

## Informations Générales

Le café (*Coffea canephora* ou *Coffea arabica*) est considéré comme originaire d'Éthiopie.

### Principaux Pays Producteurs de Café



Source : Statista, 2024 | Relief Day, 2024 | International Coffee Organization, 2023

### PARTIE DES PLANTES DE CAFÉ



## Questions d'actualité



Le règlement de l'Union européenne sur les produits exempts de déforestation (EUDR) exige qu'à partir du 31 décembre 2025, tous les produits de base du café importés ou produits dans l'Union européenne soient exempts de déforestation et de dégradation, de manière vérifiable.

La déforestation due à l'expansion des plantations de café convertit les forêts en terres agricoles, ce qui entraîne une perte de biodiversité et une perturbation des écosystèmes.

Ce phénomène contribue au changement climatique, qui se traduit par une hausse des températures, des précipitations irrégulières et une augmentation des épisodes de parasites et de maladies qui ont un impact sur les systèmes de production de café.



L'agriculture régénératrice a d'abord été introduite dans les plantations de café, c'est pourquoi il existe actuellement de nombreux programmes liés à ce système, y compris l'agroforesterie dans le secteur du café.



Le café est le premier produit agricole issu de cultures pérennes à bénéficier d'un système d'assurance. L'assurance du café est principalement basée sur les questions climatiques.



La demande croissante de cafés de spécialité et de produits durables entraîne la mise en œuvre de systèmes de traçabilité qui permettent de suivre le parcours de la ferme à la tasse.

## La Certification

La certification du café joue un rôle crucial dans la promotion de pratiques durables dans la production de café.



Il existe plusieurs certifications dans l'industrie du café, par exemple 4C, RA, Organic, Fair Trade, ISCC.

## Bonnes Pratiques Agricoles

Parmi les plus de 120 espèces de café, *Coffea arabica* (Arabica) et *Coffea canephora* (Robusta) sont les plus cultivées.



Le café Robusta s'est imposé comme le plus produit dans le monde en raison de la facilité d'entretien des plants.

Le café peut prospérer dans divers environnements, des basses terres aux hautes terres, mais il excelle particulièrement dans les régions montagneuses. Pour le café Robusta, les précipitations idéales sont de l'ordre de 2000 à 2500 mm par an (maximum de trois mois secs).

La densité des arbres pour le café varie entre 1 500 et 2 500 arbres/ha.

La récolte peut commencer dès deux ans après la plantation.

Le matériel de plantation est constitué de plants avec des clones appropriés dans des zones spécifiques.

### Do sage de fengrais :

Plantes immatures : 100-200 g/arbre/an

Plantes matures : 350-1000 g/arbre/an

### Ravageurs et maladies courants (P&D)

- Pyrale du caféier (*Hyponomeus hampei*)
- Pyrale de la tige rouge (*Zuzuarcofioid*)
- Punaise verte du caféier (*Coccus viridis*)
- Rouille des feuilles du caféier (*Hemileia vastatrix*)
- Tache brune (*Cecropora coffeicola*)
- Maladie rose (*Utopia salmonicolor*)

### P&D et mauvaises herbes

sont contrôlés par des pesticides, des herbicides et des méthodes de contrôle biologique (ennemis naturels).

### Rendement potentiel :

jusqu'à 3 500 kg de grains de café verts par hectare et par an.



### Rendement moyen :

- 1 000 kg de grains de café verts/ha/an pour les petits exploitants
- 1 500-2 500 kg de grains de café verts/ha/an pour les exploitations bien entretenues.

## Faits amusants sur le café



Le goût du café est influencé par le sol et l'environnement.

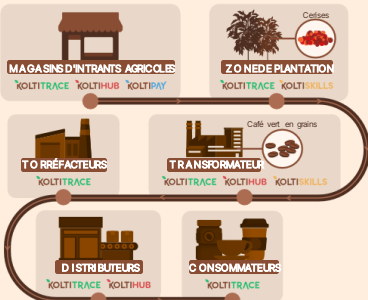


Le café peut servir de désinfectant et d'absorbant d'odeurs efficace.



Le café Arabica a une saveur acide, mais il est plus facile à digérer pour les personnes souffrant de reflux gastrique. En revanche, le Robusta a un goût fort et amer et n'est pas conseillé aux personnes souffrant d'ulcères en raison de sa teneur élevée en caféine.

## Chaîne d'approvisionnement



Le café est récolté sous forme de cerise et transformé en parche et en grains verts. Le traitement du café comprend la récolte, le dépulpage, la fermentation, le lavage, le séchage et le décorticage.

Au cours de ce processus, une partie importante de la masse originale des cerises est perdue, soit environ 1/6 de la masse des cerises de café originales. Avant de pouvoir être dégusté, le café doit être torréfié.