



ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE ORGANIZATION
ORGANIZACÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFE

EB 3639/97 (F)

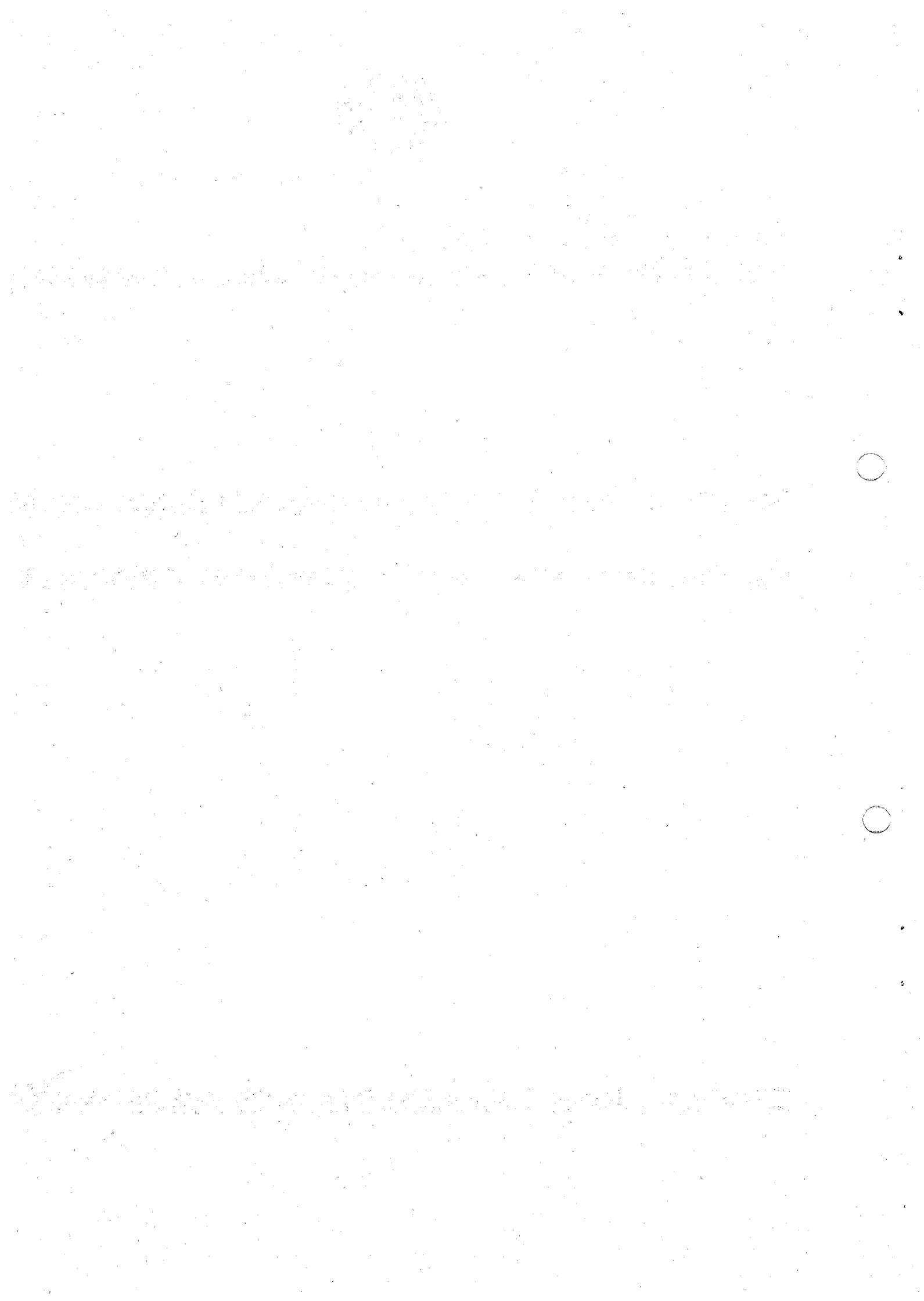
6 août 1997

Original : espagnol

Café biologique

ANALYSE AGRO-ECONOMIQUE DU CAFE
CULTIVE BIOLOGIQUEMENT OU
"CAFE BIOLOGIQUE"

Comité exécutif/
Conseil international du Café
22 - 26 septembre 1997
Londres, Angleterre



ANALYSE AGRO-ECONOMIQUE DU CAFE CULTIVE BIOLOGIQUEMENT OU " CAFE BIOLOGIQUE"

INTRODUCTION

1. Le document WP-Board No. 837/97, qui a été diffusé par le Directeur exécutif, contient une proposition de table ronde sur le thème du "café biologique". En réponse à cette proposition, le Comité exécutif a demandé au Directeur exécutif de préparer un document contenant des renseignements sur la définition, le marché et la viabilité économique du café biologique (voir le paragraphe 30 des Décisions du Comité exécutif numéro 232, document EB-3635/97).

2. On espère que les renseignements qui figurent dans le présent document seront jugés utiles par ceux à qui ces questions ne sont pas familières et qu'ils serviront aussi à enrichir la réflexion et la discussion sur ce qu'est le café produit à l'aide des méthodes de culture biologique, sur sa position particulière sur le marché et sur ses possibilités économiques.

I. DEFINITION DU CAFE BIOLOGIQUE

3. Avant de préciser les caractéristiques du café biologique, il convient de définir ce qu'il faut entendre par culture biologique.

A – Définition de la culture biologique

4. La définition de la culture biologique, ainsi que l'on dénomme familièrement le processus d'utilisation des méthodes de culture biologique, a suscité et continuera de susciter d'actives polémiques portant sur sa définition et sa légitimité.

