

OFFICE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET  
TECHNIQUE OUTRE - MER

---

LES CAFES DE L'UNION FRANÇAISE VUS  
par les  
IMPORTATEURS des DEUX GRANDS MARCHES METROPOLITAINS  
LE HAVRE et MARSEILLE

par

R. COSTE,  
Chef de Service

(Juin 1956)

LES CAFES DE L'UNION FRANÇAISE  
VUS par les IMPORTATEURS des DEUX GRANDS  
MARCHES METROPOLITAINS : LE HAVRE et MARSEILLE.

-----

Compte-rendu de missions au Havre et à Marseille  
(Mars - Avril 1956).

-----

L'orientation à donner aux programmes de recherches caféières et à celles visant l'amélioration de la production nécessite préalablement le rassemblement d'informations, les plus diverses, dont les plus importantes à la base émanent certainement des milieux professionnels intéressés : producteurs, négociants, agronomes, etc..., et des consommateurs. La connaissance des doléances, des désirs, des uns et des autres, n'implique certes pas qu'il y sera satisfait, mais simplement qu'il en sera tenu compte, dans toute la mesure où cela sera agronomiquement possible et conciliable avec l'intérêt général.

Les consommateurs sont évidemment ceux dont l'avis devrait logiquement prévaloir, car un produit ne s'impose pas ; il doit se plier aux exigences de la clientèle. Ne constate-t-on pas actuellement une certaine désaffection de celle-ci pour l'usage du café, dont la qualité est jugée trop médiocre eu égard au prix de la denrée ?

L'opinion de cette dernière est toutefois difficile à connaître. Il faudrait, pour s'en faire une idée, pratiquer dans tous les milieux sociaux des enquêtes par sondages, à l'exemple de ce qui est réalisé couramment aux Etats-Unis. Il apparaît donc, dans les circonstances actuelles, que l'appréciation de la clientèle ne peut être connue que par le truchement du commerce d'importation, des torréfacteurs et des Sociétés de distribution, qui doivent s'efforcer, les uns par leurs importations, les autres par leurs mélanges et leurs livraisons, de satisfaire ses goûts.

C'est la raison pour laquelle nous avons jugé nécessaire de consulter les milieux commerciaux de la métropole, et plus particulièrement ceux des deux grands ports d'importation de nos cafés : le Havre et Marseille.

Cette petite enquête avait aussi pour buts de faire connaître le nouveau Service spécialisé de l'Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer, les services qu'il est appelé à rendre à la profession et de nouer des relations avec les importateurs, négociants et experts, des deux grands marchés du café.

Ces objectifs ont été pleinement remplis grâce à la grande cordialité de l'accueil qui nous a été réservé et à l'empressement marqué par tous à répondre à nos questions et à éclairer certains problèmes.

Nous ajouterons que les professionnels avec qui nous avons été en contact ont été très favorablement impressionnés par le but de notre mission et les consultations dont ils étaient l'objet.

Je rappellerai que les personnalités et dirigeants de Sociétés suivants, ont été contactés :

LE HAVRE : M. M. Jobin           Président du Syndicat du Commerce des cafés du Havre. Directeur de la Maison P. Jobin et Cie. Importateurs-exportateurs.

M. A.J. Arioux           Président de la Fédération Nationale du Commerce des cafés. verts, Directeur de la Maison A.J. Arioux et Cie : Importateurs.

M. Frémond           Président de la Chambre arbitrale des Cafés.

M. Brindeau           Président du Syndicat des Courtiers en cafés.

M. Nègre            Directeur de l'Ecole technique d'outre-mer.

M. Vanier            Vice-Président du Syndicat du Commerce des cafés du Havre. Directeur de la Maison J. Vanier et Cie. Importateurs.

M. Traumann           Directeur de la Maison Traumann et Cie : Importateurs.

M. Frank Cavanagh   Courtier assermenté.

M. Raoul-Duval        Directeur de la Maison Raoul-Duval et Cie : Importateur (Café et Cacao).

M. Loisel            Fondé de Pouvoir de la Maison P. Jobin.

M. Lambert            Secrétaire général de la Chambre arbitrale des Cafés.

M. Egloff P.           Président, directeur de la Maison Wagner, Importateur.

M. Dujour            Spécialiste en cafés de la Maison Wagner.

M. Binet             de la Société commerciale Interocéanique. Importateur-exportateur.

M. Louis Delamarre   Importateur-exportateur.

M. Edou             Directeur de la Maison D. Ancel et Fils. Importateur.

M. Lehmann            Directeur de la Maison Danon et Cie. Importateurs.

M. J.P. Reinhart     Directeur de la Société d'importation et de Commission.

MARSEILLE : M. Gallo           Président du Syndicat des Importateurs de café de Marseille. Vice-Président de la Fédération Nationale du Commerce des cafés. Directeur de la Maison A. Gallo. Importateur-exportateur.

M. le Président de l'Institut d'outre-mer de Marseille et M. le Colonel Bonnet Délégué général.

M. Limouzin           Président du Syndicat des Torréfacteurs de cafés de Marseille

M. Grosjean           Président de la Chambre d'arbitrage.

M. Fage             Président du Syndicat des Courtiers de Marseille.

M. Digonnet           Président du Syndicat National des Importateurs de thés. Directeur de la Société "Thés de l'Eléphant".

M. Frédière           Vice-Président du Syndicat des importateurs de cafés de Marseille. Négociant-importateur.

M. Poirier            Sous-directeur de la Compagnie Marseillaise de Madagascar.

M. Lourdelet          Chef du Service des achats à la société ci-dessus.

M. Bourdillon         Négociant-importateur.

M. Chabrières         Directeur de la Maison Chabrières et Cie. Importateur-exportateur.

M. Navarre            Compagnie française d'Importation.

M. Bourdély           Directeur du Comptoir commercial André et Cie. Importateurs-exportateurs.

M. Dufay                    Directeur des Comptoirs Dufay - Gigandet. Importateurs.  
                                  Distributeurs.  
 M. Thurion                Courtier en cafés.  
 H. Darras                 Importateur.  
 H. Serris                 Directeur de la Société Guichard - Ferrachon.  
 Société commerciale de l'Océan Indien - Importateurs.  
 Société franco-coloniale. Importateurs.  
 H. Ziegler                Courtier assermenté en cafés.  
 Société d'approvisionnement : Négoce, torréfaction, distribution.

-----  
 GENERALITES.  
 -----

L'accroissement de la production caféière dans les territoires africains de l'Union Française (y compris Madagascar) a eu pour conséquence en métropole, dès avant la dernière guerre, le développement d'une activité commerciale, dans des ports autres que le Havre aux destinées caféières bien affirmées par un long négoce d'importation avec l'Amérique latine (et plus particulièrement le Brésil) et l'Union française. C'est ainsi que si ce port conserve toujours sa primauté, avec la réception de plus de 53 % (1955) des tonnages arrivant en Métropole, des quantités importantes, en provenance surtout de l'Union française, sont déchargées à Marseille, à Bordeaux et même à Dunkerque.

Marseille a reçu en 1955, 28 % des cafés destinés à la France (48 000 T.), mais la proportion des cafés de l'Union française est, par rapport au Havre, inversée.

Le tableau ci-après, rapporte quelques chiffres très récents de l'activité de ces ports dans le commerce des cafés.

Tableau I.  
 Répartition par ports des importations  
 de cafés en provenance de l'Union Française et de l'Etranger  
 (1955).

	LE HAVRE	MARSEILLE	BORDEAUX	DUNKERQUE
Territoires d'Outre-Mer	53 563 T. (47%)	41 305 T. (36 %)	18 075 T. (16 %)	1 375 T (1%)
Etranger	36 246 (64%)	6 685 (12 %)	4 238 ( 7 %)	9 510 (17%)
Totaux	89 809 T.	47 990 T.	22 313 T.	10 885 T.
Pourcentages	(53%)	(28 %)	(13 %)	(6 %)

Le Havre, cité ravagée par la dernière guerre, a repris peu à peu ses activités traditionnelles et retrouvé, surtout depuis l'ouverture de son nouveau marché à terme (novembre 1954), sa place de principal centre du négoce des cafés de la métropole. Cependant, une part importante de ses activités, représentée par le commerce de réexportation en Europe de cafés étrangers, interdit par l'Office des changes, n'a pu encore reprendre.

La place du Havre, tant par la variété de ses importations étrangères, s'ajoutant à celles des cafés de l'Union française, que par la profonde connaissance des milieux spécialisés sur les cafés de toutes origines, présente un intérêt évident pour l'étude des problèmes qui intéressent notre Service.

Cette constatation n'enlève rien à l'intérêt que présentent les milieux professionnels de Marseille. Mais ce grand marché, surtout spécialisé dans les cafés africains et malgaches, offre pas la diversité des provenances qu'on rencontre au Havre. Par contre, et par le fait même de cette orientation d'activité, la consultation du négoce marseillais est particulièrement instructive sur les cafés, dits "coloniaux".

Le développement du commerce des cafés dans les quatre ports cités, répond aussi, il faut le préciser, à une préoccupation d'ordre économique : la diminution des frais intérieurs de transport entre le port récepteur et la région d'utilisation. Aujourd'hui, en principe, le Havre, pourvoit au ravitaillement des régions Ouest, Parisienne et Est ; Dunkerque, ravitaille le Nord ; Marseille tout le Sud, (Sud-est et Sud-ouest) et la région lyonnaise ; Bordeaux pourvoit aux besoins du Sud-ouest.

---

ETUDE SUCCINCTE DE LA PRODUCTION CAFÉIÈRE  
DE L'UNION FRANÇAISE

-----

Toute étude de la production caféière de l'Union française qui se placerait aujourd'hui exclusivement sur le plan national n'aurait aucune valeur. C'est dans le cadre de la production et de la consommation mondiale qu'il faut, tout d'abord, la "situer".

Aussi bien, en rappellerons-nous très brièvement les traits essentiels :

LA PRODUCTION MONDIALE :

a - En Amérique, tant au Brésil que chez les autres producteurs du Sud-Amérique (notamment la Colombie), et du Centre-Amérique, la production exportable est, dans l'ensemble, en net accroissement depuis dix ans.

La progression la plus spectaculaire est enregistrée au Brésil qui, si les gelées n'avaient causé des dégâts en 1953, aurait pu récolter 1 200 000 t., mais qui n'en a pas moins produit 840 000 t. (contre 816 000 la campagne précédente) ; les prévisions pour la campagne en cours portent sur une production exportable supérieure à 1.100 000 de tonnes (plus de 700 000 t. ont déjà été exportées de juillet 1955 à février 1956).

