



**ORGANISATION
INTERNATIONALE
DU CAFÉ**

ED 2524/26

27 septembre 2026

Original: anglais et espagnol

F

Communication de PROMECAFE

1. La Directrice exécutive joint une communication du Programme coopératif régional pour le développement technologique et la modernisation de la culture du café (PROMECAFE) concernant le projet «Norme SCA 110-2026 Café vert : classement, spécifications et méthodes d'essai (à des fins commerciales) », élaboré par la Specialty Coffee Association (SCA).

[Logo]
PROMECAFE

ACGT/P-072

24 septembre 2026

M. Michael Wheeler

Président du Conseil international du café

Mme Vanúsia Nogueira

Directrice exécutive, Organisation internationale du café (OIC) – Londres, Royaume-Uni

Objet : Position régionale de PROMECAFE sur le projet de norme SCA-110 (classification du café vert).

Monsieur Wheeler, Madame Nogueira,

Le Programme coopératif régional pour le développement technologique et la modernisation de la culture du café (PROMECAFE) – qui rassemble les instituts et organismes spécialisés dans le café de Mésio-Amérique et des Caraïbes, ainsi que l'IICA et le CATIE – expose sa position régionale concernant le projet de norme SCA-110 relative à la classification du café vert, promu par la Specialty Coffee Association (SCA) avec le soutien de l'Organisation internationale du café (OIC).

Nous saluons les efforts déployés pour moderniser la classification du café vert et évoluer vers un langage commun à toutes les origines. Toutefois, en tant que région productrice, nous affirmons que la proposition actuelle concernant la définition du café de spécialité et ses niveaux de classification n'est pas acceptable, telle qu'elle est présentée, pour les pays membres de PROMECAFE, car sa mise en œuvre pourrait avoir des répercussions importantes et des conséquences négatives pour nos secteurs du café, compte tenu de la portée et des implications qui nous ont été présentées. Nous estimons que des ajustements techniques et un processus de consultation plus large sont nécessaires avant d'aller de l'avant. Nous reconnaissons qu'il s'agit d'un processus ouvert – menant par le biais d'un groupe de discussion – et que toute règle de l'OIC requiert le consensus de ses membres ; c'est dans cet esprit constructif que nous présentons les considérations suivantes.

Ce que propose la SCA-110

Pour replacer nos observations dans leur contexte, nous comprenons que le projet (juin 2026) propose essentiellement ce qui suit :

- Définir le café vert de spécialité sur la base de **l'évaluation de la valeur du café (CVA)**, en fonction de ses attributs distinctifs et de la valeur marchande supplémentaire qu'ils génèrent.

[Logo]
PROMECAFE

- Établir **six grades (de 1 à 6)** en fonction du cumul des attributs.
- Que **chaque organisation locale du café définisse quels grades sont considérés comme « de spécialité » dans son pays.**
- D'élargir le champ d'application à **d'autres espèces** (autre l'arabica : canephora/robusta, liberica, eugenioides, entre autres).
- Un calendrier prévoyant la soumission au Comité de normalisation en octobre, **la publication de la norme en décembre 2026** et un projet pilote en 2027.

Nos considérations

1. **Portée et signification du concept de « spécialité ».** Nous reconnaissons que l'origine joue un rôle dans la classification ; toutefois, le fait de laisser chaque pays définir localement quels grades constituent une « spécialité », associé à l'inclusion d'autres espèces, pourrait rendre ce terme relatif d'un marché à l'autre et diluer la notion de qualité exceptionnelle reconnue par le marché et les consommateurs. Nous suggérons d'établir des critères minimaux communs qui préservent la cohérence globale du concept et protègent la qualité supérieure. De plus, l'inclusion d'autres espèces doit faire l'objet d'une validation technique, étant donné que le guide physique provisoire a été élaboré pour le café arabica lavé.
2. **Paramètres physiques du café vert.** La qualité du café vert repose également sur des paramètres physiques vérifiables — humidité, densité, maille de tamis (granulométrie) et activité de l'eau —, largement utilisés dans la commercialisation. Nous demandons qu'ils soient conservés comme partie intégrante de la classification et que des limites progressives de défauts soient établies pour tous les grades, en particulier un maximum défini pour les défauts de catégorie 2 dans les grades 2 et 3, qui ne font actuellement l'objet d'aucune limite.
3. **Application équilibrée de la méthodologie CVA.** La CVA est un outil précieux pour évaluer et décrire les attributs ; toutefois, l'évaluation descriptive ne doit pas, à elle seule, déterminer la classification, car la présence ou l'intensité d'un attribut n'est pas nécessairement synonyme de qualité. Elle doit être mise en balance avec les évaluations physiques, affectives et extrinsèques, sans pour autant supplanter la dégustation technique ni la traçabilité historique des attributs.
4. **Reconnaissance de la valeur des cafés de qualité supérieure.** Un assouplissement excessif des exigences risquerait de dévaloriser les efforts de milliers de producteurs et de familles

[Logo]
PROMECAFE

d'agriculteurs — recherche, gestion agronomique, récolte sélective, transformation, traçabilité —. La modernisation ne doit pas signifier un abaissement des exigences ; ces efforts méritent d'être reconnus et protégés par des critères clairs et exigeants.