5. Ces polémiques sont dues à plusieurs facteurs dont le premier et le plus évident est lié à l'emploi de termes différents pour traduire le concept dans les diverses langues, lesquels introduisent des expressions et des notions nouvelles dans le vocabulaire existant,

d'où la difficulté à arriver à une équivalence et à une parfaite fidélité dans les concepts de "biologique", "écologique", "organique", "conventionnel", "traditionnel" et, plus récemment, dans les termes maintenant à la mode de "stable" et "durable".

6. Les spécialistes d'économie rurale, qui observent les systèmes de culture d'un point de vue micro-économique, préfèrent utiliser les mots de "traditionnel" et "conventionnel" ou avoir recours aux termes de "petite échelle", "familial", "consommation sur place", "industriel" et "technifié". Ils parlent des "schémas de production" et font la distinction entre une structure économiquement autonome et une structure économique dans laquelle les moyens de production ont tendance à être mécanisés avec division et spécialisation du travail pour permettre des économies d'échelle. Ils ont aussi l'habitude d'employer des termes tels que "facteurs de production" à propos des terres, de la main d'oeuvre et du capital. Dans leur terminologie, les facteurs économiques liés à la culture biologique doivent être considérés dans le contexte des mesures **destinées à assurer le maintien de la fertilité du facteur sol à l'aide de techniques appropriées et à permettre un emploi intensif du facteur main-d'oeuvre tout en utilisant le facteur capital sous une forme moins intensive que dans les structures plus mécanisées avec un fort apport d'engrais d'origine non organique.**

7. Les agents économiques les plus importants dans ce secteur sujet à controverse, c'est-à-dire les exploitants, absorberont les diverses terminologies en adoptant ou en adaptant les méthodes, techniques et idées dérivées des autres secteurs par tâtonnements. Ceci nous conduit à considérer le deuxième facteur des divergences de vues et des ambiguïtés qui entourent la définition de la culture organique.

8. Ce deuxième facteur d'où provient la difficulté de définir ce qu'est la "culture organique" en termes de critères précis, spécifiques et immuables est le fait que la culture est un processus qui dépend d'un secteur geo-écologique et surtout qu'il s'agit d'un processus

dynamique et, par conséquent, sujet à évoluer. Les techniques de culture utilisées changent à mesure que l'information et les connaissances se répandent grâce au transfert technologique et à son adaptation par la diffusion de connaissances dans un milieu économique, social et politique. L'adaptation aux besoins géo-écologiques et climatiques locaux ainsi que les limitations économiques des producteurs déterminent le rythme d'adoption des modèles de culture.

9. Les méthodes de culture organique ne font pas exception à la règle ainsi que le savent tous ceux qui ont eu l'avantage d'explorer les origines de ces connaissances et l'histoire du cheminement des idées.

10. Les pays de langue anglaise ont adopté le terme "organique" qui est le reflet d'une tendance à une *vision holistique*, encore que mécaniste, du monde. Le concept mécaniste permet d'établir une relation de cause à effet entre les diverses parties du système de culture, ce qui permet de mettre au point des recettes et produits phytosanitaires.

11. Les pays de langue française et les pays de tradition française ont choisi de mettre l'accent sur l'aspect "vivant" des phénomènes agronomiques observés et utilisent le terme de "culture biologique" pour décrire les méthodes employées.

12. En fait, la définition de la culture biologique est complexe et il ne suffit pas de dire qu'elle consiste à ne pas utiliser de produits chimiques car il s'agit là d'une expression restreinte qui pourrait donner lieu à équivoque entre ceux qui n'ont pas de connaissances particulières de chimie, de physique et d'agriculture. Afin de mieux faire apprécier ce que constitue la culture biologique, nous nous proposons de procéder à une analyse à trois niveaux de définition : le niveau technico-agronomique, le niveau économique et le niveau scientifico-philosophique.

13. Le niveau **technico-agronomique** correspond à la description des méthodes utilisées dans le choix des semences, la germination, la préparation et l'entretien du sol, la plantation, la protection phytosanitaire, la fertilisation et, dans le cas du café, la transformation et l'entreposage. L'emploi du terme "méthode" signifie qu'il ne s'agit pas de produire et d'utiliser de nouveaux engrais, préparations phytosanitaires et autres additifs mais bien de respecter une série de principes qui sont énoncés ci-après dans la description du troisième niveau.

14. Le niveau **économique** concerne les stratégies de production et de commercialisation qui sont adaptées au système capitaliste ou en opposition avec ce dernier, selon la région où l'on se trouve. En Europe occidentale et en Amérique du Nord, où les systèmes de production sont hautement mécanisés et où la main-d'oeuvre utilisée est peu nombreuse, la structure de la culture biologique n'est pas différente de celle du système productiviste qui est en place depuis les années 50. La différence que réclament les cultivateurs biologiques et les consommateurs de produits biologiques consiste à réduire le nombre des intermédiaires de manière à arriver à un rapport plus direct, plus convivial et plus humain entre producteur et consommateur.

15. Dans les pays où la structure de la production est fondée sur une main-d'oeuvre familiale et abondante, on cherche non seulement à encourager la vente directe aux négociants qui garantissent un prix équitable aux producteurs mais encore à préserver, dans la mesure du possible, un système d'autosuffisance et d'autarcie. Il y a autosuffisance lorsque les agriculteurs sont en mesure de produire leurs propres semences sélectionnées en fonction des conditions locales, leurs propres engrais, leurs propres substances phytosanitaires et produits vétérinaires pour le bétail et dépendent le moins possible des fournisseurs externes de facteurs de production. A l'extrême, on pourrait assister à un retour à des structures familiales de polyculture.

