

Emock Ruhigira
— Rapport

AD
25P

1979

Composition de la délégation:

- MM. RUHIGIRA Enoch : Directeur de l'Office des Cafés (OCIR CAFE)
Chef de délégation.
- BAGILEMANA Jean : Chef de Service de la Production Caféière a.i
Membre de la délégation.

A. Objets de la mission

Lors de l'Assemblée Générale de l'Organisation Interafricaine du Café (OIAF) tenue à Kinshasa (Zaïre) en 1977, il a été décidé que pour dynamiser l'organisation, le Secrétariat de l'OIAF devait organiser toute une série de séminaires dont un sur la qualité du café vert.

Du 26 mars au 1 Avril 1979 s'est tenue à Londres ce séminaire sur la qualité du café vert. Des exposés sur la politique de qualité du café vert dans certains pays producteurs ont été faits. Le Rwanda devait exposer également et le texte de l'exposé se trouve en annexe (annexe I).

Des représentants des pays importateurs étaient également présents pour donner leurs points de vue sur la qualité du café vert.

Ce séminaire a donné l'occasion aux pays membres de l'OIAF de mieux saisir les problèmes de la qualité telle qu'elle est pratiquée par d'autres pays producteurs ou telle qu'elle est conçue dans les pays importateurs.

A Gènes se tenait le 4ème Salon International du Café (4è SIC). Dans le cadre de la promotion de notre café il était utile d'y aller pour rencontrer et discuter avec les importateurs et torréfacteurs de café les problèmes que peut poser la commercialisation de notre café.

B. Exposés des délégués des pays exportateurs sur la politique de qualité du café vert dans leurs pays respectifs.

B.1 Exposé du délégué de la Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, le Café occupe près de 350.000 exploitants et occupe 1.285.000 ha représentant 50% des surfaces exploitées.

La politique de qualité vise essentiellement la promotion de leur café dans divers marchés et même les plus exigeants.

Il existe un décret-loi stipulant les règles de conditionnement des cafés à l'exportation mais l'orateur n'a pas donné les détails de ce décret.

L'organisation de la production et la commercialisation du café passe par différents organismes:

- L'IFCC (Institut Français du Café et Cacao) s'occupe de la recherche et son dernier succès porte sur l'Arabusta, hybride du Robusta et de l'Arabica.
- L'OMPR (Office National de la Promotion Rurale) qui forme les coopératives de paysans et les encadre.
- La SATMACI (Société d'Assistance Technique pour la Modernisation Agricole en Côte d'Ivoire) encadre les paysans et vulgarise le matériel agricole à haut rendement, les nouvelles techniques culturales, distribue les engrais et les insecticides.
- BNDA (Banque Nationale de Développement Agricole) est le principal bailleur des fonds du monde rural.

La proposition des pays producteurs semble être la nôtre ici au Rwanda car nous avons seulement 2 grades commerciaux importants:

- Café Arabica Rwanda Standard en abrégé STD
- Café Arabica Rwanda Ordinary en abrégé ORD

qui représentent plus de 90% de la production.

- Le 4^e Salon International du Café à Gènes:

Au cours de ce Salon nous avons pu avoir des discussions intéressantes avec certains importateurs qui nous ont permis de mieux comprendre les problèmes que peut poser la commercialisation de notre café. Les différentes réponses que nous avons eues aux questions posées ainsi que notre réflexion sur la façon de commercialiser notre café se trouvent résumées dans ce rapport au point D.

Neus vous en souhaitons bonne réception et vous prions d'agréer, Excellence Monsieur le Président, l'assurance de notre très haute considération.

LE DIRECTEUR DE L'OFFICE
DES CAFES

Enoch RUHIGIRA.-



C.I.:- Monsieur le Ministre des
Affaires Etrangères et de la
Coopération

KIGALI

- Monsieur le Ministre de l'Agriculture
et de l'Elevage

KIGALI

- Monsieur le Ministre des Finances

KIGALI

- Monsieur le Ministre de l'Economie et
du Commerce

KIGALI

- Monsieur le Président du Conseil
d'Administration de l'OCIR CAFE

KIGALI

- La Caisse de Stabilisation est responsable du contrôle de la qualité du café vert mais également du café cerises aux postes d'achat.

La Côte d'Ivoire essaie d'améliorer la qualité de son café:

- par une sélection des variétés résistantes aux aléas et ayant des grains d'une grande valeur à la tasse avec un corps et un goût franc et neutre.
- par un traitement régulier des aléas (insectes)
- par la récolte soignée des graines bien mûres
- par un séchage soigné des cerises (évitant le séchage sur terre battue) jusqu'à 15% d'humidité.
- par un contrôle très strict de la Caisse au niveau des centres de collecte et des centres de commercialisation et à l'entrée des usines.
- par installation des usines nouvelles de décorticage et par un triage colorimétrique des fèves (on évite ainsi des fèves décolorées).
- par un chargement adéquat dans les navires en évitant le plus possible les avaries.

Classification du café en Côte d'Ivoire est fonction du nombre de défauts et de la granulométrie des graines.

On entend par défaut d'un lot de café la dépréciation matérialisée par des chiffres (+ 300 grs) qu'on attribue à un échantillon moyen pris sur ce lot en fonction du nombre de fèves puantes, noires, ratatinées, brisées ... ou de matière étrangère que comprend cet échantillon.

Ex. Au Rwanda : une fève puante dans un échantillon moyen = 10 défauts
une fève noire dans un échantillon moyen = 1 défaut
une fève brisée dans un échantillon moyen = 1 défaut.

B2. Exposé du délégué de la République du Zaïre

- Le Zaïre produit deux types de café - le café Robusta dans les régions de l'Equateur, de Bandundu, du Bas-Zaïre et la superficie de culture est estimée à 190.000 ha - le café Arabica cultivé dans les régions de haute altitude du Kivu et Ituri ...
- Pour s'occuper de la production, du conditionnement et de la commercialisation du café, les autorités zaïroises viennent de créer un Office : Office Zaïrois du Café en abrégé "OZACAF" en remplacement de l'Office National du Café "ONC". Cet Office est chargé d'encadrer les planteurs de caféiers, de leur fournir du matériel agricole et produits phytosanitaires, de contrôler la qualité et le conditionnement du café, d'agréer et de contrôler les exportateurs de café.
- La classification du café au Zaïre n'est pas fonction du nombre de défauts comme dans beaucoup d'autres pays mais - de l'aspect en vert
 - de la granulométrie
 - de l'aspect en torréfié
 - du goût de la liqueur.