Celles de la Colombie, du Mexique, du Nicaragua, sont, toutes proportions gardées, non moins importantes.

En bref, le continent américain s'est, en quelques années, avancé à plus de 1 600 000 t. en 1955 et l'on prévoit plus de 1 700 000 t. pour 1956, avec une tendance à l'augmentation les années suivantes.

b - En Afrique, la marche ascendante de la production s'est traduite, ces dernières années, par une succession de chiffres records. On en jugera par les indications suivantes : (tableau II et III).

Tableau II

Les exportations de l'Afrique depuis vingt ans (1935-1955)

Années	Tonnages	Pourcentage de la production mondiale	Années	Tonnages	Pourcentage de la production mondiale
1935	112 000	6,8 %	1946	216 000	12,8 %
1936	148 000	8,3 %	1947	244 000	13,9 %
1937	126 000	8,2 %	1948	261 000	13,6 %
1938	160 000	8,8 %	1949	255 000	12,4 %
1939	155 000	9,1 %	1950	280 000	16,0 %
1940	128 000	8,9 %	1951	320 000	16,8 %
1941	146 000	11,5 %	1952	315 000	16,4 %
1942	138 000	12,8 %	1953	334 000	16,0 %
1943	162 000	11,9 %	1954	350 000	20,0 %
1944	182 000	11,9 %	1955	426 000	21,8 %
1945	209 000	12,8 %			

Tableau III

Progression de la production caféière en Afrique. (1938-1955).

	1938	1954	1955
Kenya	17 400	10 900	17 500
Uganda	14 200	32 300	76 500
Tanganyika	13 900	19 700	17 800
Côte d'Ivoire	14 000	94 000	84 800
Madagascar	41 200	38 000	47 800
Cameroun	4 300	10 000	13 900
Guinée française	300	7 300	9 400
A.E.F.	2 200	4 400	3 400
Togo	300	4 200	3 800
Dahomey	100	700	900
Angola	16 600	43 700	55 500 (1)
Congo belge	19 500	34 000	45 000 (1)
Ethiopie	12 000	37 600	40 000 (1)
Divers	3 300	13 700	15 700 (1)
Totaux	159 300	350 500	432 000 (2)
Pourcentage de la production mondiale	8,8 %	17,0 %	2 1,6 % (2)

(1) - Prévisions, chiffres officiels non publiés encore.

(2) - Chiffres estimatifs.

Le potentiel actuel africain, gonflé rapidement par le stimulant des hauts cours de la denrée, en 1950-1954, permet d'escompter une production de 550 à 600 000 t. en 1960, ce qui équivaut à une augmentation de 30 % environ, au cours des quatre prochaines années.

Les points d'accroissement les plus marquants, sont la Côte d'Ivoire, l'Angola, l'Uganda et l'Ethiopie.

c - En Asie et en Océanie, par contre, on enregistre un recul très sensible de la production, dû, particulièrement aux événements d'Indonésie (50 000 t. contre 100 000 en 1938) et à l'auto-consommation indienne (exportations 2/3 000 t. contre 20 000 t. il y a dix ans). On notera toutefois que la production indonésienne renaît rapidement et que les tonnages livrés sur le marché augmentent d'année en année.

Au total, donc, on ne saurait être taxé de pessimisme (1) en prévoyant que la production mondiale exportable de cafés s'élèvera bientôt à 2 400 000 / 2 500 000 t. l'an, contre à peine 2 000 000 t. actuellement.

Cette prévision prend toute sa valeur si on la confronte avec les possibilités d'absorption du marché mondial. Les voici :

#### LA CONSOMMATION MONDIALE :

Amérique. Le principal marché d'importation, les Etats-Unis, dont la consommation record a atteint 21 065 000 sacs, (1 264 000 t.) en 1953, connaît depuis deux ans une désaffection pour le café, conséquence des prix trop élevés de la denrée (94 à 96 cents la livre de Santos 4, en mars 1954, sur le marché de New-York, contre 55 à 62 cents, de 1950 à 1953). En 1954, la consommation a accusé une baisse de 20 % avec seulement 17 000 000 sacs (1 020 000 t.), partiellement compensée par un relèvement à 19 600 000 sacs en 1955 (1 076 000 t.). La même constatation est faite pour le Canada.

En ajoutant les importations de divers états sud-américains, on obtient un total d'environ 1 175 000 t. pour le continent.

En Europe, par contre, la consommation enregistre de nouveaux progrès chaque année. Il est vrai que le taux de celle-ci était tombé très bas après le dernier conflit mondial.

Voici quel est le rythme de sa progression :

Tableau IV

Les importations totales de café en Europe.

Années	Tonnages importés	Pourcentage de la consommation mondiale.
1938	755 100	42,1 %
1951	500 100	35,0 %
1952	568 000	39,0 %
1953	603 800	30,0 %
1954	622 100	30,0 %
1955	685 500	-

(1) - Ce qualificatif est bien celui qu'il faut employer dans la conjoncture actuelle



Une analyse détaillée révélerait que certaines des nations les plus éprouvées par la dernière guerre n'ont pas encore retrouvé leur potentiel de consommation. C'est le cas, indépendamment de notre pays (étudié plus loin), de l'Allemagne, de la Hollande, etc... D'autres, par contre, ont accru leur taux de consommation. C'est le cas de l'Italie, dont le chiffre a doublé, de la Grande-Bretagne (augmentation de 50 % sur un tonnage faible), de la Norvège.

Les économistes s'accordent cependant pour admettre que la consommation de l'Europe, compte tenu de l'accroissement démographique, devrait actuellement atteindre 800 000 t.

En Asie et en Océanie, enfin, la consommation de café, pourtant de très faible importance avant-guerre, est encore en large retrait.

Au total, la consommation représente au maximum 1 900 000 t. actuellement.

La confrontation des chiffres de production avec ces derniers, met en évidence, sinon un léger excès/ou une sous-consommation de production, du moins un équilibre fort précaire.

La situation pourrait cependant être considérée sans trop d'inquiétude.

Il en est tout autrement si on l'examine sous l'angle du potentiel mondial de production, susceptible, nous l'avons vu plus haut, d'élever celle-ci à 2 400 000 / 2 500 000 t., au cours de la prochaine période quadriennale et aussi de la reconstitution de stocks brésiliens importants (650 000 t. au 1-3-56).

La question qui se pose est de savoir si une augmentation corrélative de la consommation permettra de résorber cet important excédent. Cela d'autant plus que, sous l'angle de la qualité, la part de plus en plus importante dans cet accroissement prise par les cafés africains (Robusta, Kouilou, etc) ajoutera à la complexité de la situation.

Il ne semble pas, a priori, que la consommation mondiale soit susceptible d'augmenter de 25 à 30 %, aussi rapidement, même en spéculant sur l'ouverture de nouveaux débouchés, en Europe orientale et en U.R.S.S., et sur un élargissement de la clientèle en Europe.

La baisse des cours du café devrait provoquer un renforcement du courant d'utilisation. Mais si cette hypothèse (sur laquelle certains spéculent pour conserver leur sérénité) se réalisait, suffirait-il au rétablissement de l'équilibre ? On peut en douter, étant donné l'importance de l'écart à combler.

Les organismes américains qui traitent de ces grandes questions économiques ne cachent d'ailleurs pas leur inquiétude et l'idée de conclure un accord international, lancée dernièrement, pour éviter une nouvelle chute des cours, découle de cette préoccupation.

LA PRODUCTION CAFÉIÈRE DANS L'UNION FRANÇAISE ET LA CONSOMMATION NATIONALE.

La production.

La production de l'Union française est en pleine extension depuis dix ans. Une accélération du mouvement s'est même produite durant la période des hauts cours, 1950 - 1954, et a notablement élevé le potentiel de production des territoires africains, et plus particulièrement de la Côte d'Ivoire.

Comparativement à 1938 la situation se présente ainsi (tableau V).

Tableau V  
Extension de la production caféière dans l'Union française  
(1938 - 1955).

Territoires	Année 1938	Année 1955
Côte d'Ivoire	14 000 t.	84 800 t.
Madagascar	41 200	47 800
Cameroun	4 200	13 900
Guinée	280	9 300
Togo	350	3 800
A.E.F.	2 200	3 400
Nouvelle-Calédonie	1 750	1 450
Dahomey	120	930
Nouvelles-Hébrides	600	450
Océanie	70	170
Guadeloupe	320	-
Indochine	420	-
	65 710 t.	166 000 t.

Cette production a donc augmenté de 250 % depuis 1938.

Le potentiel de production laisse prévoir une récolte exportable de l'ordre de 250 000 t. en 1960, dont 60 % proviendront de la Côte d'Ivoire.

Sa composition spécifique est actuellement la suivante, approximativement :

C. canephora (Robusta - Kouilou)	163 000 t., soit 98,5 %
C. arabica	3 000 t., soit 1,5 %

Au cours des années prochaines, la proportion des Arabica s'amenuisera encore, étant donné que l'accroissement de la production est uniquement représenté par des C. canephora.

La consommation.

Au regard de cette situation, si nous examinons quels sont les besoins, en quantité et qualité, de la consommation française, nous constatons que celle-ci croît régulièrement depuis 1946 et s'approche maintenant du taux de 1938, (186 000 t.), avec 179 000 t. en 1955. Mais, en réalité, la population française s'étant accrue de deux

millions/d'habitants, la consommation sur la base d'utilisation d'avant-guerre, devrait dépasser 200 000 t.

Au point de vue des origines botaniques, on constate que les cafés étrangers, des Arabica pour la plupart, occupent une place de moins en moins importante dans les arrivages. C'est ainsi que pour 65 % de cafés de cette espèce en 1938 (dont 85 000 t. brésiliens), on n'en comptait plus que 42 % en 1953 (dont 65 000 t. brésiliens), 40 % en 1954 (50 000 t. brésiliens) et 39 % en 1955 (dont 43 000 t. brésiliens).