16. Le niveau **scientifique et philosophique** dans la pratique de la culture biologique remonte aux années 30, en partie avec la diffusion des connaissances en sciences naturelles et en partie avec la réaction contre la tendance à la mécanisation et à la spécialisation des entreprises. Ce troisième niveau repose sur les quatre principes suivants :

- Le sol n'est pas un substrat inerte mais bien l'habitat d'une multitude de micro-organismes et organismes qui sont des agents de transformation des substances nutritives qu'ils rendent accessibles aux plantes sous une forme soluble.
- Le déséquilibre nutritionnel et celui du milieu ambiant encouragent les parasites et diminuent les défenses des plantes, ce qui les rend plus vulnérables.
- Les engrais d'origine minérale sont par nature inorganiques et doivent être exclus car ils n'ont pas les mêmes effets que les engrais liquides ou le terreau de bonne qualité.
- Les exploitations doivent constituer des unités biologiques aussi autosuffisantes que possible.

B – Méthodes de culture organique appliquées à la production et à la transformation du café

17. Le café (*Coffea*) est le principal gène de la famille *Rubiaceae* qui compte plus de 6 000 espèces. Dans le gène *Coffea*, deux espèces seulement présentent actuellement un intérêt économique : *Coffea arabica* (70 pour cent de la production mondiale) et *Coffea canephora* ou Robusta (30 pour cent de la production mondiale). Il s'agit de cultures arbustives qui commencent à produire trois ou quatre années après la plantation et ont une durée de vie de 20 à 30 années. Les deux espèces ne poussent que dans la zone tropicale ou subtropicale (températures entre 18° et 26° C) mais leurs conditions de développement sont différentes. Les caféiers ne supportent pas les températures inférieures à zéro degré et ont besoin d'une moyenne de plus de 1 500 mm de pluie par an.

18. Dans les plantations modernes, l'assistance à la croissance se fait en utilisant davantage d'engrais minéraux ainsi que l'irrigation mais ces techniques augmentent sensiblement les coûts de production et ne sont utilisables que dans les secteurs à rendement élevés et à forte production. Ces plantations sont donc beaucoup plus sensibles aux effets des prix bas sur le marché que les plantations et exploitations traditionnelles où les producteurs se contentent de désherber, de tailler et de récolter.

19. En conséquence, bien que la plupart des méthodes utilisées dans la culture biologique soient applicables à la culture du café, il est nécessaire de les adapter en tenant compte des conditions écologiques et climatiques locales et de la structure économique et sociale de la région ainsi que, bien entendu, de la situation du marché (prix).

Fertilisation et conservation du sol dans la culture du café

20. Les méthodes utilisées dans la culture biologique font une large place à la conservation du sol et à l'utilisation d'engrais en tenant compte de la faune et de la flore locales et des connaissances de pédologie (science du sol).

21. L'argumentation scientifique contre l'emploi des engrais minéraux est basée sur le fait que ces engrais, étant directement solubles, peuvent créer un déséquilibre alimentaire dans la plante étant donné que les agriculteurs utilisent des formules toute faites qui ne tiennent pas compte des besoins locaux.

22. En outre, ces engrais minéraux solubles se minéralisent trop rapidement si bien que ceux qui ne sont pas utilisés par la plante sont perdus et non seulement contribuent à acidifier le sol mais encore s'accumulent dans la nappe phréatique et polluent les cours d'eau. Ce problème grave qui menace la santé humaine a surtout été signalé en Europe et en Amérique du Nord.

23. Les méthodes de recyclage des matières organiques (d'origine végétale ou animale, telles que le purin et le sang) sous la forme de terreau sont maintenant largement répandues et pas seulement dans les exploitations où l'on affirme produire du café biologique. En plus des autres engrais végétaux, la pulpe de café peut se recycler afin d'être utilisée comme terreau. Dans la documentation qui a servi à préparer le présent document, on a trouvé des conseils pratiques sur la manière de confectionner un terreau à base de pulpe de café ; on sait d'ailleurs que ce procédé est de plus en plus utilisé en Amérique latine.

24. Une autre méthode importante pour assurer la fertilité du sol est celle des **cultures associées**. La sélection attentive des plantes ou des arbres à planter en association avec les caféiers déterminera le succès obtenu pour restaurer au sol le nitrogène et les oligoéléments qui sont indispensables à la nutrition des caféiers.

25. La méthode ci-dessus peut être employée en même temps que d'autres méthodes pour maintenir la fertilité des sols, qui sont les **méthodes de culture intercalaire**. Les plantes utilisées à cette fin peuvent produire un revenu tout en assurant la fixation du nitrogène. C'est le cas de *Crotolaria ochroleuca*, une légumineuse produite en Tanzanie dont les détails sont donnés ci-dessous dans la section qui traite des mesures phytosanitaires et de lutte contre les mauvaises herbes.

26. Des études ont été effectuées en Colombie sur la plantation intercalaire d'autres variétés de légumineuses afin d'encourager la fixation du nitrogène et la conservation du sol en utilisant six types de légumineuses seulement en association avec des graminées. Ces études ont également consisté à inoculer les plantes avec des souches de bactérie *Rhizobium*. Toutefois, des recherches plus approfondies sont encore nécessaires sur la fixation symbiotique du nitrogène dans la culture du café (des recherches couronnées de succès ont été faites sur l'emploi des bactéries pour la fixation du nitrogène avec d'autres produits agricoles tels que le riz et le maïs).

27. Diverses méthodes sont utilisées pour contrôler l'érosion du sol : fossés de drainage des eaux de pluie, systèmes de drainage appropriés du sol, plantation d'arbres comme coupe-vent dans les secteurs exposés à des vents violents, etc., ainsi que l'utilisation de techniques de polyculture qui consistent à planter divers types d'arbres d'ombrage entre les rangées de caféiers. Les feuilles mortes, branches et tiges peuvent servir d'engrais et de couches de protection des caféiers contre les mauvaises herbes.