On distingue pour les robustas 16 types ou grades et 9 pour les arabicas.

Nous pouvons constater ici que cette classification est fort longue et difficile à comprendre.

Le délégué zaïrois a indiqué que certains marchés préfèrent tel ou tel type de café et que l'Office essaie de maintenir la qualité constante des types pour pouvoir les imposer aux acheteurs. C'est là une tâche difficile quand on dispose d'une multitude de types.

B3. Exposé du délégué du Rwanda

Le texte intégral de l'exposé se trouve à l'annexe I.

B4. Exposé du délégué de la Tanzanie

Le café occupe une place privilégiée dans les recettes de devises en Tanzanie, il apporte à lui seul 41% des recettes et occupe 250.000 familles.

La production annuelle de café marchand est de ± 54.000 tonnes dont 75% sont de l'Arabica lavé, 5% de l'Arabica non lavé et 20% du Robusta.

La Tanzanie attache une grande importance à la qualité du café car elle constitue le principal facteur pour vendre leur café à des prix forts intéressants.

Contrairement à beaucoup d'autres pays les règles de production, de classification et de conditionnement du café ne font pas l'objet d'un décret-loi ou d'un arrêté quelconque mais se trouvent sous forme de directives du Coffee Authority of Tanzania (CAT) en consultation avec le ministère de l'agriculture.

L'organisation de la production et de la commercialisation du café appartient au CAT. Le CAT utilise les semences produits par la station de recherche sur le café de Iyamungu ou par ses sous-stations.

Les variétés utilisées sont: - Bourbon type N39 (on a la variété Bourbon au Rwanda également)

- Kent

La Tanzanie pour encourager les agriculteurs à produire un café de bonne qualité paie des prix différents suivant la qualité des cerises apportées aux centres de dé-pulpage et procède au traitement de dé-pulpage et de fermentation séparés de ces cerises.

La classification du café en Tanzanie est fonction de différents facteurs:

- a) pour le café complètement lavé (75% de la production totale) la classification tient compte des caractéristiques physiques des grains, poids, grosseur mais également des qualités de la liqueur en tasse et en combinant tous ces éléments on obtient 17 classes.
- b) pour les cafés non lavés (25% de la production) la classification tient compte de la granulométrie et du nombre de défauts.

Le délégué tanzanien a regretté qu'actuellement la différence des prix de différentes qualités de leur café est minime et a recommandé la solidarité des pays producteurs pour pouvoir valoriser leurs efforts de production de café de qualité.

B5. Exposé du délégué de l'Ethiopie

L'Ethiopie espère en fournissant un café de très bonne qualité aux consommateurs obtenir un prix unitaire élevé et payer ainsi un bon prix aux agriculteurs. Ainsi l'Organisme chargé du café et du Thé le CTDMA (The Coffee and Tea Development and Marketing Authority) dispose d'un service de vulgarisation qui conseille les agriculteurs sur les pratiques culturales de traitement, de récolte et de stockage du café et d'un service d'inspection qui contrôle le café avant de le vendre aux enchères d'Addis-Ababa et avant l'embarquement.

Pour promouvoir la qualité de son café l'Ethiopie utilise des variétés de caféier résistantes aux maladies, vulgarise de nouvelles techniques de récolte et de séchage, construit des stocks modernes et de nouvelles stations de lavage.

Il faut noter ici tout comme le Brésil, que l'Ethiopie produit un café dit non lavé, car après la récolte des cerises, elles sont directement séchées et passeront ensuite dans les usines de décorticage pour avoir le café marchand sans passer par le café parche comme il est produit ici au Rwanda par les agriculteurs.

L'Ethiopie voudrait donc faire du café lavé recherché sur certains marchés comme en Allemagne, Japon ... La production actuelle du café lavé est de 6.000 tonnes.

L'Ethiopie étant le berceau du caféier, elle a des forêts de caféiers à l'état naturel et dispose de beaucoup de variétés, c'est pour cette raison que le café produit en Ethiopie est très hétérogène mais résiste assez bien aux maladies.

La classification des cafés en Ethiopie est basée sur leurs origines: Harar, Sidamo, Jimma etc.. et sur le nombre de défauts.

On compte 8 grades dans les caféiers d'Ethiopie dont seulement les 5 premiers peuvent être exportés mais les 3 autres sont destinés à la consommation locale.

La consommation intérieure du café en Ethiopie est importante, elle prend presque la moitié de la production totale qui se chiffre entre 180.000 à 200.000 tonnes.

L'Ethiopie est consciente qu'avec les prix du café qui fluctuent beaucoup il n'est pas facile de connaître la rentabilité d'un café de bonne qualité comme le café lavé chez eux mais le café leur permet de pénétrer certains marchés qui leur étaient traditionnellement fermés.

B6. Exposé du délégué de l'Uganda

Le café joue un rôle important dans l'économie ugandaise et pour cette raison il a été créé un établissement public appelé "Coffee Marketing Board (CMB) pour s'occuper de la commercialisation du café ugandais et garantir sa qualité.

La production du café est sous la supervision des agents du Ministère de l'Agriculture et Forêt.

L'Uganda cultive du café arabica dans les hautes montagnes et surtout à l'Ouest du Pays tandis que le café robusta est cultivé dans les régions basses avec beaucoup de pluies. Une partie du café robusta est traité par voie sèche et l'autre par voie humide (lavage), presque tout l'arabica est traité par voie humide.

La classification des cafés en Uganda tient compte de la nature du traitement des cerises (voie sèche ou humide), de la couleur des grains, de la granulométrie et du nombre de défauts. Pour le café arabica on tient compte de l'origine du café également (café arabica de Busisu etc..).

B7. Exposé du délégué de l'Angola

L'Angola produit essentiellement du café robusta et à 98% du café robusta non lavé.

L'Angola se préoccupe de produire un café de qualité acceptable pour les torréfacteurs en espérant obtenir des prix intéressants de cet effort de qualité. Malheureusement la production d'un café de bonne qualité coûte chère et on n'est pas toujours sûr d'obtenir du bonus de qualité.

Cependant il serait prudent de ne pas baser sa production de café sur des grades bas car au moment de la surproduction la différence entre les meilleurs grades et les bas grades est énorme.