Voici, dans le tableau ci-après (tableau VI), l'origine des arrivages de cafés en métropole, en 1955 (175 000 t.), pour une consommation de 179 000 t. (selon les statistiques d'acquittement douanières) :

Tableau VI

Répartition, par origine, des cafés importés en France (1955)

A - UNION FRANÇAISE :			
Côte d'Ivoire	61 384	Guadeloupe	198
Madagascar	32 288	Tahiti	142
Cameroun	10 976	Nouvelles-Hébrides	63
Guinée	4 482	Divers	45
A.E.F.	2 114		
Togo	2 071	Total	115 316
Nouvelle-Calédonie	1 349		115 316
Dahomey	204		
B - ETRANGER :			
Brésil	42 280	Angola	787
Haïti	3 667	Mexique	487
Venezuela	1 278	Costa Rica	60
Colombie	1 172	Kenya	30
Congo belge	1 185	Salvador	18
Equateur	1 154	Divers	5 280
Moka	1 003		
Indonésie	963	Total	59 364
			59 364
			174 680

Le regroupement approximatif de ces importations par espèces botaniques donne les indications suivantes (tableau VII).

Tableau VII

Origine botanique des cafés importés en métropole (1955)

Nature botanique	Pays d'origine	Tonnages	Pourcentages
C. canephora	Union française	113 000 t.	64 %
	Brésil	43 000 t.	24 %
C. arabica	Colombie et Centre- Amérique et divers.	17 000 t.	11 %
	Union française (Cameroun, Nouvelle- Calédonie).	2 000 t.	1 %
		<u>175 000 t.</u>	<u>100 %</u>

On note que la métropole n'a importé en 1955, que 115 000 t. (sur 166 000 t.) de cafés produits par l'Union française, le complément étant essentiellement représenté par des apports d'Arabica, surtout brésiliens. On pourrait s'étonner de cette situation si elle ne s'expliquait d'une part, par la nécessité d'incorporer dans les mélanges à base de Canephora, une proportion (d'ailleurs variable) d'Arabica qui améliore la qualité de l'ensemble, d'autre part, et plus particulièrement pour le Brésil, par l'obligation commerciale qui nous est faite par ce pays, en contre-partie, de fournitures sidérurgiques destinées à son équipement industriel, d'acheter un certain quota de café ( 50 000 t. en 1954 et en 1955 ).

Il faut bien admettre que la qualité intrinsèque des Arabica est supérieure à celle des Canephora, si l'on exclut, bien entendu, les bas grades brésiliens et certaines origines (Victoria, Rio), dont la qualité leur est alors nettement inférieure. L'incorporation de ces cafés apporte aux Canephora l'arome qui leur fait malheureusement défaut et améliore notablement "la tasse".

C'est pourquoi il apparaît indispensable à de nombreux négociants et torréfacteurs que les arrivages d'Arabica étrangers soient poursuivis, cela malgré l'accroissement de la production, de l'Union française, afin de faciliter l'écoulement de cette dernière.

Et enfin, les importations d'Arabica de choix (Colombie, Centre-Amérique) se justifient par la nécessité d'offrir sur le marché des mélanges de cafés fins de grande classe (que nos territoires, rappelons-le, ne produisent qu'en quantités minimales) pour satisfaire les besoins d'une clientèle de gourmets.

En bref, et pour résumer, on constate que :

a - compte tenu de la nécessité d'entretenir des échanges commerciaux avec le Brésil, et d'autres pays de l'Amérique latine, d'une part, de l'utilité d'améliorer la qualité des mélanges à base de Canephora par l'incorporation d'Arabica de choix d'autre part, il ne peut être envisagé d'exclure toute importation étrangère de cafés à l'exception, certes, des qualités inférieures ou analogues à celles de notre produc-

tion qui sont rigoureusement à proscrire.

b - la position ci-dessus fait apparaître, en 1955, un excédant de la production nationale sur nos besoins de l'ordre de 50 000 t., composé exclusivement de Canephora.

c - les prochaines années cet excédent augmentera rapidement et atteindra vraisemblablement 120 à 130 000 t., en 1960.

Cette situation fait donc d'emblée entrer notre pays au rang des pays exportateurs de cafés et pose un problème nouveau, celui de la recherche de débouchés.

Quelles sont nos possibilités dans ce domaine ? Nous examinerons rapidement celles que nous offrent :

a - l'augmentation de la consommation intérieure.

b - les exportations sur l'Etranger.

La consommation intérieure devrait augmenter.

Nous avons écrit plus haut que, compte tenu du potentiel démographique national, la consommation intérieure devrait au moins atteindre 200 000 t.; il s'en faut de plus de 20 000 t. Les raisons qui sont invoquées pour cette sous-consommation sont les suivantes, que nous examinerons successivement :

1 - Le prix du café est trop élevé ;

2 - Sa qualité laisse à désirer.

Le prix du café est-il trop élevé ?

Le coût de café a subi de grandes fluctuations depuis quatre ans. Sur le marché de New-York, le Santos 4 qui, de 1950 à 1953 cotait 55 à 60 cents la livre (420 à 480 Fr le kg), est monté au plus haut, en Mars 1954 à 96 cents (740 Fr). Cette hausse eût pour conséquence une réduction importante de la consommation aux Etats-Unis et une diminution du volume des achats qui obligèrent le gouvernement brésilien à réviser sa politique du soutien. Le prix minimum de 87 cents la livre fut abaissé à 64 cents, par une dévaluation monétaire et cette opération engendra un mouvement général de repli qui abaissèrent les prix au taux de 52 à 56 cents. La répercussion sur les marchés mondiaux fut sévère puisque, par exemple, nos Robusta courant, Côte d'Ivoire, qui valaient 520 Fr CFA le kg, fin mars 1954, au Havre, ne sont actuellement négociés qu'à 290/295 Fr ~~Et~~ qu'une politique de soutien a dû être instituée d'urgence au début de l'année pour soutenir l'économie de nos territoires producteurs.

Si le prix élevé de la marchandise a constitué un frein à l'augmentation de la consommation intérieure on peut penser que la baisse très importante enregistrée depuis plusieurs mois aura l'action inverse. Ce n'est pourtant vrai que dans une certaine mesure, car une partie de la population, particulièrement dans les milieux ruraux, déshabituée de l'usage du café pendant les années d'occupation, est restée consommatrice de succédanés, notamment d'orge torréfié ou de chicorée (cette dernière très bon marché). En outre, le café n'est pas connu ou peu apprécié des jeunes couches de la population qui, pendant les années de guerre, n'ont pu prendre l'habitude d'en consommer ou n'ont connu que des succédanés.

Peut-on considérer que les prix actuels de la denrée sont susceptibles d'encourager cet accroissement souhaitable de la consommation ? Autrement dit, l'opinion générale que le café est trop cher est-elle justifiée ? Quelques chiffres éclaireront ce point.

En décembre 1938, le Santos "good average" se négociait, au Havre, aux environs de 240 Fr les 50 kg, ~~et~~ qui "en acquitté", équivalait à environ 620 Fr les 50 kg. A la même époque les Robusta - Kouilou de Madagascar ou d'A.O.F. valaient environ 590 / 600 Fr les 50 kg, soit 12 Fr le kg. Actuellement, ces mêmes cafés sont vendus 80 à 90 Fr CFA sur leur place d'origine et offerts en métropole 285 à 295 Fr le kg, entrepôt, soit à la parité, acquitté, 435 Fr le kg. Le coefficient d'augmentation est donc x 36, par rapport à décembre 1938. En d'autres termes, l'indice, supposé de 100 à cette époque, s'est élevé à 3 600 en 1956. En ce qui concerne les cafés étrangers, le Santos 4, par exemple, dont le cours entrepôt le Havre se situe aux environs de 460/470 Fr le kg, soit environ 700 Fr le kg en acquitté, accuse un coefficient d'augmentation, par rapport à 1938 x 58 (5 800).

Les mélanges de qualité moyenne comportant 1/3 d'Arabica et 2/3 de Canephora, le prix moyen du café vert, s'établit aux environs de 520 Fr le kg, droits acquittés, avec un coefficient moyen d'augmentation : x 43 (4 300).

Si l'on compare celui-ci au coefficient moyen officiel de hausse des produits alimentaires, aujourd'hui x 22 (exactement 21,92 en mars 1956) on constate que le café a subi une hausse d'une importance double.

Il est intéressant de savoir maintenant si les prix à la production ont été affectés des mêmes coefficients de hausse. Il ne le semble pas si l'on sait que la valeur mercuriale des cafés était fixée officiellement en A.O.F. et en A.E.F. aux environs de 6,50/7,50 Fr le kg, (6,78 en A.E.F.) nu bascule, port d'exportation, en 1938/1939. Aux cours actuels le coefficient de majorations par rapport à cette période est seulement de 25 et correspond sensiblement au taux de hausse admis officiellement pour les produits alimentaires entrant dans le calcul de l'indice.

L'analyse des prix met <sup>par contre,</sup> en évidence l'accroissement considérable des charges fiscales.

Voici la comparaison de celles-ci, en 1938 et en 1956 :

Droits et taxes à l'arrivée aux 100 kg.

A. Cafés de l'Union française.

1 - <u>1938</u>	Taxe de consommation	180	Fr
	Taxe coloniale	10	
	Taxe de statistique	p.m.	
	Taxe d'importation 8 % ad val. (s/base 500 Fr)	40	
	Total	<u>230</u>	Fr
2 - <u>1956</u>	Taxe intérieure de consommation	2 250	
	Timbre douanier 2 %	250	
	Taxe unique (T.V.A.)	12 000	
	Taxe sur emballage (25 % sur valeur emballage)	50	
	Taxe phytosanitaire 5,75 %	190	
	Total	<u>14 640</u>	Fr

Pour les cafés étrangers, la comparaison est la suivante :

1 - <u>1938</u>	(Tarif minimum)		
	Taxe de consommation	180	fr
	Taxe coloniale	10	
	Taxe de statistiques 2 %	87	
	Taxe d'importation 8 %	72	
	Droits de douane (341 fr les 100 kg)	<u>341</u>	
	Total	<u>690</u>	fr
2 - <u>1956</u>	Taxe de consommation	2 250	
	Timbre douanier 2 % sur droits et taxes	420	
	Taxe unique (T.V.A.)	12 000	
	Taxe sur emballage (12 % sur le jute)	20	
	Taxe phytosanitaire 5,75 ‰	300	
	Droits de douane 20 % ad val. (base 40 000)	<u>8 000</u>	
	Total	<u>22 990</u>	fr

Le coefficient d'accroissement des charges fiscales supportées à l'arrivée des cafés en métropole, est donc par rapport à 1938 = 1, de 64 pour les origines de l'Union Française, et de 38 pour les origines étrangères.

La différence entre ces taux reflète un lourd accroissement de la fiscalité supportée par le produit à l'importation, comparée à la situation d'avant-guerre.

