

CNEARC-ESAT

Centre National d'Etudes
Agronomiques des Régions Chaudes
Ecole Supérieure d'Agronomie Tropicale

ORSTOM

Institut français de recherche scientifique
pour le développement en coopération

ENSAT

Ecole Nationale Supérieure
Agronomique de Toulouse

**ETUDE DES SYSTEMES DE PRODUCTION CAFE
DE LA GRANDE TERRE (NOUVELLE-CALEDONIE)**



MEMOIRE PRESENTE EN VUE DE L'OBTENTION DU
DIPLOME D'INGENIEUR AGRONOME ENSAT et du
DIPLOME D'AGRONOMIE TROPICALE ESAT

par Stéphanie DELOUMEAU

Mémoire soutenu le 25 Octobre 1995

devant le jury composé de :

M. M. TALLEC, Président du jury/ CNEARC,

M. P. PILLON/ ORSTOM Paris,

M. N. CADIC/ CEMAGREF Montpellier,

M. R. MULLER/ Retraité IRCC

Maître de stage : M. P. COCHEREAU

Directeur de mémoire : M. M. TALLEC

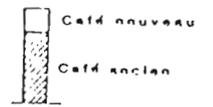
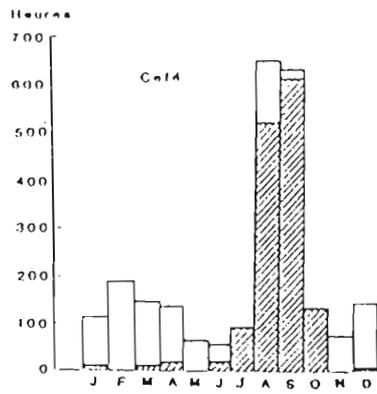
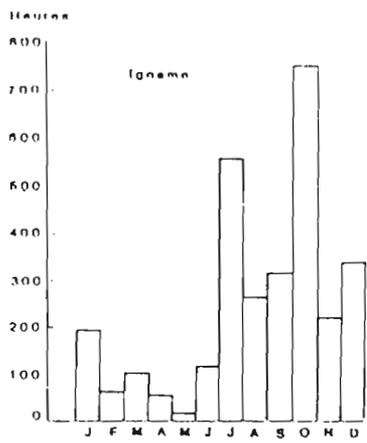
SOMMAIRE

Remerciements	5
Résumé	6
Abstract	7
Avertissements et sigles utilisés	8
Introduction	10
I. Le cadre de l'étude	11
I.1. Le contexte général	11
I.2. La demande	12
I.3. La problématique de l'étude	13
I.4. Méthodologie retenue	13
II. Evolution de la production caféière en Grande Terre	19
II.1. Historique de la caféiculture	19
II.2. L'opération café : un nouveau départ ?	20
II.3. La filière café aujourd'hui	22
III. Caractéristiques des zones d'étude	38
III.1. Les caractéristiques agro-écologiques	38
III.2. Les éléments du milieu socio-économique	45
IV. Les systèmes de production café	50
IV.1. Les facteurs de production	50
IV.2. Les productions agricoles	53
IV.3. La typologie des producteurs de café	60

V. Evolution possible de la filière café	67
V.1. Quel avenir pour chaque type de producteurs ?	67
V.2. Quel avenir pour les micro-unités ?	75
V.3. Une filière en danger	77
Conclusion	79
Bibliographie	81
Annexes	88 à 125

ERRATUM

p. 37 : figure n°9



*"On ne peut pas se lancer dans le
développement sans savoir ce dont les
gens ont besoin"* (1)

(1)propos d'un agriculteur tiré de "l'opération café" (KOHLER J.M. et PILLON P., 1986)

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer mes remerciements à toutes les personnes ayant participé à la réalisation de ce rapport. Mes remerciements s'adressent plus particulièrement aux personnes suivantes :

- **M. P. COCHEREAU**, mon maître de stage, chercheur en entomologie à l'ORSTOM de Nouméa, pour son accueil et son soutien tout au long de ce stage.

- **M. G. DAVID**, géographe et **Mme D. GUILLAUD** du département des sciences humaines de l'ORSTOM de Nouméa pour leurs apports méthodologiques.

- **M. T. POTIAROA**, assistant de M. Cochereau, pour m'avoir accompagné lors de deux missions sur la côte Est.

- **M. H. HNAWIA**, technicien responsable de la filière café à la Direction du Développement Rural de la Province Sud, pour sa sympathie et l'aide précieuse qu'il m'a apportée

- **MM. J.M. PY et F. CHAIGNE**, techniciens à la Direction du Développement Rural de la Province Nord à Poindimié, pour la patience qu'ils m'ont témoignée à répondre à mes nombreuses questions.

- **M. R. POINRI**, directeur général du Groupement Agricole des Producteurs de la Côte Est, pour son accueil et sa disponibilité lors de mes nombreuses tournées sur la côte Est.

- **M. M. DJAMA**, socio-économiste au CIRAD-SAR de Pouembout (Province Nord), pour m'avoir permis d'assister à une réunion de travail concernant la production de café en Nouvelle-Calédonie.

- **M. S. AGATHE-NERINE**, de l'ERPA et **M. B. CHAMBON**, ancien directeur de l'opération café, pour avoir répondu à mes nombreuses questions sur la filière café.

- Tous les producteurs de café de Nouvelle-Calédonie que j'ai enquêté, pour leur accueil et pour s'être prêtés si patiemment à mes questions.

*Et merci aux véhicules de l'ORSTOM pour
les 7000 km parcourus sur le caillou. . .*

RESUME

Depuis les années 60, la production de café de Nouvelle-Calédonie est en déclin : en 1995 les besoins en café vert sont de 450 tonnes alors que la production représente une quarantaine de tonnes. L'ORSTOM, institut français de recherche pour le développement en coopération, a décidé de réaliser une étude sur les causes profondes de ce déclin grâce à des enquêtes auprès des planteurs mélanésiens.

Nous avons effectué ces enquêtes pendant 5 mois auprès de 42 producteurs de 8 communes de la Grande-Terre (sur la côte Est principalement). Cette étude comprend 5 parties :

- la première présente le cadre de l'étude et la problématique;
- la seconde évoque l'évolution de la filière café jusqu'à nos jours, en décrivant les différents agents, les prix, le marché etc...
- la troisième présente les zones d'étude en termes d'atouts et de contraintes pour le café (climat, sol, foncier);
- la quatrième partie décrit les systèmes de production café rencontrés lors de nos enquêtes. Nous avons identifié 4 types : le vieux planteur (type I), le planteur double actif (type II), le planteur diversifié (type III) avec 2 sous-types : celui qui tire l'essentiel de son revenu du café (IIIa.) et celui qui intensifie son vivrier (IIIb.), et enfin le grand planteur (type IV) qui est un cas particulier.
- enfin, dans la dernière partie, nous avons décrit l'évolution de ces différents types en fonction de critères économiques (marges brutes, valorisation de la journée de travail) et du comportement observé lors des enquêtes. Il nous est apparu que les producteurs les plus enclins à disparaître sont les "vieux planteurs" (du fait de ^{leur} ~~son~~ âge) et les planteurs qui entretiennent mal leurs parcelles du type IIIa. Nous avons également effectué des suppositions quant à l'avenir de la filière café en Nouvelle-Calédonie.

MOTS CLES : café, Nouvelle-Calédonie, ORSTOM, typologie, systèmes de production.

ABSTRACT

Since the sixty 's, the coffee production in New-Caledonia has been declined : in 1995 the needs in green coffee are 450 tonnes when the production is about 40 tonnes. ORSTOM, the french institute of scientific research for the development in cooperation, decided to realize a study on the real reasons of this decline, thanks to surveys among melanesien coffee plantation owners.

We have carried out these surveys during 5 months among 42 producers of 8 communes of the great land (eastern coast mainly). This study is made of 5 parts :

- the first part deals with the framework and the problematic of the study;
- the second part shows the evolution of the coffee channel until nowadays with a description of the different agents, the prices, the market and so on...
- the third one is a presentation of the study areas with its advantages and constraints for the coffee production (climate, soil, landed);
- the fourth describes the coffee production systems. We have brought out 4 types : the "old producer" (type I), the producer with a double activity (type II), the diversified producer (type III) with 2 under-types : on the one hand, the man whom coffee is its only income (IIIa.) and on the other hand, the man who intensifies its traditionnal cultures (IIIb.) and finally the great plantation owner (type IV, special case);
- finally, the fifth part deals with the possible evolution of these types according to economics criterions and observed behaviors. In fact, producers who tend to disappear are the old ones (because of their age) and the ones who don't keep clean their plantation in the type IIIa. We have also supposed the future of the coffee production in New-Caledonia.

KEY WORDS : coffee, New-Caledonia, ORSTOM, typology, coffee production systems.

AVERTISSEMENTS

1 touque : bidon servant à mesurer le volume du café (20 litres) = 13 kg de cerises rouges
= 2,2 à 2,4 kg de café vert à
12,5% d'humidité relative.

1 F CFP = 0,055 FF (pour avoir l'équivalence en FF, il faut donc diviser le prix en F CFP par 20 et rajouter 10%)

Le café marchand est le café vert expertisé.

1 kg de café vert = 0,8 kg de café torréfié
= 2 kg de café coque.

Les **prix des intrants** utilisés pour les calculs économiques sont les suivants :

- engrais : 1800 F CFP/sac (1165 F CFP pour les adhérents au GAPCE)
- herbicide : environ 3000 F CFP le litre

SIGLES UTILISES

ADRAF : Agence de Développement Rural et d'Aménagement Foncier

CAF : Coût Assurance Frêt

DAF : Direction de l'Agriculture et de la Forêt

DDR/PN et PS : Direction du Développement Rural des Provinces Nord et Sud

ERPA : Etablissement de Régulation des Prix Agricoles

GAPCE : Groupement Agricole des Producteurs de la Côte Est

GDPL : Groupement de Droit Particulier Local

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

IRCC : Institut ^{de Recherches} Français du Café et du Cacao

JSD : Jeunes Stagiaires du Développement

OCEF : Office de Commercialisation et Entrepôts Frigorifiques

SAU : Surface Agricole Utile

SMAG : Salaire Minimum Agricole Garanti

SMIG : Salaire Minimum d'Insertion Garanti

Le cadre de l'étude

INTRODUCTION

La filière café est sans aucun doute celle qui a fait l'objet du plus grand nombre de projets, essentiellement dans le cadre de "l'opération café soleil" (1978-1992), vaste programme de relance de la caféiculture sur le Territoire. Depuis une trentaine d'années, on constate en effet une baisse importante de la production de café due essentiellement au délabrement de l'outil de production et à une certaine démotivation de la part des producteurs.

Dans ce contexte, l'ORSTOM, institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération, qui s'intéresse depuis longtemps au café (problèmes phytosanitaires, études sociologiques...) a voulu cerner les causes profondes de ce déclin de la production en effectuant des enquêtes agronomiques et socio-économiques chez les producteurs de café. Cette étude est novatrice par rapport à toutes celles précédemment effectuées puisqu'elle intervient après la fin de l'opération café en 1992, donc dans un environnement économique différent pour les producteurs (arrêt de la majorité des subventions).

Cette étude comprend deux parties essentielles. La première dresse une typologie des producteurs de café de la Grande Terre en Nouvelle-Calédonie, en fonction de données structurelles et fonctionnelles. Dans la seconde partie, nous émettons des hypothèses quant à l'évolution possible de ces différents types de producteurs et des principaux agents de la filière café en se basant principalement sur des résultats économiques.

Après une présentation du cadre de l'étude et de la problématique de stage, de la filière café, et des zones d'étude, nous présenterons les résultats des deux parties citées précédemment. Ces résultats nous donneront des pistes de réflexion pour l'avenir de la caféiculture en Nouvelle-Calédonie.

I. Le cadre de l'étude

I.1. Le contexte général

Seconde filière agricole du Territoire pour ce qui concerne le nombre d'agriculteurs, la filière café concerne environ 2400 caféiculteurs, dont les surfaces varient de 0,25 à 2 ha. Ceux-ci pratiquent la culture du caféier, soit sous ombrage (plantations traditionnelles les plus anciennes; caféiers ayant de 30 à 80 ans), soit sans ombrage, c'est le "café soleil" dont les techniques de culture, mises au point par l'IRCC (Institut ^{de Recherches} Français du Café et du Cacao) à partir de 1968, ont commencé à être vulgarisées depuis 1978, début de "l'Opération café". Le café sous ombrage représente encore les 2/3 des surfaces plantées en café. La variété "robusta" reste prédominante dans l'ensemble du Territoire avec 70% des surfaces (dont 77% en Province Nord). En Province Sud l'Arabica est prépondérant (près d'une centaine d'hectares) avec 65% des surfaces (DAF, 1990).

Depuis le début des années soixante, la Nouvelle Calédonie est confrontée à une baisse régulière et importante de sa production de café.

L'évolution de la production de café au cours de ce ^{1/4 de} demi-siècle est donnée dans la figure n°1.

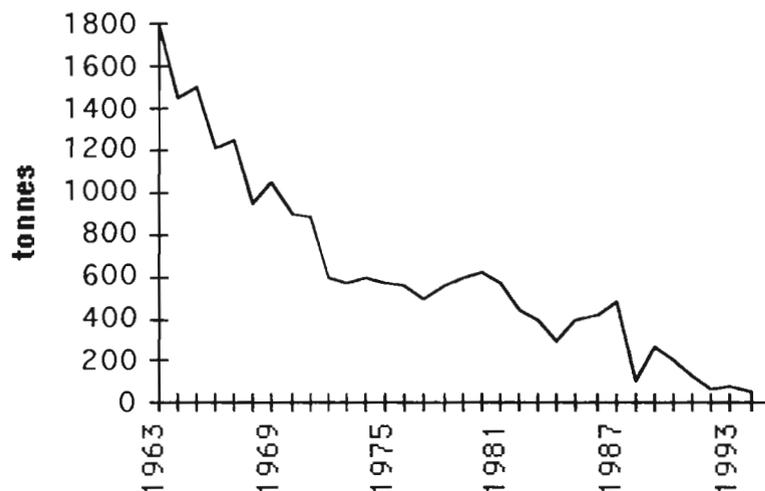


Figure n°1 : régression de la production de café en tonne de café vert (1963-1994)

Source : FREYSS J., 1995.

La chute de la production s'est faite en 4 paliers :

- 1000/1500 t/an dans les années 60
- un peu moins de 600 t/an dans la décennie 70 (période 72/81)
- un peu plus de 400 t/an pendant la période 82/87, tonnage qui correspondait à peu près à

la consommation locale.

- moins de 150 t/an depuis 1991.

Trois principales hypothèses expliquent cette situation :

- la création d'emplois salariés en milieu urbain et les processus de migration vers la ville dépeuplant les tribus de leurs éléments les plus dynamiques. Le boom du nickel a ainsi nettement fait baisser la production dans les années 70/81;

- la perte d'attrait pour le travail agricole (surtout chez les jeunes) renforcée par la baisse significative du pouvoir d'achat des producteurs de café en 20 ans;

- l'échec de l'opération café visant à développer la production : inadaptation des thèmes vulgarisés auprès des producteurs provoquant leur abandon, et moyens de collecte et d'usinage mis en place surdimensionnées et coûteux;

En plus de ces raisons, des événements climatiques comme les cyclones (celui de 1988, le cyclone "Anna", a été particulièrement violent) peuvent faire baisser la production en détruisant les pieds de café.

Deux facteurs supplémentaires peuvent être avancés pour expliquer l'aggravation importante du déclin en 91, puis 92 :

- *un facteur d'ordre climatique*, le plus pénalisant mais le moins inquiétant pour l'avenir : la sécheresse très prononcée qui perturbe depuis 3 ans le grossissement des grains et diminue la récolte suivante;

- *un facteur d'ordre "humain"* : l'arrêt de l'encadrement des producteurs par l'ADRAF¹ en 1992 a entraîné une démotivation importante chez beaucoup d'entre eux (dans le cadre de la provincialisation des services techniques du Territoire, l'assistance technique à la caféiculture est passée de 40 à une personne en Province Nord!).

I.2. La demande

De nombreuses études ont été effectuées sur la filière café aboutissant à un certain nombre de recommandations pour les différents acteurs en aval de la production (voir bibliographie en fin de rapport). Mais les causes exactes de la baisse de production et d'une certaine démotivation des caféiculteurs ne sont pas clairement identifiées.

L'ORSTOM, institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération, s'intéresse depuis plusieurs années à la filière café (programme de recherche des phytopathologistes, des entomologistes, des sociologues...). Il désire qu'une étude soit réalisée pour cerner les déterminants de la baisse de production et les stratégies des producteurs dans ce contexte de déclin de la caféiculture. Outre l'aspect agronomique proprement dit, l'accent devait être mis sur une approche socio-économique

¹ Agence de Développement Rural et d'Aménagement Foncier, établissement public territorial (1986)

pour permettre de comprendre le comportement des agriculteurs face à leur environnement. La dernière étude similaire a été effectuée par "Alpa études" en 1992, c'est-à-dire dans la dernière année de l'opération café. Depuis l'environnement économique des planteurs a évolué, d'où l'intérêt de faire un nouveau diagnostic.

Cette étude, qui se veut être une réflexion de fond sur le déclin de la filière café, est susceptible d'intéresser également les Services du Développement Rural des deux Provinces ainsi que le GAPCE¹ pour une meilleure orientation de leurs actions futures de développement (notamment en ciblant les aides grâce à la typologie de producteurs présentée dans ce rapport).

I.3. La problématique

Les questionnements principaux découlent directement du contexte de crise de la production caféicole. La demande exprimée par l'ORSTOM et les objectifs fixés pour cette étude ont été enrichis par des lectures, discussions et visites sur le terrain afin de formuler les questions suivantes :

- Quelles sont les raisons du déclin de la caféiculture ?
- Quels sont les différents types de producteurs de café et leurs perspectives d'évolution ?

Quel peut être l'avenir de la production caféière en Nouvelle-Calédonie ?

Les questionnements sous-jacents sont bien évidemment la compréhension du système de production des producteurs de café (affectation de leurs facteurs de production et utilisation de leurs revenus). Il s'agit également de connaître les alternatives possibles en cas d'abandon de la culture du café.

I.4. Méthodologie retenue

I.4.1. Quelques définitions ²

Il est nécessaire d'apporter quelques précisions sur la définition de termes utilisés dans cette étude afin de faciliter la compréhension de l'exposé.

L'échec d'approches sectorielles et spécialisées dans la recherche de solutions efficaces aux problèmes de l'agriculture a conduit nombre de scientifiques à adopter une démarche plus synthétique et plus compréhensive du milieu à étudier : l'**approche systémique**. Celle-ci vise non seulement à identifier la structure d'un système mais surtout à en étudier le fonctionnement. Un système est défini comme un "*ensemble d'éléments liés entre eux par des relations lui conférant une certaine organisation*

¹ Groupement Agricole des Producteurs de la Côte Est

² d'après BONNEMAIRE I. et JOUVE P., 1987 & JOUVE P., 1992.