Pour favoriser l'exportation des cafés de qualité avant l'indépendance il était interdit aux exportateurs d'exporter du café en dessous d'un certain grade (Standard). Les meilleurs grades étaient exportés obligatoirement sur certains marchés, les grades les plus bas étaient fortement taxés à la sortie. Cependant le même système reste de rigueur à part que seul un organisme d'état contrôle la qualité et exporte.

Pour promouvoir la qualité du café angolais les agents du Ministère de l'Agriculture conseillent aux agriculteurs la façon de récolte, de séchage du café et de protéger les caféiers contre les maladies surtout contre la "bruche" (Stephanoderes Hampey Fen.).

La classification du café en Angola est fonction du nombre de défauts principalement mais également on tient compte des grains abîmés par les bruches. et du % des impuretés.

La classification granulométrique n'est pas beaucoup utilisée en Angola.

Pour la dénomination commerciale on tient compte de l'origine du café également et certaines origines reçoivent des primes sur le marché mondial.

L'Angola préfère ne pas avoir beaucoup de types ou grades de café car, quand on a une longue liste de grades on risque d'en avoir des petites quantités d'un même grade dont la commercialisation peut être difficile car de tels grades sont particuliers à tel ou tel marché ou à tel ou tel torréfacteur. Il est plus utile d'avoir un grade standard qui englobe le plus possible de café produit dans un pays.

B8. Exposé du Secrétariat sur la qualité des cafés du Brésil et de Colombie

Brésil:

Le Brésil dispose d'un immense territoire avec des sols très variés, il en va également des qualités de café qu'il produit qui sont très spécifiques aux régions dans lesquelles elles sont produites.

Les variétés de caféiers les plus cultivées sont: - Typica (vieille variété qui a l'avantage d'être vigoureuse.

- Bourbon (variété la plus répandue)
- Maragogype (provenant de la mutation de typica)
- Cattura mutante de Bourbon
- Mondo-Novo : nouvelle variété.

La maladie du caféier la plus répandue au Brésil est le scolyte du caféier.

La classification des cafés au Brésil tient compte :

- de l'aspect du grain, de son origine, de son calibre, de sa couleur, de son séchage, du mode de traitement soit par voie humide, soit par voie sèche, de l'examen de l'aspect du grain à la torréfaction et des caractéristiques de la liqueur à la tasse.
- Compte tenu de tous ces critères la classification au Brésil est très longue.

La Colombie:

La Colombie dispose de très bons sols volcaniques mais également les caractéristiques du sol sont très variés (pH etc..).

La Colombie cultive presque les mêmes variétés qu'au Brésil: Typica, Bourbon, Cattura. Les maladies cryptogamiques et les scolytes du café sont les principales maladies qui peuvent altérer la qualité du café.

Le Café colombien est traité principalement par voie humide.

La classification du café en Colombie est fonction du type de traitement (café lavé ou non lavé), de la grosseur du grain (granulométrie) et du nombre de défauts.

Cependant toutes les fèves doivent être classées par grade et triées afin d'éliminer toutes les fèves noires, les brisures, etc..

Cependant des exceptions sont faites pour les grades "Consumo" et "pasillo" destinés à la consommation locale.

- de l'état du café lors de l'embarquement: au moment de l'embarquement le taux d'humidité pourrait avoir changé
- les zones de trafic : plus le transport est long plus les risques d'avaries sont grands
- des saisons ou des conditions atmosphériques : le passage des zones tropicales à des températures basses d'hiver par exemple en Europe pose des problèmes de condensation
- les conditions d'emmagasiner et de transport terrestres en bout de chaîne.

Par suite de ces problèmes les transporteurs maritimes sont entrain d'essayer une nouvelle technique de transport du café par conteneurs.

Les buts recherchés surtout dans la conteneurisation sont:

- la facilité de manutention des marchandises et sa protection
- la suppression des ruptures de charge

un conteneur chargé chez un client x devrait parvenir dans le même état chez le client réceptionnaire.

Actuellement le café de la Côte d'Ivoire exporté sur la France et la Hollande se fait par conteneurs. Probablement que dans un avenir proche tout le café sera transporté par conteneurs.

Cependant la conteneurisation des cafés rend nécessaire une réorganisation de l'ensemble des circuits d'expédition et de réception, les règlements doivent s'ouvrir à cette nouvelle technique.

C6. Conclusions sur les exposés des délégués des pays importateurs

En Europe comme en Amérique du Nord les petits torréfacteurs sont entrain de disparaître, avec eux disparaît la fidélité à certaines origines.

En effet les grands torréfacteurs changent facilement leurs mélanges suivant la conjoncture du marché, en considérant uniquement le prix sans tenir compte de la qualité. Le bonus de qualité a presque disparu. Il y a lieu donc de se demander si les pays producteurs doivent continuer à investir tant d'argent dans la production du café de bonne qualité quand les utilisateurs se moquent de cette qualité. Ensuite cette notion de qualité varie d'un torréfacteur à un autre.

La notion de qualité ne peut pas disparaître non plus car c'est l'élément moteur de la promotion d'une origine mais il y a lieu de surveiller de près ce qu'on dépense pour cette qualité. Ensuite il est inutile d'avoir beaucoup de grades de café actuellement car le différentiel des prix entre les grades est devenu très minime. Il faudrait mieux peut-être produire des cafés standards n'imposant pas beaucoup d'investissements dans le classement.

D. Mission effectuée à Gènes (Italie) pour assister au 4^e Salon International du Café

Au cours de ce séjour à part la visite des stands, nous avons eu des contacts avec des Grands Importateurs de Café qui étaient sur place.

Il était surtout question de savoir s'ils connaissent le café rwandais et s'ils s'intéressaient à l'acheter.

Les contacts ont été menés principalement auprès des Firmes suivantes:

- 1° Bernhard Rothfos de Genève (Suisse) représentée en Italie par BERO ITALIA de Milano
- 2° Imesco d'Italie
- 3° CAPECOM S.A de Genève (Suisse) représentée par Mr. BOZZO de Monaco (Principauté)
- 4° Greenco (Green Coffee Merchants S.A) de Lugano (Italie) travaillant avec Agenzie Generali Caffè S.P.A (A.G.C.)

...../.....

5° Nous avons également eu des contacts avec Mr. Rombouts, torréfacteur belge. Nous posons une série de questions à chaque importateur et nous donnons ci-dessous les réponses que nous avons reçues car elles illustrent les problèmes que pose la commercialisation de notre café, problèmes qu'on ne perçoit pas facilement quand on est au Rwanda.

