuelle moyenne de 1500 à 1800 mm avec une saison sèche n'excédant pas 6 mois.

Le café Arabica est présent sur les Hauts-Plateaux à 1000-1500 mètres d'altitude, allant de la région d'Ankaizina (Bealanana) jusqu'au sud de Fianarantsoa (Ambalavao).

- Pour le Canephora : un climat tropical humide, une altitude au-dessous de 800m, une température moyenne annuelle de 20°C à 25°C, une pluviométrie annuelle moyenne de 1500 à 2500 mm.

¹ Institut Français du Café et du Cacao

² Estimation personnelle du consultant

Le *Canephora* représente 95% des superficies caféicoles de Madagascar et occupe toutes les zones du littoral Est allant de Sambava à Vangaindrano en passant par des zones de moyenne altitude allant jusqu'à 800 mètres (Ifanadiana), et de la côte Nord-Ouest dans la région du Sambirano.

1.2. Les techniques et les produits

1.2.1. Les techniques

Les trois systèmes de cultures¹ ne se distinguent pas seulement par leur taille mais aussi par les techniques culturales. Les plantations privées et les sociétés appliquaient les techniques améliorées mises au point par l'IFCC, qui menait à l'époque² les recherches sur les plantes à épices et stimulantes, que le FOFIFA reprit et poursuivit à partir de 1974. Quant aux plantations paysannes, les techniques étaient et sont restées traditionnelles tant du point de vue de l'entretien des plantations que du traitement des produits, malgré la vulgarisation menée sur près de 30 ans par l'Opération Café-Poivre-Girofle (OCPG). Cette opération disposait d'un réseau couvrant toutes les zones caféicoles de Madagascar.

La caféiculture malgache est caractérisée par la vieillesse des arbres (plus de 30 ans en moyenne) et même les nouveaux clones diffusés vers les années 1965 auraient déjà été régénérés au moins une fois. Par ailleurs, les fertilisants préconisés ne sont plus utilisés depuis l'arrêt des projets d'encadrement (Opération café, poivre, vanille) et du PNVA. Le non-apport de fertilisation est principalement dû à l'effet conjugué de la chute des prix du café et de la hausse des prix des intrants.

En ce qui concerne la préparation du café grain (décorticage), les procédés et moyens utilisés couvrent une large gamme de techniques : de l'artisanal à l'industriel. Au niveau des producteurs, elle se fait de façon manuelle (au pilon) ou dans de rares cas mécanisée³. Les produits traités sont vendus soit directement aux consommateurs soit aux collecteurs puis aux industriels pour subir d'autres traitements (polissage, calibrage). Des installations modernes de traitement par voie humide existent et restent encore⁴ mobilisables moyennant quelques réparations si ce procédé est appelé à se développer.

La transformation du café à Madagascar consiste principalement en la torréfaction et la production de café moulu. Madagascar n'est pas encore entré dans la fabrication de café soluble. L'activité de transformation (torréfaction, café moulu) commence cependant à prendre de l'importance à Madagascar tant en nombre d'opérateurs que de quantités transformées et de diversité des produits proposés aux consommateurs.

¹ Déjà décrits dans le paragraphe description.

² Avant 1975.