METHODOLOGIE

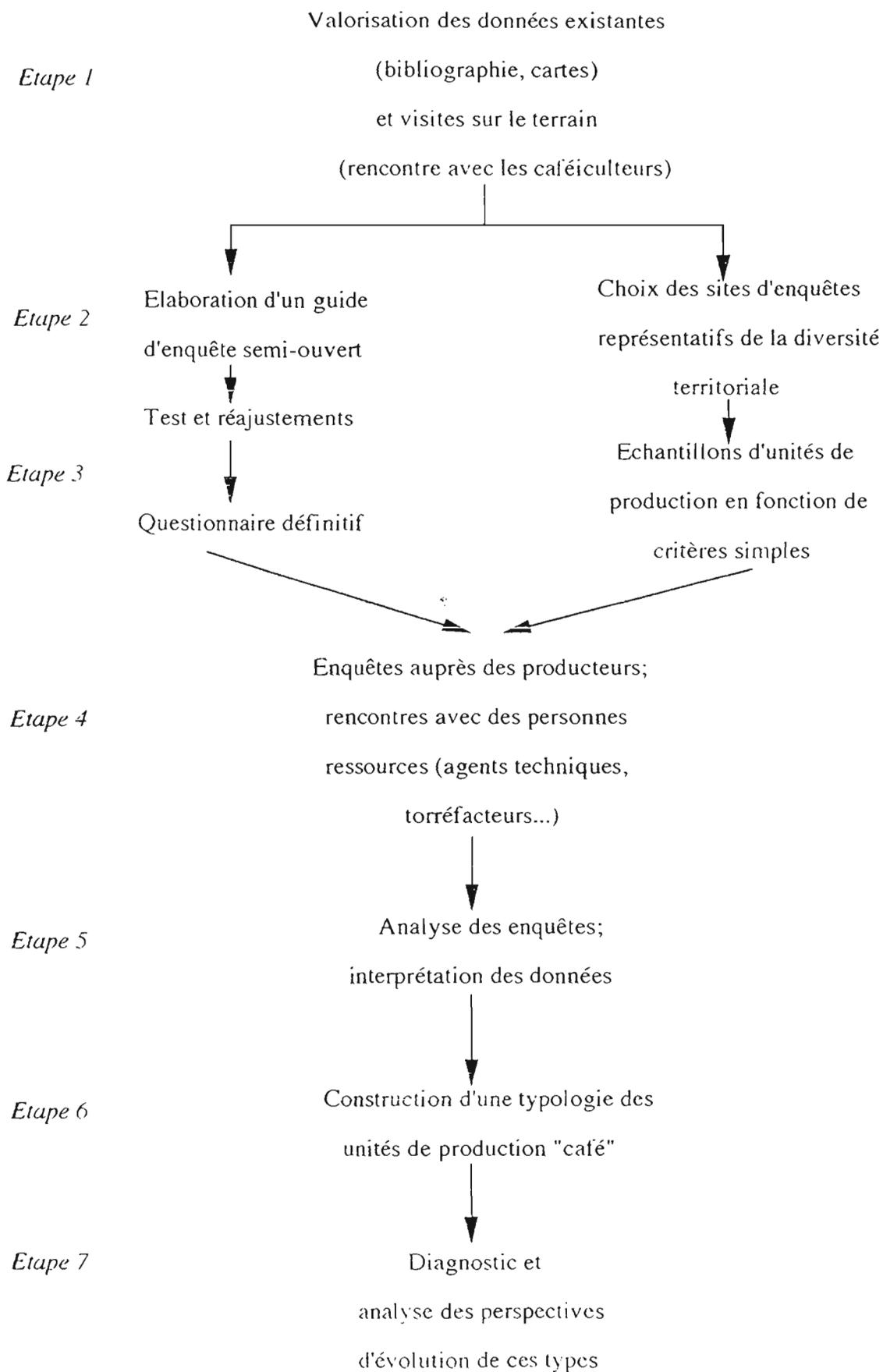


Figure n°2

pour remplir certaines fonctions ". De plus, l'étude des conditions de reproduction du système et de son évolution dans le temps, par une approche historique, permet de préciser la connaissance de cet objet complexe en vue d'un meilleur diagnostic de la situation présente. Appliquée à l'agriculture, cette démarche se veut globale car elle utilise les méthodes et les acquis de nombreuses disciplines : : agronomie, sociologie, économie, pédologie... Son caractère pluridisciplinaire est ainsi nettement affirmé. Les objectifs des agriculteurs pourront être révélés par l'étude des pratiques et des décisions. La compréhension du milieu rural ainsi obtenue permet de définir des propositions d'amélioration de la situation agricole, susceptibles d'être appropriées par les agriculteurs concernés.

La société rurale étudiée se caractérise par une diversité de comportement des individus qui la composent. Afin de tenir compte de cette diversité, nous sommes amenés à nous intéresser à l'**unité de production** où l'on peut identifier *un (ou plusieurs) centre(s) de décisions capable(s) de gérer les facteurs de production*.

Pour la caractérisation et l'analyse de ces unités de production, nous avons retenu le concept de **système de production**. Ce dernier est défini comme *l'ensemble des inter-relations entre les multiples aspects techniques, économiques et sociaux caractérisant les différentes formes d'organisation de la production agricole et notamment l'articulation entre :*

- *le système de culture (combinaison des différentes cultures dans le temps et l'espace);*
- *la mise en oeuvre des facteurs de production (terre, travail, capital);*
- *les rapports de production (pouvoir de décision, modalités d'accès au foncier...).*

L'analyse du milieu rural par la démarche globale nous conduira à nous intéresser à la diversité de fonctionnement des systèmes de production dans une société donnée. Cette diversité sera appréhendée par une typologie de fonctionnement des systèmes de production créant des types répondant chacun à une même problématique de développement.

I.4.2. La démarche

La démarche employée pour réaliser une typologie de fonctionnement des systèmes de production est schématisée par la figure n°2. En fait, un échantillonnage a été effectué à deux échelles :

- au niveau géographique, en choisissant des communes de manière raisonnée;
- au niveau du producteur, qui seront sélectionnés selon des critères a priori déterminants pour la production caféière, pressentis grâce à la lecture de certaines sources bibliographiques.

I.4.2.1. Echantillonnage des zones d'étude et des producteurs

Notre étude portera sur l'ensemble du Territoire afin de mieux comprendre la complexité de la situation et de cerner les dynamiques locales en matière de production caféière. Le Territoire est découpé depuis 1989 en trois provinces : la province des îles Loyauté, la province Nord et la province Sud (voir

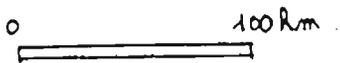
LES COMMUNES ENQUETÉES

BELEP



Légende :

- COMMUNE : zone d'enquête
- Limite de province



limites sur la figure n°3); les provinces constituent des collectivités territoriales qui s'administrent par les assemblées de province. Eu égard aux moyens disponibles et au temps imparti, cela nous a conduit à sélectionner des communes représentatives de la diversité territoriale, pour le travail de terrain. Les enquêtes ont été réalisées dans les deux provinces de la Grande Terre sur les communes suivantes (voir figure n°3) :

- en Province sud (C'est dans cette province qu'on trouve une grande part de l'Arabica) : enquêtes effectuées principalement dans 3 tribus de la chaîne centrale, Sarraméa (présence d'une micro-unité de traitement du café), Ny et Bouirou.

- en Province nord (où l'on produit la plus grosse partie de la production territoriale avec une prédominance du Robusta) : tribus des communes suivantes : Houaïlou, Ponérihouen, Poindimié et Touho.

Nous avons peu enquêté dans la commune de Hienghène (1 enquête) du fait de son éloignement relatif. La commune de Canala n'a pas été retenue en raison des difficultés d'accès.

Les enquêtes ont été réalisées auprès de caféiculteurs, chefs d'unités de production, possédant des plantations et pratiquant des cultures vivrières. Le choix des producteurs a généralement été effectué sur la base de variables qui nous semblent jouer un rôle important dans la production (âge, superficie de la plantation, présence d'un revenu salarié, type de café). Des entretiens semi-directifs ont été réalisés, les thèmes abordés ont porté sur les caractéristiques et le fonctionnement des unités de production (disponibilité et condition d'accès aux facteurs de production, modalités de leurs mises en oeuvre et les modes de commercialisation) et leur réactions et motivations face à la situation actuelle.

Le **tableau I** indique l'**effectif, pour chaque commune, des producteurs enquêtés** :

Communes	Sarraméa	Païta	Bourail	Houaïlou	Ponérihouen	Poindimié	Touho	Hienghène
Effectifs	4	4	9	7	6	9	2	1

Les questionnaires recueillis (42 au total) ont fait l'objet d'un traitement informatique (Excel) afin de permettre une description de la structure de l'échantillon, et la mise en évidence de relations entre variables.

I.4.2.2. La grille d'analyse

Nous avons adopté la présentation suivante :

- présentation des principales catégories de producteurs de café en croisant les données fonctionnelles recueillies lors des enquêtes avec les données de structures résultant du traitement informatique;

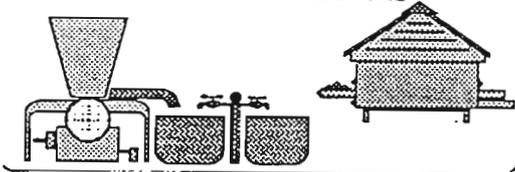
- discussion sur les perspectives d'évolution des types d'unités de production en fonction de leurs potentialités et contraintes internes (à leur système de production) et externes (l'environnement général).

LES PRODUCTEURS

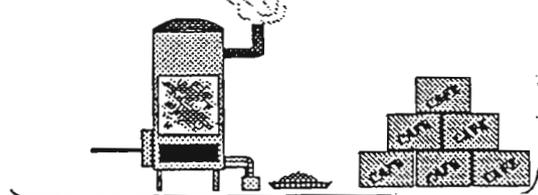


Evolution de la production caféière en Grande Terre

LES UNITES DE TRAITEMENTS



LES TORREFACTEURS



II. Evolution de la production caféière en Grande Terre

II.1. Historique de la caféiculture ¹

La présence du caféier en Nouvelle-Calédonie date de 1856 : il s'agit de la variété *arabica* introduite par les pères maristes et dont l'essentiel de la production était assurée par les colons européens; en 1895 le Gouverneur Feuillet obligea les colons à planter 5 ha de caféiers sur les lots de 25 ha qui leur étaient attribués. Les plantations, qui couvrent 2000 ha en 1900, permettent d'exporter entre 200 et 400 tonnes. En 1910, la rouille du caféier venu de Java, *Hemileia vastatrix*, ravage les plantations, entraînant l'effondrement de la caféiculture et l'abandon de terres par un certain nombre de colons. Le problème fut éliminé par l'introduction de caféiers *canephora* de variété "robusta", plus résistant et plus productif que l'*arabica*. Il fut surtout planté sur la côte Est où les attaques de rouille étaient plus fortes en raison d'une grande humidité. Cette caféiculture se pratique sous ombrage (essentiellement *acacia* et bois noir d'Haïti dans les zones inondables). Vingt années de prospérité s'ouvraient alors au café calédonien qui allait voir tripler ses exportations et sa culture s'étendre des Européens aux Mélanésiens, donnant à cette phase l'apparence d'un "âge d'or". En 1932, une circulaire administrative impose la généralisation de la caféiculture en tribu : chaque chef de famille est ainsi tenu de planter autant de fois 500 pieds qu'il y a de personnes dans la famille : entre la fin de 1931 et 1934, les superficies plantées en réserves passent de 900 à 2000 ha.

Au lendemain de la guerre, la caféiculture des colons européens est en crise : l'apparition d'un insecte ~~prédateur~~ le scolyte, *Hypothenemus hampei*, en 1948, qui provoque une dégradation de la productivité, le renchérissement de la main d'oeuvre, le développement des cultures maraîchères et fruitières et l'abolition en 1946 du régime de l'indigénat, diminuent la rentabilité des plantations : nombreux sont ceux qui se reconvertissent dans l'élevage bovin. Les agriculteurs mélanésiens, libérés des contraintes antérieures et stimulés par de nouveaux besoins monétaires, multiplient les plantations durant les années cinquante, et jusqu'au tout début des années 60 : leur contribution à la production totale du Territoire passe de 35% vers 1950, à 48% en 1961 et à 58% en 1965. Les années 60, qui connaissent un développement économique intense, voient l'apogée, puis le déclin de la caféiculture mélanésienne. La poussée de l'économie minière entre 1968 et 1972 ne fait que renforcer cette tendance; après 1965, les exportations de café chutent de 1500 t à 400 t, et la production de café commercialisée passe d'une moyenne annuelle de 1250 t durant les années 60, à 564 t pour les années 70. De même, les caféières, qui s'étendaient sur 6300 ha en 1955, ne représentent plus que 3000 ha en 1975, dont 2100 ha en tribus mélanésiennes.

La fin des années 60 voit l'application des premières mesures visant à enrayer la baisse de la production (c'est une première "opération café") : elles portent sur la lutte contre le scolyte,

¹ d'après KOHLER J.M. et PILLON P., 1986 & AYANGMA S., 1989.

Hypothenemus hampei, ^{ravageur} prédateur des grains, et sur la régénération des plantations. Dans ce cadre, l'Institut ^{de Recherches} Français du Café et du Cacao (I.R.C.C.) s'installe en 1968 à Ponérihouen. Au début des années 70, il est décidé de mettre en place une filière de traitement du café par voie humide afin de préserver les qualités gustatives du produit fini que le traitement par voie sèche ne garantit pas; trois usines sont ainsi construites en 1971 (Ponérihouen), 1972 (Canala) et 1976 (Touho).

Mais le café n'est plus aussi attrayant économiquement. Sa contribution aux revenus des ménages est devenue de plus en plus marginale, au profit des chantiers miniers et des emplois urbains temporaires qui, au début des années 70, ont pris une place très importante dans l'économie des tribus.

Lorsqu'est conçue l'opération "café soleil" en 1978, la crise internationale touche de plein fouet la Calédonie. Les mélanésiens qui travaillent dans les centres miniers perdent leur emploi et regagnent les tribus ou migrent à Nouméa. Pour tenter de désamorcer la crise, P. Dijoud¹ propose à la fin de l'année 1979, un "Plan de développement économique et social à long terme pour la Nouvelle-Calédonie" : dans le domaine de l'économie rurale, ce plan prévoit la mise en place d'une réforme foncière et le lancement d'une vaste opération de relance de la caféiculture axée :

- sur la plantation de variétés nouvelles particulièrement productives (1500 kg/ha au lieu de 300-400 kg/ha) et qui se développent en pleine lumière d'où le nom familier de "café soleil";
- sur l'intensification des techniques de production (traitements phytosanitaires, désherbage soigneux, usage régulier de l'engrais...).

La finalité de l'opération café est donc de "favoriser un développement économique des zones rurales néo-calédoniennes à travers l'intégration de la société mélanésienne dans la logique marchande" (KOHLENER J.M. et PILLON P., 1986).

II.2. L'opération café : un nouveau départ? ²

Dans une première phase du projet, il était prévu de planter 2000 ha sur 10 ans, à raison d'une moyenne de 3 ha qui devaient permettre à près de 700 familles d'obtenir un revenu mensuel de 50 000 FCFP (2750 FF). Les 2/3 des superficies nouvellement plantées sont situées sur la côte Est. Les pouvoirs publics assurent l'accès aux parcelles, leur sous-solage et leur labour, la fourniture du matériel végétal produit par l'IRCC, le suivi technique et la formation des agriculteurs. Ils accordent également des primes à l'entretien de la plantation (11 000 FCFP/0,25 ha/trimestre). A raison d'un rendement moyen de 1,5 t/ha, l'objectif est d'atteindre une production annuelle de 3000 t. La transformation des cerises se fera dans les trois unités précédemment citées. Le coût total est estimé à plus de 2 milliards de FCFP (soit 11 millions de francs), pris en charge par le Territoire, le FIDES³ et la CCCE⁴.

Mais cette opération de développement, dans laquelle tant d'espoirs et tant de fonds avaient été placés, se solde par un échec. Elle s'achève le 31 décembre 1992, après trois phases successives (voir

¹ Secrétaire d'Etat aux territoires et départements d'Outre-mer.

² d'après KOHLER J.M. et PILLON P., 1986 & LEBLIC I., 1993.

³ Fonds d'Intervention et de développement Economique et Social des DOM-TOM.

⁴ Caisse Centrale de Coopération Economique.



Parcelle de café soleil à l'abandon (Amou, Kinshasa, Province 910)

annexe n°1), et avec la disparition de l'ADRAF, organisme qui a supervisé l'opération depuis juillet 1986 (auparavant gérée par le Territoire). Sur les 2000 ha prévus, seul le 1/3 ont été mis en culture. En 1991, il est apparu qu'uniquement 355 ha étaient cultivés en "café soleil", le café sous-ombrage représentant toujours les 2/3 des superficies. Sur les 2400 caféiculteurs recensés, seul un petit noyau de 150 producteurs environ assurent l'essentiel de la production, avec des parcelles d'une superficie moyenne de 0,25 ha au lieu des 3 ha prônés par l'Administration. Les unités de production n'avaient pas un réservoir de terres disponibles suffisant ou la main-d'oeuvre familiale nécessaire pour entretenir 3 ha de café. De plus, la variété proposée par l'IFCC (arabica nain d'Hawaï) s'est avérée sensible à la rouille et une centaine d'hectares d'arabica soleil furent abandonnés en 1984 sur la côte ouest. Ce n'est qu'en 1986 que l'IFCC proposa une variété résistante : le Catimor. De 1983 à 1991 les superficies cultivées totales sont passées de 4000 à 1026 ha et une large part d'entre elles ne sont plus récoltées. La production ne s'est même pas maintenue au niveau de 1978 en passant de 664 t à 68 t en 1992! L'opération café a aussi coûté cher : 3,4 milliards de FCFP, en y incluant la troisième phase (1988-1992). Le coût des deux premières (1978-1988) était de 1,911 milliards de FCFP. Le poste de dépense le plus important est celui des frais de personnel (50% dans la deuxième phase) (voir annexe n°2).

Les causes de l'échec de l'opération "café soleil" sont à rechercher dans une mauvaise adéquation des objectifs du développement aux contextes socio-économique et culturel du monde mélanésien. Quand débute l'opération, un grand nombre de mélanésiens salariés sont de retour dans leur réserve, ils ont pris goût à un certain niveau de vie et leur participation à la plantation de café soleil est perçue comme un emploi temporaire dans l'attente d'une "reprise" (du nickel par exemple). Aussi, se sont-ils peu investis dans cette nouvelle caféiculture beaucoup plus contraignante en temps de travail (notamment pour le désherbage et la récolte). Certes la caféiculture était une activité connue des mélanésiens depuis un bon siècle déjà, mais l'exploitation pratiquée s'apparentait plus à une activité de cueillette qu'à une activité agricole proprement dite. De plus, le passage des Mélanésiens à la caféiculture intensive (en intrants et en travail) n'est plus compatible avec les rapports traditionnels de production fondés sur l'entraide. De nouveaux rapports de production doivent se mettre en place, en s'appuyant sur les notions de parcelle individuelle et de salariat. Ainsi, un grand nombre de parcelles sont laissées à l'abandon (c'est un abandon total ou alors les pratiques culturelles y sont minimales, intégrées au système agricole traditionnel).