1° Contact avec Bernhard Rothfos:

Ils sont représentés Italie par la BERO ITALIA de Milan.

A la question de savoir s'ils connaissent le café rwandais, ils nous demandent d'abord si nous sommes une Maison privée ou c'est une vente de l'Etat et demandent s'il y a eu des contacts préalables avec l'Italie et la République Fédérale d'Allemagne.

Il leur est répondu qu'il y a une société mixte : Rwandex qui s'occupe de l'Exportation mais sous la supervision d'un Office de l'Etat qui est l'OCIR CAFE. Néanmoins l'Office peut légalement s'occuper directement de la vente.

- Nous leur demandons à quel type des cafés d'Amérique Centrale (les Centraux) peut-on comparer notre café et si dans les mélanges notre café ne peut pas remplacer un de ces types. C'est difficile, disent-ils, de classer les cafés africains par rapport aux centraux car il y a une différence quant à l'aspect physique et une différence quant au goût. Néanmoins on peut comparer notre café à celui de Honduras Equateur. Pour question de mélanges, il est difficile de trouver le café rwandais toute l'année et les torréfacteurs seraient très embêtés de changer d'une qualité à une autre. Nous sommes un petit producteur et les clients italiens ne connaissent pas le café rwandais à part qu'il y a un torréfacteur de Rome qui essaie le café rwandais: types Standard et Ordinary que la société lui avait vendus.

Le problème c'est de convaincre les torréfacteurs de la qualité du café rwandais.

- Avez-vous des représentations en Afrique ?

Ils ont répondu qu'ils étaient représentés en Côte d'Ivoire, Camérout, Kenya, Angola Tanzanie, Zaïre, Ethiopie, Uganda et que le Rwanda est un petit producteur que leur représentation ne se justifiait pas.

- Y a-t-il une différence de qualité entre les cafés rwandais et les centraux ?

Réponse: c'est une question d'homogénéité de café chez vous. Un type de café ne respecte pas toujours les mêmes critères. Votre café n'est pas uniforme; et à la torréfaction il y a des fèves qui restent blanches alors qu'au Kenya par exemple tout est homogène à la torréfaction. Il y a en plus des grands et de petits grains.

- Pourquoi le café rwandais est-il décôté par rapport aux centraux ?

Réponse: il y a principalement deux raisons:

1) la méthode de vente

2) le traitement du café (lavage).

1) Notre café se vend sous forme descriptive alors le torréfacteur qui ne le connaît pas suffisamment se méfie; il a peur surtout du grain qui a le goût de la pomme de terre, ce goût reste après la mouture alors les ménagères sont mécontentes. Ce goût provient du mauvais stockage après lavage. Cette méfiance entraîne alors la décotation de notre café par les importateurs. Il en est de même des cafés de Honduras, Bolivie et Burundi classés par le négoce dans les autres doux secondaires. Il faut absolument que notre café soit connue avant que le torréfacteur ne se méfie; c'est l'importateur qui doit convaincre le torréfacteur alors il faut avoir beaucoup d'importateurs car si l'on est diversifié,

Réponse: il y a toujours des problèmes de transport mais nous sommes représentés au Zaïre. Nos agents ont des contacts avec les exportateurs et ils parviennent toujours à aplanir ces difficultés.

Notre Directeur au Zaïre Mr. Pozzi réside à Monaco mais il va souvent au Zaïre.

-Comment effectuez-vous des achats ? Est-ce par description ou par échantillon ?

Réponse: Les achats se font par échantillon surtout pour les arabica car ils posent toujours des problèmes au niveau des torréfacteurs.

-Comment faites-vous les contrats de vente et quelles difficultés rencontrez-vous avec les arabica ?

Réponse: La base de nos contrats est le contrat type européen que vous connaissez. Après la vente nous faisons l'échange de contrats sur une quantité donnée avec des conditions particulières s'il y en a. Cependant un simple télex suffit pour confirmer un achat.

Notre siège social est en Suisse, le Bureau Commercial est à Monaco et nous avons des bureaux un peu partout dans le monde par exemple à Londres, au Brésil, au Zaïre

L'échange d'information et de contrats ne pose pas de problèmes.

Le problème avec les arabica est que, comparé aux robustas, ils sont faciles à acheter mais difficiles à vendre tandis les robustas sont difficiles à acheter mais faciles à vendre. S'il y a quelques mauvais grains dans un lot d'arabicas, le mélange du torréfacteur acquiert un goût indésirable tandis que s'il y a quelques mauvais grains dans du Robusta il n'y a pas de problème au goût. car les robustas sont réputés avoir un goût neutre. Pour cette raison les torréfacteurs se méfient des vendeurs d'arabica qu'ils ne connaissent pas bien.

4. Contact avec Greenco (Green Coffee Merchants S.A)

-Connaissez-vous le café rwandais ?

Réponse: nous ne le connaissons pas mais nous aimerions opérer avec vous. Nous vous demandons de nous envoyer des échantillons directement de l'OCIR ou par l'intermédiaire de Drucafé London pour les mettre à la disposition des acheteurs potentiels. Nous connaissons Drew de nom: "Le célèbre inconnu" nous ont-ils déclaré. Nous travaillons avec les bons acheteurs italiens et autres. Nous payons cash sur présentation des documents. Le paiement par lettre de crédit est possible **mais** il revient cher sans pour autant être plus efficace.

5. Contact avec Mr. Rombouts

Dans la matinée du 7/4/79 Mr. Rombouts nous a d'abord parlé des problèmes de l'Industrie Cafetière dans les pays consommateurs européens en relation avec la situation générale du marché au niveau mondial.

Il a parlé d'abord de la situation générale du marché au niveau mondial en la situant à trois niveaux.

- a) Avant le gel
- b) De 1975 - 1978
- c) 1979 et l'avenir

Avant le gel : (gel du 17/18 juillet 1975 au Brésil)

Cette période a été caractérisée par une surproduction due au fait que le Brésil jouait un rôle de régulateur. Le problème majeur des producteurs était alors une garantie des prix minima rentables.

De 1975 - 1978

Pour les producteurs aussi bien que pour les consommateurs, le résultat de gel brésilien fut la hausse des prix.

La soudaine hausse de moyens financiers disponibles a été utilisée dans les pays producteurs d'une manière différente : l'un investit, l'autre gaspille.