Mesures de contrôle phytosanitaire dans la culture du café

28. Les deux premiers principes cités ci-dessus indiquent l'orientation à suivre en matière de contrôle phytosanitaire, à savoir que la lutte contre les parasites, les maladies et les mauvaises herbes doit revêtir surtout la forme de mesures préventives. C'est pourquoi on préconise les trois méthodes suivantes pour lutter contre la maladie : i) contrôle naturel ; ii) contrôle biologique qui comprend le bio-contrôle par biotechnologie et la sélection des plantes naturellement résistantes ; et iii) l'utilisation d'autres variétés de plantes naturellement résistantes. Les mesures préventives sont aussi utilisées pour combattre les mauvaises herbes et broussailles. Ces mesures préventives comprennent un système de rotation pluri-annuel (dans la mesure du possible), le désherbage mécanique ou thermal et l'emploi d'une couverture végétale.

29. Le contrôle naturel consiste à préserver les ennemis naturels des parasites, c'est-à-dire, dans le cas du café, surtout les insectes pathogènes, de manière à éviter l'emploi d'insecticides.

30. Le contrôle biologique repose sur la connaissance du cycle de vie des ennemis naturels du café ainsi que de leur éthologie ou comportement et de leur cycle de reproduction. On peut ainsi introduire des ennemis naturels qui peuvent être des prédateurs, des compétiteurs ou des pathogènes des agents pathogènes.

31. Le bio-contrôle est un processus un peu plus compliqué que le contrôle biologique qui s'appuie également sur les progrès de la connaissance en sciences biologiques. L'un des exemples les plus connus est l'emploi d'insectes pathogènes génétiquement modifiés (tels que les souches de bacille *Thuringiensis*) ; un autre est l'utilisation du champignon *Beauveria bassiana* pour lutter contre le scolyte du fruit du café.

32. La sélection de variétés résistantes aux pathogènes ou aux insectes est utile pour le renouvellement des plantations caféières. Toutefois, cette méthode est moins efficace que dans la culture des plantes annuelles et les plantations caféières sont faites pour durer de nombreuses années.

33. L'emploi de variétés de plantes naturellement résistantes est fortement recommandé dans les méthodes technico-agronomiques préconisées en matière de culture biologique. Il consiste à utiliser les insecticides qui sont présents dans la nature. Des substances comme la pyréthroïde et la nicotine sont des insecticides naturels. La légumineuse *Crotolaria ochroleuca* que l'on a déjà citée dans le cas de la Tanzanie possède d'excellentes propriétés de fixation du nitrogène, est un insecticide naturel et permet d'éviter la propagation des broussailles nuisibles aux caféiers.

34. Des recherches beaucoup plus approfondies devront être faites pour améliorer les connaissances agronomiques et biologiques et pour en assurer la diffusion afin d'obtenir que les agriculteurs soient en mesure d'utiliser des méthodes peu coûteuses de lutte contre les maladies, les parasites, les mauvaises herbes et les broussailles.

Stratégies de commercialisation sur le marché du café

35. Le dernier principe cité ci-dessus, qui stipule que les exploitations doivent constituer une entité organique de manière à être aussi autosuffisantes que possible, a exercé une influence sur les stratégies de commercialisation et sur les formes d'organisation des exploitations.

36. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs doivent prouver aux consommateurs qu'ils ont respecté les principes et méthodes exposés ci-dessus. Lorsque les consommateurs vivent dans la même localité que les producteurs, comme cela peut arriver dans le cas des produits horticoles, des légumes, des fruits, des produits laitiers ou de la viande, la chose est plus facile que lorsqu'il s'agit de produits tels que le café dont la majorité des consommateurs est dispersée sur de grandes distances et ne sait rien du processus complexe qui permet d'obtenir une tasse de café.

37. Dans le cas du café biologique, les principes de la culture biologique doivent être respectés non seulement par les producteurs, mais encore par ceux qui le traitent, qu'il s'agisse de torréfacteurs ou de gérants d'entrepôts et emballeurs. Il convient de considérer à ce propos le rôle de la certification et de la détermination des normes à respecter pour qu'un produit de culture biologique ne perde pas ce qualificatif.

II. CERTIFICATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES Y COMPRIS LE CAFE BIOLOGIQUE

38. La certification procède de la nécessité de valider les efforts déployés par certains agents et de garantir aux consommateurs que le produit qu'ils ont l'intention de consommer a été obtenu en respectant certaines normes bien précises et déterminées de qualité. Elle remplit aussi une fonction de diffusion de l'information et d'éducation du public en faisant mieux connaître les méthodes utilisées et les normes respectées.

39. La certification implique des coûts supplémentaires pour les producteurs qui doivent consentir une mise de fonds considérable pour pouvoir obtenir que leurs exploitations reçoivent deux ou trois ans après le label de "biologique".

A – Organismes et institutions qui participent à la certification de la culture biologique

FIMAB

40. Le premier organisme international de soutien de l'harmonisation des normes de production, de transformation et de commercialisation en matière de culture biologique est la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique. Elle a été créée en 1972 et exerce une action très dynamique pour promouvoir, à travers un réseau mondial, la coordination des groupes de pression qui s'efforcent d'influencer les décisions des parlements ainsi que la coopération, l'éducation et la vulgarisation.

41. La FIMAB publie et met régulièrement à jour des *Normes fondamentales de culture et d'alimentation biologiques*. La version de 1976 contient des directives sur la production de thé, de cacao et de café qui figurent à l'Annexe I. Il convient de noter toutefois que ces directives sont purement indicatives et que, à ce stade, la FIMAB s'efforce surtout d'harmoniser les critères minimaux qui doivent être respectés.

Associations européennes

42. Les principaux organismes chargés de la certification du café biologique en Europe sont l'Association Naturland, *l'Institut für Marktökologie* et, dans certains cas, Demeter. Ce dernier organisme s'occupe surtout de certifier les produits "bio-dynamiques" dont la définition est inspirée des préceptes d'enseignement de Rudolf Steiner qui ont été popularisés en Allemagne et en Suisse à partir des années 30.