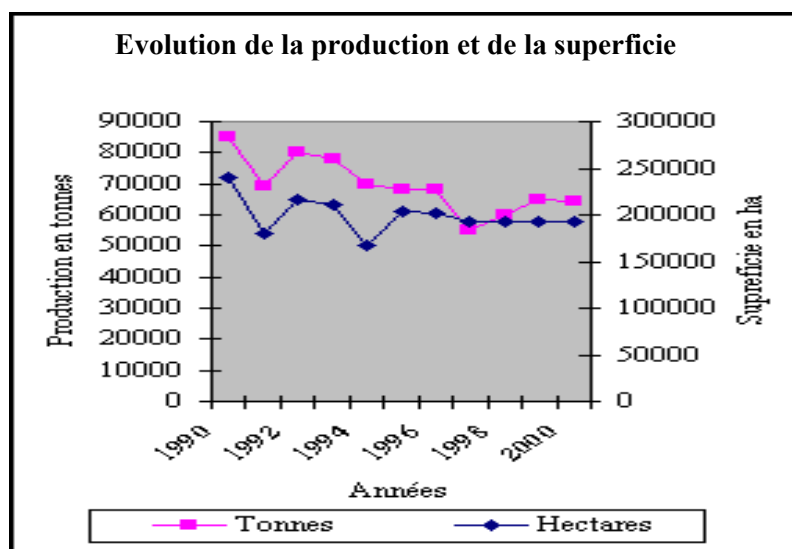
³ Les décortiqueurs à café n'existent qu'au niveau de certains gros villages.

⁴ Notamment au niveau du FOFIFA et des anciennes compagnies de Mananjary.

1.2.2. Les produits

La production annuelle de café se situe aux environs de 70 000 tonnes dont 5%¹ d'Arabica exclusivement consommé sur place. Les rendements sont très bas de l'ordre de 200-300 g par pied contre 500 g-1 kg dans le monde. Mais cette situation peut être renversée par un effort au moins de rajeunissement des plantations par recépage. La production de café à Madagascar n'a cessé de diminuer depuis 40 ans. Le graphique ci-contre présente le recul de la production et des superficies cultivées en 10 ans. Les raisons en sont les impacts de la nationalisation des anciennes plantations industrielles et coloniales. En effet, cette mutation artificielle a entraîné le non-respect des techniques culturales qui a eu pour conséquence de biffer la quantité et la qualité de la production. La chute du cours mondial du café a également entraîné la mévente du café malgache à cause de la non compétitivité au port. Cela a eu pour conséquence le délaissement des plantations par les producteurs au profit d'autres spéculations telles que le riz de *tavy*, la banane, l'ananas.

Par ailleurs, la qualité du café malgache n'a cessé de chuter, notamment en terme de granulométrie, de présentation (homogénéité, couleur), de taux d'humidité.² Le graphique ci-après montre la régression de la granulométrie du café.



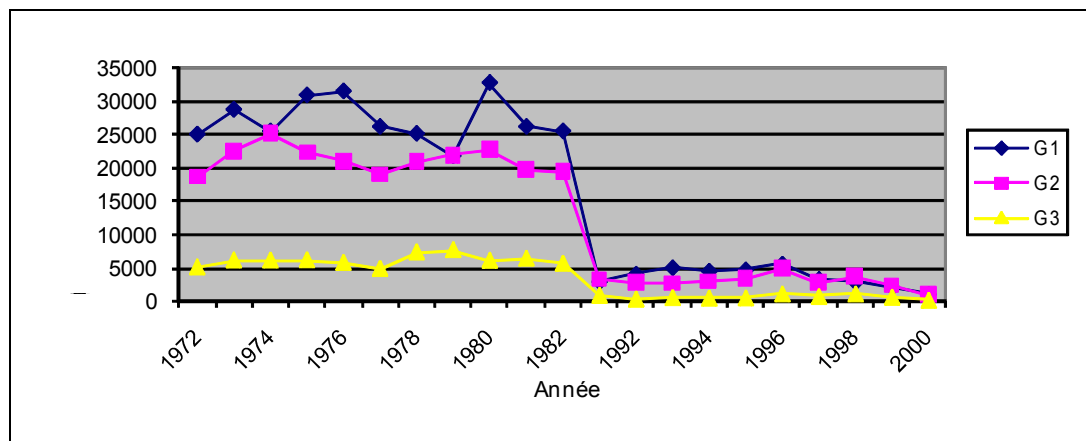
Source : Statistiques agricoles

¹ Source ROI Déc. 2000.