*Commission de Plan, au Ministère de l'Économie et des Finances, La Président de la Fédération Nationale des producteurs de café de l'Union Française*  
ce chiffre aussi les coefficients d'augmentation des éléments de prix FOB au prix CAF, en France :

Fret	x 17,8
Débarquement et transit	x 25
Assurances	x 106
Courtage et Commission	x 49,6
Financement	x 48,5
Freinte	x 48,8

(Avril 1954)

Il s'ajoute à ces charges des droits de sortie perçus dans chaque territoire de l'Union française, alors qu'aucune taxation de ce genre n'était pratiquée avant-guerre (sauf au Cameroun).

C'est ainsi qu'actuellement, en A.O.F., les taux de ceux-ci varient, selon le classement, entre 9 et 15 % ad valorem et qu'ils sont de 10 % ad valorem à Madagascar (tous calculés sur une valeur mercoriale fixée par arrêté).

L'incidence de ces droits représente actuellement, et en moyenne, environ 20 000 F.M. par tonne.

Au total donc, les cafés de l'Union française sont grevés d'approximativement 17 000 fr de droits, taxes aux 100 kg, entre la production et le stade "acquitté" en métropole, ce qui représente près de 40 % de la valeur actuelle du produit rendu à ce point de son circuit commercial.

*in "Kardis Coloniaux", N° 495, 7 mai 1955, p. 1182.*

La juxtaposition des prix moyens de café torréfié à la consommation (le kg) en 1938, 20 à 22 Fr et en 1956 : 700/900 Fr, soit un coefficient de hausse de prix de 40, fait apparaître aussi, ou une lourde charge d'imposition des circuits commerciaux ou bien une mauvaise organisation de ceux-ci, peut-être les deux.

Quoi qu'il soit, les cours actuels du café à la production sont en correspondance avec l'élévation du taux des denrées alimentaires enregistré depuis 1938. On ne saurait donc incriminer les exigences des producteurs qui, d'ailleurs en Union française, sont tributaires des cotations du marché de New-York. Il ne résulte pas moins de cette étude, très succincte, qu'en raison des charges qu'il supporte, le prix du café est particulièrement élevé, comparativement à celui des autres denrées de grande consommation.

L'opinion selon laquelle ce prix est un frein à la consommation paraît <sup>donc</sup> bien fondée.

#### La qualité des cafés vendus en France est-elle satisfaisante ?

Avant - guerre le consommateur français était habitué aux cafés brésiliens qui, dans les types courants de Santos, constituaient la base des mélanges, même les plus ordinaires. Ceux-ci cédaient la place à des cafés gragés colombiens ou du Centre-Amérique dans les mélanges fins. A la veille du dernier conflit la production de l'Union française atteignait 60 000 t. et le marché métropolitain recevait des tonnages croissants de Robusta, Kouilou, Indénié, dont l'utilisation, par substitution progressive avec Arabica brésilien dans les mélanges, causait ~~de~~ certaines inquiétudes pour l'avenir aux importateurs et torréfacteurs. Le goût de la clientèle s'adapterait-il à ces cafés et quel point marquerait la limite de leur utilisation possible dans les mélanges sans nuire à la vente ? La question était sérieusement débattue et les avis fort divers.

Les privations des années d'occupation et l'usage de succédanés ont apporté une solution satisfaisante pour l'Union française, à ces préoccupations. Le consommateur, empressé de retrouver l'usage de son "vrai café" a, dès que les relations outre-mer, ont repris, accepté sans difficulté des mélanges où les C. canephora occupaient une large place.

Ces dernières années cependant, la proportion des cafés de cette espèce par augmentations successives dans les mélanges, est arrivée à atteindre les deux tiers, en moyenne. Mais surtout, la qualité de ces cafés s'est très sensiblement abaissée. Les livraisons de la Côte d'Ivoire notamment, avant qu'intervienne l'arrêté du 9 Janvier 1956, limitant le nombre de grains noirs, et les protestations qu'elles ont provoqué, sont un témoignage suffisant pour qu'il soit nécessaire pour le prouver de faire appel aux statistiques du Service de Contrôle du Conditionnement.

La qualité "à la tasse" s'en est évidemment fortement ressentie et il n'est pas étonnant qu'on ait constaté une certaine désaffection de la clientèle, même de celle qui lui était jusqu'alors la plus fidèle, et ~~un~~ peu d'empressément de la part de la jeune génération pour devenir consommateur de café.

On objectera, avec raison d'ailleurs, que la masse des consommateurs semble avoir perdu toute faculté d'apprécier un café de qualité et qu'elle se satisfait de mélanges exclusivement composés de C. canephora. C'est exact. Les mélanges de qualité ordinaire vendus, notamment dans le sud et le sud-est de la France, ne contiennent aucun grain



d'Arabica (et bien peu dans la région parisienne). Il ne peut d'ailleurs, en être autrement, étant donné la sévère compétition qui existe entre les torréfacteurs et l'élévation de prix qu'entraîne automatiquement l'incorporation de cafés Arabica, ne serait-ce que d'un Santos sans mérites particuliers.

Cette constatation n'interdit cependant pas de croire qu'il existe une catégorie de consommateurs, même dans la classe la moins privilégiée, qui ne serait pas insensible à une amélioration de la qualité, si celle-ci n'entraînait pas de dépense supplémentaire ou un débours minime. Il est certain que le plaisir de déguster une tasse de bon café est générateur d'un accroissement de consommation.

La conclusion à tirer de cet état de choses est que probablement les obstacles à une consommation plus élevée de café en France sont d'abord, le prix trop élevé du produit et, dans une mesure moindre, sa qualité qui, d'une façon générale, laisse à désirer pour la clientèle courante.

L'abaissement très désirable du prix de vente au détail est subordonné surtout à un allègement de la fiscalité qui grève lourdement les cafés de l'Union française, peut-être à une meilleure organisation des circuits commerciaux.

Il est probable qu'une détaxation sensible des cafés, se répercutant totalement sur le prix de vente au détail, provoquerait une augmentation de consommation sans diminution globale corrélative des perceptions fiscales. L'économie des territoires producteurs bénéficierait pour la plus large part d'une telle mesure.

Cette idée peut paraître fantaisiste au moment où l'Etat cherche fiévreusement des ressources nouvelles pour faire face à d'impérieuses dépenses. Si l'on y réfléchit on ne peut cependant manquer de penser, devant la charge de nos excédents et les larges perspectives d'accroissement de production des prochaines années, qu'il serait logique d'exploiter d'abord et au maximum les possibilités de la consommation nationale, et nous savons qu'il existe une très appréciable marge, avant d'encourager l'exportation sur l'Etranger par des mesures diverses, souvent onéreuses (comme la ristourne de 12 % ad valorem) ou par le jeu d'obligations draconiennes (jumelage).

#### Les exportations de l'Union française sur l'Etranger.

Pendant longtemps l'Amérique tropicale a systématiquement voulu ignorer l'existence d'une production africaine de cafés, autres que l'Arabica. Seuls, probablement, les Centres de Recherches brésiliens avaient constitué une collection des arbustes producteurs, *C. canephora* et autres, aux fins d'études et d'hybridations éventuelles. L'opinion prévalente était que seuls les cafés produits par l'espèce *C. arabica* étaient valables pour la consommation et que, partant, la clientèle européenne ne pouvait échapper aux pays producteurs du Nouveau Monde.

Les faits, et surtout l'expansion considérable de la caféiculture en Afrique, depuis dix ans, ont démenti cette croyance et amené, peut-être un peu tard, le Brésil à réviser sa position et à admettre la possibilité d'une concurrence avec la production africaine, non seulement sur les marchés européens mais, d'une façon plus générale, sur les marchés mondiaux. Effectivement, les Etats-Unis ont récemment découvert les mérites des Robusta et Kouilou pour la fabrication des cafés solubles, extraits, etc. et sont devenus importateurs de ces cafés à des conditions plus avantageuses que les origines brésiliennes.

La situation a, on le constate, beaucoup évolué en peu de temps et mérite qu'on s'y arrête pour examiner les perspectives qui nous sont offertes sur les grandes places étrangères pour le placement de nos excédents.

Les premières exportations de Robusta aux Etats-Unis datent de 1950 ; elles furent réalisées à titre d'essais dans le cadre des affaires de "clearing" et ne portèrent que sur 2 400 t. Quelques expéditions eurent lieu les années suivantes, d'importance variable mais toutes inférieures à 2 000 t. Ce n'est qu'en 1954 et l'année dernière que l'Union française a chargé d'importants tonnages à destination d'outre-Atlantique avec 16 500 t. environ la première année et 19 000 la seconde. L'origine de ces cafés était la suivante (tableau VIII).

Tableau VIII

Exportations de cafés C. canephora de l'Union française  
aux Etats-Unis (1954-1955)

Origine	1954	1955
A.O.F. (Côte d'Ivoire)	13 940 t.	10 239 t.
Cameroun	46	336
Madagascar	2 580	8 417
Total	16 566 t.	18 992 t.

Si nous recherchons maintenant quels sont nos concurrents africains en C. canephora sur le marché américain, nous trouvons principalement l'Angola, l'Ouganda et le Congo belge. Voici (tableau IX) les chiffres qu'accusent les statistiques :

Tableau IX

Exportations de cafés africains C. canephora aux U.S.A.  
et le Canada.

	1951	1952	1953	1954	1955
Angola	20 100	25 100	36 900	29 600	32 000
Ouganda	11 800	13 300	8 900	12 500	26 000 (1)
Congo belge	9 900	15 800	12 400	10 100	20 000 (1)
Union française	260	2 300	180	16 600	19 000
Divers (Liberia, Guinée portugaise, Mozambique, etc..)	1 600	3 700	2 100	1 200	-
Totaux	<u>43 660</u>	<u>60 200</u>	<u>70 480</u>	<u>70 000</u>	<u>97 000(1)</u>

(1) - Chiffres donnés sous toutes réserves étant donnés les divergences considérables relevées dans les statistiques publiées.

Quelles possibilités à l'écoulement des cafés africains, autres que C. Arabica, offre l'Europe ? Elles sont encore à peine exploitées. En effet, les principaux importateurs de C. canephora sont, en dehors de la Grande-Bretagne (qui importe ses Ouganda et Tanganyika), de la Belgique et du Portugal (qui importent leurs robusta), l'Italie, les Pays-Bas, la Norvège.

Voici, dans le tableau suivant, les tonnages reçus de ces cafés, au regard des quantités importées de C. arabica.

Tableau X  
Nature des importations de cafés par les principales nations européennes (1954). T.