43. Naturland a été créé en 1982 par un groupe d'agronomes et de consommateurs et a commencé en 1989 à offrir des services de certification au Mexique. A l'heure actuelle, Naturland assure la certification d'une vingtaine de coopératives de petits exploitants dont plus de 15 000 producteurs au Mexique (1989), au Guatemala (1992), au Pérou (1993), au Costa Rica (1996), en Bolivie (1992) et au Cameroun (1997).

Associations aux Etats-Unis d'Amérique

44. Les Etats-Unis comptent 33 associations qui certifient les produits biologiques. Selon les renseignements que nous avons obtenus, les organismes les plus importants en ce qui concerne le café sont la *Organic Crop Improvement Association International* (OCIA) et la *Organic Growers and Buyers Association* (OGBA). L'OCIA comprend près de 40 000 membres producteurs dans 35 pays. Près de 40 pour cent d'entre eux habitent des pays dits en développement.

Agences nationales de certification

45. En plus de ces organismes d'Europe et des Etats-Unis reconnus, on commence à voir apparaître un certain nombre d'institutions au niveau local, par exemple le Centre de recherche et de promotion de l'agriculture écologique (CENIPAE) au Nicaragua. Ces organisations assurent la certification au niveau local et régional et dépendent, dans certains cas, des institutions internationales pour garantir la fiabilité des producteurs sur le marché européen ou celui des Etats-Unis.

B – Procédures à suivre pour obtenir la certification de la culture biologique

46. La certification obéit à une série de procédures rigoureuses. L'organisme de certification intervient à chaque niveau du processus de production, de contrôle phytosanitaire, de lutte contre les parasites, de conditionnement, d'usinage, d'entreposage, de transport, de commercialisation et d'étiquetage. Un comité indépendant est chargé d'accorder ou de refuser la certification. Lorsque la certification a été acquise, des inspections annuelles sont organisées aux fins de surveillance et de contrôle pour s'assurer que les normes sont strictement respectées.

47. Il convient de noter que, de même que les producteurs, les négociants et usiniers (torréfacteurs et emballeurs) sont tenus d'appliquer le dispositif de certification et d'accepter le système d'inspection et de surveillance dont les procédures sont définies dans les contrats

entre l'organisme de certification et le demandeur. Le droit d'utiliser le label de l'organisme de certification (par exemple "Naturland", "OCIA", etc.) est accordé par voie de contrats dans lesquels les demandeurs s'engagent à verser une redevance calculée chaque année sur le pourcentage des ventes de produits commercialisés comme biologiques.

C – Réglementations relatives à la certification de la culture biologique

48. Divers pays ont adopté ou sont sur le point d'adopter des dispositions de régulation de la certification et, partant, de la production, de la transformation et de la commercialisation (étiquetage) des produits obtenus à l'aide de méthodes de culture biologique. Les Etats-Unis d'Amérique sont les plus avancés dans ce domaine.

Législation européenne

49. La législation européenne vise à harmoniser les initiatives de ses divers membres. En réponse à "une augmentation de la demande du consommateur pour les produits obtenus biologiquement" et en constatant que, en conséquence, il s'est créé un marché nouveau pour les produits agricoles ; afin de garantir une concurrence saine entre les producteurs et une transparence du marché en ce qui concerne la production, le traitement et la transformation de produits qui sont plus coûteux pour les consommateurs ; et, enfin, pour protéger les consommateurs à l'égard du respect des règles et des normes minimales relatives aux méthodes utilisées dans la culture biologique, la Communauté européenne a émis une série de directives (CEE No. 2092/91) dont la dernière version révisée remonte à juillet 1995.

50. Ces directives portent sur la définition des normes minimales des méthodes de production et d'étiquetage des produits biologiques (les termes utilisés dans quelques-unes des autres langues de la Communauté étant : "ecológico" en espagnol; "ökologisch" en allemand ; "organic" en anglais ; et "biológico" en portugais) et sur un système d'inspection des produits importés.

Législation aux Etats-Unis d'Amérique

51. Afin de protéger aussi bien les consommateurs que les producteurs, usiniers et négociants agréés sous le nom de biologiques, le Congrès des Etats-Unis a voté en 1990 le *Organic Foods Production Act* (OFPA) qui a été mis à effet en 1996 et contient une série complète de conditions à remplir pour qu'un produit puisse recevoir l'appellation de "produit obtenu biologiquement". Cette loi contient aussi une liste complète des substances "de synthèse chimiques" et "naturelles" qui ne sont pas acceptables dans la culture biologique. La nicotine figure dans la deuxième catégorie.

III. SITUATION DU MARCHE DU CAFE BIOLOGIQUE

52. Pour pouvoir procéder à une analyse détaillée et approfondie du marché du café biologique et des possibilités de créer de nouveaux marchés pour ce café, il serait nécessaire de posséder des connaissances sur les pays producteurs, les pays consommateurs, les circuits de distribution, le volume des transactions au cours des dernières années et les prix pratiqués sur le marché.

53. Etant donné que les statistiques pertinentes sont rares ou inexistantes, nos observations seront fondées sur les renseignements et les opinions recueillis auprès des experts du négoce caféier et des organismes de certification. Des recherches plus approfondies seraient nécessaires pour compléter notre analyse.

Pays producteurs et consommateurs

54. Les principaux pays producteurs de café biologique sont situés en Amérique latine ; il s'agit du Costa Rica, du Pérou, du Mexique, du Guatemala, du Nicaragua, d'El Salvador, du Brésil et de la Colombie. En outre, des renseignements obtenus récemment mentionnent aussi la Papouasie-Nouvelle-Guinée, l'Indonésie (Sumatra et un projet de l'USDA à Timor), l'Inde, l'Ouganda, le Cameroun et la Tanzanie.

55. Les principaux pays consommateurs de café biologique sont les Etats-Unis, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Suisse, la France, l'Autriche et le Japon. Les pourcentages exacts de la consommation de café biologique dans les pays en question ne sont pas connus mais il semble que les deux plus grands acheteurs sont les Etats-Unis et l'Allemagne.