II.3. La filière café aujourd'hui

II.3.1. Une production locale stabilisée... mais à un niveau très faible

La dernière campagne a enregistré une faible production de 41 t. Elle était de 53 t en 1994 et de 80 t en 1993 (voir aussi l'évolution de la production de 1988 à 1993 en annexe n°2). Les plantations sous ombrage encore productives et récoltées ne sont que très mal connues, que ce soit dans le Nord ou le Sud. Par rapport au Recensement Général de l'Agriculture de fin 1991, qui recensait 2400

Tableau II : avantages et inconvénients par type de transformation

Type de transformation	Avantages	Inconvénients
voie humide	<ul style="list-style-type: none"> - après la récolte, le planteur ne s'occupe plus de son café; - café de meilleur qualité; - payé au "bord du champ" 	<ul style="list-style-type: none"> - nécessite plusieurs passages lors de la récolte
voie sèche	<ul style="list-style-type: none"> - récolte plus rapide car nécessite moins de passages; - rôle d'épargne. 	<ul style="list-style-type: none"> - surveillance lors du séchage; - café de mauvaise qualité.

Source : enquêtes personnelles.

caféiculteurs¹ sur un peu plus d'un millier d'hectares (2/3 de café sous-ombrage, 1/3 de café soleil), on peut estimer qu'il restait en 1994 moins d'un millier de caféiculteurs productifs sur une surface qui ne doit pas dépasser 500 ha, avec 200 ha de café soleil (dont une trentaine dans le Sud). La production est constituée à 90% par du robusta. La Province Nord, à elle seule, produit 90% du café calédonien, qui est lui-même collecté et transformé à 85% par le GAPCE.

Depuis 1992, il y a eu un arrêt quasi-total des plantations en Province Nord et une faiblesse relative de celles-ci en Province Sud. Les sécheresses des années 92-94 et la diminution (voire la suppression) des apports d'engrais (du fait de la disparition des subventions avec la fin de l'opération café) pourraient être les principales causes techniques de cette diminution.

II.3.2. La transformation et la commercialisation primaire

Le café est commercialisé par les producteurs sous plusieurs formes :

- les cerises fraîches : elles sont généralement vendues au bord du champ et achetées par une unité de traitement - L'unité de mesure est la touque (bidon de 20 litres) qui contient environ 13 kg de cerises. Ce mode de commercialisation permet le traitement du café par voie humide dans les micro-unités installées en tribus et dans l'usine du GAPCE;

- le café parche : aujourd'hui, cette forme ne concerne plus que les micro-unités de traitement; le café dépulvé et séché sur claies est vendu aux torréfacteurs ou au GAPCE;

- le café coque : le café récolté est séché par les producteurs et vendu aux torréfacteurs ou aux unités disposant de décortiqueur ou à des intermédiaires colporteurs ou commerçants.

Dans les zones éloignées des unités de traitement et où il n'existe pas de circuit de collecte, les producteurs continuent traditionnellement à sécher leur récolte pour obtenir du café coque. Dans les régions où les producteurs ont le choix du mode de commercialisation, ils opteront, en fonction de critères économiques, pour la vente partielle ou totale de leur récolte en cerises. En effet, la faiblesse des disponibilités monétaires oblige beaucoup de caféiculteurs mélanésiens à vendre une partie de leur café sans délai pour faire face à des dépenses imprévues (telles que les coutumes de deuil ou de mariage).

Deux méthodes de traitement du café coexistent en Nouvelle-Calédonie : le traitement par voie humide et le traitement par voie sèche. La première méthode privilégiée par les services techniques repose sur le dépulpage des cerises fraîchement cueillies (les normes recommandent un délai de 12 à 24 h au plus entre la récolte et le traitement). La deuxième méthode repose sur le séchage du café sur claies ou sur le sol. L'intérêt du traitement par voie humide est l'obtention d'un café de haute qualité gustative si les normes imposées sur la qualité des cerises et les délais entre récolte et traitement sont appliquées (voir aussi tableau II). Les deux systèmes se partagent la production, avec une légère prééminence de la voie humide depuis quelques années, grâce à l'exploitation de l'usine de Ponérihouen (en Province

¹ agriculteurs ayant des parcelles de caféiers, mais ne les récoltant cependant pas toutes ou pas complètement.

Nord), gérée par le GAPCE et des micro-unités (dans les deux provinces). Les usines de Canala et de Thiem-Touho ont cessé leurs activités respectivement en 1989 et 1990.

II.3.2.1. La collecte et l'usinage du café par le GAPCE

Le GAPCE (Groupement Agricole des Producteurs de la Côte Est) est désormais la seule coopérative agricole de la Grande Terre. Créé en 1977, à partir d'une volonté "administrative" d'organiser les producteurs de café, son objectif était de maintenir, voire de développer la qualité du café produit grâce à un traitement par voie humide (usines de Ponérihouen et de Thiem-Touho). La récession brutale de la production locale a amené de fortes difficultés pour le GAPCE, qui est devenu de plus en plus dépendant de subventions de fonctionnement (35 millions de francs en 1988, année record!). La Province nord a permis, par son appui financier et une politique de restructuration en 1991, le redressement de la coopérative aboutissant à la réalisation d'un nouveau dock de 300 m et l'acquisition d'un torréfacteur supplémentaire en juillet 1994. Le premier torréfacteur acheté en 1992, permettait d'alimenter un marché de collectivités, que le GAPCE avait déjà en charge. Si la moitié du chiffre d'affaires (60 millions de francs en 94) est assurée par les activités d'approvisionnement agricole, l'image de marque du GAPCE, c'est surtout le café (43% du chiffre d'affaires) : collecte, transformation, torréfaction et vente du café, sous l'appellation "Hoïa" (30% d'arabica et 70% de robusta).

Le GAPCE achète du café sous les trois formes. Le café en cerises représentent plus de 90% des achats, le café coque est acheté en fin de campagne essentiellement sur la côte Ouest, et le café parche est acheté aux micro-unités. La zone de collecte s'étend de Houailou à Touho. Un pick-up du groupement (d'une capacité d'une centaine de touques) passe deux fois par semaine pour ramasser les cerises récoltées la veille ou l'avant-veille. Certains producteurs se plaignent du manque de voies d'accès aux caféières éloignées. ils doivent alors porter les touques jusqu'au point de ramassage. Le contrôle de la qualité est fait par sondage aléatoire. Il faut remarquer que les lots de bonne qualité se retrouvent mélangés aux lots de mauvaise qualité (grains scolytés ou présence de cerises trop vertes). Des difficultés techniques lors du chargement ou du déchargement sont à l'origine de l'abandon d'un système de "prétriage". Le producteur est payé en espèces au bord du champ et un reçu, établi par l'ERPA¹, lui est délivré (voir annexe n°3).

L'usine de Ponérihouen d'une capacité de 300 t de café vert existe depuis 1971 (voir annexe n°4 pour le traitement à l'usine). Soit directement à ses 750 producteurs, soit aux micro-unités, le GAPCE a acheté, lors de la dernière campagne 1994/95, 44 t de café (soit environ 15 000 touques). La rentabilité de l'usine se situe globalement autour de 25 000 touques par campagne. La part du GAPCE dans la production territoriale ne cesse d'augmenter comme présenté dans le tableau III.

¹ Etablissement de Régulation des Prix Agricoles.

Traitement du café par voie humide (micro-unité)

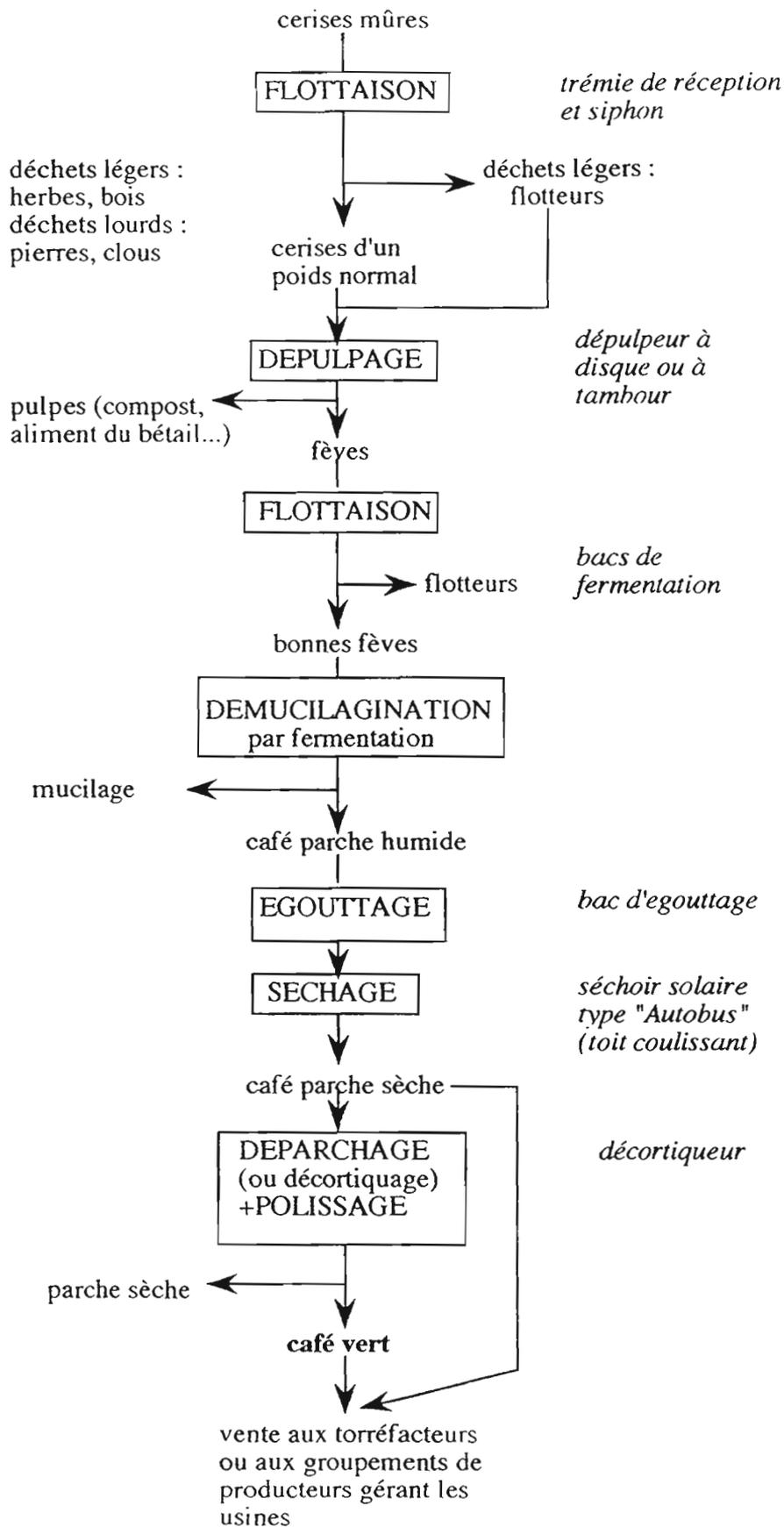


Figure n° 4

Source : d'après WILBAUX R. cité par KOHLER J.M. et PILLON P., 1986 et enquêtes personnelles

Tableau III : Evolution de la production du GAPCE par rapport à celle du Territoire

année	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994
GAPCE	140	245	215	194	40	109	95	90	42	59	44
Territoire	305	529	468	427	108	271	220	135	68	80	53
%GAPCE	46	46	46	46	37	40	43	67	62	74	83

Production de café vert marchand en tonnes

Source : GAPCE, 1995.

La mauvaise qualité du café récolté (les cerises provenant des plantations sous ombrage sont plus atteintes par le scolyte) entraîne le recours au triage systématique du café vert. Cette opération est confiée en sous-traitance à un groupe de femmes, payées 50 FCFP/kg trié (elles peuvent trier 30 à 35 kg/jour) soit près de 50% du coût de revient de l'usinage du café.

II.3.2.2. Les micro-unités de traitement

Les problèmes posés par la collecte du café sur de grandes distances ont conduit les responsables de la filière café à mettre en oeuvre un programme d'implantation de micro-unités de traitement, en priorité dans les zones les moins accessibles de la côte Est. Les objectifs principaux poursuivis par ces opérations sont les suivants :

- la réduction des délais d'acheminement et l'amélioration de la qualité du café traité;
- la réduction des coûts de collecte (rayon limité à 10-25 km et pas de personnel spécialisé);
- l'obtention d'une plus-value sur le café traité bénéficiant directement aux producteurs qui se sentent plus responsabilisés.

Certaines sont gérées à titre individuel, d'autres à titre familial, d'autres encore sur des bases collectives plus ou moins élargies (GDPL¹, GIE²). Elles sont liées par convention au GAPCE, qui assure le financement de la collecte et une assistance technique (soutien à l'entretien et conseil aux gérants). Le GAPCE augmente ainsi le volume de son activité et les producteurs sont assurés d'un débouché plus rapide qui diminue les pertes de qualité de leur produit. Les gérants de micro-unités sont formés à la gestion, à l'entretien et au réglage du matériel. Ils organisent des circuits de collecte à des jours fixés par avance et payent le producteur sur le bord du champ.

Le processus de traitement du café dans les micro-unités comprend trois phases principales (voir figure n°4) :

¹ Groupement de Droit Particulier Local

² Groupement d'Intérêt Economique

- le dépulpage des cerises traitées : un seul dépulpeur à tambour ou à disque équipe la majorité des micro-unités installées; d'une capacité de 600 kg de cerises/ heure, il permettrait théoriquement le traitement de 1500 à 2000 touques/j.

- la fermentation du café dans des cuves et le lavage après 48 heures;

- le séchage sur claies, type autobus pendant une semaine.

Le café produit (en parche sec) doit ensuite subir une ultime opération de départage/polissage réalisées chez les torréfacteurs ou au GAPCE (usine de Ponérihouen). Certaines micro-unités disposent de décortiqueurs permettant de vendre directement au torréfacteur du café vert. La capacité globale de traitement d'une micro-unité dépendra de la surface de séchage disponible : 200 m² de séchoirs pourront traiter au mieux 500 touques/semaines, sur la base de 5 touques dépulpées par 2 m² et 10 à 15 jours de séchage selon les conditions météorologiques.

Depuis 1987, une trentaine de projets de micro-unités ont été financés sur l'ensemble du territoire. Seules 21 étaient en activité en Province Nord pour la campagne 1990-91 dont 13 sur la côte Est (voir annexe n°5). Aujourd'hui, trois unités seulement fonctionnent sur la côte Est : celle de Tanghène à Hienghène, celle de Nessakouya à Houailou et celle de Wagap à Poindimié (qui totalisent une production de 6,3 t de café pour la campagne 94/95) et huit en Province Sud (voir annexe n°6).

II.3.3. La qualité du café

La qualité du café vert est jugée grâce à l'expertise des lots (voir annexe n°7), qui permet de payer le fournisseur à la qualité des grains livrés. Cette opération est effectuée par un expert reconnu sur un échantillon de 300 g. L'expert dispose d'une fiche où sont répertoriés tous les défauts observables dans un échantillon de grains de café vert, chaque défaut étant affecté d'un coefficient (voir annexe n°8). Le nombre de chacun des défauts est reporté sur la fiche et multiplié par son coefficient. La somme de tous les produits donne le total de tous les défauts :

- s'il y a moins de 60 défauts et moins de 50 grains troués par le scolyte, le café est classé "**supérieur**";

- de 60 à 120 défauts le café est "**courant**";

- au-dessus, il est "**déclassé**".

Ainsi, même s'il a moins de 60 défauts, un lot sera classé courant s'il présente plus de 50 grains scolytés. En pratique, c'est souvent le scolyte qui détermine le classement car le grain troué est le défaut le plus fréquent. C'est pour cela que l'on voit souvent les femmes et les enfants trier les grains dans les micro-unités (élimination des grains scolytés) pour que le café passe en supérieur; cela peut représenter plusieurs centaines de kilos! Il faut aussi souligner que 80 à 90% du café qui sort des micro-unités est classé en qualité supérieure.

II.3.4. Les prix du café

Les prix pratiqués pour cette commercialisation primaire (prix du café payé aux producteurs) sont variables selon la méthode de traitement et la variété de café. Ces prix sont fixés chaque année, peu de temps avant le début de la campagne, par le Territoire. Ils sont restés inchangés depuis la campagne 1990/91.

Cette même année, l'ERPA a mis en place des primes (voir aussi annexe n°9) :

- pour l'arabica : 100 FCFP/kg;
- pour la qualité supérieure : 50 FCFP/kg;
- pour la voie humide : 50 FCFP/kg (puis 70 FCFP/kg en 92).

Ces primes profitent plus aux gérants de micro-unités et au GAPCE plutôt qu'aux simples producteurs. C'est pour cela que le producteur n'est pas très soucieux de la qualité du café qu'il livre (grains scolytés, cerises vertes...), car il perçoit toujours le même prix.

Le prix du café se décompose donc comme présenté dans le tableau IV. Le café mûr est payé à la touque, le café séché et le café usiné sont payés au kilo.

	Prix de la touque (FCFP)	Prix du kg de café marchand (en FCFP)		
		courant	supérieure voie sèche	supérieure voie humide
Robusta	650	300	390+50=440	390+50+70=510
Arabica	750	350+100=450	440+100+50=590	440+100+50+70=660

Tableau IV

Source : DAF, 1993.

Toute transaction commerciale de café doit être effectuée avec délivrance d'un bon d'achat, qui permettra au producteur ou au transformateur de percevoir des primes éventuelles. L'évolution des prix du café marchand ces dernières années est présentée en annexe n°10.

Il convient de préciser que le prix payé comptant aux producteurs livrant au GAPCE (non compris d'éventuelles ristournes de fin de campagne) varie selon la forme de livraison de café, soit en équivalent café marchand (C.M.) :

- 260 F/kg C.M. pour la livraison en touque (2,5 kg de robusta marchand par touque);
- 240 F/kg C.M. pour la livraison de café coque séché payé 120 F/kg de coques (1 kg de café coque donne 500 g de C.M.);
- 360 F/kg C.M. pour la livraison de parche (micro-unités), soit 295 F/kg de parche;
- 380 F/kg C.M. pour la livraison de café vert par les micro-unités.

II.3.5. Les autres aides accordées aux producteurs

II.3.5.1. Le Groupement des Caféculteurs de la Province Nord

Il fut créé en Octobre 1992 à partir des syndicats communaux de caféculteurs de la côte Est. Suite à l'agrément en tant que groupement de producteurs par l'ERPA en Avril 1993, et aux subventions d'équipement et de fonctionnement liées à cet agrément, le Groupement a fonctionné en étroite liaison avec le GAPCE, qui en assure la direction et l'administration, avec une équipe de deux techniciens, travaillant en collaboration avec ceux de la DDDR/PN. Il regroupe aujourd'hui environ 250 producteurs dont une trentaine sur la côte Ouest.

L'objectif principal du Groupement est de développer la production de café en organisant la commercialisation au niveau du producteur :

- faciliter la production de cerises, de parches ou de coques, et pour ces deux dernières catégories, leur transport; notamment en faisant des prévisions de production, puis en assurant le suivi de récolte et des micro-unités en liaison avec le GAPCE;
- faciliter l'approvisionnement en intrants (engrais et produits phytosanitaires, anti fourmis notamment) et l'encadrement de la lutte anti-scolyte;
- apporter un encadrement technique aux producteurs.