	C. arabica américain ou africain	C. canephora africain	Total	% de cafés C. canephora
Belgique	30 300 <sup>t</sup>	12 400 <sup>t</sup>	42 700 <sup>t</sup>	29,0
France	60 200	109 800	170 000	65,0
Allemagne Occ <sup>le</sup>	97 550	50	97 600	0,5
Italie	62 000	7 500	69 500	10,7
Pays-Bas	19 800	7 900	27 700	34,5
Norvège	10 700	6 600	17 300	38,0
Portugal	-	8 500	8 500	100,0
Espagne	2 200	5 100	7 300	68,0
Suède	47 750	350	48 100	0,7
Grande-Bretagne	12 600	21 000	33 600	63,4
Suisse	18 200	900	19 100	4,7
Danemark	24 300	-	24 300	-
Autriche	4 800	-	4 800	-
Finlande	28 000	-	28 000	-
	<u>418 400<sup>t</sup></u>	<u>180 100<sup>t</sup></u>	<u>598 500<sup>t</sup></u>	<u>30,0</u> (% pondéré)

La Belgique importe une grande partie des cafés C. canephora du Congo belge. Elle a cependant acheté 1 200 t. à l'Angola et 400 t. au Tanganyika. La Grande-Bretagne a complété ses approvisionnements en cafés Canephora avec 4 800 t. d'Angola. L'Italie achète ses cafés Robusta surtout au Congo belge et en Ouganda. La Hollande importe la majorité de ses Robusta d'Angola ( 6 000 t. en 1955 ). L'Allemagne, pays consommateur de café de qualité, achète actuellement presque exclusivement des C. arabica et constitue l'acheteur le plus important en Europe de cafés fins américains.

L'Italie commence à s'intéresser aux cafés robusta ; les quantités qu'elle réceptionne sont en augmentation.

Le marché européen est loin d'être saturé par les C. canephora qui occupent seulement 30 %, en moyenne, des importations. En fixant le point de saturation, avec beaucoup de mesure, à 50 %, on notera qu'il existera une marge de 20 %, représentant un potentiel d'absorption : 120 000 t. en 1954, 135 000 t. en 1955 et plus de 150 000 t. dans un très proche avenir.

Les possibilités d'absorption sur les nouveaux marchés sont liées d'abord à une meilleure connaissance des C. canephora, ensuite à une qualité satisfaisante pour le prix le plus bas.

Si, sur le marché des Etats-Unis, nous sommes concurrencés par les Angola (Ambriz, notamment) les Ouganda, les Congo belge, les Indonésie, etc..., il en est de même sur les marchés européens et, ici comme là-bas, la qualité et les prix exercent une action déterminante sur les achats.

La qualité a été nettement améliorée en Côte d'Ivoire à la suite de la limitation du nombre des fèves noires. Si elle n'atteint pas, en apparence, celle des Angola ou des Congo belge, à plus grosses fèves, bien calibrées et triées, du moins donne-t-elle intrinsèquement toute satisfaction pour l'usage principal auquel ces cafés sont destinés: la fabrication des solubles. Nous y reviendrons dans le chapitre suivant.

Enfin, il apparaît que de nouveaux marchés européens pourraient être amenés à utiliser les cafés C. canephora si ceux-ci étaient connus. Certaines nations, comme le Danemark, la Finlande, les états de l'Europe orientale, l'Autriche, etc... les ignorent. Une propagande bien faite, notamment à l'occasion des Foires-Expositions, pourrait avoir une influence considérable. Il est intéressant de souligner les initiatives prises dans ce sens par nos voisins belges, que préoccupent les mêmes problèmes, avec l'aide financière du "Pan american Coffee Bureau". Un Fonds de Propagande vient d'être créé, auquel contribuent pour un total de 0,20 f. Belges par kg de café : (1)

l'importateur .....	25 %
le torréfacteur ...	25 %
le P.A.C.B.....	50 %

Aux Etats-Unis, un gigantesque effort de publicité est en voie d'organisation par les soins du "Pan American Coffee Bureau", dont l'objectif est une augmentation de 37 % de la consommation intérieure au cours des ~~deux~~ prochaines années. Il a été proposé, à cet effet, au congrès brésilien, que la taxe de publicité soit majorée de 150 % (25 cents contre 10).

En Grande-Bretagne, une Association en faveur de la publicité pour le café a été récemment constituée. Elle est alimentée par des contributions du Commerce et de l'Industrie du Café et par les groupements de producteurs outre-mer. Le but recherché est, comme aux Etats-Unis et en Belgique, de promouvoir une consommation accrue de café.

Notre position de producteur excédentaire à la recherche de nouveaux débouchés, aussi bien intérieurs qu'extérieurs, ne nous permet pas de rester dans l'expectative si nous voulons, et il le faut, prendre place ou conserver nos positions.

Il est souhaitable que les efforts des négociants-importateurs qui ont engagé, de leur propre initiative, une prospection des nouveaux marchés étrangers, soient appuyés par une judicieuse propagande. L'appel du Président de la Fédération Nationale du Commerce des Cafés verts (2) doit être entendu et il doit y être répondu, malgré le sacrifice financier qu'exigera une action de propagande.

---

(1) - Soit 1.40 f français.

(2) - "Une idée en marche, par A.J. Arioux, in "Café vert", Avril 1956, p. 1.

Il est bien évident qu'un tel effort serait stérile ou peu productif, s'il n'était accompagné de mesures gouvernementales d'assouplissement dans les formalités et les échanges avec l'Etranger, dans le cadre des contingents et des accords multilatéraux, ces dispositions jouant exclusivement pour l'exportation des cafés autres que l'Arabica

Ainsi, se termine la première partie de cet exposé, consacrée à un examen des problèmes économiques posés par la production caféière dans le Monde et plus particulièrement dans l'Union française. L'interpénétration de ceux-ci avec les problèmes techniques, voire sociaux, et leur solidarité, exigeaient qu'une mise au point précède l'étude qui suit.

---

LES CAFES DE L'UNION FRANÇAISE AU HAVRE ET A MARSEILLE.

-----

Nous étudierons successivement :

- a) - les Arabica
- b) - les Canephora
- c) - les Liberica et apparentés
- d) - les Excelsa.

a - Les Arabica

Nous recevons 2 à 3 000 t. par an de café C. arabica, en provenance surtout du Cameroun et de Nouvelle-Calédonie. La Guadeloupe, Madagascar, l'Océanie, envoient des quantités peu importantes. Ces cafés sont tous préparés par la voie humide (cafés gragés) et leur caractère général est une qualité supérieure. Les beaux lots de Cameroun et de Nouméa sont comparables aux meilleures provenances du Centre-Amérique et même à certains cafés colombiens. On sait que la Guadeloupe est un des meilleurs cafés du monde. Cependant sa production a beaucoup décliné au bénéfice de la canne et de la banane, d'une exploitation plus facile et plus lucrative.

Nos Arabica sont toujours utilisés en mélange, dont l'exemple ci-après constitue un type supérieur :

Cameroun (ou Nouméa)	.....	30 % environ
Santos	.....	40 % -
Haïti (ou Guyaquil, etc)	.....	30 % -

On a vu dans la première partie de cette étude que la consommation métropolitaine absorbait environ 60 000 T. l'an d'Arabica, dont 15 000 t. de cafés fins ("milds") originaires d'Haïti, de Colombie, du Venezuela, d'Arabie (Moka), etc.. qui complètent les approvisionnements très insuffisants que nous procurent les territoires d'outremer.

Les importateurs souhaitent vivement recevoir des tonnages plus importants de cafés de cette qualité, en provenance de l'Union française, qui pourraient se substituer à ceux de nombreuses provenances étrangères, de nature plus ou moins équivalente.

Malheureusement, la culture du C. arabica n'est pas susceptible d'être très notablement étendue, en raison des exigences écologiques de l'espèce et des soins qu'elle nécessite. Les échecs enregistrés à Madagascar, au Togo, en Guinée, sont là pour le souligner.

Chez les deux principaux producteurs, le Cameroun et la Nouvelle-Calédonie, les possibilités d'accroissement des superficies sont limitées, dans le premier par la rareté des terres libres (non occupées par les africains ou hors des périmètres mis en réserve), dans le second, par les difficultés de recrutement de la main-d'oeuvre. A Madagascar, des possibilités existent indubitablement sur les terres fertiles des hauts-plateaux et dans l'Ankaisina, mais elles ne sauraient être exploitées en Arabi-

caulture qu'avec beaucoup de mesure (érosion) et dans des limites d'extension et de dispersion qui permettent l'exercice d'un contrôle rigoureux des soins et façon d'entretien apportés par les malgaches. Procéder autrement, c'est-à-dire par distributions massives et incontrôlées de plants, conduirait à une répétition de l'échec initial.

En Guadeloupe, la canne présente de tels avantages sur le caféier que malgré la crise mondiale de suproduction sucrière et la protection apportée aux sucres de nos départements d'outre-mer, une reconversion ne semble pas devoir être envisagée.

En Océanie, par contre, il existerait quelques perspectives d'accroissement d'une production qui se situe actuellement aux environs de 150/200 t. et pourrait atteindre 1 500 t.

En bref, il y a peu d'espoir de voir très notablement augmenter, dans un proche avenir, une production dont le placement en métropole ne poserait aucun problème et aurait même l'avantage de nous affranchir d'importations étrangères.

Ceci n'en fait pas moins apparaître la nécessité de ne rien négliger, partout où l'extension de l'Arabica paraît possible, pour promouvoir cette culture. Les cotations constituent d'ailleurs aussi un encouragement certain, puisque, par exemple, les Cameroun (gragés choix) sont actuellement cotés 620/635 le kg entrepôt le Havre, contre 290/295 pour le Robusta courant. La différence compense, et au-delà, l'écart de rendement entre les deux espèces.

Indépendamment de ce point de vue, l'opinion générale du Commerce d'importation sur les Arabica qu'il reçoit en provenance de l'Union française, est la suivante :

Cameroun : La qualité intrinsèque est satisfaisante dans l'ensemble, Quelques lots cependant divergent et déçoivent à la dégustation, constatation qui n'est pas nouvelle, et dont la cause n'a pu encore être décelée (terroir, préparation, etc?)

Par contre, la qualité apparente (présentation) n'est pas toujours aussi soignée qu'il y a quelques années (défauts de triage). Le type "gragé choix" est devenu rare, ce qui est regrettable étant donné la valorisation que confère ce haut classement. On observe beaucoup de lots manquant d'homogénéité, dont les fèves sont également irrégulières en couleur, souvent roussâtres, peu agréables à l'oeil. Ceux-ci sont dépréciés

Nouvelle-Calédonie : La qualité des Arabica calédoniens est beaucoup plus suivie que celle des Cameroun. La cotation des premiers est d'ailleurs toujours légèrement plus élevée que celle des seconds.