Dans d'autres pays les surplus furent dans leur totalité payés aux planteurs ce qui n'était peut-être pas la solution idéale pour l'avenir. Ces planteurs gâtés se retrouvent maintenant avec une baisse de leurs revenus et ont des difficultés à s'adapter à cette situation nouvelle.

En ce qui concerne les pays consommateurs, il est clair que les hausses des matières premières à quelques exceptions près se sont retrouvées dans les prix au consommateur. Ce fut également durant cette période que les mélanges avec de substitués faisaient leur apparition.

Les succédanés de café étaient dans certains pays sujets d'action promotionnelle très importante. Il est normal que dans le moment de hausse il fallait trouver une solution qui satisfasse la clientèle au point de vue prix, mais aujourd'hui dans certains pays la consommation de café s'en ressent assez sérieusement.

En 1977 la consommation de chicorée en Europe passait à 90.000 tonnes. En 1976 elle était de 50.000 tonnes, ce qui représente une hausse de 80% et ce qui est plus grave un poids d'environ de 1,5 millions de sacs. Heureusement on constate actuellement une baisse de l'emploi de ces substitués suite à la compétitivité du prix du café.

1979 et l'avenir

En 1975 c'était le gel, en 1976 la pénurie. Vers la mi-1977 la baisse spectaculaire de la consommation cassait les prix, les disponibilités du café étaient rétablies et l'on notait en 1978 quelques baisses du prix du café, étant donné que les offres quantitatives étaient suffisantes. Les dégâts du gel au Brésil du 13 au 14/8/1978 sont difficiles à déterminer et à juger objectivement. On ne savait pas au Brésil si la récolte théorique était de 21,23 ou 25 millions de sacs et si la destruction était de 1, 3 ou 5 millions de sacs. La conclusion et les dernières estimations de cette récolte sont de 20 à 21 millions de sacs.

Les résultats du gel de 13/14 août 78 nous empêchent de croire que nous allons vers de nouvelles pénuries. Même au contraire, il nous paraît clairement que dans les années à venir l'on peut s'attendre à une hausse importante de la production.

En Colombie la production augmente et la politique de vente agressive de ce pays leur a fait atteindre en 1978 un degré d'exportation record. La moyenne 70/74 était de 6,5 millions de sacs; en 1977, 5,4 ; en 1978, 9 millions de sacs et on s'attend par l'année 1979/80 à un potentiel de 10,5 millions de sacs.

Le Mexique convoite la troisième place sur la liste mondiale des producteurs et prévoit 5,5 millions de sacs pour l'année 1982/83.

En Afrique les plans sont moins clairs mais il est évident que le potentiel y est pratiquement sans limite à condition que les circonstances internes soient favorables.

En 1978 l'offre totale d'exportation était de 50,6 millions de sacs qu'il faut comparer à la moyenne de la période 70-74, une moyenne de 48,4 millions de sacs.

Pour 1979 on prévoit d'abord une offre de 53,6 millions de sacs, le 2/4/79 l'ICO (International Coffee Office) publiait une nouvelle estimation de 58,48 millions de sacs pour l'année caféière 1978/79.

Si l'on tient compte du rétablissement de la production au Brésil et des programmes d'expansion, on peut normalement s'attendre à ce que endéans les trois ans la production

mondiale atteindrait un chiffre de 63 millions de sacs ce qui nous mettrait à nouveau dans une situation de surproduction.

L'orateur a ensuite parlé des problèmes de l'Industrie Caféière dans les Pays consommateurs. Il en a énuméré les plus importants.

1. Une forte augmentation des prix du café torréfié qui entraîne un stockage artificiel à domicile qui est pénalisé par après aussi bien par le prix que par la qualité.

2. Un problème important pour le torréfacteur a été que le gel de 1975 est survenu au moment d'un ralentissement assez important de l'accroissement de l'économie. La crise du pétrole a plus ou moins passé inaperçue pour la torréfaction et ceci suite aux achats accélérés de la clientèle entre août 1975 et mars/avril 1977. Mais vers mi-77 ce fut la débâcle.

3. La baisse de consommation n'a pas été la même dans les différents pays européens. Il est remarquable que par exemple l'Allemagne Fédérale a connu une baisse de consommation très faible et que d'autres pays tels que la Hollande et surtout l'Angleterre ont souffert assez considérablement sous l'influence nocive des prix élevés.

4. Cette diminution de consommation ralentissait les ventes au consommateur, ce qui pour le torréfacteur impliquait une augmentation assez forte de frais au kilo. Pour la Belgique l'augmentation de frais au kilo fut supérieure à 30% entre 1976 et 1977.

5. Le résultat de cette augmentation eut un effet sur la rentabilité des entreprises. Une grande partie des torréfacteurs ont enregistré en 1977 de pertes allant jusqu'à 5% du chiffre d'affaires.

6. Sans aucun doute le plein emploi a été remis en cause dans toutes les industries européennes et surtout dans celle du café.

Les investissements qui ont fortement baissé ont eu pour seul but la diminution du nombre d'ouvriers et employés.

7. Suite à toutes ces instabilités, l'acheteur est devenu de plus en plus prudent.

8. Une des suites des prix élevés fut sans aucun doute la flexibilité du torréfacteur pour ses mélanges. Les importations prouvent que les mélanges ne sont plus tout à fait les mêmes. En général on peut dire que la part de marché en Europe, de la Colombie et partiellement du Brésil ont augmenté et que la part du Mexique, Salvador et du Nicaragua ont baissé assez fortement durant l'année 1978.

En conclusion Mr. Rombouts souhaite que, dans la situation actuelle en Europe, la bataille concurrentielle se situe plus sur la qualité que sur les prix. Il serait tragique de devoir constater que la tasse de café de qualité disparaîtrait parmi les consommateurs fidèles.

L'expérience nous a montré qu'une stabilité de prix équivaut à une stabilité de consommation. Cherchons donc ensemble à trouver un prix rentable pour les producteurs et un prix social ou abordable pour les consommateurs. Car après, Mr. Rombouts nous a tracé quelques lignes sur son expérience propre.

Il faut donner un prix équitable au planteur. Le planteur est conscient de ce qu'il fait; le consommateur se fait une fausse idée en disant que le producteur n'aura rien à faire avec son stock mais il ignore que le planteur peut remplacer son café par autre chose plus rémunératrice.