Commercialisation du café biologique

56. On dit que le marché du café biologique est celui des consommateurs soucieux de leur santé (le marché dit des "produits diététiques"). La propagande et la publicité de ce type de produit se sont déplacées d'un marché dans lequel le consommateur est essentiellement préoccupé de sa santé vers un marché où le consommateur s'intéresse aux questions d'environnement et aux questions sociales. Ce phénomène s'observe surtout en Europe où l'idée de "commerce équitable" est associée avec celle d'agriculture durable et biologique.

57. De même que les autres produits vendus sous l'étiquette de biologiques, le café biologique est livré au consommateur avec la garantie que le produit vient directement d'une source sûre et digne de foi sans être passé entre les mains de négociants et distributeurs multiples ; cela signifie qu'une bonne partie de la prime que les consommateurs sont disposés à payer est perçue directement par les producteurs et servira à : i) améliorer l'environnement ; et ii) faciliter une plus grande égalité sociale et économique par voie de "commerce équitable".

58. Un annuaire des fournisseurs de café de luxe aux Etats-Unis, qui a été publié en novembre 1994, indique qu'à peine 25 des 400 compagnies citées vendaient du café biologique. Ce chiffre conforte l'opinion selon laquelle, alors que des milliers de producteurs pourraient être agréés par l'OCIA, une douzaine d'entreprises, principalement des torréfacteurs et aussi quelques négociants, le sont effectivement. Ces entreprises jouent un rôle déterminant dans la promotion de la consommation du café certifié comme biologique et le

Le système repose sur la confiance du consommateur dans les entreprises en question qui, pour éviter les difficultés avec des réglementations toujours plus strictes, choisissent de traiter directement avec les coopératives et petits producteurs qu'elles connaissent.

59. Afin de répondre convenablement aux exigences administratives concernant la surveillance exercée par les organismes de certification et aussi pour renforcer leur pouvoir de négociation, les petits producteurs ont tendance à former des coopératives.

Le café biologique en tant que partie d'un marché fragmenté

60. Le potentiel de vente du café biologique ne représente qu'une petite portion du marché et est considéré comme un créneau de ce marché qui, pour certains, fait partie du secteur haut de gamme. D'autres estiment, toutefois, que le café biologique ne fait pas partie du café de luxe car il en existe de plusieurs qualités.

61. Sur le marché du café de luxe, on affirme que le café biologique a un potentiel économique considérable. Le fait que ce café est considéré comme faisant partie du café de luxe ne tient pas à ce que l'emploi de méthodes de culture biologique se traduira inévitablement par une amélioration de la saveur mais à ce que, s'agissant de café Arabica, il peut être utilisé par les négociants pour produire des mélanges que l'on peut vendre aux consommateurs comme café haut de gamme à condition que, en plus d'être certifié comme café biologique, il réponde au goût du consommateur qui recherche un café de meilleure qualité.

62. Selon M. Ted Lingle, Directeur de l'Association du café de luxe d'Amérique (Reuters, 8 juillet 1997), on peut prévoir que, d'ici 1999, 5 pour cent du café vendu sur le marché du café de luxe sera produit biologiquement, ce qui correspond à 80 000 à 100 000 sacs pour le marché américain.

Volume réel

63. Selon une étude publiée en 1993, la consommation de café certifié comme biologique et conforme à la directive EEC 2092/91 de la Communauté européenne dans les principaux pays consommateurs de la Communauté n'a représenté en 1991 que 0,12 pour cent du total, ce qui correspondait à 2 240 tonnes ou 24 000 sacs.

64. En 1996, les membres de Naturland ont vendu un total de 1 800 tonnes à l'Allemagne, aux Pays-Bas, à l'Autriche et à la Suisse. Selon les données statistiques de l'OIC, la consommation dans les pays en question était de l'ordre de 1,14 million de tonnes, ce qui signifie que les ventes des membres de Naturland représentaient quelque 0,16 pour cent du café consommé dans ces quatre pays.

Volume potentiel des ventes de café biologique

65. On ne connaît pas exactement le volume qui est vendu par d'autres distributeurs (Demeter et d'autres organismes de certification) et, de ce fait, il nous est impossible d'indiquer dans le présent document le volume réel ou estimatif des ventes de café biologique. Selon le *Tea and Coffee Trade Journal* dans son numéro de septembre 1995, la *Wet Coffee Processor's Association* (WCPA) d'Ouganda envisageait de vendre 5 000 tonnes d'Arabica sur le marché européen.

66. On indique d'autre source que 7 000 exploitants de Timor produisaient 450 tonnes de café en 1996 et on prévoyait que le projet de l'USDA intéresserait 8 500 producteurs exportant 600 à 800 tonnes sur le marché des Etats-Unis en 1997.

67. Il convient de noter que, dans certaines régions où le café a été cultivé sans l'aide d'engrais et de pesticides synthétiques vendus par les grandes compagnies, par exemple la province de Keffa en Ethiopie en raison de facteurs géo-écologiques particuliers (sa situation éloignée à une altitude de 1 700 à 2 000 mètres et sa couverture forestière dense) et de

divers facteurs historiques, on compte que, si la demande et les prix payés sont suffisamment encourageants, les producteurs se trouveront dans une situation assez compétitive pour demander la certification de leur café et le vendre comme café biologique.

68. A titre indicatif, on a estimé que, en appliquant les normes les plus strictes pour la certification des produits organiques, cette province de l’Ethiopie aurait pu à elle seule obtenir la certification de 9 700 tonnes de café en 1995 (sous les noms de Djimma et Limu) ; en outre, au cours des cinq dernières années elle a exporté 73 pour cent de café “séché au soleil”, ce qui correspond à 35 000 tonnes, ainsi que 3 000 tonnes de Limu, soit 20 pour cent de ses exportations totales de café lavé.