Rien de spécial à signaler sur les arrivages qui donnent toute satisfaction.

Tahiti : Les Arabica de cette provenance sont de qualité très supérieure. Certains lots s'apparentent, "à la tasse" au "Guadeloupe bonifieur".

Madagascar : Les arrivages ont cessé, Les petites quantités encore récoltées sont consommées sur place.

Guadeloupe : La qualité des cafés de cette origine, reçus en métropole en petites quantités, n'a pas diminué et les classe toujours parmi les meilleurs crus

mondiaux.

Pour résumer, les négociants-importateurs regrettent que des quantités plus importantes d'Arabica de choix ne puissent être expédiées car *elles* pourraient, sans difficulté, se substituer à nombre de cafés de provenance étrangère incorporés dans les mélanges fins. Ils soulignent la bonne qualité de l'ensemble des provenances de l'Union française, tout en notant cependant un certain relâchement dans les soins apportés à la présentation de certains lots de "Cameroun", auquel il serait bon de remédier pour conserver la bonne réputation acquise par les lots de cette origine.

#### b - Les Canephora

Nous avons vu plus haut quelle était l'importance dans nos ports des arrivages de cafés Canephora, leurs origines et les perspectives d'accroissement des tonnages que permettait de prévoir le potentiel de production de l'Union française, surtout en Côte d'Ivoire et à Madagascar.

Rappelons que sous la désignation botanique de *C. canephora* sont groupés des caféiers aux formes variées, très polymorphes, mais apparentés par des caractères communs. Ce sont notamment les Robusta (dont des variétés sélectionnées ont été importées en Côte d'Ivoire et à Madagascar), les Kouilou, les Niaouli, les Petits-Indéniés, et un grand nombre de formes ou types qui s'y rattachent, rencontrés à l'état spontané en Afrique tropicale et souvent cultivés (Côte d'Ivoire).

Le grand hétéromorphisme de l'espèce et la présence en plantations, souvent côte à côte, de caféiers très différents morphologiquement, se traduit par une production dont le caractère dominant est l'hétérogénéité granulométrique. Celui-ci était encore plus accusé il y a quelques années en Côte d'Ivoire, lorsque aux formes de *C. canephora* se mêlaient la production des espèces *C. abeokutae* (*C. liberica* ou Gros-Indénié) et *C. excelsa*, disparues avec les ravages de la trachéomycose.

Les cafés Canephora sont généralement utilisés en mélange, en proportions diverses suivant la qualité recherchée, quelquefois aussi à l'état pur. Ils sont aussi employés pour la fabrication des cafés solubles (Aux Etats-Unis ils entrent pour environ 20 % dans la fabrication de ces derniers).

Voici, quelques exemples - type de mélanges courants dans lesquels ils sont incorporés :

1 - Santos (ou Rio)	20/25 %
Kouilou Madagascar	35/40 %
Robusta Côte d'Ivoire	35/40 %
2 - Haïti XX ou XXX	20/25 %
Kouilou Madagascar	35/40 %
Robusta Côte d'Ivoire	35/40 %
3 - Haïti (XX ou XXX)	15/20 %
Santos (ou Rio)	15/20 %
Kouilou Madagascar (ou Robusta Côte d'Ivoire)	60/70 %

Sur les grands marchés des cafés, le classement qualitatif dégressif des Robusta est actuellement sensiblement le suivant :



- 1 - Robusta Angola ou Congo belge
- 2 - Robusta Ouganda
- 3 - Robusta Guinée française, Cameroun et A.E.F.
- 4 - Robusta et Kouilou de Madagascar et du Togo
- 5 - Robusta Côte d'Ivoire et Dahomey.

Les observations concernant ces cafés sont résumées ci-après :

Côte d'Ivoire :

La qualité principale des cafés de la Côte d'Ivoire est d'être de goût absolument neutre, sans amertume. C'est cette qualité qui permet de les employer comme cafés de fond dans les mélanges, sans risquer une modification ou une dénaturation de la saveur qu'apporte à ceux-ci l'incorporation de cafés plus aromatiques : brésiliens, haïtiens, centre-américains.... C'est aussi cette caractéristique, jointe à une teneur élevée en caféine, qui leur assure un débouché pour la fabrication des cafés solubles.

On soulignera l'inutilité de préparer des Robusta par la voie humide : leur valorisation est nulle et certains lots, pour des raisons indéterminées, acquièrent un goût désagréable qui, au contraire, les déprécie.

En ce qui concerne la présentation, on reproche à ces cafés, pour 95 % originaires des plantations appartenant aux Africains, de contenir une proportion de plus en plus importante de fèves de petites dimensions. Il est probable que celles-ci proviennent surtout de plantations âgées, mal entretenues, situées ~~sur~~ des terrains plus ou moins épuisés. C'est en tous cas plus plausible que l'hypothèse d'une dégénérescence des caféières qui a été avancée. L'inconvénient de ces petites fèves, qualifiées de "grenaille", est d'abord qu'elles torréfient mal (trop rapidement), ensuite qu'elles sont en grand nombre évacuées soit pendant ce travail, par aspiration avec les gaz de la combustion, soit en fin d'opération, par aspiration et refoulement, lors du refroidissement du café à la sortie de l'appareil. Dans tous les cas il en résulte une perte. Mais le principal reproche adressé aux cafés de Côte d'Ivoire est l'insuffisance de leur gonflement à la torrédaction. On sait que celle-ci provoque une augmentation de volume des cafés qui varie beaucoup selon les espèces botaniques, leur type commercial, les régions d'origine, la technique de torrédaction, etc... mais dont la moyenne est de 40/50 %. Certains Arabica doublent même de volume. Les cafés de Côte d'Ivoire sont très au-dessous de la moyenne. Or, l'attrait exercé sur l'acheteur par le volume du paquet de la marchandise est bien connu. De telle sorte, qu'à poids égal, le paquet de café de petit volume est délaissé au profit d'un autre jugé plus avantageux. Cette tendance oblige nombre de torrédacteurs à renforcer dans les mélanges la proportion de Santos "bon brûleur".

Ce désavantage n'a aucune importance pour les ventes destinées à la fabrication des solubles, extraits, où seule la parfaite neutralité intervient, ainsi que pour la fabrication des poudres destinées à une clientèle peu exigeante (notamment les Prisuni, l'Armée, les asiatiques de San-Francisco, etc...).

Les observations visant le conditionnement des cafés n'ont été retenues que pour mémoire. Elles sont bien connues :

- a - Manque d'homogénéité des lots ;
- b - Réserve en ce qui concerne les certificats délivrés par le Service de Contrôle du Conditionnement ;

- c - Nécessité pour les lots destinés aux Etats-Unis d'éliminer rigoureusement les matières étrangères, les coques, etc...
- d - La nouvelle réglementation, limitant le nombre de "noirs" a été très favorablement appréciée pour l'exportation.

#### Madagascar

Les cafés Canephora de la Grande Ile sont, au point de vue de leurs qualités organoleptiques, un peu moins appréciés que les "Côte d'Ivoire", car ils sont irréguliers de goût et, d'une façon générale, moins neutres que ces derniers. Un peu d'amertume, une saveur qualifiée de "sauvage", apparaissent "à la tasse" dans nombre de lots.

Par contre, les cafés de cette origine sont, au point de vue des caractères extérieurs, considérés comme largement supérieurs aux "Côte d'Ivoire", tant en ce qui concerne l'homogénéité des lots, la grosseur des fèves, les défauts de triage, etc...

Quant aux torréfacteurs, ils apprécient mieux les cafés malgaches, en raison de leur gonflement normal ; ils sont, disent-ils, "bons brûleurs".

En ce qui concerne le Conditionnement les critiques sont moins sévères que pour la Côte d'Ivoire. Dans l'ensemble les arrivages sont satisfaisants.

A noter des cas de "vice-propre", résultant sans doute de sacs mouillés lors de l'embarquement sur rade foraine et des lots à odeur très caractéristique de girofle, due à une entreposage ou à une mise en cale avec ce produit.

#### Cameroun

Les Robusta "Cameroun" sont plus appréciés que les origines précédentes : assez belles fèves, homogénéité des lots, qualité suivie, gonflement normal à la torréfaction.

"A la tasse", ces Robusta sont aussi neutres que les "Côte d'Ivoire". Cependant, la meilleure présentation des lots et les dimensions plus satisfaisantes des fèves permettent de les utiliser dans des mélanges plus relevés.

#### Togo - Dahomey

Les petites quantités de Robusta et Niaouli expédiées par le Togo et le Dahomey sont, en général, assez bien présentées, quoique des lots soient très "scolytés". On retrouve toutefois chez ces cafés, le caractère d'insuffisance du gonflement à la torréfaction des "Côte d'Ivoire".

#### Guinée française

Ce territoire, estiment les importateurs, produisait les meilleurs Robusta de l'Afrique française. Depuis un an ou deux la qualité des arrivages a beaucoup diminué. On observe, d'une part un mauvais triage (notamment une proportion anormale de pierres) d'autre part, la présence de beaucoup de petites fèves. En outre, la qualité "à la tasse" n'est plus ce qu'elle était.

Cette constatation et l'augmentation des tonnages ont fait supposer, qu'en réali-

té, il s'agirait de cafés de la Côte d'Ivoire (Man notamment), expédiés via Conakry. Il est plus probable qu'il s'agit de la production de la région de N'Zérékoré, dont la qualité (nous l'avons appris par ailleurs) laisserait beaucoup à désirer.

Quoi qu'il en soit, les cafés de Guinée qui étaient cotés au-dessus des Robusta Cameroun, ont décroché depuis l'année dernière et sont actuellement à peu près à parité.

Devant la grande irrégularité des lots et la dépréciation de la marchandise certains importateurs, ~~fidèles~~ à cette provenance, ont cessé leurs achats.

#### A.E.F.

Les Robusta d'A.E.F. proviennent pour 90 % des plantations européennes de l'Oubangui. Ils sont bien préparés, les lots sont homogènes et de qualité suivie, neutres "à la tasse".

Ces cafés se classent à peu près à la parité des "Cameroun".