5. **Préservation de l'origine.** Toute normalisation ou reconnaissance des cafés de spécialité ne doit pas entraîner la perte de l'origine. Nous proposons que la nomenclature des grades intègre le pays d'origine — par exemple, « Café Arabica, [origine], grade 2 » —, afin que la comparabilité internationale coexiste avec l'identité et la valeur de chaque origine.
6. **Accessibilité et coûts pour les petits producteurs.** La méthodologie peut s'avérer coûteuse et difficile d'accès pour les petits producteurs et leurs organisations, car elle nécessite, entre autres, la participation d'au moins trois « Q Graders », un équipement spécialisé, la préparation et l'expédition des échantillons, ainsi que des humidimètres étalonnés. Le projet ne présente ni analyse de ces coûts, ni mécanismes d'accompagnement, de formation ou de soutien destinés aux acteurs disposant de capacités techniques et économiques plus limitées ; nous demandons que ces éléments y soient intégrés.

Demande régionale

En conséquence, et en nous faisant l'écho des pays membres, nous demandons respectueusement :

1. **Que l'OIC, en tant que membre chargé de la gestion du processus,** reporte le début du calendrier de mise en œuvre — actuellement prévu pour décembre 2026 — afin d'intégrer les observations des pays producteurs.
2. **Que la nature et la portée de la norme soient clarifiées** (volontaire, contractuelle, réglementaire ou indicative), afin d'éviter qu'elle ne devienne une barrière commerciale ou ne génère de la confusion sur le marché et parmi les consommateurs. Nous notons également que le projet ne fait pas référence aux « contrats de l'OIC » ; nous demandons donc que ce point soit clarifié.
3. **Qu'un processus consensuel, technique et inclusif soit maintenu,** laissant la porte ouverte à l'élaboration conjointe de la proposition, conformément à la demande des pays membres.

Nous tenons à souligner que **nous ne nous opposons pas à l'innovation ni à l'évolution des méthodologies d'évaluation du café** ; au contraire, nous les soutenons. Notre souhait est que toute modernisation renforce — et n'affaiblisse pas — la signification du terme « café de spécialité » et la reconnaissance du travail de ceux qui produisent des cafés de la plus haute qualité.

[Logo]
PROMECAFE

Nos engagements

En conséquence, PROMECAFE prend les engagements suivants :

1. Promouvoir un espace régional d'échanges techniques entre les pays producteurs afin d'analyser la proposition, d'en identifier les implications et de synthétiser les principales observations techniques de la région.
2. Élaborer et présenter une position régionale de la Mésio-Amérique et des Caraïbes, assortie d'observations et de propositions concrètes, auprès des organisations responsables de l'initiative.
3. Assurer le suivi et participer aux processus de consultation de l'OIC et de la SCA, notamment au groupe de discussion convoqué par l'OIC le 22 septembre 2026 et à la session conjointe prévue lors du salon World of Coffee Panama.
4. Promouvoir la formation et le transfert de savoir-faire sur la CVA et la classification du café vert, par l'intermédiaire des instituts de chaque pays.
5. Maintenir ce sujet à l'ordre du jour institutionnel de PROMECAFE, en prévision des discussions prévues pour décembre 2026.

Principe directeur

Nous réaffirmons que toute méthodologie visant à classer, évaluer ou définir le café de spécialité doit placer les producteurs et les familles d'agriculteurs au centre de ses préoccupations. Son objectif ultime doit être de générer des avantages concrets pour ceux qui produisent notre café :

- De meilleures conditions de commercialisation.
- Une meilleure reconnaissance et une plus grande valorisation de la qualité.
- L'accès à des marchés différenciés.
- La transparence et la confiance dans les relations commerciales.
- La viabilité économique et le maintien des familles dans la culture du café.

L'innovation et les nouvelles méthodologies doivent être au service de la culture du café et ne doivent pas devenir des obstacles qui affaiblissent la reconnaissance du travail de nos producteurs. Dans cet esprit, PROMECAFE réaffirme sa volonté d'engager un dialogue constructif, technique et

[Logo]
PROMECAFE

inclusif, ainsi que son engagement à accompagner ce processus au profit de la culture du café en Mésio-Amérique et dans les Caraïbes.

Annexe – Contributions techniques pour la session de travail

À titre de contribution au groupe de discussion et aux sessions techniques, la région propose de mettre sur la table, entre autres, les éléments suivants :

- Des critères minimaux communs qui préservent la cohérence globale du concept de café de spécialité et protègent la qualité supérieure.
- Intégration et pondération des paramètres physiques : humidité, densité, maille de tamis (granulométrie) et activité de l'eau.
- Limites progressives de défauts par grade, avec un maximum défini pour les défauts de catégorie 2 dans les grades 2 et 3.
- Validation technique de l'inclusion d'autres espèces (le guide physique provisoire a été élaboré pour l'arabica lavé).
- Équilibre entre les évaluations descriptives, physiques, affectives et extrinsèques de la CVA.
- Une nomenclature des grades qui préserve l'origine (par exemple, « Café Arabica, [origine], grade 2 »).
- Analyse des coûts et mécanismes d'accompagnement, de formation et de soutien destinés aux petits producteurs et aux organisations (Q Graders, équipements, échantillons et appareils de mesure étalonnés).

La qualité, fondement de la spécialité. Le producteur, au cœur de la filière.

Cordialement,

[Signature]

Daniel Dubón

Secrétaire exécutif – PROMECAFE

Au nom du conseil d'administration de PROMECAFE