² Causes des mauvais taux d'humidité des grains de café :

- La mauvaise préparation du café par les paysans (cueillette de cerises vertes, séchage au feu après pilonnage des cerises, absence d'équipements de séchage (même les nattes ne sont plus utilisées),
- Le manque d'infrastructures de stockage des cerises durant le séchage qui provoque le développement de la moisissure et le processus de fermentation des produits stockés en tas juste sous un abri très sommaire.

EVOLUTION DE LA GRANULOMETRIE DU CAFE



Sources : Douane de Manakara : Exportations de 1972 à 1982.
 Exportations nationales de 1991 à 2000.

Ce graphique illustre le rapprochement des proportions des trois grades (G1, G2, G3) aussi bien au niveau national (1972-1982) que régional (Manakara : 1992-2000).¹

1.3. Les acteurs

Les acteurs de la filière café sont pratiquement les mêmes que ceux de la filière plantes à épices. Ceci est dû au fait que ce sont généralement les mêmes planteurs qui pratiquent ces produits et les mêmes opérateurs qui les traitent (café, poivre, girofle). Les enquêtes de l'INSTAT² donnent : 393 615 ménages cultivent du café ; superficie moyenne 0,27 ha.

Les opérateurs sont multi-fonctionnels car ils peuvent être à la fois producteurs, commerçants/collecteurs, conditionneurs/stockeurs, transformateurs, exportateurs. En ce qui concerne la transformation, à part les petites brûleries artisanales éparpillées dans la capitale, le quasi-monopole de la torréfaction industrielle est détenu par la Société TAF. Elle traite près de 1000 t/an de café et les produits sont vendus dans tous les grands magasins et épiceries.

Tout récemment une nouvelle unité de torréfaction en zone franche « la société MAGEPRO » s'est implantée à Ambanja. Sa capacité actuelle de traitement est de 2000 t/an de café vert mais pourrait évoluer suivant les besoins du marché. La transformation locale du café prend de plus en plus d'importance et les produits sont présentés dans des emballages très variés allant des modèles très simples à de très modernes.

1.4. Les structures et mode d'organisation

1.4.1. Structures de production

Actuellement il n'existe pas de structures spécifiques de production de café. Tous les planteurs produisent d'autres produits (poivre, girofle, riz, bananes, etc.). Et chaque planteur s'occupe de sa propre production et de la vente de ses produits. Durant le régime socialiste, quelques coopératives ont vu le jour, mais elles n'ont pas réussi à se professionnaliser dans la filière.

¹ Les grades sont des classes de lots de grains de café du même calibre. Le calibre défini par le rapport longueur / largeur de la graine en pouce : grade I > calibre 16, grade II > calibre 14, grade III > calibre 12.

² Source: INSTAT, Enquête prioritaire 1999

1.4.2. Structures d'appui

Quelques organisations s'occupent actuellement de la promotion de la caféiculture depuis que l'administration n'est plus opérationnelle au niveau de l'encadrement des paysans

- Le CNCC et CLCC qui sont des structures créées par Arrêté N°5330/88 en 1988. Ces comités sont composés par des représentants des exportateurs et leur mission consiste notamment à :

- la promotion du café de Madagascar
- l'information sur les prix indicatifs d'achat du café aux producteurs
- la collecte des statistiques sur la commercialisation du café
- la constitution d'une base de données de la filière
- l'accord d'autorisation d'exportation de café aux opérateurs.

- Le projet STABEX a redynamisé le CNCC en lui donnant les moyens de réaliser des actions d'appui technique et institutionnel. Ces appuis visent à accompagner le processus de libéralisation et de professionnalisation de la filière et pérenniser les interventions par l'implication des exportateurs dans les programmes de formation et de vulgarisation.

Les activités effectuées sont :

- La relance du café Robusta dans la zone de SAVA, de Mahanoro et du Sud-Est. Cette action vise la production de 150 t de café d'excellente qualité pour redonner une image positive du café de Madagascar.

- La relance de la culture du café Arabica sur les Hautes Terres pour l'émergence d'une filière Arabica à Madagascar.