#### Nouvelle-Calédonie

Les Robusta de cette origine sont les mieux cotés de l'Union française. Les arrivages, bien triés et conditionnés, appartiennent aux types supérieurs: extra-prima, prima surtout. Leur bonne qualité "à la tasse" et leur caractère de "bon brûleur" les font rechercher pour les mélanges supérieurs.

x x  
x

Mention doit être faite du café, dit "de la Nana", originaire d'A.E.F., dont le classement botanique est encore incertain (*C. canephora* ou *C. congensis*).

La production n'offre, par ses caractéristiques, aucun avantage particulier sur celle des Robusta de qualité courante.

On sait, par contre, qu'au point de vue agronomique, ce caféier peut être cultivé dans des régions relativement sèches, c'est le cas de celle de Carnot, peu favorables au Robusta.

#### c - Les Liberica et apparentés

Il peut paraître étrange de voir mentionner les C. liberica dans cette étude. Ces cafés, en effet, avaient une réputation détestable et ils ont pratiquement disparu du marché.

S'ils figurent ici c'est parce qu'il existe une demande régulière de ces cafés émanant de la Norvège, qui le destine, sous forme de plaquettes, aux populations lapones. Il existerait un débouché assuré d'un millier de tonnes l'an.

Quant aux Indéniés de Côte d'Ivoire, dont les plantations ont été dévastées par la trachéomycose, leur production maintenant de minime importance, n'est plus distinguée de la masse des Robusta. Il y a peu de chances, faute de mérites particuliers et

devant le développement de ces derniers, qu'elle renaisse avec d'hypothétiques variétés ou clones résistants.

#### d - Les Excelsa

Les cafés Excelsa commençaient à paraître dans les statistiques d'exportation de l'A.E.F., de Côte d'Ivoire et du Cameroun, lorsque la trachéomycose commença, d'abord en A.E.F. puis au Cameroun, ensuite en Côte d'Ivoire, à exercer ses ravages. Les caféiers de cette espèce ont péri, à l'exception ça et là de quelques arbustes rescapés.

Leur disparition, aussi bien en Côte d'Ivoire qu'au Cameroun, n'a pas grande importance en soi, étant donné que les planteurs ont à leur disposition, avec les Canephora, un groupement spécifique bien adapté, dans lequel ils peuvent puiser et dont la qualité de production est supérieure à celle des Excelsoïdes. Mais il en est tout autrement en A.E.F. où la zone écologique oubanguienne qui convient bien à cette espèce en l'occurrence l'aire située entre les 4° et 7° de lat. N., est impropre aux Robusta ou autres Canephora, et où, de surcroît, l'abandon de la caféiculture prive la population africaine de ressources non négligeables.

Les espoirs éveillés par les remarquables travaux phytopathologiques de la Station de Boukoko, dans la recherche de variétés résistantes à la trachéomycose, éclairent d'un jour nouveau les possibilités de lutte contre cette grave maladie.

Aussi bien, la question est de savoir, dans le cas où toutes garanties d'immunité pourraient être données à certaines lignées, si une reprise de la production de café Excelsa en Oubangui est souhaitable. Quatre aspects sont à considérer : agricole, économique et social (ces derniers se confrontant avec le côté politique) et commercial.

Au point de vue agricole, la culture de l'Excelsa dans la région écologique qui lui convient ne pose d'autres problèmes que ceux qui incombent normalement aux Services agricoles de vulgarisation, avec l'organisation d'un réseau de pépinières, le contrôle des terrains à planter, de leur groupement si possible, les soins à donner aux arbustes et à apporter à la préparation du produit, etc... Il appartiendra, bien entendu, aux Services agronomiques de définir, par l'expérimentation, les conditions les plus favorables d'utilisation du matériel végétal résistant à la trachéomycose.

Aux points de vue économique et social, une reprise de la production caféière par les Africains est vivement souhaitée par les autorités administratives, étant donné l'insuffisance des ressources que leur procure la culture cotonnière. Le caféier Excelsa par sa rusticité, sa productivité, convient parfaitement bien à cette exploitation.

C'est sous l'angle commercial que se présentent de sérieuses difficultés, étant donné le grand discrédit du café Excelsa d'A.E.F., aussi bien sur les marchés d'importation havrais que marseillais.

L'opinion, quasi unanime du négoce, est qu'une reprise des importations en métropole de ces cafés est indésirable. La raison invoquée est la mauvaise qualité intrinsèque, le goût détestable "à la tasse", de la plupart des arrivages. Des lots, habituellement vieillis, donnent une tasse acceptable, quelquefois même bonne, voire nettement supérieure au Robusta moyen, mais il s'agit de cas exceptionnels qui ne doivent pas faire sous-estimer l'importance des tonnages de basse qualité, difficilement ab-

sorbables par le marché, qui arrivaient avant-guerre.

Toutes les transactions à cette époque se faisaient d'ailleurs après examen d'un échantillon conforme et dégustation. Malgré cette précaution l'irrégularité des lots était, paraît-il, l'origine de difficultés commerciales avec les torréfacteurs.

L'aspect du grain et sa torréfaction ne donnent lieu, par contre, à aucune observation.

L'origine du mauvais goût de la plupart de ces cafés ne paraît pas avoir été décelée. S'agit-il d'un caractère génétique, de l'influence du terroir, d'une préparation défectueuse,...

Une étude systématique mériterait d'être faite pour élucider ce problème, car la présence dans la masse de lots parfaitement corrects, au point de vue organoleptique, est une anomalie dont les raisons gagneraient à être connues ; un enseignement serait probablement à en tirer.

Quoi qu'il en soit, soulignons-le, les négociants métropolitains sont hostiles à la réception des Excelsa, étant donné les difficultés, encore plus grandes qu'avant-guerre, qu'ils rencontreraient pour les écouler, avec la surproduction de Robusta et de Kouilou, et les ennuis que ces ventes ne manqueraient sans doute pas de leur procurer. De toutes façons, aucun lot ne pourrait être acheté sans épreuve "à la tasse" et de sérieuses garanties quant à l'homogénéité de l'envoi.

Il existerait toutefois un petit débouché pour ces cafés en Afrique du nord (si l'on exclut toute hypothèque politique), notamment dans les régions pauvres du département de Constantine et dans les territoires du sud, aux populations peu exigeantes pour la qualité, où, lorsque les prix dépassent un certain niveau les consommateurs incorporent au café des pois chiches torréfiés.

Toutefois, la possibilité d'absorption serait de faible importance : deux ou trois mille tonnes ? et encore, faut-il souligner, la cotation serait inférieure à celle des Robusta/Kouilou.

Pour résumer, il faut considérer qu'une éventuelle reprise de la culture du caféier Excelsa, en Cubangui, poserait de très sérieux problèmes pour l'écoulement de la production.

Aussi souhaitable que soit, pour l'économie du territoire et le mieux-être social des populations, la renaissance de la caféiculture dans les régions de savane, dévastées par la trachéomycose, il ne saurait, à notre avis, en être question avant que soit étudiée l'origine du mauvais goût reproché, (le cas échéant) à la plupart des Excelsa, de façon si possible à y pallier, et, que des assurances professionnelles soient obtenues pour l'écoulement régulier de la marchandise.

Il serait, au point de vue politique, désastreux d'encourager une production qui ne serait pas ou très difficilement négociable.

## INCIDENCES D'ORDRE AGRONOMIQUE

L'opinion du marché métropolitain sur les cafés de l'Union française, telle qu'elle se dégage des informations consignées plus haut, donne lieu aux observations suivantes :

ARABICA : Débouché rémunérateur assuré en métropole, voire en Europe (et notamment en Allemagne), pour des tonnages importants de cafés de cette espèce, bien présentés (gragés) et à bonne tasse.

La question de l'accroissement de la production des cafés Arabica a été étudiée de très près avant la dernière guerre, avant le plein essor des C. canephora. Des mesures gouvernementales d'encouragement ont été accordées (dont l'importance était de nature à intéresser les producteurs), une politique en faveur de l'Arabica culture instaurée. Les résultats furent très décevants, sinon nuls, si l'on considère que seuls les territoires qui étaient antérieurement producteurs le sont restés, et encore sans qu'il en résulte une expansion importante des plantations. Cet échec est révélateur des difficultés d'implantation de cette espèce, dont les exigences et les soins qu'elle requiert sont bien connus des agronomes, en Afrique et à Madagascar.

Il n'est plus permis aujourd'hui de se laisser prendre au mirage d'un accroissement important et rapide, de la production de ces cafés. Ceci n'exclut, certes, pas toute possibilité d'accroissement de cette intéressante production, mais en limite les objectifs.

Ceux-ci devraient viser tout simplement à l'exploitation rationnelle, méthodique par les autochtones des quelques zones où les conditions écologiques, démographiques, sociales, etc... sont réunies le plus favorablement. Il existe notamment à Madagascar dans les régions peuplées des hauts-plateaux, aux sols d'origine basaltique, peut-être aussi au Cameroun, en dehors des grandes régions de peuplement actuellement surexploitées ; certaines îles océaniques recèleraient également quelques possibilités. Il faudrait concentrer les moyens d'action nécessaires (en personnel d'encadrement surtout), grouper les plantations, contrôler les travaux, etc... en bref, mettre sur pied une organisation spécialisée sur chaque centre de production.

Quoi qu'il en soit, l'ordre de grandeur de l'accroissement de production que ces nouvelles exploitations pourraient procurer ne se chiffrerait que par quelques quatre à cinq mille tonnes, ce qui n'est pourtant pas négligeable s'agissant d'Arabica.

Pour conclure, nous écrivons que si rien ne doit être négligé pour développer une production souhaitable, il n'en apparaît pas moins indispensable que la plus grande circonspection préside aux nouvelles entreprises culturelles.

CANEPHORA : Production à tendance pléthorique d'un café dans l'ensemble assez neutre, donnant satisfaction aux utilisateurs qui l'emploient dans les mélanges et aux fabricants d'extraits.

Cependant il y aurait lieu, principalement pour le marché métropolitain et européen de :

- remédier aux dimensions moyennes trop petites des fèves, et à la présence de

très petits grains (grenaille), ce dernier défaut étant surtout accusé chez les "Côte d'Ivoire".

- faire disparaître le goût "sauvage" qui persiste chez les cafés malgaches.

- améliorer le taux de gonflement des fèves, nettement insuffisant chez les "Côte d'Ivoire".

A noter que pour le marché des U.S.A. ces critères n'interviennent que très secondairement, les Robusta et Kouilou étant destinés à la fabrication des cafés solubles et extraits, Par contre, la charge en caféine est intéressante à considérer.