La qualité c'est pour tout le monde; il faut toujours chercher la qualité physique et la qualité dans la tasse.

En tant que torréfacteur il cherche toujours la qualité mais il y a des torréfacteurs qui torréfient les prix et non la qualité.

- les techniques de conditionnement
- les nouveaux procédés de torréfaction
- la conservation des arômes.

C2. Exposé de Mr.K.Buckley de la Nestle Company Inc.USA sur les exigences de qualité aux Etats-Unis

Aux Etats-Unis contrairement à certains pays européens comme la France et l'Italie le café arabica est plus consommé que le robusta dans les proportions de 2/3 et 1/3 et 40% du café sont consommés sous forme de soluble.

Suite à la flambée des prix en 1976 - 77 la qualité de la tasse de café a diminué aux USA car au lieu qu'1 livre de café donne 60 tasses elle donne 75 tasses mais malheureusement cette tendance est à la baisse suite à la diminution des prix sur le marché.

Outre cette situation générale du marché américain de café, chaque torréfacteur a ses propres exigences qu'ils discutent avec les différentes origines ou les courtiers mais ce sont surtout les qualités à la tasse qui priment. Mais également aux USA il existe un organisme la Food and Drug Administration (FDA) qui contrôle la qualité du matériel entrant dans la chaîne des aliments aux USA notamment le café. Cet organisme a des normes que les importateurs doivent respecter pour importer du café aux USA concernant notamment:

- la présence des matières étrangères dans le café : déjections des animaux (rats), présence des produits chimiques
- les fèves piquées par les insectes.

Tous les contrats de café avec les Etats-Unis sont soumis à la clause de non rejet par la FDA. Cette situation met souvent les exportateurs en difficulté quand il faut réacheminer ce café refusé sur d'autres marchés ou s'ils doivent supporter les frais de réusinage.

Le taux de rejet des cafés par la FDA est de 2%.

Pendant les périodes de 1976 et 1977 où l'offre de café sur le marché était faible les torréfacteurs ont eu tendance à acheter n'importe quoi, l'essentiel étant le prix à payer peu importe la qualité. Il va de soi qu'ils ont modifié souvent leurs mélanges traditionnels de café achetant le café disponible et moins cher sans considérer les origines. Cette situation a évidemment changé quand l'offre continue à s'améliorer comme le prévoient certaines statistiques, l'exigence de la qualité par les torréfacteurs va revenir et les primes de qualité devenir plus substantielles. Mr.Buckley a conseillé aux pays africains de voir de près les problèmes de qualité surtout du côté des robustas car c'est là l'avenir des cafés africains face à la compétition des cafés américains et indonésiens.

C3. Exposé de Mr.Bonomé sur les exigences de qualité en Italie

Sous la pression des milieux professionnels du café une loi est sortie en 1973 régissant les aspects hygiéno-sanitaires du café importé en Italie. Cette loi prévoyait les limites en poids des impuretés et des imperfections admises pour le café vert. Elle prévoyait également que les pays producteurs devaient envoyer un certificat de qualité accompagnant le café attestant que le café répondait aux exigences de qualité en Italie. A défaut du certificat le café arrivé en Italie devrait faire l'objet d'analyses qui permettraient d'en constater la conformité aux conditions exigées.

Avec cette loi les importations de café triage en Italie ne sont plus admises. Pour accélérer les procédures de dédouanement un appel a été lancé aux pays producteurs de faire accompagner leur café importé en Italie de ce certificat. Concernant les importations de différentes origines en Italie le café brésilien a dominé le marché Italien jusqu'en 1974. Après la gelée la proportion du café brésilien a diminué laissant la place au café robusta qui, en 1978 prend plus de la moitié du café importé en Italie. L'Italie importe surtout du robusta du Zaïre apprécié pour sa crème sur une tasse d'expresso. Ce changement dans les habitudes d'importation a été facilité par les grands torréfacteurs (l'Italie compte 1750 torréfacteurs) torréfiant essentiellement pour la consommation familiale (68% de la consommation totale en Italie) qui ont préféré prendre en considération le prix du café plutôt que sa qualité. Généralement les petits torréfacteurs tiennent à leurs mélanges et ne changent pas facilement les origines.

C4. Exposé de Mr. Rault sur les exigences de qualité en France

Avant les indépendances des anciennes colonies françaises il existait une réglementation similaire des qualités de café pour l'exportation dans ces colonies et les qualités de café à l'importation en France.

Après l'indépendance cette réglementation est tombée en désuétude.

En 1965 est sorti un nouveau décret définissant les caractéristiques des cafés verts pouvant être importés en France. Ce décret s'est avéré être très rigoureux (exemple maximum de défauts admis: 120) et avait été proposé pour être discuté au niveau du marché commun.

L'application de ce décret est devenu difficile car dans le cadre du marché commun la circulation des marchandises devenait libre et il était devenu facile d'importer en France du café torréfié ou soluble car l'examen de défauts devenait difficile.

En France les torréfacteurs apprécient la qualité d'un café à la tasse également.

Malheureusement le marché français est essentiellement robusta (2/3) alors que la pratique de dégustation n'existe pas dans la plupart des pays exportateurs de robusta. Les torréfacteurs français redoutent la fève puante, le Stinker, n'aiment pas les défauts de nature à nuire à la régularité d'une opération de torréfaction et sont moins sévères quant à la présence de brisures ou petites fèves dans un lot dans la mesure où ça n'affecte pas le goût du café.

C5. Exposé de Monsieur Janjuan sur le transport maritime du café

Le transport maritime du café présente certains risques et le café peut s'abîmer. Les avaries survenues au cours de ce transport maritime constituent souvent des litiges insolubles car il est souvent difficile de prouver la responsabilité des transporteurs même si un échantillon a été prélevé au départ du bateau.

Les causes des avaries sont multiples surtout quand on utilise les navires conventinels:

- moisissures par suite de mouille par entrée d'eau dans les cales
- échauffements de la masse par fermentation des sacs chargés dans de mauvaises conditions atmosphériques
- contamination par odeur de diverses natures provenant parfois des marchandises arriérées dans d'autres compartiments que ceux réservés au café.

Le transport du café en mer dépend de plusieurs facteurs:

- du type de café : le robusta se transporte facilement, l'arabica pose de problèmes de changement de couleur, de fermentation etc...