Les producteurs ayant un contrat avec le GAPCE sont automatiquement adhérents du groupement et bénéficient des avantages suivants :

- produit anti-fourmi et anti-scolyte gratuit;
- pulvérisateurs et atomiseurs subventionnés à 50% (prix d'un pulvérisateur en 1988 : 11 400 FCFP);

Ils payent l'engrais (moins cher), directement au chauffeur qui livre les intrants, par rapport à ceux qui n'ont pas de contrat et qui voient le prix de l'engrais enlevé sur le prix de la touque.

II.3.5.2. La prime à la production (voir aussi annexe n°11)

Pour motiver les planteurs, l'ERPA a mis en place en 1992 une prime à la production, dont peuvent bénéficier tous les producteurs ayant un contrat avec le GAPCE. Ils doivent s'engager à produire une quantité supérieure à un certain seuil, variable selon les plantations et la variété :

- café sous ombrage : au moins 50 touques;
- café soleil en première année de production après plantation ou après recépage: 50 touques/0,25 ha;
- café soleil en deuxième année et plus : 100 touques/0,25 ha.

La prime est d'un montant de 125 FCFP/touque. Elle est versée par le collecteur en fin de campagne, au vu d'un état récapitulatif des bons d'achat de l'ERPA. Une partie de cette prime peut être versée sous forme d'engrais. Souvent, cette prime permet au producteur d'acheter les engrais et les intrants dont il a besoin.

Tableau V : aides à la plantation en Province Sud

Taille	Type d'aide
petites unités (<0,5 ha)	Fourniture de plants en "kit café" de 200 plants+50 kg d'engrais. Le producteur peut bénéficier de 2 kits dans l'année mais la limite est de 2000 pieds (5 ans avec 2 kits/an).
unités moyennes (de 0,5 à 8 ha)	* aide au défrichage variable suivant le type de végétation : - type 1 (grands arbres) 200 000 FCFP/ha - type 2 (savane) 120 000 FCFP/ha - type 3 (grandes herbes) 70 000FCFP/ha * aide à la plantation : 375 FCFP/caféier plante; encouragement pour le Catimor prix du plant : 250 FCFP (la différence=125 FCFP doit permettre d'acheter les intrants).
unités industrielles (>8 ha)	Etude technico-économique présentée à l'assemblée provinciale.

Source : DDR/PS.

Tableau VI : aides à la plantation en Province Nord.

Taille	Type d'aide
< 100 plants	pas d'aide
de 100 à 450 plants	plants = 270 FCFP payés par la Province sur un plant de 300 F CFP; engrais et désherbants subventionnés à 50% pendant les trois premières années.
> 450 plants	demande d'aide à la Province après étude par les techniciens.

Source : DDR/PN.

II.3.5.3. Les aides à la plantation

L'ADRAF accordait des aides aux producteurs pendant l'opération café (défrichage des parcelles, fourniture des plants, engrais pendant trois ans et prime à l'entretien de 11000 FCFP/0,25 ha/trimestre). La Province Sud maintient certaines aides en différenciant trois types de producteurs, selon la superficie de café qu'ils veulent mettre en place (voir tableau V) :

- les petites unités qui veulent planter moins de 0,5 ha de café;
- les unités moyennes entre 0,5 et 8 ha;
- les unités industrielles de plus de 8 ha (cas non rencontré à ce jour)).

Le producteur fait une demande, un technicien passe et les résultats sont présentés devant une commission qui précède l'arrêté de la Province. La Province Nord accorde aussi des aides mais de moindre importance (voir tableau VI).

II.3.6. La torréfaction

Si en 1988 les torréfacteurs locaux fournissaient 99% des besoins en café torréfié du Territoire, ils n'en assuraient plus que 90% en 1992. De plus si en 1988 ces besoins étaient couverts par trois torréfacteurs installés à Nouméa (Ballande, maison qui pratique la vente directe de ses produits, le Café Mélanésien et le Café Calédonien), en 1992 il fallait compter avec six torréfacteurs (les nouveaux sont situés en brousse à Poindimié avec le GAPCE, à Canala avec la SARL café Canala et à Bourail avec le café de la Saoui). Ils achètent le café vert marchand aux micro-unités ou du café coque aux producteurs. Plus de 90% du café traité par voie sèche reste collecté, directement ou non, pour le compte de deux des trois torréfacteurs de Nouméa, "La société Ballande" et "Le café calédonien"; le troisième, "Le Café mélanésien", utilise les grains traités par voie humide par les groupements de producteurs.

Tableau VII : Le marché du café (torréfacteurs) en 1993

Nom de la société	Effectif	Marques	Part de marché ⁽¹⁾
BALLANDE	6	Royal Pacifique	40 %
CAFE MELANESIEN (Leroux et Devos)	5	Café Mélanésien Café des îles	35 %
CAFE CALEDONIEN (De Béchade)	6	Mokarabi	9 %
GAPCE	4	Hoïa	10 %
CAFE DE LA SAOUI	2	Café de la Saoui	1,5%
SARL CAFECANALA	3	Nouvelle- Calédonie	4 %

⁽¹⁾estimation (café torréfié)

Source : ERPA, 1993.

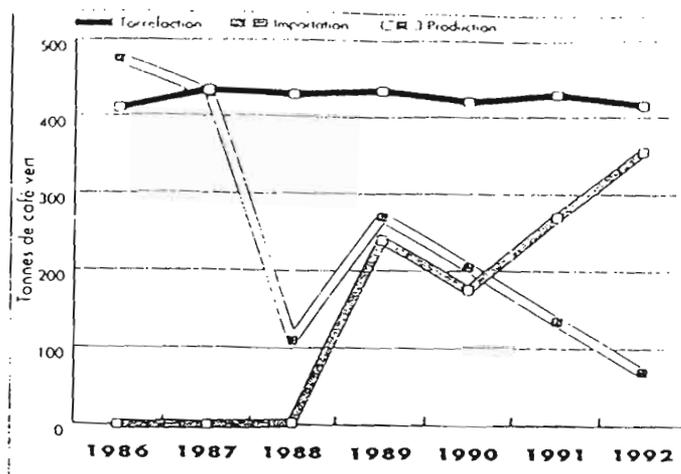


Figure n°5
Source: Tour de côte, 1993.

Tableau VIII : Evolution 1988-1993 des importations de café

	Quantités importées (en tonnes)						Evolution 93/92 (%)	Valeur importée	
	1988	1989	1990	1991	1992	1993		1993 (M.F.)	93/92 (%)
Café Vert	-	233	157,3	255,7	318,4	202,3	-36%	27	-38%
Café torréfié	1,8	6,5	16,9	9,6	31,5	45,2	+43%	17	n.d.
dont : - moulu	1,8	6,5	16,9	9,6	29,5	32,8	+11%	14,5	n.d.
- grain	-	-	-	-	2	12,4	x 6	2,5	n.d.
(en équivalent café vert (*))	(2,2)	(8,1)	(21,1)	(12)	(39,4)	(56,5)			
Total café vert+torréfié (en équivalent café vert (*))	2,2	241,1	178,4	267,7	357,8	258,8	-28%	44	n.d.
Extrait de café	73,1	88,5	90	77,8	111,2	86	-23%	124,2	-23%

(*) il faut 1 kg de café vert pour obtenir 0,8 kg de café torréfié

Source : DAF, 1993.

Tableau IX : Evolution 1988-1993 des quantités de café torréfié destinées au marché local

	1988	1989	1990	1991	1992	1993	Evol. 93/92
Café torréfié localement (café vert utilisé (*))	345 (431)	348 (435)	338 (422)	348 (434)	328,5 (411)	316 (395)	-4%
Café torréfié importé	2	7	17	10	31,5	45	+43%
- dont moulu	2	-	17	10	29,5	33	+12%
- dont en grains	-	-	-	-	2	12	x 6
Total café torréfié commercialisé	347	355	355	358	360	361	n.s.

Source DAF, 1993.

Sur l'exercice 1994/95, le GAPCE a torréfié 59,8 t de café soit une augmentation de 30% par rapport à la campagne précédente et la part de la marque "Hoïa"¹ sur le marché est passée à 16% (c'est le seul café 100% calédonien avec le café de la Saoui) sur le marché territorial. Ce sont les bénéfices que dégage la torréfaction qui permettent de financer les opérations de collecte qui, elles, sont déficitaires.

La marge des torréfacteurs locaux est libre : s'ils veulent augmenter (ou baisser) le prix du café, leur seule obligation est de le signifier un mois avant la prise d'effet, à la direction de la réglementation. Il faut également savoir que l'ERPA accorde une prime aux torréfacteurs qui torréfient du café vert local : elle est de 220 FCFP/ kg de café vert arabica local et de 120 FCFP/ kg de café vert robusta local.

Le café de Canala ne fait pratiquement que moudre localement du café en grain importé du Vietnam, déjà grillé. Sa production en café torréfié a été de deux tonnes en 1992 et 8 tonnes en 1993.

Les prix du café torréfié relevés dans les commerces de Nouméa sont les suivants :

- café moulu : Arabica pur----> 1990 FCFP/kg

Robusta pur----> 1390 FCFP/kg

Mélange-----> 1465 FCFP/kg

- café en grain : Arabica pur---> 1440 FCFP/kg (prix relevé dans une maison de commerce à Nouméa)

II.3.7. Le marché local : consommation et importations

Afin de compenser la diminution de la production locale, depuis 1989 les trois torréfacteurs nouméens ont eu recours à l'importation, chaque année, de 150 à 320 tonnes de café vert (voir figure n°5) de qualité supérieure, en provenance de la Papouasie/Nouvelle-Guinée et du Vanuatu, dont le prix CAF² est de 136 FCFP le kilo (prix moyen en 1992 et 1993). L'évolution des importations de café entre 1988 et 1993 est donnée dans le tableau VIII (voir aussi annexe n°12).

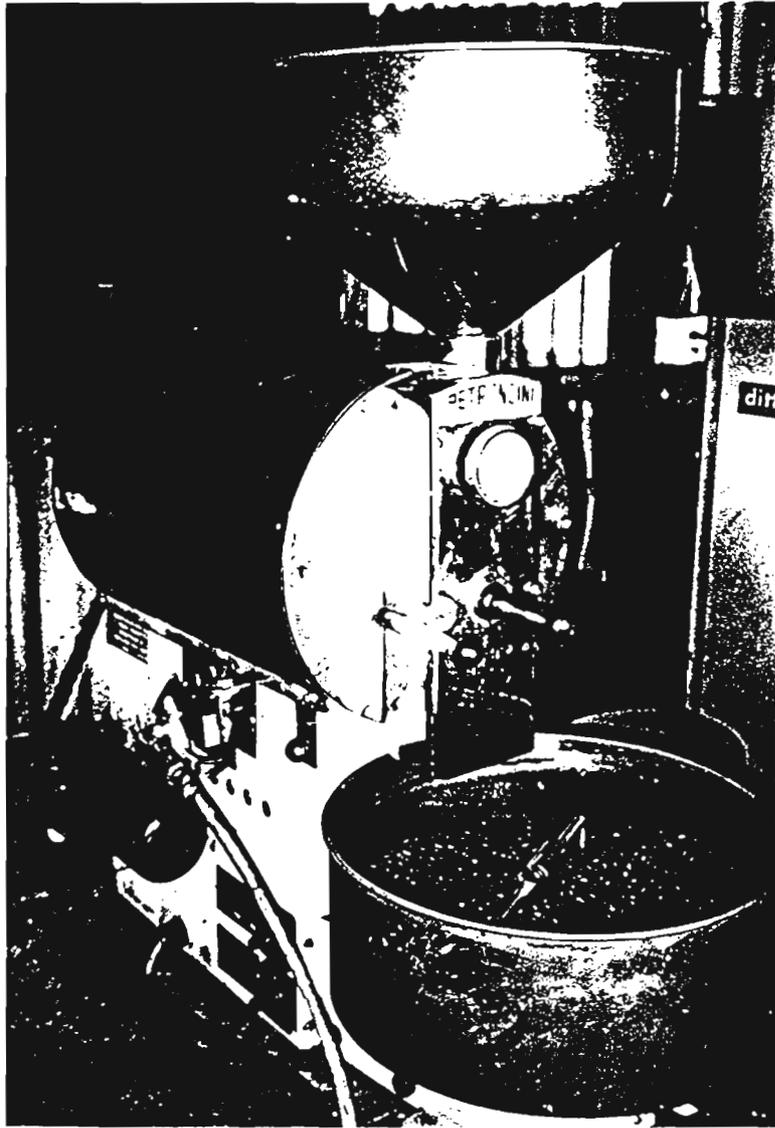
Une Caisse de stabilisation des prix du café en Nouvelle-Calédonie a été créée par décret du 17^h Janvier 1957. Depuis 1988 ses compétences ont été récupérées par le Fonds Territorial de Régulation des Prix Agricoles "section café". Compte-tenu du différentiel de prix constaté entre les cafés verts locaux de qualité supérieure (prix moyen : 400 FCFP/kg) et les cafés verts importés (prix rendu dock : 200 FCFP/kg), une TCA³ de 20% a été instaurée fin 1992 sur ces derniers. Le produit de la taxation alimente le fonds de régulation. Depuis le 5 Avril 1995, il y a une levée de la TCA du fait de l'augmentation des prix mondiaux.

Le marché du café torréfié en Nouvelle-Calédonie peut-être évalué à 350-360 tonnes environ. Pour approvisionner totalement le marché local, la production devrait atteindre 450 t de café vert , quantité qui a été atteinte pour la dernière fois en 1987 (voir figure n°5). Ce marché est donc approvisionné, d'une part par la production locale de café torréfié, d'autre part par l'importation de café torréfié moulu ou en grains. L'évolution du marché du café torréfié est présenté dans le tableau IX. Les

¹ "Hoïa" : cri de l'effort dans une des langues vernaculaires.

² Coût, Assurance, Frêt= prix du produit+frais de transport et d'assurance

³ Taxe Conjoncturelle Agricole



quantités importées ont été multipliées par 22, en cinq ans. Parallèlement le prix CAF moyen des cafés importés a baissé de 25%. Cette évolution a conduit le Territoire à adopter l'instauration d'une T.C.A. de 50% sur les cafés torréfiés importés. L'Etat dispose de toutes les prérogatives afin d'autoriser, restreindre, voire prohiber les importations dans un tarif douanier précis. Les importations de café sont soumises à licences préalables toutes origines et provenances, et contingentées de la manière suivante :

Tableau X : contingentements et taxes sur le café importé

Intitulé	Contingents 1995	T.C.A. 1995
café non torréfié non décaféiné (1)	(1)+ (2) = 450 tonnes	0%
café non torréfié décaféiné (2)		0%
café torréfié non décaféiné en grains	5 tonnes	50%
café torréfié non décaféiné moulu	10 tonnes	50%

(1) et (2) : seuls sont autorisés les cafés de qualité supérieure selon les critères internationaux.

Les contingents sont donc arrêtés par l'Etat, et les niveaux de TCA sont fixés, comme toute la fiscalité territoriale, par le Congrès du Territoire.

Les zones d'étude

III. Caractéristiques des zones d'étude

III.1. Les caractéristiques agro-écologiques

III.1.1. Rappel des contraintes physiques pour chaque variété de café

	ARABICA	ROBUSTA
<u>Contraintes climatiques</u>		
pluviométrie	comprise entre 1000 et 1800 mm; tolère 6 mois de saison sèche (qui doit être bien marquée)	comprise entre 1500 et 2500 mm; tolère 3-4 mois de saison sèche.
hygrométrie	70 à 80% max.	85 à 95%
températures		
mini	7-9°C	15°C
maxi	31°C	33°C
moy	18-22°C	20-25°C
ventilation	éviter la bande côtière car les embruns salés exercent une action défoliante	
éclairage	héliophobes	
<u>Contraintes géomorphologiques</u>		
pente	au-dessus de 15%, mulch et travail soigné	
inondation	maximum 4-5 jours avec une décrue lente (sinon risque d'érosion) submersion - du tronc sans risque majeur - totale doit être inférieure à 48 h	
<u>Contraintes liés au sol</u>		
profondeur	sols aérés, bruns, finement motteux ou caillouteux, bien pourvus en humus. Un sous-sol trop argileux et retenant trop facilement l'eau lui est défavorable	s'adapte aux sols lourds retenant l'eau mais pas à la glaise. Il est moins exigeant que l'Arabica pour un sol aéré, la structure motteuse et la richesse en humus
pH	supérieure à 30 cm avec une valeur idéale supérieure à 80 cm compris entre 4,5 et 6,5	

Tableau XI Source : Cambrony H.R., 1987.

III.1.2. Les données climatiques et leurs conséquences sur le café

La Nouvelle-Calédonie, située juste au Nord du tropique du Capricorne dans le courant des alizés, jouit d'un climat relativement tempéré que l'on peut qualifier de "tropical océanique". Les variations climatiques y définissent quatre saisons de durée inégale :

- de mi-Novembre à mi-Avril, la saison chaude, période de dépressions tropicales;
- de mi-Avril à mi-Mai, période de transition; les perturbations sont moins fréquentes, la pluviosité diminue et la température de l'air diminue sensiblement;
- de mi-Mai à mi-Septembre, saison fraîche; la température de l'air est à son minimum annuel et il y a de fortes pluies;
- de mi-Septembre à mi-Novembre, c'est la "belle saison"; la température augmente progressivement, c'est aussi l'époque la moins pluvieuse.

III.1.2.1. Les températures ¹ (voir aussi annexe n°13)

Le climat de la côte Est présente une grande régularité de températures si l'on se réfère aux moyennes. Février est le mois le plus chaud et Juillet le plus froid. Le Nord de la côte Est, plus bas en latitude, présente évidemment des moyennes légèrement plus élevées que le Sud. Si l'on se place sous l'angle de la caféiculture, ce ne sont pas les moyennes mensuelles et annuelles qui peuvent être intéressantes, mais au contraire les maxima et minima possibles, les écarts diurnes et saisonniers. On remarque alors l'effet des températures minimales de l'hiver austral, plus intense et plus prolongé dans les régions Sud. Cela se traduit par un allongement du cycle cultural et notamment par un retard dans les périodes de récoltes de 2 à 3 semaines par rapport à la région Nord.

Ces variations climatiques conditionnent le cycle cultural des caféiers, présenté par la figure n°6 :

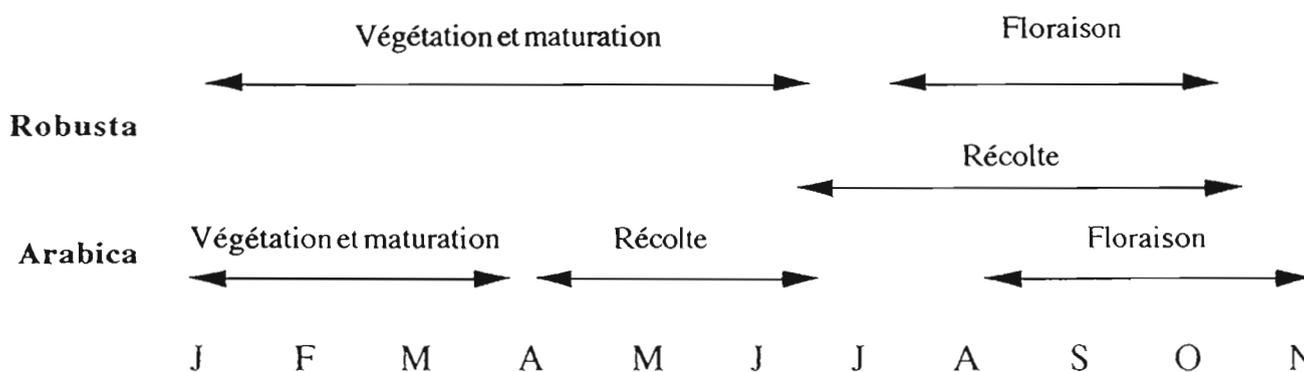


Figure n°6 Source : d'après CAMBRONY H.R., 1987.