69. Ces données donnent matière à penser quant à l’avenir du café produit biologiquement. Que se passera-t-il sur le marché ? Les pays qui ont respecté les normes strictes du marché européen et de celui des Etats-Unis vont-ils se voir menacés par des pays compétitivement privilégiés comme l’Ethiopie. Peut-être pas étant donné que les distributeurs traditionnels dont le sérieux a été démontré grâce aux efforts des organismes de certification les plus renommés fourniront une protection, au moins pour un temps, aux pays qui ont respecté tous les critères, surtout ceux d’Amérique latine. Le consensus sur ce que constitue un produit biologique et sur les normes à respecter, le rôle des organismes de certification et la garantie donnée au consommateur continueront à jouer un rôle déterminant sur l’évolution future du marché.

Comparaison entre le prix payé pour le café biologique et non biologique

70. En 1992, le café biologique était vendu en gros de 1 à 1,50 dollar EU de plus que le café non biologique et bénéficiait, au détail, d’une surcote de 1,50 à 2 dollars EU. En règle générale, on a supposé que, dans les pays comme l’Allemagne, les consommateurs sont disposés à payer un supplément de 15 à 20 pour cent pour les produits certifiés comme

biologiques. Cette marge peut varier selon la situation économique (elle a tendance à se resserrer en périodes de récession) et aussi sous l'effet des campagnes de sensibilisation et de propagande.

71. La différence de prix que reçoivent les producteurs dépend en grande partie de leur capacité à négocier avec les distributeurs. Etant donné que la plupart des producteurs de café biologique sont des petits exploitants qui ont peu d'expérience et peu d'aptitude pour négocier des prix plus rémunérateurs, ce sont les distributeurs qui, relativement, en bénéficient le plus.

L'importance du café biologique

72. L'importance relative du café produit à l'aide de méthodes de culture biologique ne tient pas tant au volume qui est vendu qu'aux efforts considérables faits par les producteurs pour acquérir les connaissances technico-agronomiques qui ne nécessitent que peu d'investissements tout en répondant aux grands objectifs du développement durable, à savoir : i) utiliser des méthodes moins néfastes pour maintenir la fertilité et la qualité des ressources naturelles; et ii) aider les petits et moyens producteurs, dont les structures reposent sur une utilisation intensive de main-d'oeuvre, à s'organiser en coopératives qui leur permettent d'accéder au marché. Dans ces circonstances, la plus grosse partie du café produit dans le monde est "biologique" par défaut. On ne connaît pas le nombre exact des agriculteurs qui utilisent les méthodes en question ou la superficie précise qui est consacrée à ce type de production mais, d'après les renseignements obtenus, ils ne sont que quelques milliers.

73. La diffusion des méthodes préconisées en matière de culture biologique dépendra essentiellement des facteurs suivants : i) la capacité de ces méthodes à s'adapter et à intégrer les techniques nouvelles de biotechnologie et de bio-contrôle ; ii) le rôle des campagnes de vulgarisation agronomique entreprises par les gouvernements ; iii) la mesure

dans laquelle les organismes de certification et agences gouvernementales sauront éviter de devenir un obstacle à la transformation tout en assurant le strict respect des contrats de certification et de surveillance de manière à maintenir la confiance du consommateur ; iv) les campagnes d'éducation et de sensibilisation destinées à faire connaître le café biologique aux consommateurs ; et v) le prix du café biologique qui devra couvrir les coûts de production et les frais supplémentaires de certification et de surveillance tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation.

RESUME ET CONCLUSIONS

74. Il n'existe pas encore de consensus quant à la définition du café organique en raison de la difficulté intrinsèque à définir la culture biologique. En tenant compte de l'évolution historique de ce concept, on a tenté, dans le présent document, de faire une analyse au niveau technico-agronomique, au niveau économique et au niveau socio-philosophique de manière à définir l'application du concept biologique à la production, à la transformation et à la commercialisation du café.

75. Les normes de certification ne sont pas précises. Bien que les organismes de certification aient publié des normes très détaillées au sujet des méthodes à utiliser en agriculture biologique, les normes particulières de production et de traitement du café dit biologique n'ont encore été établies qu'en termes très généraux (voir Annexe I). On nous a informé que les normes en matière de café sont encore en préparation.

76. Les pays désireux d'exporter leurs produits vers des régions où les réglementations ont été strictement appliquées au cours des années récentes sont dans l'obligation de respecter une série de normes qui peuvent constituer des obstacles non commerciaux au libre échange.

77. Le potentiel économique du café biologique est encore difficile à évaluer. Les frais supplémentaires qui découlent de l'inspection et du contrôle indispensables des méthodes de culture biologique ainsi que les frais d'achat du droit de propriété des marques commerciales signifient que les divers agents, c'est-à-dire les producteurs, les usiniers et les négociants ainsi que les organismes de certification et les gouvernements doivent s'entendre sur les réglementations à respecter et sur les charges financières d'origine administrative qu'elles imposent tant aux producteurs qu'aux consommateurs.

FIMAB

**FEDERATION INTERNATIONALE
DES MOUVEMENTS D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**NORMES FONDAMENTALES DE CULTURE ET
DE TRAITEMENT BIOLOGIQUES ET DIRECTIVES POUR
LE CAFÉ, LE CACAO ET LE THÉ ;
EVALUATION DES FACTEURS DE PRODUCTION**

Etablies par l'Assemblée générale de la FIMAB
à Copenhague, Danemark, août 1996

DIRECTIVES DE LA FIMAB CONCERNANT LE CAFE, LE CACAO ET LE THE

Généralités

L'objectif de la culture biologique du café, du cacao et du thé comprend des éléments qui ont trait :

- aux méthodes de culture biologique ;
- à la protection de l'environnement ; et
- aux aspects socio-économiques ci-après :
Le café, le cacao et le thé biologiques doivent être produits dans le cadre d'un système de culture durable. La fertilité du sol doit être maintenue et améliorée à l'aide de ressources naturelles et, autant que possible, locales ainsi qu'avec des sous-produits biologiques.