- Les actions de promotion de la qualité et de normalisation du café en vue de la mise en place d'une certification de qualité.

- La dotation pour le laboratoire de normalisation de nouveaux matériels (testeurs d'humidité, calibre manuel...).

Des ONG comme HAINGONALA et PEPINIERE DE LA MANIA font la promotion du café arabica par la production et la vente de plants de café.

1.4.3. Structures de commercialisation

La structure de commercialisation est composée des producteurs, des collecteurs des marchés hebdomadaires, des commerçants/collecteurs des villages, des conditionneurs/stockeurs/exportateurs, des transformateurs. La commercialisation du café n'a pas de structure d'intégration des opérateurs *a contrario* de la filière vanille. La concurrence est de règle aussi bien au niveau de la collecte que de la commercialisation. La spéculation par rétention de stock en attendant les meilleurs prix est très forte et cause parfois une absence du café de Madagascar sur le marché international.

1.4.4. Marché local

D'après une étude récente (août 2003) menée par le cabinet ATW pour le CNCC, le marché local absorbe quelque 27 000 t soit l'équivalent de la moitié de la production totale. Ce marché est très dynamique mais complexe. Ce marché est approvisionné par de nombreux petits vendeurs individuels et d'épiciers/collecteurs. De plus, comme il n'y a plus d'obligation de déclaration de stocks, les mouvements de transaction sont devenus difficilement maîtrisables.

En ce qui concerne la transformation, les producteurs et les transformateurs n'ont pas de relations contractuelles dans ce domaine spécifique. Si les producteurs ont des contrats, c'est

plutôt pour la vente aux collecteurs. Dans ce cas, des volumes, des prix et même des calendriers de livraison ou d'enlèvement des produits peuvent être conclus à l'avance. Ces contrats sont dans la majorité informels, et se basent sur des relations de confiance et de connaissance mutuelle entre les parties.

Le café robusta et arabica est vendu vert par les producteurs. Sur les marchés locaux et grands magasins le café est vendu torréfié, en grain ou moulu.

1.4.5. Exportations

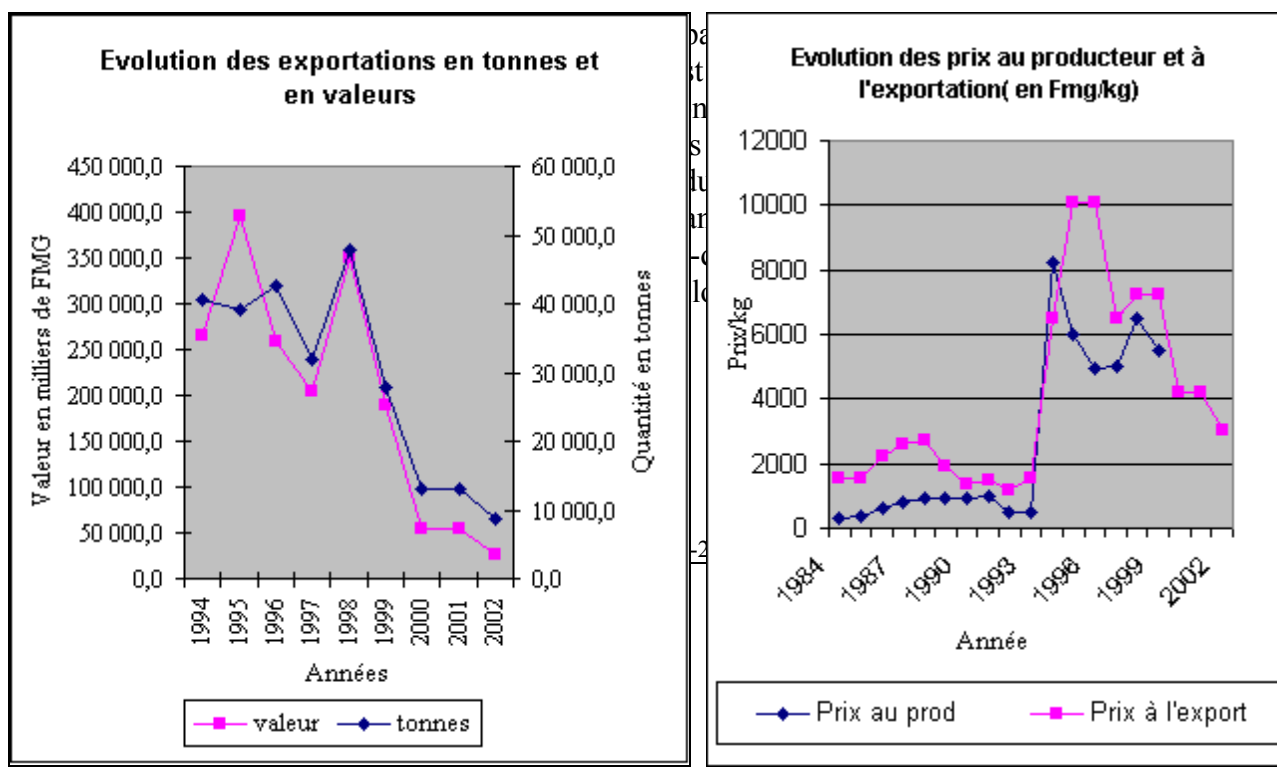
L'exportation de café de Madagascar est en voie de restructuration grâce à l'intervention du CNCC. Les exportations de café sont regroupées au sein de CNCC qui est un organisme privé agréé par l'Etat pour s'occuper des exportations de café à Madagascar. Le CNCC compte actuellement une trentaine de membres (le nombre de membres est en baisse constante depuis la crise mondiale du café) et a des relations directes avec l'OAMCAFet l'OIC.