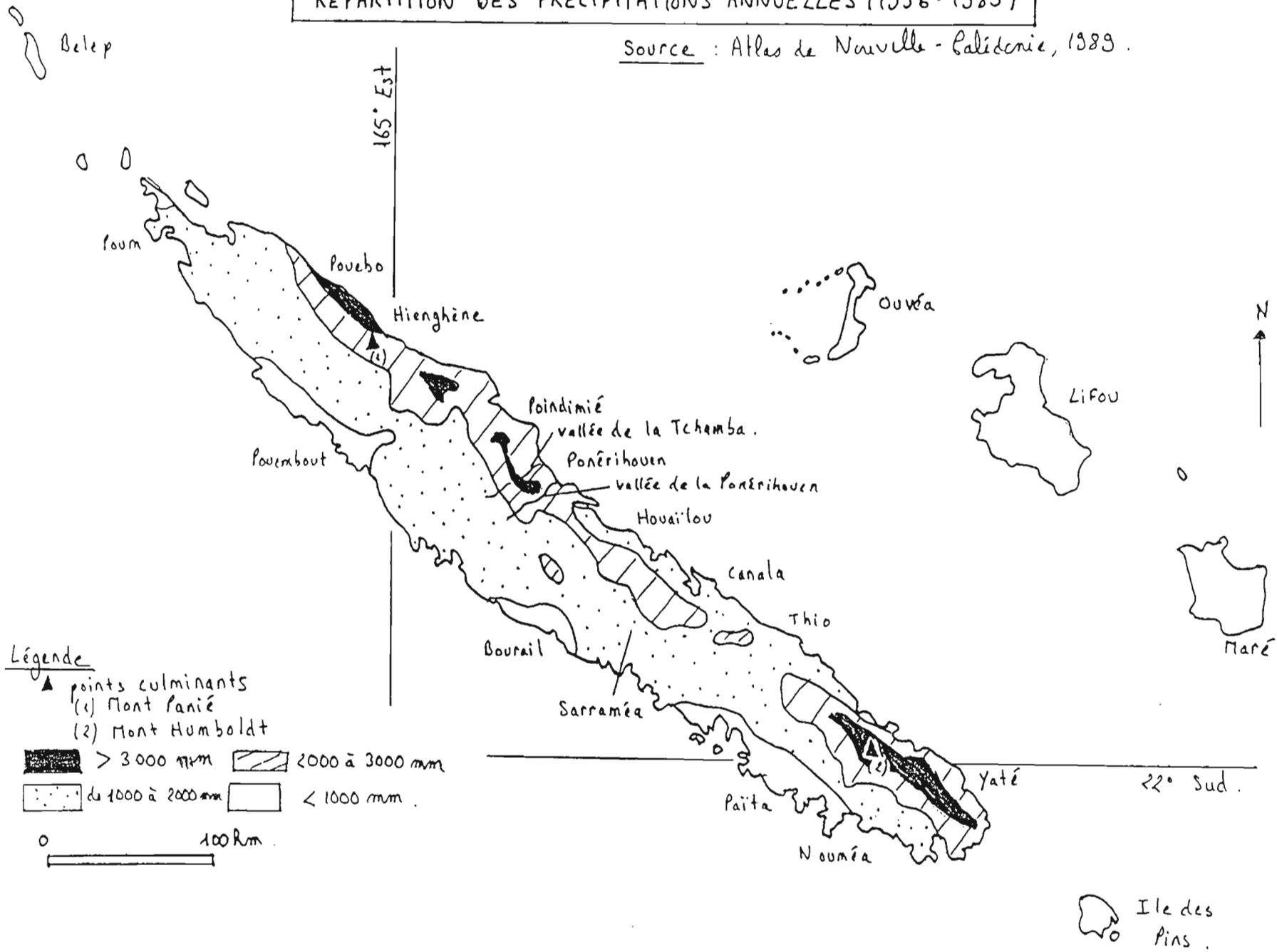
La culture des caféiers robusta trouve donc des possibilités d'expansion maximales aux altitudes présentées par le relief de la côte Est.

¹ d'après DAF, 1993.

Figure n° 7

REPARTITION DES PRECIPITATIONS ANNUELLES (1956-1985)

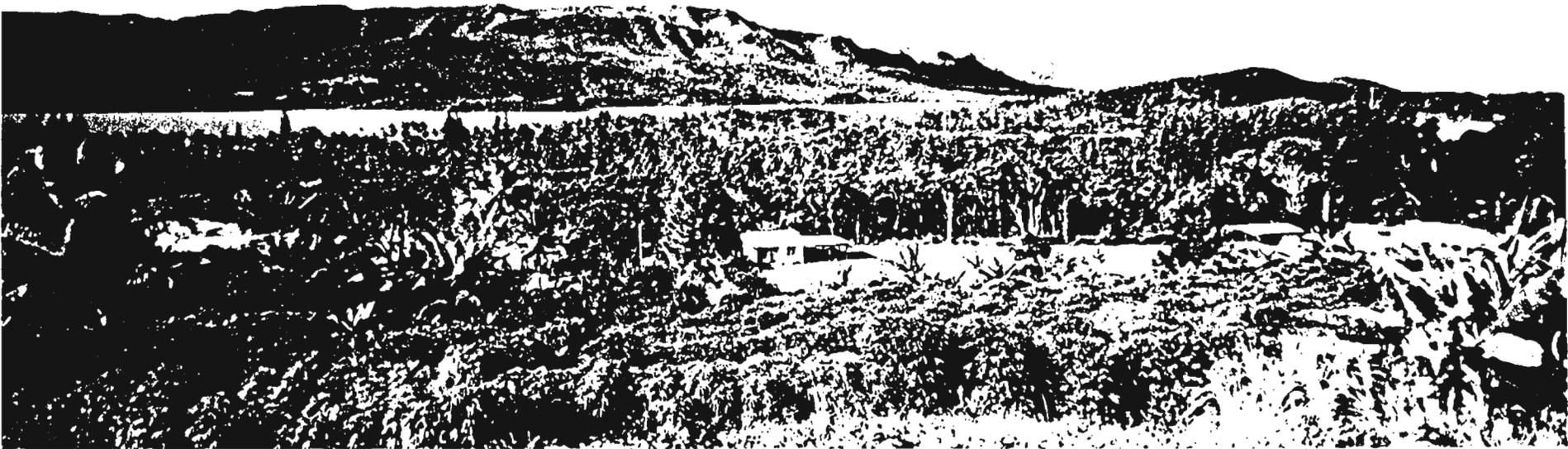
Source : Atlas de Nouvelle-Calédonie, 1989.



Légende

- ▲ points culminants
- (1) Mont Panié
- (2) Mont Humboldt
- > 3000 mm
- ▨ 2000 à 3000 mm
- ⋯ de 1000 à 2000 mm
- < 1000 mm

0 100 km



III.1.2.2. Les précipitations ¹

Il existe une dissymétrie dans la répartition spatiale des précipitations due pour une grande part à l'orientation générale du pays (voir figure n°7). Avec des précipitations égales ou supérieures à 1800 mm/an, la côte Est possède un climat convenant aux caféiers *Canephora* (Robusta) au moins jusqu'à 200 m. L'Arabica, moins exigeant que le Robusta en précipitations maintient donc sa prépondérance sur la côte Ouest et dans la zone méridionale de la côte Est (commune de Canala). Le maximum pluviométrique, situé entre les caps de Touho et de Poindimié, peut-être attribué à la morphologie particulière de la côte qui détermine à cet endroit un entonnoir, où s'engouffrent les nuages.

Le handicap que rencontre la mise en valeur agricole réside dans le caractère très irrégulier des précipitations, qui peuvent varier du simple au double d'une année à l'autre. Cela a pour effet une irrégularité des floraisons, plus ou moins échelonnées, à laquelle correspond un étalement variable des périodes de maturation et de récolte. D'autre part, les précipitations ne viennent jamais deux ans de suite à la même époque et varient pour chaque région d'une vallée à l'autre (celle de Tchamba est plus arrosée que celle de Ponérihouen par exemple; pour situer ces vallées se reporter à la figure n°7).

III.1.2.3. La sécheresse de ces dernières années ²

Après trois années excessivement pluvieuses (plus 42 à 53 % par rapport à la moyenne de 88 à 90), l'ensemble du Territoire subit une sévère sécheresse entamée au milieu de l'année 92 : du 1er Juillet 92 au 31 Janvier 93, les précipitations observées dans les principaux postes météorologiques ont été exceptionnellement faibles si on les compare à la moyenne calculée sur la même période pendant 25 à 30 ans (voir annexe n°14). De plus, sur la côte Ouest, cette sécheresse s'est prolongée jusqu'à la mi-Mars 93, mois normalement parmi les plus pluvieux de l'année. On constate que le gradient de sécheresse évolue sur un axe NO/SE (voir annexe n°15).

Le Territoire a vécu en 1994 une troisième année consécutive de sécheresse très importante sur le Nord, la côte Ouest mais également sur la partie centrale de la côte Est (voir annexe n°15 et 16). La température moyenne a été légèrement plus faible. L'ensoleillement, le vent et l'évaporation étant plus forts que la normale.

Les caféiers souffrent de cette situation d'autant plus que la majorité des producteurs ne peuvent se permettre d'acheter du matériel d'irrigation. Cette sécheresse conjuguée à une pluie subite serait peut-être aussi à l'origine du phénomène de "chute de grains" observé dans plusieurs endroits (par exemple à Sarraméa). En fait, il faut aussi indiquer que beaucoup de producteurs n'ont pas fertilisé leurs parcelles en 1994, par crainte de "brûler leurs pieds" à cause de la sécheresse. de ce fait beaucoup de grains sont tombés en Juin et Septembre 1994.

¹ d'après AYANGMA S., 1989.

² d'après le résumé climatique annuel, 1994.

III.1.4. Le modelé et les sols ¹

Les plantations des tribus se répartissent entre les terrains plats des bords de mer et les flancs des hautes vallées, au sol argileux, mais au drainage accéléré par la pente souvent très forte. La topographie permet donc de distinguer deux sortes de plantations :

- celles établies sur terrains plats, alluvions de basses vallées, étroitement délimitées et colluvions de la bordure côtière;
- celles installées sur les pentes plus ou moins accentuées des bords de rivières.

Dans l'un comme dans l'autre cas, de nombreux chemins (routes territoriales côtières, voies communales de chaque côté des rives), bien entretenus, parcourent la majorité des parcelles implantées en caféières, rendant généralement leur accès facile en véhicule.

Sur la côte Est, la nature des sols est le principal élément qui conditionne le choix entre Arabica et Robusta. Trois types de sols se rencontrent :

- **les alluvions profondes**, limono-argileuses à argilo-limoneuses, de couleur gris-brun à brun-olive, déposées par les rivières principales dans leurs basses vallées et leurs estuaires. Ce sont les sols les plus estimés et les plus utilisés. Ils conviennent parfaitement au robusta et assez mal à l'arabica car ils ont tendance à s'alourdir en profondeur et à y retenir un excès d'eau. Cette caractéristique tend à s'estomper de l'aval vers l'amont : plus on remonte les vallées, plus le robusta devra céder sa place à l'arabica.

- **les sols de bas de pente à "schiste pourri"** sur pierre bleue (Grauwackes) et autres roches plus ou moins litées, de couleur gris-beige en surface. Ils sont acides (pH=5) et sont formés d'une roche très altérée qui tend facilement à s'alourdir et se comporte alors comme une argile assez grasse retenant l'eau. Ces sols accueillent néanmoins une grande partie des caféières (vallées d'Amoa, de la Tchamba, Néavin, et de Touho à Poindimié) de la côte Est ainsi que celles que l'on peut trouver sur les flancs de la chaîne centrale.

- **les sables de bord de mer** peu calcaires, souvent riches en débris de ponce; ils correspondent à des sables gris-noirâtres, légers, profonds, très meubles, assez bien pourvus en humus sur toute leur épaisseur, ne retiennent jamais un excès d'eau mais gardent une certaine fraîcheur en période sèche. Ces caractéristiques sont quasi-idéales pour l'Arabica.

Sur la côte Ouest, on trouve des sols beiges à beiges-rougeâtres qui reposent directement sur la roche altérée, s'effritant facilement, et des sols bruns plus ou moins pierreux conviennent bien pour l'Arabica. Ils forment une bande large parfois de plusieurs kilomètres, seulement interrompue par les "sols miniers".

¹ d'après URQUHART D.H., 1953 & TERCINIER G., 1958.



They are persistent as coffee still...

Il convient de noter que sur le versant Est, les sols de montagne convenant à la caféiculture sont, dans l'ensemble, moins nombreux et plus dispersés que sur le versant Ouest; les pentes y sont, d'autre part, généralement plus fortes. C'est pour cette raison que de nombreuses surfaces sont inutilisées.

Le développement plus important de la caféiculture sur le versant Est n'est pas seulement dû à des causes techniques. En effet, ceci est également lié à la répartition de la population : la culture du café est pratiquée essentiellement par les Mélanésiens; or ces derniers sont majoritairement installés sur la côte Est.

III.2. Les éléments du milieu socio-économique

III.2.1. La répartition ethnique ¹

La répartition des différentes communautés ethniques selon les provinces fait apparaître une forte différenciation entre celles-ci. En effet, les Mélanésiens forment la très grande majorité (98%) de la population de la Province des îles Loyauté et sont aussi les plus nombreux dans la Province nord (79%) où ils cohabitent néanmoins avec près de 5500 Européens (16%). Dans la Province Sud où se trouvent concentrés 89% des Européens aucune communauté ethnique n'atteint 50% de la population : il y a 44% d'Européens et 26% de Mélanésiens (l'année agricole, 1989). On comprend dans ce cas que le café, cultivé essentiellement dans les tribus mélanésiennes, soit implanté en Province nord et principalement sur la côte est.

III.2.2. Les unités de production agricole

La société kanak s'organise en tribus, constituées de clans, eux-même constitués de lignées ou familles. Le territoire du clan est un ensemble de lieux-dits, dont la limite est une ligne de crête, un cours d'eau, des pierres, des arbres (SPECQ H., 1994). Dans de nombreuses formations sociales, l'unité domestique est l'unité de production et la cellule sociale de base. L'unité domestique est constitué d'une famille dont le nombre de représentant est variable : cela peut être une famille "nucléaire" (parents et enfants). D'autres sont composées d'un noyau auquel s'ajoute un ascendant (père, mère, oncle) ou des enfants d'une fille célibataire. Cette famille occupe un espace séparé des autres groupes familiaux. La consommation des produits en commun indique la famille, ceci impliquant la mise en commun des ressources et de la main-d'oeuvre (KOHLER J.M. et PILLON P., 1986).

Les unités de production mélanésiennes sont majoritaires sur le Territoire, mais elles mobilisent moins du 1/4 (22,5%) de la SAU. En 1989, les 6400 unités de production couvrent ainsi 7000 ha soit en

¹ d'après DAF, 1989.

moyenne 1 ha par exploitation; 90% d'entre elles ont une SAU inférieure à 1,5 ha et 61% inférieure à 0,5 ha. Les parcelles mises en cultures sont morcellées. Le fermage et le métayage sont des modes de faire-valoir quasi-inexistants en tribu;

Près de 9 ha sur 10 de SAU sont consacrés aux jachères ou laissés à l'état de savane. L'élevage étant peu pratiqué en tribu, une grande partie ces surfaces apparaît comme un patrimoine foncier non exploité. La principale destination des produits agricoles est l'autoconsommation (les excédents commerciaux des cultures vivrières et de l'arboriculture fruitière ne constituent souvent qu'un revenu d'appoint).

Enfin, hormis des moyens humains importants, les moyens matériels et techniques sont souvent rudimentaires et peu d'exploitations ont recours à des sources de financement extérieurs (crédits).

III.2.3. Le problème du foncier ¹

" La terre est vivante. Le propriétaire terrien doit garder le silence devant la face de la terre. Quand bien même il estimerait ses droits violés car, quiconque viendrait à manquer de respect à la terre, sera englouti par la terre."

(Actes du 6^{ème} colloque CORAIL, Nouméa, 1993.)

La gestion de la terre en Nouvelle-Calédonie est de nature coutumière. Les mélanésiens attribuent à la terre plusieurs rôles :

- la terre revêt une valeur identitaire : chaque mélanésien est attaché à une terre, à laquelle il fait référence pour se définir (la terre est attribuée traditionnellement par les chefs de lignées);
- c'est le premier facteur de production vivrière;
- elle est nécessaire à l'accomplissement des manifestations coutumières et parfois à la production marchande (café);
- c'est un instrument de pression politique puisque les détenteurs de la terre possèdent un pouvoir dont sont démunis la plupart des clans accueillis. La revendication des terres spoliées par les colons et l'administration a d'ailleurs rapidement pris une tournure politique. Enfin, la prise de conscience de la valeur marchande constitue une nouvelle source de conflit lors de la redistribution des terres (en Nouvelle-Calédonie, la transmission des droits fonciers se fait à l'intérieur du lignage et passe par les hommes).

¹ d'après VLADYSLAV., 1995.

EVOLUTION DE LA SITUATION FONCIERE EN HECTARES			
	01.01.78	01.01.89	01.01.95
Terres domaniales et zones urbaines	1.146.600	1.134.480	1.114.680
Propriétés privées non-mélanésiennes	381.330	285.900	276.100
Stock Adraf		66.590	31.300
Propriétés mélanésiennes dont :			
réserves individuelles	162.770	185.830	187.700
collectives (dans sociétés, GDPL)	6.000	11.980	15.000
collectives (dans sociétés, GDPL)		11.920	71.920
Réserves Îles Loyaute Île des Pins	210.000	210.000	210.000

A ce bilan dressé au 1er janvier 95, il faut ajouter les 2.300 hectares attribués en mars, en grande partie à des GDPL. Ces dernières attributions portent la surface des terres mélanésiennes à près de 277.000 hectares, soit un peu plus que la surface des terres non mélanésiennes.

Figure n°8
 Source : Tour de côte, Mai 1995.

Nous pouvons distinguer trois grands types de terres en Nouvelle-Calédonie (voir aussi annexes n°17 et 18) :

- **les terrains domaniaux** : pour l'essentiel propriété du Territoire, ils occupent toute la chaîne centrale ainsi que de vastes zones du Sud. Ce sont dans ces zones que sont situées les forêts et la plupart des activités minières. Une partie fait l'objet de location;

- **les réserves autochtones** (cantonement datant du début du siècle) : pour l'essentiel situées à proximité de la chaîne centrale sur la côte Ouest et en bordure de mer sur la côte Est. La "tribu", dont le chef est l'interlocuteur de l'administration a été une création du colonisateur. Elle a figé et regroupé dans une même "réserve" des clans n'ayant parfois pas de points communs. La réserve est la propriété collective de la tribu même si une répartition d'usage interne est autorisée;

- **les propriétés privées** : elles utilisent les zones propices à l'élevage et aux cultures des plaines de la côte Ouest et des vallées de la côte Est.