EXPOSE SUR LA QUALITE DU CAFE VERT AU RWANDA

I. INTRODUCTION

Au Rwanda nous avons les grades de café arabica suivants:

- 1° Arabica Rwanda Fullywashed
- 2° Arabica Rwanda Superior
- 3° Arabica Rwanda Standard
- 4° Arabica Rwanda Ordinary
- 5° Arabica Rwanda Hors-Type
- 6° Arabica Rwanda Ungraded
- 7° Arabica Rwanda Triage.

Ces types de café se placent et se vendent sur le marché différemment. Notre objectif principal est d'augmenter les proportions de café du type Superior et du type Standard plus demandés sur le marché. Pour ce faire nous devons organiser et améliorer les conditions de production, d'usinage et préserver la qualité de notre café par un conditionnement, un stockage adéquat.

La production du café Fullywashed nous semble chère et nous ne sommes pas encore convaincus de sa rentabilité. Cependant les expériences continuent en vue de mettre au point les conditions technologiques et économiques d'une production de café complètement fermenté et lavé.

Cette politique de qualité est définie par le Gouvernement et l'exécution appartient au Ministère de l'Agriculture appuyé par deux Offices: l'ISAR et OCIR CAFE.

L'ISAR est un Institut de Recherches qui est responsable de la sélection et de la production des semences, ainsi que de toute recherche intéressant la caféiculture.

L'OCIR CAFE est responsable de tous les travaux phytotechniques de la caféiculture: création des pépinières, vulgarisation caféicole (taille, paillis, désinsectisation), installation des centres de dépulpage etc... et de l'organisation de la commercialisation du café.

Une partie de l'encadrement agricole relève du Ministère de l'Agriculture, l'autre de l'OCIR CAFE et la répartition dans le pays correspond à la structure administrative du pays, c'est à dire le pays est subdivisé en 10 préfectures, elles mêmes divisées en communes, celles-ci en secteurs et ces derniers en cellules. Ainsi il existe un agronome de Préfecture, de Commune, de Secteur et des moniteurs agricoles dans les différentes cellules.

Pour financer tous ces travaux:

L'ISAR reçoit des subsides de l'ETAT, mais l'OCIR CAFE peut subsidier l'ISAR également pour certaines recherches spécifiques du café.

L'OCIR CAFE perçoit une taxe rémunératoire sur chaque Kg de café exporté et le Ministère de l'Agriculture reçoit sa part du budget national.

Il est évident qu'un tel programme ne va pas sans poser des problèmes dont les principaux sont:

- insuffisance du personnel qualifié
- insuffisance du matériel et produits agricoles
- insuffisance voire l'absence de formation de certains planteurs et leurs habitudes souvent lentes à modifier.

La solution de ces problèmes réside à augmenter les moyens financiers. C'est ainsi que l'OCIR CAFE a préparé un projet à soumettre au financement extérieur pour pouvoir mieux

répondre aux désirs du Gouvernement en matière de production en quantité et en qualité du café.

Les perspectives d'avenir de la politique de qualité

Les perspectives d'avenir pour l'augmentation de la production et l'amélioration de la qualité consistent dans:

- l'intensification de la culture du café dans les zones écologiquement favorables et suppression de vieilles plantations des zones impropres;
- multiplication des centres de dépulpage: le dépulpage effectué artisanalement par les agriculteurs augmente le pourcentage des brisures et triage
- implantation d'usines de traitement des cerises là où les plantations sont groupées (paysannats) dans la mesure où elles sont économiques
- implantation d'usine de fabrication des produits phytosanitaires pour disposer d'insecticides à temps et en quantité suffisante
- formation du personnel d'encadrement, agronomes, moniteurs agricoles, mécaniciens ...
- éducation des planteurs pour leur inculquer les méthodes adéquates de culture et de traitement du café.

II. LA QUALITE DANS LE CIRCUIT DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION INTERNE

Les facteurs énumérés ci-dessous n'ont pas le même impact sur la qualité, les uns ont des effets directs, les autres des effets indirects, peut-être qu'une discussion scientifique pourrait donner les principaux facteurs qui influencent la qualité.

A. Production

1° Génétique

Le café cultivé au Rwanda est surtout de l'espèce arabica, Coffea Arabica L.

Mais on trouve également quelques plantations de robusta. Les vieilles plantations sont peuplées de la variété Mibilizi. Depuis quelques années nous diffusons des variétés de meilleur rendement, tels que Jackson 2/1257 et Bourbon Mayaguez BM/139 et BM/71. S'il est vrai que les qualités organoleptiques peuvent varier d'une variété à une autre, le critère de rendement reste très important à l'intérieur d'une même espèce et la résistance aux maladies.

2° Technique culturales

Nous avons vu plus haut qu'il s'agit d'exploitations familiales. Celles-ci sont disséminées dans le pays au gré des planteurs. Chaque planteur choisit le site, prépare le terrain par les travaux de piquetage, trouaison, fumure, labour. De sa part l'OCIR CAFE installe les germoirs et pépinières et fournit les plants au moment opportun. Sous la conduite des moniteurs agricoles ou des agronomes, les planteurs s'occupent alors de l'entretien de leurs cultures: paillis, fumure, taille, désinsectisation - influence sur la granulométrie et densité des graines.

3° Traitement des aléas

Chaque année l'Office des Cafés procède à des tests permettant d'évaluer l'évolution des insectes déprédateurs du caféier, spécialement l'antestiopsis et le stephanoderes. Il fournit alors l'insecticide nécessaire aux planteurs qui procèdent eux-mêmes en groupe à la désinsectisation de leurs champs respectifs. L'Office effectue la désinsectisation au moyen de poudreuses mécaniques là où l'infrastructure routière le permet par exemple dans les paysannats où les caféiers sont installés le long des pistes. Très important car non seulement ça influence beaucoup le

.../...

rendement mais altération de goût, brisures etc....

4° Technique de la récolte

La récolte est effectuée à la main au cours d'un ou deux passages par semaine: une bonne récolte consiste dans le choix de cerises bien mûres c'est à dire rouge vif en évitant de cueillir les cerises immatures c'est à dire vertes, oranges, jaunes, ou trop mûres (rouges violacées voire noires). Une éducation des agriculteurs est importante de ce côté là car l'état des cerises à la récolte influence beaucoup les qualités de la liqueur du café.