Chaque exportateur dispose de son propre réseau de collecte sur un modèle assez répandu. L'exportation n'a cessé de diminuer à 12 000 t en 2000 et 5 200 t en 2001. Par ailleurs, le prix à l'exportation présente une tendance à la baisse continue malgré l'enregistrement de quelques remontées de 1986 à 1991 où les prix sont passés de 600 à 1000 FMG le kg. Des pics de prix ont été également observés en 1994 où le kg de café a été payé entre 8200 et 10 000 FMG. Par la suite, le prix n'a cessé de diminuer pour atteindre 5 000 FMG le kg en 1999. Le prix du café au producteur suit ces fluctuations parallèlement à l'évolution des prix à l'exportation. Les évolutions des exportations de café et des prix sont illustrées par deux graphiques.

1.5. L'économie générale de la filière

Avant les années 93, le café a représenté pour Madagascar le premier produit agricole exporté en valeur. Les recettes sont passées de 105 milliards FMG en 1986 à 77 milliards FMG en 1993.¹

Entre 1970 et 1985, avec en moyenne 70 000 t de café Robusta Madagascar a occupé le 3^e rang dans l'OAMCAF et le 19^e rang mondial. Aujourd'hui, Madagascar a perdu sa place sur le marché et le café malgache est de plus en plus considéré comme un produit de remplacement par les acheteurs. En volumes exportés, Madagascar se situe maintenant dans les derniers rangs des exportateurs.



Sources : Banque centrale de Madagascar, CNCC.

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
• Existence de demande sur le marché international et de proximité (îles voisines). • La bonne renommée du café KOUILOU de Madagascar sur le plan du marché international.	• Emergence de nouveaux concurrents dans le monde : en Asie (Vietnam, Indonésie...). • Marché de plus en plus exigeant sur les normes de qualité (présentation, taux d'humidité, goût...). • Surproduction dans les grands pays producteurs. • Effondrement des cours. • Dégâts cycloniques fréquents dans les zones de production de café robusta. • Conditions climatiques défavorables lors de la période de récolte pour un séchage optimal du café (production de café de mauvaise qualité).