En 1980, apparaît la notion de propriété clanique : "la terre du clan est la propriété commune des groupes familiaux qui le composent". Depuis 1978 (plan de réforme du ministre Dijoud), une politique de redistribution foncière est menée pour atteindre un meilleur équilibre géographique et économique. C'est l'ADRAF qui est chargé depuis six ans de cette réforme foncière. Au total 100 000 ha ont été transférés d'une communauté à l'autre durant ces 15 dernières années. Dans pratiquement toutes les communes, des opérations foncières ont été conduites : plus de 200 groupement mélanésien auront reçu environ 60 000 ha durant les six dernières années. Ces Groupements de Droit Particulier Local (G.D.P.L.) constituent, depuis 1986, une structure souple, adoptée par les familles, les clans et les tribus comme une formule permettant de recueillir des terres attribuées gratuitement (voir le bilan de la situation foncière figure n°8).

Certains producteurs sont arrêtés dans leur désir d'extension des cultures par le manque de terres. En général, les caféières se situent sur les terres de réserves ou sur les propriétés claniques. L'arbre étant la marque de la mise en valeur, planter des caféiers est une stratégie foncière visant à affirmer des droits menacés ou à s'en créer pour s'emparer d'une terre. Le sentiment prévaut chez la plupart des planteurs d'une "propriété" caféière et d'un usufruit vivrier. Avec la pression foncière, le "caféier condamne la terre" (les anciennes caféières ne sont pas coupées car elles "marquent" le sol; c'est "l'héritage des vieux" auquel il ne faut pas toucher) (KOHLE J.M. et PILLON P., 1986).

Des inégalités s'expriment à la fois par la qualité de la terre et dans les superficies. Un clan est bien pourvu foncièrement lorsqu'il jouit d'une vaste réserve de terre et surtout de terres humides pour le café. On note évidemment des disparités qualitatives entre tribus de montagnes et tribus de plaines et au sein de chaque tribu entre possesseurs de terroirs secs et de terroirs humides. Les caféières situées sur les terrasses alluviales des grands cours d'eau (la Ponérihouen, l'Amoa...) sont les plus favorisées (DOUMENGE J.P., 1974).

Les systèmes de production café

IV. Les systèmes de production café

L'approche des principales caractéristiques des systèmes de production du café, de leur évolution et de leurs résultats, permet de mieux comprendre les raisons qui poussent certains planteurs à abandonner ou au contraire à poursuivre cette production.

Nous avons retenu une démarche en deux temps :

- tout d'abord, présenter les facteurs de production et les différentes productions qui rentrent en jeu dans ces systèmes;
- ensuite, repérer les différents types d'acteurs, en soulignant les caractéristiques propres à chacun d'eux.

IV.1. Les facteurs de production

Les dotations en facteurs de production sont la force de travail, la superficie en terre, l'équipement, et éventuellement le capital financier, disponibles. Celles-ci vont varier selon les situations patrimoniales initiales (notamment par l'héritage), selon l'âge et la taille de la famille (jeunes actifs) et l'âge de l'unité de production (construction du patrimoine foncier et productif par création/acquisition de nouvelles terres ou plantations).

IV.1.1. Le foncier

Ce thème ayant déjà fait l'objet d'un développement en seconde partie, nous rappellerons seulement quelques points importants :

- le café est pour le mélanésien un "marqueur" de l'espace et concrétise l'appartenance de la terre à un individu;
- il existe des inégalités foncières entre clans et entre individus d'un même clan (sur le plan de la qualité et de la superficie); la SAU par famille, dans les réserves, est très inégale selon les zones, en général plus faible sur la côte Est où les basses vallées sont moins spacieuses que sur la côte Ouest. La priorité accordée par les mélanésiens à leurs cultures vivrières (igname, taros, manioc, bananes...) laisse en de nombreux endroits peu d'espace pour la culture du café. Les familles ne disposent pas, en général, de surfaces vacantes et les opérations de rétrocession foncière prévues par la réforme foncière n'ont pas suffisamment offert de terrains pour les plantations;

IV.1.2. La main-d'oeuvre

La main-d'oeuvre utilisée est essentiellement familiale. L'entretien de la plantation (taille, désherbage, engrais...) est en général réalisé par le chef de l'unité de production. Par contre la récolte

nécessitant plus de travail, toute la famille est sollicitée. Les enfants peuvent également participer à la récolte pendant les vacances scolaires ou les week-ends.

ne relation d'entraide peut également s'installer entre les membres d'un même clan ou d'une tribu : il n'y a pas de rémunération monétaire directe mais des compensations en nature (l'individu conserve tout ou partie de sa cueillette), ou en travail (le producteur de café va à son tour dans les parcelles de celui qui l'a aidé).

Enfin, des personnes peuvent être employées et payées par le producteur pour effectuer le cueillette. C'est quelquefois des groupes entiers (groupes de femmes, association de jeunes d'une commune...) qui sollicitent un contrat pour récupérer un peu d'argent pour leur groupe. Le producteur les rémunère alors à la touque (en général la moitié du prix de la touque payé au producteur par l'usine ou la micro-unité soit 350 FCFP/touque). La capacité de mobiliser de la main-d'oeuvre est dans ce cas fonction de la trésorerie du producteur.

IV.1.3. L'équipement

Différents niveaux d'équipements ont pu être remarqués chez les producteurs de café. En général le travail s'effectue manuellement avec le sabre d'abattis et la faucille qui sont les outils les plus polyvalents. Cependant, grâce notamment à l'opération café, les producteurs ont pu acquérir certains équipements et ainsi utiliser le pulvérisateur pour appliquer les herbicides, la débroussailleuse pour le désherbage mécanique et l'atomiseur pour l'épandage des produits phytosanitaires. Ces équipements sont aujourd'hui subventionnés pour moitié par la Province. D'autres équipements plus lourds peuvent être utilisés par le planteur, comme un gyrobroyeur ou un motoculteur, pour les travaux du sol. Les gros producteurs peuvent également investir dans du matériel d'irrigation (motopompe, tuyaux...).

IV.1.4. Les sources de revenus

Le capital d'une unité de production est assez difficile à quantifier en agriculture traditionnelle. Dans notre cas, la trésorerie peut se constituer :

- à partir de la vente du café. Cette rentrée d'argent s'effectue toujours à la même période (récolte). Elle sert à l'achat de biens non productifs (aménagement d'une maison, voiture, scolarisation des enfants, achats pour la coutume lors d'un mariage ou décès, denrées alimentaires comme le riz, le sucre...) ou de biens productifs (équipements, engrais);

- à partir de la vente des produits de l'arboriculture ou du vivrier. Les provinces proposent des subventions pour la plantation d'arbres fruitiers qui peuvent être, comme le café, une forme de capitalisation et de "marquage" du sol par l'individu. Ces produits peuvent rapporter un revenu



Paralle de café soliel (Cassata) (Tib, Kiracimé, Kossine nou)

non négligeable. Nous avons par exemple remarqué lors de nos enquêtes dans la commune de Houailou, le vif intérêt des producteurs de café pour la culture du litchi. Ces produits sont soit vendus directement par le producteur, soit intégrés dans un réseau de commercialisation (colporteurs--->grossistes---> marchés ou détaillants locaux et étrangers). Mais les producteurs se plaignent des colporteurs qui ne passent plus ou pas aussi souvent qu'ils le souhaiteraient pour écouler leurs produits. De plus, les zones du grand Nouméa et de La Foa (Province sud), concurrencent fortement les petits producteurs de la Province Nord qui sont loin des centres de consommation;

- à partir de la vente du surplus vivrier sur les marchés. La trésorerie constituée est alors minime mais s'étale tout au long de l'année;

- à partir de l'achat de bétail; cet investissement s'effectue le plus souvent dans le cadre de GIE. La vente du bétail peut se faire à l'OCEF¹ ;

- à partir de revenus non agricoles que les producteurs de café peuvent percevoir par :

- * le salariat : travail à la municipalité, employé, ouvrier;

- * les aides sociales : en particulier la retraite ou les JSD (Jeune Stagiaire du Développement); de nombreux jeunes sont attirés par ce type d'aide d'autant plus qu'ils peuvent bénéficier des allocations du chômage après la fin de leur contrat de 6 mois.

IV.2. Les productions agricoles

IV.2.1. Le café soleil

Les parcelles de caféiers présentent des formes géométriques simples, bien définies, le plus souvent quadrangulaires qui contrastent avec les formes mouvementées des parcelles vivrières. La nécessité de planter les caféiers à intervalles réguliers et en lignes (pour faciliter l'entretien) détermine ces formes.

La caféière qu'a développé l'Opération café est constituée d'un matériel clonal sélectionné en particulier pour sa bonne productivité, sa tolérance aux parasites, ses qualités commerciales (gros grain et qualités organoleptiques).

La variété Robusta est constituée de plusieurs clones. Les caféiers d'un même clone sont dits auto-stériles. Le planteur doit donc veiller à ce que plusieurs clones soient réunis dans sa parcelle, et bien répartis pour permettre la fécondation. Le matériel utilisé pour le café soleil est constitué par 2/3 de **HB** et par 1/3 d'un mélange de clones **pollinisateurs** (ex : H 865), moins productifs. Pour l'Arabica, c'est la variété **Catimor**, résistante à la rouille orangée *Hemileia vastatrix*, qui est utilisée. Cette variété est un hybride d'arabica et de robusta, trouvé à l'état naturel à Timor. Les densités de plantation sont respectivement de 1600 pieds/ha et de 4500 pieds/ha.

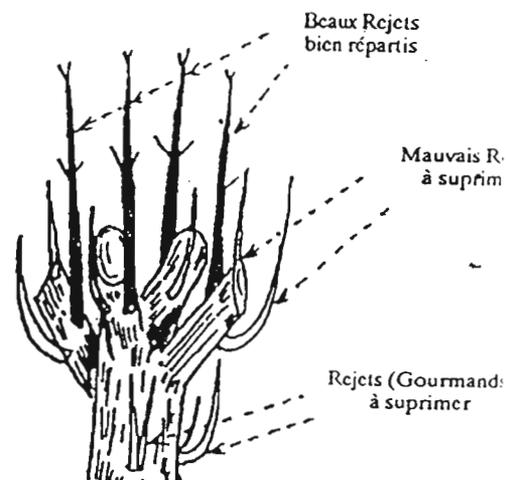
¹ Office de Commercialisation et d'Entrepôts Frigorifiques

Le culture du café-soleil est beaucoup plus exigeante en travail que le café traditionnel, sous ombrage. Les techniques culturales peuvent être sommairement résumées comme suit :

- LA PLANTATION : elle est réalisée au début de la saison des pluies. Les plants obtenus dans les pépinières privées (dont une à Ponérihouen) sont mis en terre et le planteur doit pratiquer l'arcure 3 mois après la plantation pour obtenir de nombreuses branches (rejets) à la base du caféier (voir annexe n° 19).

- L'ENTRETIEN : les mauvaises herbes concurrencent les caféiers en eau et en engrais, étouffent les jeunes plants et favorisent l'apparition des maladies; c'est pour cela que l'entretien est très important, surtout les trois premières années et l'année qui suit le recépage. Le producteur doit donc dégager souvent "l'assiette" du caféier à l'aide d'un sabre ou d'une binette et nettoyer les interlignes soit toujours manuellement, soit mécaniquement (tondeuse, débroussailleuse, gyrobroyeur...), soit encore chimiquement grâce aux désherbants tels que le Gramoxone (herbicide de contact) ou le Glyfosate (pour les herbes plus hautes et plus résistantes), appliqués à l'aide d'un pulvérisateur à dos. L'entretien est plus ou moins bien réalisé par les producteurs. Certains laissent l'herbe envahir la parcelle parce qu'ils n'ont pas assez d'argent pour payer l'herbicide et pensent que le désherbage à la main est trop contraignant.

Le producteur doit également passer régulièrement dans la plantation pour supprimer les gourmands (c'est l'ébourmandage) qui vont sinon concurrencer les rejets choisis lors de la plantation. Cet ébourmandage est en général pratiqué par les producteurs.



- LA FERTILISATION : l'engrais est indispensable aux caféiers sans ombrage. Son absence se traduit par un jaunissement, une faible production puis la mort des caféiers. Il faut effectuer deux fertilisations par an pendant la saison des pluies (si possible avant une pluie) :

* la première en Mars (pour maintenir les grains sur la branche et assurer le grossissement des cerises);

* la seconde entre le 15 Octobre et le 15 Novembre (elle favorise la pousse végétale et donc la floraison qui assurera la récolte de l'année suivante).

Les trois premières années, le planteur doit apporter des doses croissantes d'urée (30 g/pied la première année, 60 g la seconde et 120 g la troisième) en couronne à l'aplomb du feuillage et ensuite 360 g/pied d'engrais complet 17/17/17. Pour l'Arabica il faut diviser ces quantités par 2, du fait de la densité de plantation plus importante. Les producteurs peuvent utiliser l'engrais pour d'autres cultures (bananes) et priver ainsi le café de son apport conseillé. Il peut arriver aussi que l'engrais ne soit pas appliqué ou pas

Pied de robusta recépé



POUR FAIRE DU BON TRAVAIL, IL FAUT UTILISER SCIE BIEN AFFUTÉE (NEUVE)



- La tige du caféier et les pédicelles des drupes sont recouverts d'un manchon formé par des cochenilles mortes et vivantes de l'espèce *Coccus viridis* (Homoptera, Coccidae). La fumagine à *Meliola* sp. se développe sur les miellats de l'insecte que la fourmi *Wasmannia auropunctata* exploite également. (Caféière P. Pourouaria Monéo-Sari). Photo P. Cochereau.

mis à temps par manque de trésorerie au moment pour payer l'engrais. Beaucoup de producteurs appliquent également l'engrais en le lançant entre les lignes au lieu de le mettre autour des pieds de café.

- LE RECEPAGE : quand les caféiers deviennent trop haut vers 6-7 ans, les branches basses se dessèchent et ne portent pas de grains, la production diminue et la récolte est difficile. Le recépage s'effectue en général au mois d'Octobre (juste après le gros de la récolte). La technique utilisée est le recépage à blanc (toutes les tiges sont coupées) à l'aide d'une scie ou d'un sabre (mais dans ce cas le travail est moins net et peut entraîner l'apparition de maladies à la surface de la coupe). Les rameaux et les feuilles sont alors placés en andains entre les lignes de caféiers : ils constituent un apport de matière organique et une protection du sol mis à nu brutalement. Deux mois après le recépage il faut choisir 4 rejets vigoureux, répartis de façon équilibrée sur le tronc et couper les autres (gourmands). Le planteur peut choisir de recéper sa parcelle en deux fois pour avoir toujours une partie de la caféière en production car le recépage se traduit par une année sans production. Beaucoup de parcelles ne sont pas recépées à temps (manque d'argent pour payer l'engrais nécessaire après le recépage, de main-d'oeuvre), ce qui occasionne des difficultés à la récolte et des pertes de productivité.

- LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DU CAFEIER : le scolyte est le plus important ennemi du caféier. Il occasionne des dégâts qui, sans traitement, peuvent aller jusqu'à 30% et même plus de la récolte. Les méthodes de lutte peuvent être culturales (récolte sanitaire c'est-à-dire de toutes les cerises même celles infectées pour ne pas qu'elles nuisent à la prochaine récolte) ou chimique (Endosulfan qui est cependant de moins en moins efficace dans certaines zones comme la côte Est, où une résistance s'est installée) ou encore biologique (introduction de la petite guêpe noire *Cephalonomia stephanoderis*. (voir annexe n°20).

La fourmi électrique (*Wasmaniaauroopunctata*) rend la récolte très pénible par ses piqûres très douloureuses. Elle favorise également d'intenses pullulations de cochenilles associées à des dépôts de fumagine. Les producteurs ayant un contrat de production avec le GAPCE peuvent bénéficier du traitement anti-fourmis réalisé gratuitement par les services de la Province Nord (emploi du Diazinon). Une méthode de lutte est actuellement à l'étude à l'ORSTOM (elle consiste à empêcher aux fourmis l'accès à l'essentiel de leur nourriture représenté par les miellats de cochenilles).

IV.2.2. Le café traditionnel.

Les variétés sont constituées de populations introduites (Canephora Kouilou pour le Robusta, Typica, Bourbon, pour l'Arabica). Les caféières sont plantées à des densités très variables (1000 pieds/ha pour le Robusta et 1500 pieds/ha pour l'Arabica). Elle supportent un fort ombrage donné par des arbres généralement de la famille des légumineuses (Erythrina, Albizzia...). Cet ombrage sur la côte Ouest diminue l'évapotranspiration limitant ainsi les risques de stress hydrique des caféiers pendant la saison sèche. Sur la côte Est, il contribue à réduire les effets des vents dévastateurs des cyclones. Les

(d'après M. Leenhardt)

Cycle de la culture de l'igname

PERIODE	MOIS	OCCUPATIONS	MAGIE ET INTERDITS
Du soleil	Juillet-Août	Defrichement et brûlage	- Tabou alimentation des prêtres - Appel des alizes
	Septembre- Octobre	Préparation du sol et plantation	- Tabou général alimentaire sur les nourritures humides. - Continence
	Novembre- Decembre	Pose des tuteurs	- Rites du soleil
De la pluie	Janvier		- Rites de la pluie. - Tabous alimentaires sur les nourritures sèches et les crustacés
	Février	Prémices	
De la récolte	Mars	Fêtes des Ignames nouvelles	Levee des tabous sur les nourritures sèches



Vestiges de tarodiers anciennes dans la région de Bourail.



Champ d'igname sur la Côte Est

Tableau XII
Source: Atlas de Nouvelle-Calédonie, 19

arbres nécessite un élagage régulier afin que suffisamment de lumière pénètre le sous-bois où sont implantées les caféières.

La taille du caféier et l'égourmandage sont rarement pratiqués en plantation traditionnelle, de sorte que les arbres atteignent plusieurs mètres de haut. La pousse des adventices est limitée par l'ombrage dense; l'intervention du producteur consiste en un désherbage au sabre pour permettre l'accès au moment de la récolte.

La productivité de ces caféières est très faible (en moyenne 50 à 100 kg/ha). Mais cette productivité est relative car ce qui est comptabilisé représente le résultat d'une activité de cueillette et non la quantité de cerises qui étaient réellement sur le pied de café. Bien que négligées, elles se révèlent d'une exceptionnelle vigueur malgré leur âge (entre 50 et 80 ans). Il est vrai qu'en général, elles sont situées sur les meilleurs sols.

IV.2.3. Les productions vivrières

La production vivrière est socialement et économiquement la base de la vie en tribu. Le parcellaire est le plus souvent morcelé pour disposer simultanément de terrains favorables aux différentes cultures vivrières. Une partie de la surface est consacrée à la jachère, indispensable à la reproduction de la fertilité. Les vivriers traditionnellement cultivés comprennent des tubercules et des racines (ignames, taros, patates douces, manioc), des bananiers et en moindre importance de la canne à sucre et des légumes. La culture de l'igname est la base de tout le système vivrier plus en raison de sa signification sociale qu'en raison des habitudes de consommation. La consommation familiale fait d'ailleurs de plus en plus appel à des aliments importés (riz, conserves...). C'est l'igname qui détermine le calendrier agricole et les aménagements des terroirs (PILLON P., 1987). Il y a deux types d'ignames (voir cycle de la culture dans le tableau XII) :

- l'igname destinée à la coutume, cultivée en général sur billons pendant 1 à 2 ans, lequel est laissée en friche pendant 4 à 10 ans;

- l'igname simple, cultivée habituellement en planche, destinée à l'autoconsommation ou à la vente en cas de surplus.

