



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

ICC 95-6

26 avril 2006  
Original : français

F

Projets/Fonds commun

Conseil international du Café  
Quatre-vingt-quinzième session  
22 – 25 mai 2006  
Londres, Angleterre

**Amélioration de la qualité et de la  
commercialisation du café Robusta  
par l'utilisation optimum des terroirs**

**Rapport d'activités  
(juin – décembre 2005)**

## **Contexte**

Le présent document contient un rapport d'activités sur le projet intitulé "Amélioration de la qualité et de la commercialisation du café Robusta par l'utilisation optimum des terroirs" pour la période de juin à décembre 2005.

## **Mesure à prendre**

Le Conseil est invité à prendre note du présent rapport.

Document No : 074/06  
Date : 16 Mars 2006

**Amélioration de la qualité et de la commercialisation  
du café Robusta par l'utilisation optimum des terroirs  
Projet Pilote CFC/ICO-05**

**Rapport d'activités  
Juin 2005 – Décembre 2005**

**Par**  
**Dr. KOFFI NGoran : Coordonnateur du Projet**  
**Dr. ONZIMA Ronald : OIAC/RECA**

## **1.- Résumé du Projet Pilote :**

1. Titre du Projet : Amélioration de la qualité et de la commercialisation du Robusta par l'utilisation optimum des terroirs
2. Numéro du projet : CFC/ICO-05
3. Objectif : Définir les paramètres de qualité du café robusta en relation avec les caractéristiques pédoclimatiques et humaines de la région de production du café et élaborer un catalogue basé sur les terroirs pour le marché international. Former les acteurs de la filière du Cameroun, Togo et de Madagascar.
4. Localisation du Projet : Côte d'Ivoire
5. Durée du projet : Octobre 2005 à Septembre 2007
6. Coût total du Projet : 942.000 dollars US
7. Financement CFC : 448.000 dollars US
8. Contrepartie CNRA : 348.000 dollars US
9. Contrepartie IOAC : 146.000 dollars US
10. Agence de Supervision : OIC
11. Agence d'exécution du Projet (PEA): RECA
12. Agences de mise en œuvre : OIAC, CNRA.

## **2.- Période couverte par le rapport :**

Juin 2005 à Décembre 2005

### 3.- Bilan des activités

#### Composante I : Caractérisation des terroirs

Activités	Objectif	Situation actuelle	Observations
<b>Activité 1.1.1</b>			
Visite de travail à Abidjan de deux experts et du coordinateur du projet	S'assurer des capacités existantes et de l'importance des méthodes standardisées		Activité non réalisée
<b>Activité 1.1.2</b>			
Atelier de lancement du projet	Faire connaître le projet aux acteurs de la filière café et au grand public. Diffuser les méthodes et protocoles standardisés auprès des intervenants du projet.	Atelier organisé par l'OIAC/RECA avec CFC, OIC, CNRA, Togo, la filière café de Côte d'Ivoire, Madagascar les 23 et 24 juin 2005	Activité réalisée avec l'appui du CNRA
<b>Activité 1.2.1</b>			
Typologie du terroir en Côte d'Ivoire	Identifier et caractériser 4 terroirs en fonction du climat et des sols	4 terroirs sont déterminés : Abengourou, Man Aboisso et Divo/ Gagnoa,	Activité réalisée
<b>Activité 1.2.2</b>			
Enquête sur les variétés de café cultivées	Identifier les variétés de café cultivées dans les différentes régions	Questionnaires en cours d'élaboration	Activité de terrain non entamée
<b>Activité 1.3.1</b>			
Choix des sites et détermination des types d'exploitations	Sélectionner 9 exploitations par terroir en fonction de 3 niveaux techniques	9 exploitations et 3 niveaux techniques sont choisis à Divo/ Gagnoa Aboisso, Abengourou: total <b>27</b> exploitations	Activité réalisée sauf pour le terroir de Man

<b>Activité 1.3.2</b>	<b>Objectif</b>	<b>Situation actuelle</b>	<b>Observations</b>
Caractérisation des exploitations	Prélever des échantillons de sol et obtenir des informations complémentaires sur les exploitations	Préparation de programme de visite de terrain et des équipements	Activité de terrain non entamée
<b>Activité 2.1.1</b>			
Collecte de matériel végétal, boutures et semences	Prélever du matériel végétal dans les exploitations retenues	Des boutures sont prélevées sur des caféiers	Activité réalisée sauf à Man
<b>Activité 2.1.2</b>			
Création de collection au champ	Mettre en place une pépinière à partir du matériel prélevé	Installation et suivi de la pépinière à la station de Divo	Activité en cours de réalisation