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
• Existence d'importantes superficies sur de bons sols d'alluvions pour un programme de relance de la caféiculture. • Existence de matériel végétal sélectionné de Robusta pour la granulométrie et la qualité organoleptique. • Longues années d'expérience des planteurs sur la caféiculture (Robusta). • Commercialisation : grande capacité de stockage mobilisable d'au moins 40 000 t de café¹. • Possibilité de produire des marchandises très homogènes par groupement de traitement (cas de traitement par voie humide, chaîne de conditionnement) et donc créer un label de qualité du café de Madagascar. • Appui du CNCC pour la restructuration de la filière : promotion de la qualité et professionnalisation des producteurs, participation des opérateurs à la promotion de la production et de la qualité.	• Vieillesse quasi générale des caféiers (25-40 ans). • Non-respect des cycles de régénération. • (recépage) par les planteurs. • Plantations mal ou non entretenues devenues une culture de cueillette. • Mauvaises conditions de stockage (magasins non conformes aux normes). • Faible capacité de stockage au niveau des producteurs et des sous collecteurs (magasins à vocations multiples). • Dégradation de la qualité (granulométrie, hétérogénéité, humidité...) • Inexistence d'organisations de producteurs de café. • Faibles quantités disponibles et prix élevé de l'offre empêchant des actions de promotion du café de Madagascar (le café de Madagascar est de plus en plus considéré comme café de remplacement par les acheteurs). • Absence de prime de motivation à la qualité au niveau des prix d'achat aux producteurs. • Frais d'approche très élevés à cause de l'atomisation des producteurs dans des endroits très difficiles d'accès et défaillance des infrastructures portuaires intermédiaires telles que Manakara, Farafangana, Mananjary... • Absence d'encadrement des planteurs en terme de technologie de transformation. • Méconnaissance des normes de qualité par les producteurs et les intermédiaires. • Non participation des opérateurs à la promotion de la qualité. • Absence d'organisation interprofessionnelle du café.

3. POLITIQUE

3.1. Objectifs

- Retrouver la place du café de Madagascar sur le marché international.
- Améliorer les revenus des producteurs.

3.2. Stratégie

- Renforcement et amélioration de la politique de partenariat entre : Etat/bailleurs de fonds/privés (opérateurs et producteurs).
- Promotion de la qualité comme une nécessité nationale la «Politique de Qualité des Produits».

3.3. Grands axes d'actions

- Généralisation du programme de rajeunissement et de régénération des caféiers.

¹ Estimation personnelle

- Sensibilisation/formation/recyclage de tous les intervenants (producteurs, et opérateurs) sur les normes.
- Création et promotion de noyaux de production de moyenne importance pour se défaire de l'atomisation excessive des plantations.
- Conscientisation des opérateurs pour s'impliquer directement à la base (au niveau des producteurs) afin de limiter au maximum les intermédiaires.
- Amélioration des infrastructures (routes, pistes, ports) pour améliorer la compétitivité du prix du café sur le marché international.

ANNEXES**Abréviations et acronymes**

CLCC	Comité Local de Commercialisation du Café.
CNCC	Comité National de Commercialisation de Café.
CENRADERU	Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural.
FOFIFA	<i>FOibe FIkarohana ampiharina amin'ny Fampanandrosoana ny eny Ambanivohitra.</i>
IFCC	Institut Français du Café et du Cacao.
OAMCAF	Organisation Africaine et Malgache du Café.
OCPG	Opération Café-Poivre-Girofle.
OIC	Organisation Internationale du Café.
PNVA	Programme National de Vulgarisation Agricole.
ROI	Revue de l'Océan Indien.
SAVA	Sambava-Andapa-Vohémar-Antalaha.

Références bibliographiques

Rapports du SPPA.

Rapports du CNCC.

Mémento de l'Agronome.

Annuaire Agricoles 1993 – 2002.

RAVOHITRARIO Clet P.. Intégration du marché domestique et mondial comme une stratégie de réduction de la pauvreté. Juin 2002.