Il existe aussi deux types de taros :

- le taro de montagne ou "taro bourbon", culture pluviale réalisée sur terrain de coteaux ou non humide;

- le taro d'eau, qui nécessite un terrain très humide. C'est ce type de taro qui était anciennement cultivé sur les anciennes tarodières irriguées aux flancs de certaines montagnes.

Le taro a un cycle cultural d'un à deux ans.

Le manioc, cultivé à plat, est le plus souvent consommé très jeune (6-8 mois) ou peut également être maintenu en terre plus longtemps (plus de 18 mois) et servir de réserve.

Les arbres fruitiers sont cultivés aussi bien pour la consommation que pour la vente : litchis (en plein essor), bananiers, manguiers, avocatiers, cocotiers, goyaves, papayes... Mais aujourd'hui existent



des problèmes phytosanitaires (mouche des fruits) et des difficultés d'écoulement de la production sur le marché. Dans certaines exploitations, on peut trouver un potager de légumes, de taille très réduite, à proximité de l'habitation.

Les surfaces de vivriers mises en cultures (en moyenne 1 ha divisé en plusieurs champs d'une 100e de m2) sont fonction de la force de travail disponible et des objectifs du producteur.

IV.3. La typologie de producteurs de café

IV.3.1. Les critères retenus

L'élaboration de la typologie de fonctionnement a consisté à grouper les unités de production selon des critères qui nous sont apparus essentiels, c'est-à-dire :

- la place du café dans le revenu agricole total; plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

- * le café représente le seul revenu monétaire;
- * la vente du surplus vivrier vient s'ajouter au revenu du café qui reste largement plus important;

- * les revenus de la vente du vivrier et des fruitiers sont à peu près équivalents au revenu du café;

- * le producteur exerce une activité salariée; dans ce cas le café représente un revenu annexe;

- l'équipement disponible : nous avons distingué quatre niveaux d'équipement :

- * manuel (faucille, sabre)
- * manuel + pulvérisateur ou atomiseur;
- * mécanisé (gyrobroyeur, débroussailleuse, tondeuse...);
- * très bien équipé (tracteur, matériel d'irrigation...).

- enfin, nous avons retenu l'âge du producteur comme critère important pour savoir si le comportement vis à vis du café varie en fonction de ce critère. Nous avons également fait des classes d'âge (il faut noter que la limite d'âge de 35 ans pour les jeunes a été choisie arbitrairement) :

- * supérieure à 60 ans;
- * entre 35 et 60 ans;
- * inférieure à 35 ans;

Les différentes unités de production ont fait l'objet d'un tri selon ces critères à l'aide du logiciel EXCEL; ceci nous a permis de dégager plusieurs types de producteurs en fonction de leurs pratiques et de leurs résultats :

- Type 1 : le vieux planteur;
- Type 2 : le planteur double actif;
- Type 3 : le planteur diversifié avec 2 sous-types :



- * Type 3a : celui dont le café représente le revenu dominant;
- * Type 3b : celui qui intensifie son vivrier;
- Type 4 : le grand planteur (cas particulier).

Nous avons ensuite dressé un tableau des atouts et contraintes des systèmes de production.

IV.3.2. Analyse du fonctionnement des systèmes de production

Le type 1 : "le vieux planteur"; le café est important dans son système de culture car il fournit le seul revenu agricole; il faut cependant souligner l'importance des produits vivriers cultivés par ailleurs (manioc, ignames, taros...) pour satisfaire la consommation alimentaire de l'unité de production. Il peut percevoir une retraite (mine de nickel, travail chez un ancien colon...) mais celle-ci est minime et ne lui permet pas d'employer de la main-d'oeuvre au moment de la récolte.

Il possède généralement une ou deux parcelles de café soleil d'1/4 ha chacune qui peuvent se situer sur d'anciennes caféières traditionnelles que le producteur a coupée. S'il a toujours des parcelles de café sous ombrage, celles-ci ne sont pas récoltées et elles sont laissées à l'abandon (manque de main d'oeuvre ou accès difficile). L'entretien de la parcelle est effectuée manuellement. Il apporte régulièrement l'engrais aux doses conseillées et quelquefois du désherbant quand la trésorerie lui permet d'en acheter. La récolte peut se faire à deux avec la conjointe ou avec les membres de la famille (enfants et petits-enfants qui viennent aider lors des vacances). Les temps de récolte et d'entretien sont donc importants.

Le problème des fourmis électriques est à chaque fois évoqué par ces planteurs; c'est une cause possible d'abandon future de la parcelle.

Le type 2 : le planteur double actif; Il recherche un complément de revenu (voire un revenu principal) par une activité extérieure à l'exploitation (ambulancier, entreprise d'espaces verts, chauffeur de car...). La tranche d'âge se situe entre 35 et 60 ans. Le problème majeur de ce type de producteur est de trouver le temps d'entretenir sa parcelle malgré son activité extérieure. L'entretien s'effectue donc le soir en rentrant du travail ou les week-ends ou encore par la conjointe ou un autre membre de la famille. La récolte est familiale. La parcelle de café soleil est dans l'ensemble bien entretenue, les apports d'engrais étant effectués régulièrement ainsi que l'application d'herbicides. Il faut souligner le fait que le revenu salarié de ce type de planteur lui permet d'avoir une trésorerie régulière pour acheter les intrants et investir dans du matériel plus conséquent (débroussailleuse, gyrobroyeur...).

Généralement, les produits vivriers et fruitiers, s'il y en a, sont également vendus sur les marchés ou à des colporteurs. L'argent n'est donc pas un problème pour ce type de planteur; leur volonté de continuer la culture du café peut s'expliquer de différentes façons :

- c'est une culture qui marque l'emprise du sol;
- c'est une culture que le producteur a toujours connue (les parents faisaient aussi du café). Cela est devenu une sorte de "tradition", une certaine fierté de cultiver le café

Tableau XIII : Atouts et contraintes des types de producteurs.

Type	ATOUS	CONTRAINTES
I. le vieux planteur	* le producteur a toujours connu la culture du café, donc il y est "attaché" et accorde une grande attention à son travail (engrais, recépage...);	* problème de main-d'oeuvre (n'a pas trésorerie suffisante pour employer cueilleurs lors de la récolte); * manque de trésorerie pour payer intrants; qui sont à la charge producteur depuis la fin de l'opérat café; * les enfants ou les petits enfants n'ont pas l'intention de reprendre la parcelle.
II. le planteur double actif	* a de la trésorerie pour investir dans les intrants, l'équipement et la main-d'oeuvre;	* le facteur temps (pour l'entretien de parcelle) est le facteur limitant;
III. le planteur diversifié		
III a. café, revenu dominant.		Ceux qui veulent intensifier la culture du café ne peuvent pas toujours le faire à cause du manque de main-d'oeuvre ou problèmes fonciers;
III. b intensification du vivrier	* bonne maîtrise technique des cultures;	* la marge brute des cultures vivrières fruitières varie beaucoup en fonction du prix du marché; * le temps de travail passé sur différentes cultures ne doit pas empêcher l'entretien de la caféière et surtout la récolte;
IV. Le grand planteur	* ne se consacre qu'à la culture du café et à son optimisation en terme de productivité; * l'activité de torréfaction lui permet de conserver sur l'exploitation la valeur ajoutée créée; * réinvestit la majeure partie de sa marge dans l'outil de production pour sans cesse l'améliorer;	* temps de travaux importants du fait d'un faible nombre de personnes travaillant; l'exploitation et de la surface importante; * problème de sécheresse et de fourmi;

Source : enquêtes personnelles.

- certains producteurs veulent montrer aux jeunes de la tribu qu'il est possible de gagner un peu d'argent en faisant du café s'il est bien entretenu;
- enfin, cela constitue un revenu supplémentaire.

Les planteurs détenant des superficies trop faibles pour dégager un revenu qui satisfasse leurs besoins monétaires incompressibles, diversifient leurs revenus en valorisant leur force de travail par une activité extérieure à l'unité de production, dont la nature dépend des opportunités d'emploi de la zone.

Le type 3 : le planteur diversifié; il regroupe toute les classes d'âge. La situation de ces planteurs est caractérisée par une dotation en facteurs de production suffisante au regard de leurs besoins alimentaires et monétaires incompressibles. Nous distinguerons donc deux sous-types :

- type 3a : les producteurs dont le café est le revenu dominant :

La conduite de ces unités de production repose sur le maintien d'un système vivrier complexe assurant tout au long de l'année les besoins alimentaires de la famille. Les revenus monétaires sont obtenus par l'exploitation de la plantation et la vente systématique du surplus vivrier ou maraîcher (taros, manioc, bananes...). Ces cultures bénéficient des intrants destinés au café (engrais principalement). Certaines peuvent même être cultivées en intercalaire avec les plants de café soleil (bananier, manioc).

En revanche, l'augmentation des besoins monétaires conduit certains producteurs à rechercher et à utiliser les différentes opportunités du marché. C'est pourquoi nous avons distingué ce deuxième sous-type de producteurs

- type 3b : les producteurs qui diversifient leur vivrier; le café est un revenu parmi d'autres. L'évolution du système de production passe par la diversification du système de culture : introduction de l'arboriculture (litchis, pomelos, mandarines...) ou du maraîchage. Les produits sont vendus à des colporteurs ou des sociétés.

Le type 4 : cas particulier du grand planteur de café soleil; ce producteur est situé en Province sud sur la commune de Bourail possède 4 ha de café soleil (dont 0,5 ha de Catimor). Il s'est lancé depuis plus de cinq ans dans la production de café sur cette zone. Sa situation géographique l'oblige à irriguer son café pour obtenir de bons rendements. Il dispose d'un dispositif d'irrigation avec deux pompes et 1100 m de tuyaux. Son équipement se résume à une débroussailleuse et à un pulvérisateur. Il assure un entretien très régulier de la caféière avec sa compagne et la récolte se fait en famille. Il dispose d'une unité de traitement du café (sauf le décortiqueur, donc il apporte son café parche à la micro-unité de Ny), ainsi que d'une unité de torréfaction. Il torréfie son café sous la marque "café de la Saoui" (mélange de 60% de robusta et de 40% d'arabica). Il achète essentiellement son café (vert ou en cerise) à des petits producteurs de la côte Ouest).

Le producteur a un but d'accumulation productive et de maximisation du profit. Dans cette optique il mobilise des moyens importants pour la production et la commercialisation et maîtrise personnellement la définition et le suivi des conduites culturales, le plus souvent intensives en intrants. Il affecte une part importante de ses revenus à l'amélioration des moyens de productions (équipements).

Evolution possible de la filière café

Tableau XIV : Temps de travaux pour le café soleil pour les différents types de producteurs

Nature Types	Désherbage	Taille (égourmandage)	Engrais	Récolte
Type I	2 semaines, 2 à 3 fois dans l'année=10 à 15 j/an		2 jours/an	3-4 jours/semaine pendant 3 mois à 2 personnes= 64 j/an
Type II	2 jours (herbicides) ou débroussaillage tous les 4 mois	1 jour, 2 à 3 fois/an=2 à 3 j/an	1 jour, 2 fois/an=2 j/an	4 jours/semaine pendant 3 mois à 3 personnes= 96 j/an
Type III. a.	2 jours, 2 à 3 fois/an (herbicides)=4 à 6 j/an ou 1 semaine tous les 2 mois (sabre)= 24 j/an	2 à 4 jours, 2 à 4 fois/an=4 à 16 j/an	1 à 2 jours, 2 fois/an=1 à 4 j/an	3 jours/semaine pendant 3-4 mois à 4 personnes= 96 j/an
Type III. b.	1/2 journée à 1 jour, 2 à 4 fois/an (herbicides)=2 à 4 j/an, ou 1 semaine plusieurs fois dans l'année (sabre)	1/2 journée/mois=6 j/an	1/2 journée à 1 jour, 2 fois/an= 1 à 2 j/an	3 jours/semaine pendant 3 mois à 4 personnes= 96 j/an
Type IV	1 jour (herbicides)	entretien tous les jours	1 jour, 3 fois/an=3 j/an	5 jours/semaine pendant 3 mois à 2 personnes= 80 j/an

Sources : enquêtes personnelles.

Remarques: 1/ Les temps de travaux pour la plantation et l'entretien de la caféière en période improductive ^{n'ont} pas été pris en compte du fait que ces opérations ont été réalisées en majorité pendant l'opération café où les plantations étaient effectuées par les services techniques et où les producteurs touchaient une prime à l'entretien (ce qui fausse nos calculs pour la valorisation de la journée de travail en 1995);

2/ Tous les temps sont indiqués pour le travail d'une seule personne et pour une surface de 0,25 ha de café (à titre de comparaison), sauf pour la récolte où le nombre de personnes en moyenne est indiqué. C'est une moyenne qui est proposée, certains producteurs peuvent se situer au-dessus ou en dessous de cette dernière;

3/ Les temps de travaux pour le recépage n'ont pas été comptabilisés dans le tableau, car il n'est pas effectué systématiquement (ce qui fausserait une fois de plus le calcul de la valorisation de la journée de travail. Sinon il faut compter une moyenne d'un mois pour 0,25 ha tous les 6 ans soit environ 6 j/an.

V. Evolution possible de la filière café

La filière café en Nouvelle-Calédonie connaît des problèmes principalement à deux niveaux :

- au niveau des producteurs : la production de café est insuffisante pour satisfaire la consommation locale; beaucoup de producteurs ont abandonné cette culture et ceux qui cultivent encore le café n'obtiennent généralement pas des rendements satisfaisants, faute d'un entretien soigné de la parcelle.

- au niveau de la collecte et du traitement du café : on peut observer des disfonctionnements dans les micro-unités de traitement mises en place par l'opération café. Le GAPCE, sur la côte est doit lui aussi faire face à des difficultés, notamment en matière d'approvisionnement.

Nous allons donc présenter plus en détail les problèmes rencontrés par chacun des acteurs et leur évolution possible au sein de la filière café.

V.1. Quel avenir pour chaque type de producteurs?

Après avoir distingué des profils de producteurs de café, il est maintenant intéressant de comparer certaines variables (temps de travaux, marge brute, valorisation de la journée de travail) les concernant et de faire des hypothèses sur l'évolution du système de production de chaque type et sur les raisons de cette évolution.

V.1.1. Comparaison des temps de travaux.

Les temps de travaux de chaque type de producteurs sont regroupés dans le tableau XIV. Ils sont indiqués pour une parcelle de café soleil de 0,25 ha (surface majoritairement rencontrée chez les producteurs). Le producteur peut également avoir du café traditionnel (entre 0,5 et 1,5 ha pour les producteurs enquêtés). Deux cas de figure peuvent alors se présenter :

- soit il ne l'entretient pas et peut à l'occasion récolter quelques kilogrammes de cerises en période de production. Son activité se résume alors à une simple cueillette);
- soit il l'entretient et son travail consiste alors à nettoyer régulièrement la parcelle (environ 1 mois par an) et à récolter les cerises.

En comparant les différents temps de travaux des types de producteurs, nous pouvons faire plusieurs remarques :

- pour un poste de travail, celui de l'application des engrais, les durées sont à peu près identiques pour les 4 types.

- par contre, pour les deux postes "désherbage" et "taille des caféiers", des différences apparaissent entre ces types. Le type I (vieux planteur), qui entretient sa parcelle sans produits chimiques



Fig. 1. *...*



Fig. 2. *...*

et sans mécanisation passe plus de temps dans ces deux postes que les autres types. Son âge devient un handicap car ces travaux sont éprouvants. Nous remarquerons d'autre part, que le type II (planteur double actif) réduit le temps passé à l'entretien de sa parcelle par rapport au type III. C'est une conséquence de sa double activité : il doit être plus "efficace" dans son travail et trouver des alternatives pour augmenter cette efficacité (emploi systématique d'herbicides, mécanisation du désherbage grâce à la tondeuse ou à la débroussailleuse). Il n'y a pas de différences très marquantes entre les sous-types IIIa. et IIIb.; cependant, pour le second, l'égourmandage est une activité plus régulièrement effectuée et que l'application d'herbicides lui prend moins de temps. Il faut peut-être voir en ceci la recherche d'un calendrier de travail compatible avec les autres cultures (fruitiers et vivrier). Le type IV passe tout son temps entre l'entretien de son café et la torréfaction. Il est donc presque tous les jours dans ses parcelles;

- pour la récolte, la main-d'oeuvre peut être familiale (cas rencontré chez tous les types de producteurs). Certains producteurs peuvent laisser quelquefois un membre de leur famille conserver ce qu'il a récolté pour se faire un peu d'argent mais ils récupèrent les bons d'achat ERPA pour pouvoir comptabiliser les touques récoltées et éventuellement toucher la prime à la production. D'autres producteurs sont dans l'obligation d'embaucher de la main-d'oeuvre extérieure (rencontré seulement chez les types II, IIIa. et IIIb.). Les personnes employées sont souvent des groupes de femmes ou de jeunes comprenant une vingtaine d'individus. Le cueilleur est payé à la touque (350 FCFP/touque). Ainsi un cueilleur de café peut gagner 1500 FCFP/jour (à raison de 4-5 touques/jour). "L'efficacité" du cueilleur dépend du stade de maturation des cerises et de la hauteur du caféier. La récolte s'étale sur plusieurs mois. Le producteur récolte la veille et l'avant-veille du passage du camion de collecte. Il effectue plusieurs passages dans la caféière. Certains producteurs préfèrent laisser une période de 15 jours entre chaque passage pour que le mûrissement des cerises soit plus avancé sur chaque pied de café; la récolte est alors plus aisée car le cueilleur n'a plus qu'à "égréner" la branche au lieu de cueillir les cerises une à une. La récolte est la période qui requiert le plus de travail (de plus le café soleil produit des cerises qui arrivent à maturité sur une plus courte période que le café traditionnel). Le planteur doit trouver la main-d'oeuvre nécessaire, ce qui n'est pas toujours facile. En effet, certaines personnes ne veulent plus récolter le café à cause des piqûres occasionnées par la fourmi électrique. La récolte du café peut également être concurrencée par des activités coutumières dans les tribus (mariage, décès). Le type II doit faire appel à sa famille pour récolter (par exemple les enfants pendant les vacances) ou engager de la main-d'oeuvre. Le type I est souvent tout seul pour récolter (ou avec sa conjointe). Il n'a pas de trésorerie pour employer de la main-d'oeuvre. Cependant son savoir-faire lui permet d'avoir un bon rendement (certains peuvent ramasser jusqu'à 15 touques/jour en comparaison des 4-5 touques/jour des autres producteurs!). Le type IV, quant à lui, effectue une récolte familiale à 2-3 personnes. Il a choisi de ne pas engager de main-d'oeuvre extérieure car il pense que cela lui coûterait trop cher.