5° Traitement technologique

Notre café est traité par voie humide et le planteur est invité à dépulper le produit de sa cueillette le jour même ou au plus tard le lendemain matin et d'utiliser dans la mesure du possible les dépulpeuses mises à sa disposition par l'Office des Cafés. Chaque centre de dépulpage est pourvu d'un bac de lavage.

Un bon lavage consiste à éliminer complètement le mucilage et les fèves flottantes et c'est la technique que nos cadres s'évertuent à vulgariser chez les planteurs.

6° Conditions de stockage et de transport

Comme il s'agit du produit de petites plantations familiales il n'existe pas chez le planteur un dépôt destiné uniquement au café. On demande seulement au planteur de stocker le café sec à l'abri de l'humidité, de ne pas le mélanger avec le café imparfaitement sec

B. Commercialisation interne

Chaque année au mois d'avril le Ministère ayant le commerce dans ses attributions proclame l'ouverture de la campagne café, le prix minimum garanti au producteur ainsi que les points de vente du café, généralement les centres commerciaux et certains centres de négoce.

Pour acheter le café parche, les commerçants doivent disposer d'une licence appropriée et de dépôts convenables pour le stockage du café.

Bien que l'ouverture de la campagne soit proclamée généralement au mois d'avril, il appartient aux Préfets de Préfectures de juger du moment opportun pour délivrer les licences d'achat car au début de la campagne, il y a des régions du pays où les pluies sont encore abondantes entraînant ainsi les difficultés de séchage.

C'est donc le Préfet, épaulé par l'Agronome de Préfecture qui doit apprécier que le café produit dans sa préfecture est suffisamment sec, humidité maximum 12%. Les commerçants revendent leur café parche aux usiniers/exportateurs (il existe actuellement trois usines dans le pays dont deux appartiennent à la Société Exportatrice, RWANDEX, et une troisième traitant le café pour la même société moyennant commission).

L'Office des Cafés confectionne un tableau de calcul de prix du café déterminant la rémunération de chacun des opérateurs intervenant dans le circuit de commercialisation tant interne qu'externe. Ainsi les commerçants délivrant le café aux usines connaissent leur marge bénéficiaire. Le café ne restant pas longtemps aux mains des intermédiaires, il n'y a pas de danger d'altération de qualité, mais il faut être vigilant sur la teneur en humidité au moment où le commerçant rend son café à l'usine.

Une surveillance sur le marché s'effectue également pour voir si les agriculteurs vendent ou si les commerçants achètent du café humide ou moisi (café teneur en H₂O sup. à 12% refusé).

III. LA QUALITE DANS LE CIRCUIT DE COMMERCIALISATION EXTERNE

A. Pour la partie A, de ce chapitre nous vous renvoyons à l'Arrêté Présidentiel n°01/75 du 28 avril 1975 que l'exportateur est tenu d'observer strictement sous peine de voir son café refusé à l'exportation en cas de non respect de l'un ou de l'autre point.

B. Désinsectisation

Il n'y a pas de désinsectisation de café marchand car ce dernier, de récolte récente est exempt d'insectes. Quelques fumigations de lots comme échantillons sont opérées au port de transit.

C. Comment concilier les impératifs de la politique commerciale avec les exigences de la politique de qualité ?

Les responsables du conditionnement, de la manutention et du transport, doivent toujours avoir présentes à l'esprit les exigences des acheteurs et veiller ainsi à ce que la qualité réponde toujours aux goûts de ces derniers.

C'est ainsi que dans la mesure du possible les sacs endommagés sont toujours remplacés au moment opportun surtout quand le sinistre est constaté avant l'exportation ou l'embarquement. Ensuite la politique de qualité n'est justifiée que quand elle sert la politique commerciale et pas l'inverse pensons-nous.

D. La qualité lors de la manipulation et du transport du café

Comme pays enclavé, pour sauvegarder la qualité du café dans cette phase nous exigeons du transporteur de bien nettoyer ses camions, de disposer de bâches en nombre suffisant et en bon état pour tenir le café à l'abri des impuretés, de l'eau et de humidité.

Le reconditionnement des sacs endommagés en cours de transport se fait également à Mombasa. C'est le transitaire au port qui s'en occupe et il est rémunéré pour cela.

E. La réception du café à l'arrivée et les litiges nés de la qualité du café

Nous ne connaissons pas de litiges de ce chef jusqu'à présent.

Les méthodes d'arbitrage sont déterminées dans les contrats: arrangement à l'amiable, tel ou tel tribunal compétent...

Il est évident que chacun des segments du circuit peut endosser la responsabilité du sinistre selon qu'il est survenu lorsque le café était à sa charge ou qu'il s'est engagé à l'assurer.

F. Comment la qualité est-elle prise en compte dans la publicité et les actions de promotion ?

Dans nos annonces publicitaires et les actions de promotion à l'occasion des foires et expositions, par exemple nous mettons l'accent sur les qualités aromatiques et surtout gustatives de nos cafés sans énumérer les types ou la classification.

G. Que coûte la qualité est que rapporte-t-elle ?

Au Rwanda nous continuerons de produire pendant longtemps du café semi-lavé car la situation des plantations familiales dispersées ne nous permet pas d'envisager des usines de dépulpage, de fermentation dans des conditions économiques. Nous nous bornerons donc d'essayer d'augmenter le pourcentage des cafés type Superior et Standard.

Les principaux facteurs qui nous permettraient d'arriver à ce résultat seraient:
- une bonne désinsectisation des caféiers pour éviter l'attaque des insectes: comme antestiopsis et stephanoderes.

L'achat d'insecticides revient à l'OCIR à ± 80 millions de FRW sans compter la matériel de désinsectisation qu'on distribue gratuitement aux agriculteurs.

- Une récolte des cerises bien mûres et c'est l'agriculteur qui doit être bien éduqué.
- Le dépulpage rapide des cerises et dans les centres appropriés. Ces centres de dépulpage sont construits par l'OCIR et il essaie d'installer 50 centres chaque année pour une valeur de ± 20 millions sans compter l'entretien des centres existants.
- Le séchage du café dans de bonnes conditions et convenablement et c'est une éducation de l'agriculteur également.

Tout cet effort nous permet d'obtenir les types de café facilement commercialisés sur le marché.

Comme dit dans l'introduction nous allons construire encore deux usines (il en existe deux s/forme de coopératives mais chancellantes) de dépulpage de café cerises pour mettre au point les conditions technologiques et économiques du café complètement lavé pour une valeur de ± 40 millions.