## **Composante II : Caractérisation de la qualité du café**

<b>Activités</b>	<b>Objectif</b>	<b>Situation actuelle</b>	<b>Observations</b>
<b>Activité 3.1.1/3.1.3</b>			
Formation de chercheurs à la caractérisation de la qualité du café et en biométrie en Europe	Former des chercheurs de l'OIAC/RECA et du CNRA aux analyses chimiques, statistiques et à la dégustation		Activité à réaliser à partir du 2 <sup>e</sup> trimestre au CIRAD
<b>Activité 3.2.1</b>			
Collecte de cerises fraîches de café dans les exploitations des 4 terroirs	Prélever des cerises de café pour séchage et préparation des échantillons pour analyses	Des missions effectuées dans les terroirs et exploitations pour achat des cerises, et traitement du café par voie sèche et humide à la station CNRA de Divo	Activité réalisée dans 3 terroirs sauf celui de Man

### Composante III : Supervision, Gestion et Coordination du Projet

Activités	Objectif	Situation actuelle	Observations
<b>Activité 5.1.1</b>			
Supervision, gestion et coordination du projet	Avoir une meilleure compréhension de la supervision, de la coordination et du comité technique de pilotage du projet	Séance de travail effectuée au cours du lancement du projet avec OIC et CFC	
Année	Activités	Responsabilités	Résultats
Juin 2005	Courrier aux acteurs de la filière pour le Comité de pilotage après le lancement du projet les 23 et 24 juin	PEA pour la constitution du Comité de Pilotage	Huit Représentants sont désignés par leurs structures au cours du 3 <sup>e</sup> trimestre
Octobre 2005	Nomination du Coordonnateur National	Direction du CNRA pour la mise œuvre du Projet	Le Coordonnateur du Projet est connu en octobre 2005
Octobre 2005	Initier la réhabilitation du Centre de dégustation de l'OIAC	PEA et Coordonnateur National (CN) pour analyse des factures proforma	La meilleure offre est retenue
Octobre 2005	Réhabiliter le Centre de dégustation	PEA et CN pour l'engagement de la réhabilitation du Centre	Le Centre est réhabilité
Octobre 2005	Initier l'achat des ordinateurs, des fax et de vidéo projecteur	PEA et CN pour analyse des factures proforma	La meilleure offre est retenue
Novembre 2005	Achat des ordinateurs, fax et vidéo projecteur	PEA et CN pour l'engagement des achats	Les ordinateurs, fax et vidéo projecteur sont achetés et disponibles

### Composante III : Supervision, Gestion et Coordination du Projet (suite)

<b>Année</b>	<b>Activités</b>	<b>Responsabilités</b>	<b>Résultats</b>
Novembre 2005	Initier l'achat des véhicules	PEA et Coordonnateur National pour analyse des factures proforma	Les meilleures offres sont retenues, Le véhicule du Rwanda est proposé pour Abidjan
Novembre 2005	Elaboration du programme d'activités et du budget de la première année	Coordonnateur National et PEA pour envoi au CFC et à l'OIC	Le programme et budget sont rédigés
Novembre/Décembre 2005	Mise à disposition de fonds au CNRA pour les activités des champs	PEA, OIAC, CFC et coordonnateur National	Le fonds est disponible au CNRA pour les activités
Novembre/Décembre 2005	Elaboration de rapport financier pour le remboursement des frais du lancement du projet	Coordonnateur National, PEA et OIAC	Le rapport est élaboré pour soumission au CFC
Novembre/Décembre 2005	Préparer les termes de référence pour sélection de deux personnes ressource pour le Centre de dégustation OIAC/RECA	Coordonnateur National, PEA et OIAC pour emploi du personnel local	Les deux personnes ressource sont sélectionnées
Octobre/Décembre 2005	Conduire des réunions techniques sur la mise en oeuvre des activités du projet, Documentation sur les méthodes de description de la qualité OIAC 1993	Coordonnateur National, PEA, OIAC	Plusieurs réunions techniques ont eu lieu sur l'état d'avancement des activités

## **4. Rapport d'activités**

### **4.1- Composante 1 : Caractérisation des terroirs**

#### **Activité 1.1.1 : Visite de travail d'experts et du coordonnateur du projet**

Deux experts dont un pour les analyses chimiques et l'autre, pour la dégustation du café ainsi que le coordonnateur du projet, des consultants, n'ont pas pu effectuer la mission en Côte d'Ivoire compte tenu de la situation sociopolitique pour une évaluation des capacités existantes au Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) et au Centre de dégustation de l'Organisation Interafricaine du Café (OIAC). La standardisation des méthodes et protocoles en liaison avec les chercheurs n'a donc pas eu lieu.