Quelles possibilités d'action agronomique avons-nous sur ces points ?

Il est certain que le volume des fèves du "Côte d'Ivoire", comme dans une mesure moindre celles du "Madagascar", est trop petit et que ces cafés gagneraient à avoir des grains plus gros, se rapprochant, par exemple, de ceux des "Angola" ou des "congo belge". On peut espérer obtenir une atténuation de ce défaut par une sélection bien conduite. Les critères associés "dimensions des fèves" et "poids spécifique", figurent d'ailleurs toujours en bonne place dans les protocoles d'amélioration du caféier. Encore faut-il, lorsque des résultats sont obtenus, que les lignées sélectionnées soient placées dans des conditions satisfaisantes de milieu et de culture et soignées comme il convient, sous peine de voir rapidement disparaître les avantages obtenus par la sélection.

La diminution enregistrée dans le format des grains en Côte d'Ivoire ne doit avoir d'autre cause que le manque de soins apporté aux arbustes. Le résultat serait identique avec les meilleures lignées sélectionnées.

On revient toujours à la nécessité de développer, par tous les moyens possibles, les connaissances agricoles des masses rurales, africaines et malgaches, Le travail des chercheurs dans le domaine agronomique, plus que dans tout autre, n'a de valeur qu'à la condition d'être exploité par des agriculteurs ayant un minimum de formation agricole.

Ceci met une fois de plus l'accent sur l'évidence que l'amélioration de la production caféière en Union française, n'est pas un problème seulement d'ordre agronomique. C'est aussi, et d'abord, un problème d'éducation agricole des producteurs.

En ce qui concerne le goût "sauvage" des cafés malgaches, la sélection aussi permettra de corriger partiellement sinon de le faire disparaître. Il est probable, à ce sujet, que l'extension donnée aux plantations avec la variété Robusta, par substitution aux Kouilou, donnera bientôt une première satisfaction aux importateurs.

Quant à l'insuffisance du gonflement des cafés de Côte d'Ivoire elle pose un problème tout particulier, et, à première vue, assez complexe.

Des essais sont à faire, tout d'abord pour vérifier expérimentalement cette assertion, faire des mesures et des comparaisons avec d'autres cafés de même espèce, mais d'origines différentes. Si le fait est bien démontré, il sera alors nécessaire de procéder à une étude systématique pour déterminer l'origine des phénomènes qui provoquent l'expansion des tissus de la fève lors de la torréfaction. Ensuite seule-

ment, le généticien pourra intervenir pour étudier, le cas échéant, leur apparentement ou corrélation avec certains caractères de la fève, susceptibles d'être retenus comme critères dans l'établissement des protocoles de sélection.

La littérature spécialisée, française et étrangère, ne comporte à notre connaissance aucune étude de ce genre.

LIBERICA : Possibilité de vendre un millier de tonnes par an à la Norvège.

Cette perspective n'est pas assez importante pour qu'on s'y arrête. Les C. liberica, aussi sensibles que les C. excelsa à la trachéomycose, ont disparu presque totalement des plantations africaines. Si une reprise de culture de ces derniers peut apparaître, dans une certaine mesure souhaitable, il en est tout autrement du Liberica qui n'offre pas, - et de loin - les mêmes avantages de haute productivité, etc...

EXCELSA : Reprise de cette production fermement déconseillée.

Le marché est formel sur ce point, étant donné la qualité défectueuse, à quelques lots exceptionnels près, des lots livrés par l'A.E.F. avant-guerre, et les inévitables difficultés que le négoce rencontrerait pour écouler la marchandise avec une production excédentaire de C. canephora.

Au point de vue agronomique et vu l'état d'avancement des travaux de M. Saccas, à la Station de Boukoko, nous estimons toutefois qu'il est indispensable de poursuivre les études phytopathologiques et de les doubler, dès que possible, d'études technologiques, pour essayer de déceler l'origine du mauvais goût qui fait la défaveur des Excelsa. En possession de ces données, et seulement alors, une politique pourra être élaborée, en toute connaissance de cause, par l'Administration du territoire. Il serait imprudent de procéder autrement.

Il va de soi, qu'au cas où les défauts organoleptiques signalés seraient d'origine génétique, il pourrait y être remédié par une sélection de lignées.

OBSERVATIONS GENERALES.

Après avoir répondu aux observations faites par les importateurs quant à la qualité, apparente et intrinsèque, des cafés que leur envoie l'Union française, quelques remarques, d'une portée plus générale, trouvent leur place dans ce rapport.

La première a trait à la nécessité, plus que jamais impérieuse, aussi bien pour les exploitants européens que pour les producteurs locaux, d'abaisser le prix de revient des cafés. Nous avons essayé, dans les premières pages de cette étude, de mettre l'accent sur l'obligation dans laquelle était placé notre pays d'exporter d'importants tonnages sur les marchés étrangers. Nous avons aussi souligné que l'Union française, en prenant place maintenant au rang des pays exportateurs, participait d'emblée à une sévère compétition pour le placement de ses excédents, jouant sur les prix et sur la qualité. Nous avons vu, qu'en ce qui concerne le premier point, nos Robusta et Kouilou étaient recherchés sur le marché des U.S.A. (fabrication des solubles) lorsqu'ils pouvaient être achetés moins cher que les "Angola", les "Congo belge" ou les "Ouganda", destinés au même usage. Mais nous savons aussi que sur les marchés européens, où les Canephora commencent à être connus, notamment en Italie, en Suisse, ou en Allemagne où la clientèle est plus exigeante, on attache beaucoup d'importance à la présentation, au volume des fèves, aux défauts, etc...



Donc, d'une part, pour le marché américain des cafés solubles, on accorde une importance dominante au prix, la qualité exigée étant celle d'un café sain, à goût strictement neutre, d'autre part, le marché européen, pour l'utilisation dans les mélanges, au côté de cafés Arabica, exige une bonne qualité moyenne.

Dans les deux cas, nous ne placerons notre production que si elle satisfait par sa qualité et si nos prix sont compétitifs.

Il apparaît bien dans cette conjoncture que l'abaissement du prix de revient est l'angle de vue sous lequel doit être étudiée toute amélioration du matériel végétal et des conditions de son exploitation. L'effondrement récent des cours des cafés et la situation difficile de nombre de producteurs européens et d'une multitude de producteurs africains, ne font que renforcer cette opinion.

C'est vouloir ainsi, une fois de plus, souligner toute l'importance qu'acquièrent les recherches agronomiques et l'urgence qu'il y a à mettre en train un programme rationnel et cohérent d'études et de travaux, visant d'une part une première amélioration du matériel végétal par la sélection (les travaux d'hybridation sont à plus longue échéance), d'autre part, la mise au point expérimentale de méthodes culturales rationnelles, bien adaptées régionalement.

Les résultats qu'on peut en attendre sont considérables. L'exemple des plantations du Kenya, de celles de l'Ouganda (Robusta) ou du Kivu, où, sur beaucoup d'exploitation les techniques rationnelles de taille, de fumure, d'entretien, etc..., mises au point par les Stations de recherches, sont appliquées, est suffisamment éloquent. Les hauts rendements obtenus permettaient aux producteurs en fin de l'année dernière, c'est-à-dire à une époque où les cours étaient déjà très bas, de connaître une situation qui était encore qualifiée de satisfaisante.

Il est bien évident que ce n'est pas avec l'handicap d'un rendement de 200 kg-ha chiffre moyen pour les plantations des Africains en Côte d'Ivoire, même si les frais culturaux sont minimes, qu'on peut espérer concurrencer avantageusement les cafés produits par les "natives" de l'Ouganda, lesquels récoltent 500 kg-ha, en moyenne.

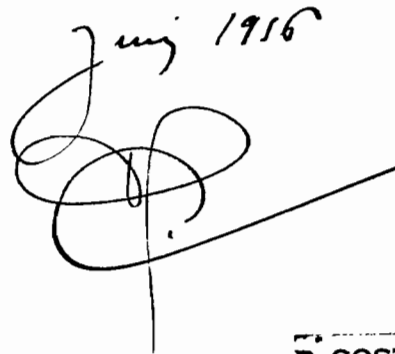
On pourrait objecter qu'il n'est pas souhaitable de "pousser" à l'augmentation d'une production dont l'écoulement risque de poser bientôt de sérieux problèmes.

Nous répondrons que l'évolution du standing de vie des populations dont nous avons la charge vers un mieux-être social, exige politiquement que nous ne négligions d'exploiter aucune des ressources économiques de l'Union française. Nous ajouterons qu'il est infiniment préférable de tirer celles-ci d'une agriculture plus concentrée, mais aux méthodes rationnelles, à la production rentable, que de dégrader, par nomadisme cultural, des millions d'hectares de forêt, pour un profit minime par unité de surface.

Une rénovation des méthodes de travail s'impose chez nos <sup>petits</sup> ~~peuples~~ africains, C'est aux Services de Recherches Agronomiques qu'il appartient d'en tracer rapidement les directives et aux Services de Vulgarisation, en liaison étroite avec ceux-ci, de veiller à leur correcte application, l'ensemble de cet effort devant être appuyé par une action éducative visant d'une part, la formation d'une sorte d'élite rurale par l'enseignement agricole, d'autre part, une évolution élémentaire, mais accélérée des masses rurales, par une propagande audio-visuelle, des plantations-témoins, des démon-

trations de travaux, etc...

Le moins qu'on puisse affirmer est qu'il est urgent de prendre ces problèmes en sérieuse considération si nous voulons sauvegarder l'économie de l'Union française.

Junj 1956  


R. COSTE  
Chef  
du Service Café-Cacao-Thé

SOURCES DOCUMENTAIRES.

---

- a - Revues périodiques : Marchés coloniaux du Monde.  
Café vert.  
Bulletin du Comptoir de vente des cafés du Congo.
- b - Etudes :  
Situation du Marché mondial du café, par J. Louis Dela-  
mare. Le Havre, 1953.  
Le Café. - Bureau d'Etudes de la Société de Documenta-  
tion pour l'outre-mer, Paris, 1955.  
The face of Africa, Circulaire professionnelle par E. du  
Schulter et C<sup>o</sup>, Londres, 1956.  
Circulaire professionnelle, du 19 Janvier 1956, de la  
Maison Wagner, Le Havre.  
Le Commerce de l'Union française outre-mer avec les pays  
étrangers. Le Café, Conférence par M. Thureau-Dangin.
- c - Ouvrages :  
Le Café et les principaux marchés de matières premières,  
par Ch. Rufenacht, Le Havre, 1955.
-