Les entraves à la production et à la transformation de café, de cacao et de thé telles que l'érosion et la pollution sont minimisées grâce à la mise en oeuvre de principes de conservation appropriés. L'emploi de carburants fossiles et d'autres ressources non renouvelables doit être réduit au minimum.

On doit s'efforcer de fournir des produits qui ne laissent pas de résidus.

La mise en valeur de la culture biologique dans le cadre de chaque système de production doit s'accompagner d'une amélioration des aspects socio-économiques.

Les argumentaires tels que "ni engrais, ni pesticides" ou "produit sans résidus" ne suffisent pas pour que la production de café, de cacao et de thé puisse être considérée comme obtenue biologiquement.

Un produit agricole peut être qualifié de biologique lorsqu'on a utilisé toutes les méthodes appropriées possibles telles que :

- déblaiement sélectif qui n'affecte pas l'environnement et la population locale ;
- terrassement, plantation profilée, couverture du sol et épandage pour empêcher l'érosion ;
- accroissement de la matière organique en utilisant des détritiques de légumes ou des rameaux d'arbres à ombrage ;

- activation du sol par correction du pH ;
- utilisation de clones ou plants résistant aux parasites et maladies ;
- régulation du micro-climat et renforcement de la diversité écologique pour lutter contre les parasites et maladies ;
- restauration des substances nutritives enlevées en procédant au calcul de l'équilibre minéral ;
- plantation d'ombrages intégrée à la gestion des exploitations biologiques.

Directives pour la production

1. Les clones ou plants doivent être adaptés au climat local. Ils doivent pouvoir supporter ou résister autant que possible aux parasites et maladies endémiques ainsi qu'à la sécheresse.
2. La continuité de la production est garantie par les programmes de rajeunissement et/ou de replantation.
3. L'érosion est évitée grâce à des méthodes appropriées de conservation du sol telles que :
 - plantation en terrasses ou profilées,
 - plantations couvrant le sol des espaces vides,
 - suppression du desherbage complet et du fourchage, et
 - installation de retenues de limon dans les drains.
4. Toutes les méthodes possibles doivent être utilisées pour améliorer les matières organiques et les micro-organismes que contient le sol par la culture de légumes et par l'addition de matières organiques telles que terreau, rameaux d'arbres à ombrage, etc.
5. L'activité du sol pourra peut-être devenir meilleure par correction du pH.
6. Les substances nutritives enlevées devront être remplacées pour maintenir l'équilibre minéral.

7. Pour maintenir et renforcer la fertilité à long terme du sol, diverses activités devront être exercées. Toutes les matières organiques disponibles devront être recyclées.
8. L'apport des substances nutritives sera assuré principalement par la taille sur place (légumineuses) des arbres à ombrage bas et moyens ainsi que par l'épandage de terreau et de fumier produits sur l'exploitation ou la plantation elle-même. Un apport insuffisant de substance nutritive devra être complété par l'utilisation d'éléments autorisés de source locale.
9. Le besoin de bois de chauffage ne devra pas entraîner de déforestation. Une quantité suffisante de bois de chauffage (ou d'autres sources d'énergie telles que le bio-gaz) devra être disponible de source durable.
10. La transformation ne sera autorisée qu'à l'aide de procédés mécaniques et physiques, la fermentation naturelle étant la seule pratiquée.
11. Tout sous-produit tel que la pulpe de café et de cacao et les tiges de thé sera recyclé sur place après transformation en terreau.
12. La transformation et le conditionnement devront avoir lieu autant que possible dans le pays d'origine.
13. Les règles juridiques relatives au niveau de vie et aux conditions d'emploi des travailleurs et petits exploitants devront être respectées. Cela signifie que le logement, l'alimentation, l'éducation, le transport et les soins devront être convenablement assurés conformément aux conditions générales d'existence dans la région de production.
14. Les travailleurs devront pouvoir disposer de jardins potagers (biologiques) et de facilités pour l'élevage d'animaux.
2. Une inspection sera effectuée au moins une fois l'an pendant la période de croissance. La visite pourra avoir lieu sans être annoncée à l'avance au producteur. L'inspection sera faite au hasard au choix de l'inspecteur désigné par l'organisme de certification. Elle aura lieu sous la forme d'une visite sur le terrain et permettra de vérifier l'emploi des méthodes de culture biologique et la tenue des registres.
3. En ce qui concerne les coopératives de groupes de producteurs, un système de contrôle interne devra être établi, lequel sera également l'objet d'une vérification au hasard.
4. La conversion en culture biologique sera faite en suivant un plan (ou projet) de conversion qui sera soumis à l'organisme de certification ou à l'inspecteur à sa première visite. La qualification de biologique dépendra du respect du plan de conversion.
5. Un contrat sera établi entre le producteur ou l'organisation de producteurs et l'organisme de certification.
6. Une documentation sur l'exploitation contenant des données générales, une carte et une liste des champs enregistrés devra pouvoir être présentée.
7. Les registres devront contenir des renseignements sur les facteurs de production, les rendements, l'écoulement des produits au cours de la transformation, du stockage, du conditionnement et des ventes.
8. Des échantillons pourront être prélevés aux fins d'analyse résiduelle.
9. Une liste précise des facteurs de production devra être soumise à l'approbation de l'organisme de certification.
10. Au commencement de la conversion, les paramètres sociaux tels que logement, alimentation et hygiène seront relevés et un plan d'amélioration sera présenté. Il sera mis en oeuvre selon un calendrier prédéterminé.

Inspection et certification

Les conditions suivantes devront être remplies :

1. L'unité de production agricole devra être entièrement biologique.