#### **Activité 1.1.2 : Atelier de lancement du projet**

En 2004, la direction du CNRA a désigné Dr Koffi NGoran pour des séances de travail avec Dr Onzima, Directeur de Recherche Développement, Coordonnateur du RECA et Monsieur Djouka Venance, Administrateur Financier de l'OIAC/RECA dans le cadre de la mise en œuvre effective du projet.

Ces séances ont abouti à la signature d'un accord de mise en œuvre du projet entre le CNRA et l'OIAC/RECA en septembre 2004 (document 069/06). A cette époque, une équipe de chercheurs du CNRA a également eu plusieurs séances de travail au niveau de l'institut pour une meilleure compréhension des activités du projet.

L'atelier de lancement 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.

Ce sont : OIC, CFC, Représentation Permanente de Côte d'Ivoire auprès des Organisations Internationales des Produits de Base à Londres, CRAF/IRA du Togo, FOFIFA de Madagascar, CNRA, Bourse du Café et du Cacao (BCC), Agence Nationale du Développement Rural (ANADER), Université de Côte d'Ivoire, Fonds de Garantie des Coopératives Café-Cacao (FGCCC), Autorité de Régulation du Café et du Cacao (ARCC), Fonds de Régulation et de Contrôle (FRC), Association Nationale des Producteurs de Côte d'Ivoire (ANAPROCI), les ministères de l'Agriculture, du Commerce et de la Recherche Scientifique de Côte d'Ivoire.

L'atelier a réuni plus de cinquante de participants.

#### **Activité 1.2.1 : Identification des terroirs**

Sur la base de la documentation, 4 terroirs ont été sélectionnés en fonction du climat, des types de sols et du tonnage de café produit dans ces zones par l'équipe de recherche du CNRA; sélection faite avant le lancement de l'atelier.

Il s'agit de la région d'Abengourou avec des sols sur schistes et une production de 13% de la production nationale de café, la région d'Abidjan sur des sols tertiaires avec 14% de la production du café, la région de Divo/Gagnoa sur des sols granitiques avec une production de 14% de la production de café, et la région de

Man, zone de montagne sur sols granitiques avec une production de 25% de la production nationale du café.

L'ensemble des 4 zones représentent 66% de la production nationale du café. Le rapport complet sera présenté en relation avec l'activité 1.3.2.

### **Activité 1.2.2 : Enquête sur les variétés cultivées**

Seules les questionnaires étaient en cours de préparation pour cette activité. En effet, au démarrage effectif du projet en octobre 2005, la campagne de récolte du café dans toutes les régions était déjà avancée, et il était important de mettre l'accent sur les activités 1.3.1 et 3.2.1 afin de pouvoir disposer d'échantillons de café de l'année 2005 pour les analyses chimiques et la dégustation.

### **Activité 1.3.1 : Choix des sites et des types d'exploitations**

Le 19 octobre 2005 une réunion a regroupé le coordonnateur du projet, Dr Koffi NGoran après sa nomination, et l'équipe de chercheurs du CNRA, a permis de déterminer les critères de choix des villages, des exploitations et de leurs niveaux techniques.

Ces critères sont : i) choisir 3 villages bien repartis dans chaque terroir et accessibles en toutes saisons, ii) choisir 3 exploitations par village, également accessibles en toutes saisons qui répondent à 3 niveaux techniques à savoir, des exploitations avec de bonnes pratiques agricoles et du matériel végétal sélectionné, des exploitations moyennement entretenues avec tout matériel végétal et des exploitations avec de mauvaises pratiques et de matériel végétal tout venant.

En outre, la quantité de cerises fraîches est portée à 50 kg par exploitation au lieu de 40 kg pour tenir compte du traitement par la voie humide.

Les chercheurs impliqués dans cette activité sont Dr Yoro Gballou (Agropédologue), Dr Kébé Boubacar Ismaël (Chef de Programme café-cacao), M. Konan Amani (Agronome), M. Légnaté Hyacinthe (Généticien) et M. Yapo Abé Antoine (Généticien).

### **Activité 1.3.2 : Caractérisation des exploitations**

Activité programmée pour le prochain semestre pour les mêmes raisons indiquées au point 1.2.2.

### **Activité 2.1.1 : Collecte de matériel végétal**

Des boutures de café ont été prélevées sur les caféiers dans les exploitations au moment de la collecte des cerises de café pendant l'activité 1.3.1.

### **Activité 2.1.2 : Création de collection de café au champ**

Une pépinière a été mise en place à la station de recherche CNRA de Divo à partir des boutures prélevées dans les exploitations.

## **4.2- Composante 2 : Caractérisation de la qualité du café**

### **Activités 3.1.1 et 3.1.3 : Formation de chercheurs en Europe**

Des contacts sont à prendre avec le CIRAD à Montpellier pour la formation des chercheurs de l'OIAC/RECA et du CNRA aux techniques d'analyses chimiques, statistiques, de dégustation et de biométrie à partir du deuxième trimestre 2006.

### **Activité 3.2.1 : Collecte de cerises fraîches de café dans les exploitations**

Après la détermination des critères, des missions ont été effectuées du 26 octobre au 22 décembre 2005 dans les terroirs d'Abengourou, d'Aboisso et de Divo/Gagnoa pour la sélection des villages, des exploitations et la collecte de cerises fraîches dans les plantations de café. Au total, 9 villages et 27 exploitations ont été visités. Compte tenu de la situation sociopolitique, les travaux dans le terroir de Man n'ont pas été réalisés.

Les échantillons de café ont été traités par voie sèche et par voie humide à la station de recherche du CNRA de Divo.

## **4.3- Composante 3 : Supervision, Gestion et Coordination du projet**

Plusieurs contacts ont été initiés par l'OIAC/RECA, notamment avec le CNRA pour la mise en œuvre du projet. Une convention de mise en œuvre a été signée en septembre 2004.

Après l'organisation de l'atelier de lancement du projet les 23 et 24 juin 2005, des courriers ont été envoyés aux acteurs de la filière identifiés pendant l'atelier pour la constitution du Comité de pilotage du projet. Huit représentants sur 11 ont été désignés par leurs organismes. Ce sont, les ministères de l'Agriculture, du Commerce et de la Recherche Scientifique, l'ARCC, le FRC, le CNRA, l'ANAPROCI et l'ANADER.

A partir de la nomination du Coordonnateur par le CNRA en octobre 2005, la réhabilitation du centre de dégustation a été réalisée par l'OIAC/RECA ainsi que l'achat de 4 ordinateurs dont un portable, de 2 télécopieurs et d'une vidéo projecteur. L'achat de 2 véhicules a été également initié mais la proposition de mise à disposition d'un véhicule en provenance du Rwanda n'a pas permis d'acheter ces véhicules.

Enfin, le Coordonnateur en collaboration avec l'OIAC/RECA, a élaboré le programme d'activités et le budget de la première année. Des réunions techniques ont également eu lieu pour l'état d'avancement des activités, le rapport financier la préparation des termes de référence et la sélection de deux personnes ressource pour le centre de dégustation OIAC/RECA.

A noter que la première année du projet va du 01 octobre 2005 au 30 septembre 2006.

#### **4.4- Activités du prochain semestre**

- Poursuite du séchage des cerises de café à la station de recherche du CNRA à Divo puis décorticage et conditionnement des échantillons de café,
- Installation du Comité de pilotage du projet,
- Formation des chercheurs de l'OIAC/RECA et du CNRA à Montpellier,
- Réalisation des activités portant sur l'enquête sur les variétés cultivées et la caractérisation des exploitations,
- Acquisition de matériels et d'équipements de laboratoires,
- Démarrage de la caractérisation de la qualité du café et de la dégustation après la formation et la standardisation des méthodes à Montpellier.

#### **4.5- Conclusion**

Il s'est écoulé une période creuse entre la date de lancement du projet et le démarrage effectif des activités en raison de la mise en place de la coordination. Malgré le retard dans l'acquisition des véhicules du projet, les premières activités ont pu être faites grâce au dispositif existant au niveau du CNRA.