Le producteur de café doit combiner au mieux le temps passé sur la parcelle de café avec le travail à effectuer sur les autres cultures. La période de récolte, notamment, correspond à la mise en place des champs d'ignames (voir figure n° 9). Ceci peut être un facteur limitant pour la cueillette des cerises de

Tableaux XV à XVIII : résultats économiques pour le café soleil (en FCFP) des différents types de producteurs en fonction de la productivité des parcelles

Tableau XV : Type I

Productivité (kg de CV/0,25 ha) ⁽¹⁾	220	350	440
jours de travail/an (1)	70	80	90
produit brut (2)	92225	124000	155000
charges (3)	13800		13800
marge brute (2)-(3)=(4)	78425	124000	141200
valorisation de la journée de travail (4)/(1)	1120	1550	1566

Tableau XVI : Type II

productivité (kg de CV/0,25 ha) ⁽¹⁾	50	100	330	420
jours de travail/an (1)	80	70	90	130
produit brut (2)	52000	37500	116250	135625
charges (3)	36600	5400	8300	26590
marge brute (2)-(3)=(4)	15400	32100	107250	109035
valorisation de la journée de travail (4)/(1)	192	459	1199	839

Tableau XVII : Type III.a.

productivité (kg de CV/0,25 ha) ⁽¹⁾	80	110	150	220	520
jours de travail/an (1)	110	120	90	200	120
produit brut (2)	20800	97500	45500	65000	186000
charges (3)	7200	8700	7200	7000	15050
marge brute (2)-(3)=(4)	13600	88800	38300	58000	170950
valorisation de la journée de travail (4)/(1)	123	740	425	290	1425

Tableau XVIII : Type III.b.

productivité (kg de CV/0,25 ha) ⁽¹⁾	320	540
jours de travail/an (1)	120	120
produit brut (2)	100000	159250
charges (3)	7000	0
marge brute (2)-(3)=(4)	93000	159250
valorisation de la journée de travail (4)/(1)	775	1327

(1) C.V.=café vert.

Remarques : - le produit brut = quantités produites sur 1 an x prix du café.
 - les charges correspondent aux intrants (engrais, herbicides...) et au coût de la main-d'œuvre salariée quand elle existe.

- café, le Mélanésien préfère préparer convenablement son champ d'ignames (culture "noble" dans la culture canaque), plutôt que de passer du temps sur le café. Les activités agricoles ne constituent pas dans l'existence quotidienne du Mélanésien, un secteur distinct du reste de ses occupations. Le travail agricole, le "travail de l'igname", relève de l'ensemble des activités qui intègre au même titre les occupations commandées par la parenté et par toute l'organisation sociale telles que le "travail de la coutume", le "travail de la chefferie" (KOHLER J.M. et PILLON P., 1986). Certains producteurs (du type IIIb. par exemple) combinent très bien les deux en partageant le travail dans la semaine : du lundi au mercredi, récolte du café, et du jeudi au vendredi, préparation du champ d'ignames), d'autres partagent le travail sur la journée.

V.1.2. Résultats économiques

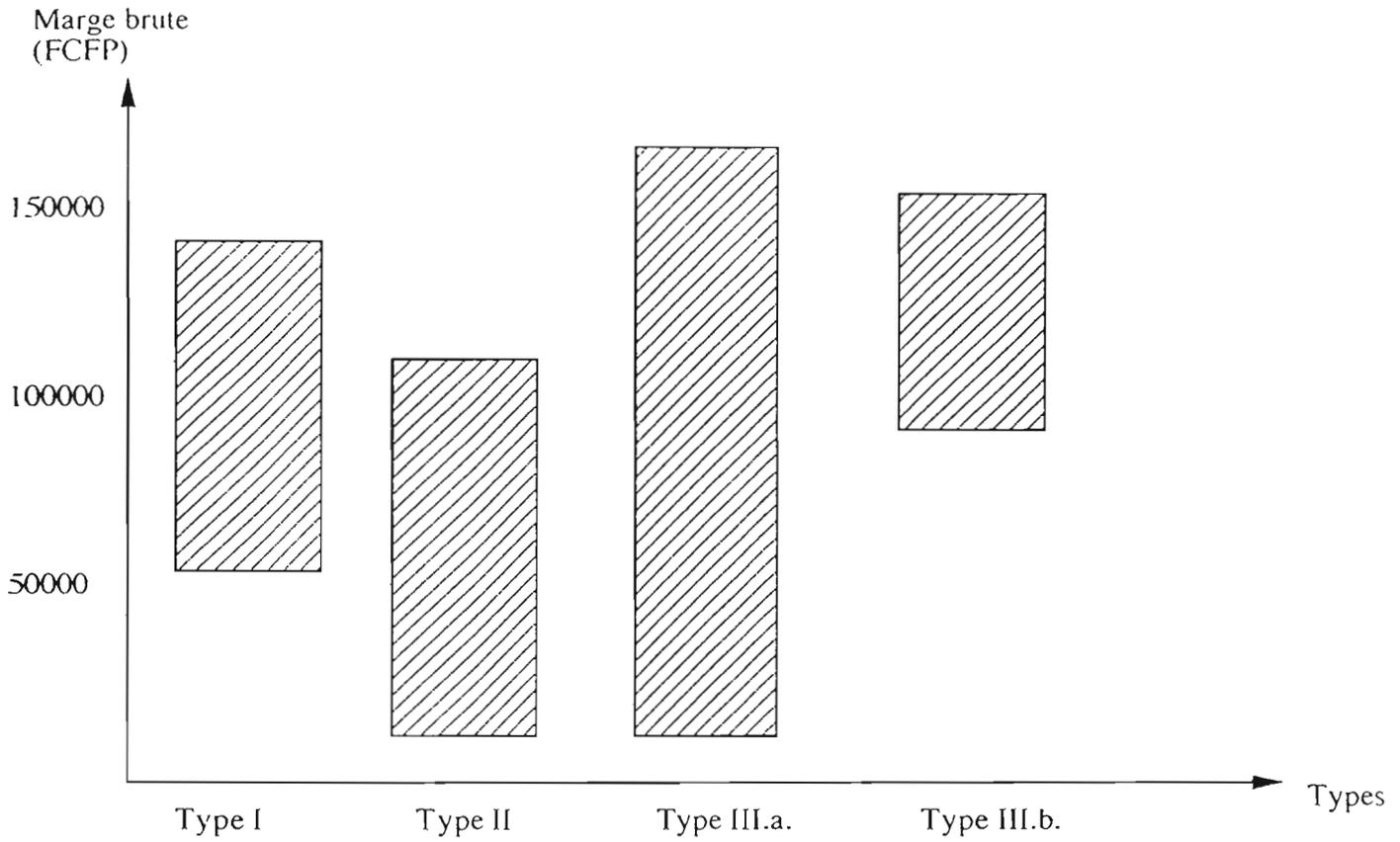
Les résultats économiques des différents types de producteurs sont présentés dans les tableaux XV à XVIII (nous n'avons pas pu réaliser les calculs pour le type IV car il nous manquait certaines informations).

Ces données sont présentées par niveau technique, c'est-à-dire par rapport à la quantité de café vert obtenu grâce à une parcelle de 0,25 ha. Il faut rappeler ici que les techniciens de l'Opération café avait pour but de faire atteindre aux producteurs des rendements moyens de 1500 kg de café vert/ha soit environ 400 kg de café vert/0,25 ha. Parmi les 42 producteurs enquêtés, seulement 9 dépassaient ce rendement.

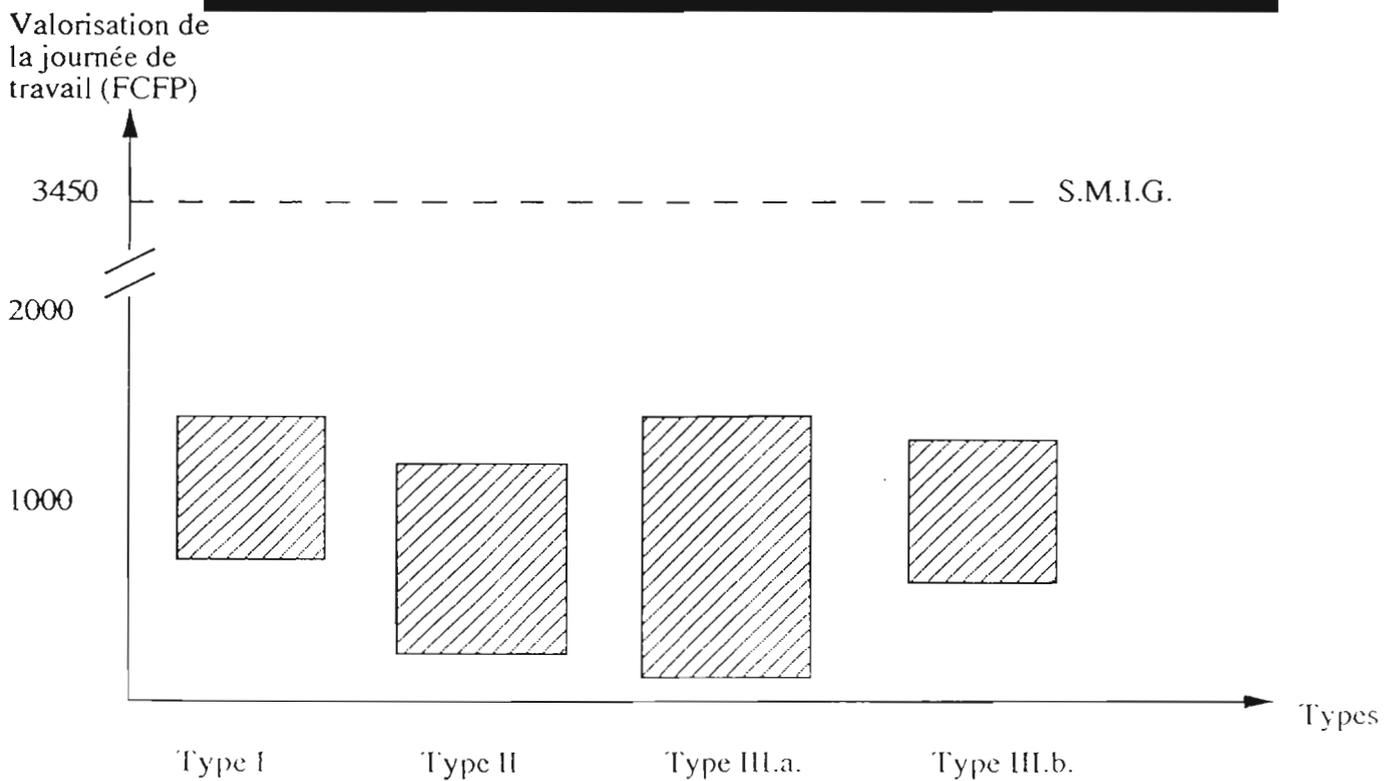
En observant la figure n°10 présentant la marge brute dégagée pour chaque type de producteur, nous constatons qu'il existe de fortes disparités entre les planteurs. Les types I et IIIb. obtiennent en moyenne les meilleures marges brutes (jusqu'à 150 000 FCFP). Ces deux types de producteurs obtiennent d'assez bons rendements (supérieurs à 200 kg de café vert/0,25 ha) grâce à un entretien soigné des parcelles. Le type II obtient les moins bons résultats mais sa double activité lui laisse moins de temps pour l'entretien des parcelles et surtout lui occasionne des frais nécessaires (herbicides, matériel plus conséquent, main-d'oeuvre extérieure), s'il veut conjuguer la culture du café et son travail salarié. Pour le type IIIa., la marge brute peut être très faible ou assez conséquente. En fait, l'écart s'explique par le poste du produit brut, car les charges sont sensiblement les mêmes. Le rendement et la surface détenue par le producteur (entre 0,25 et 2 ha), jouent donc ici un rôle important : celui qui a un bon rendement ne dégagera pas forcément plus de produit brut s'il a une petite surface (0,25 ha) par rapport à celui qui a 1 ha et une moins bonne productivité.

En analysant la valorisation de la journée de travail pour chaque type, le premier constat que nous pouvons faire est que tous les types de producteurs sont loin du SMIG (3450 FCFP/jour), qui est deux fois plus important que la marge brute des "meilleurs" producteurs de café. On comprend dans ces conditions, que certains producteurs soient tentés par des petits boulots salariés qui leur rapportent plus d'argent pour un travail moins pénible. De plus, l'argent vient tout de suite sans attendre la récolte. Il

Marge brute dégagée par le café (en FCFP) pour chaque type de producteurs



Valorisation de la journée de travail (en FCFP) pour chaque type



Figures n°10
Source : enquêtes personnelles

faut tout de même remarquer qu'au "revenu café" du type II vient se greffer un salaire. De même, le type IIIb. dégage une marge brute de la vente des autres produits agricoles (ainsi un producteur enquêté dégageait 4000 FCFP/mois avec la vente de bananes à un colporteur; un autre producteur m'a déclaré gagner 100 000 FCFP/an avec son café et 200 à 250 000 FCFP avec la vente des fruits et légumes). L'évolution des rapports économiques en Nouvelle-Calédonie ne conduit pas à une réduction des distorsions entre revenus salariaux et revenus de la production de café, mais à leur aggravation. D'après AYANGMA S. (1989), en 1969 le SMAG (Salaire Minimum Agricole Journalier était équivalent à 7,1 kg de café payé au producteur. En 1988, il équivalait à 13 kg. En somme, les "termes de l'échange" entre le café et la journée de salaire agricole se sont détériorés de 80% en 20 ans. Il indique, à titre de comparaison, que ce ratio se situe entre 0,6 et 3 pour le Burundi, le Togo, la Côte d'Ivoire et le Cameroun et vers 5 pour le Gabon et le Congo.

Beaucoup de producteurs ont déclaré que le café apportait un revenu à une période donnée (au moment de la récolte), mais que le reste de l'année, ils devaient aussi trouver de l'argent pour se nourrir; c'est pour cela que tous vendent leurs surplus de vivriers. Comme nous l'avons déjà dit, ils peuvent aussi sécher une partie de leur récolte, qui constitue ainsi une sorte de "tire-lire" en cas d'un besoin d'argent (scolarisation des enfants, maladie...).

V.1.3. Evolution des systèmes de production

Les systèmes de production décrits précédemment résultent d'une évolution et vont continuer à évoluer dans le temps. Le type IIIa. semble être le point de départ des autres systèmes actuels. En effet, le vieux planteur (Type I) n'est rien d'autre qu'un ancien producteur tirant l'essentiel de son revenu du café; le planteur double actif (type II) a décidé à un instant "t" d'augmenter son niveau de vie en ajoutant un salaire au revenu du café; le type IIIb. (planteur diversifié) a lui choisi de dégager un revenu supplémentaire grâce à d'autres cultures que le café. Enfin, le type IV (grand planteur) représente en quelque sorte l'évolution du type IIIa., qui aurait un objectif de rentabilité maximale.

Le type IIIa. peut avoir deux origines différentes :

- soit le café est une culture présente depuis longtemps dans sa famille. Il a toujours connu le café (il le cueillait étant jeune dans les caféières sous ombrage de ses parents);
- soit il a commencé la culture du café avec le début de "l'opération café", qui a permis l'émergence de nouveaux planteurs chez les mélanésiens. Mais cette nouvelle vocation était souvent motivée par les avantages qu'offrait cette opération (ouverture de routes dans les tribus, défrichement gratuit de parcelles, primes à l'entretien pendant trois années...).

C'est ainsi que l'abandon des parcelles de café est observée chez ces "nouveaux planteurs", qui, après la fin de "l'opération café" en 1992, ne voyaient plus aucun avantage à tirer du café : le travail à fournir était toujours aussi important et il fallait payer les intrants.

Nous pouvons à ce stade faire des hypothèses quant à l'évolution des différents types de producteurs. Les producteurs du type I vont disparaître petit à petit du fait de leur âge et leurs parcelles ne seront pas reprises par leurs descendants dans 90% des cas (d'après enquêtes personnelles). Le type II conservera a priori le café dans son système de culture, même si cela ne lui rapporte pas énormément d'argent, car il est très attaché à cette culture et ce peut être un exemple pour la jeune génération. Quand on pose la question à un producteur de type IIIa. : "Est-ce que vous abandonneriez le café si l'on vous proposait un travail salarié?", il répond qu'il engagerait alors de la main-d'oeuvre pour continuer à entretenir son café car il est attaché à cette culture. Il rejoindrait alors le raisonnement du type II. On pourrait penser que le type IIIb. en se diversifiant va en fait abandonner un jour le café s'il trouve une culture plus rentable. Ce schéma d'évolution peut être nuancé pour plusieurs raisons :

- il est lui aussi très attaché à cette culture;
- le revenu du café représente encore environ 50% du revenu agricole total (d'après enquêtes personnelles);
- le prix du café au producteur est garanti (prix fixé) alors que celui des fruitiers et du vivrier est très fluctuant (par exemple, le prix des citrons peut varier de 100 à 400 FCFP/kg!).

La diversification des cultures est perçue comme un moyen "d'élargir son horizon" et d'essayer de se lancer dans de nouvelles spéculations (à côté du café), d'autant plus que les provinces aident les producteurs à installer des vergers (litchis, oranges...).

Le type IV n'est pas du tout enclin à abandonner la culture du café, au contraire il souhaite réaliser de nouveaux investissements (il voudrait acquérir plus de canons d'irrigation).

Pour les producteurs du type IIIa. (ceux dont le café procure la plus grande partie du revenu), nous avons constaté que certains entretenaient moins bien leur parcelle que d'autres (désherbage moins fréquent, recépage des pieds de caféières non effectué en temps voulu, pas de traitements phytosanitaires...). Ces producteurs prétendent que le café soleil demande une quantité de travail trop importante. Ils invoquent également le problème des fourmis électriques à la récolte. Ces deux raisons sont discutées par les autres producteurs du type IIIa. qui entretiennent mieux leur café. Lors d'une enquête, un producteur m'a ainsi déclaré : *"la culture du café, ça fait vivre les gens qui savent bien travailler leur parcelle, mais certains producteurs attendent que ça tombe du ciel"* (il parle de l'aide technique et financière). *La fourmi, c'est vrai que c'est un vrai problème, mais on peut mettre le produit (Diazinon). En tout cas, nous, ça ne nous empêche pas de récolter le café "*. Ceux qui sont les plus enclins à abandonner le café sont donc ceux qui possèdent de petites parcelles de café soleil de 0,25 ha datant de l'opération café, mal entretenues et dégageant une faible marge brute.

Deux cas de figure peuvent se présenter quand un producteur abandonne la culture du café :

- soit il ne se lance pas dans une nouvelle activité agricole et préfère passer plus de temps dans les activités coutumières (préparation des mariages, des deuils, fête de l'igname...), à l'entretien de son vivrier (en particulier les ignames), ou cherche des contrats de travail sur des chantiers.

- soit il se lance dans de nouvelles activités agricoles (production de bananes pour la vente, acquisition de bétail...). Il faut remarquer que ce type d'évolution est différent du type II (planteur diversifié) qui lui diversifie ses cultures tout en conservant son café.

Dans nos enquêtes, nous nous sommes également intéressés au cas des jeunes mélanésiens. Sur les 42 producteurs enquêtés, seulement 5 avaient moins de 35 ans (dont 4 appartiennent au type IIIa. et 1 au type IIIb.)! La culture du café est donc une "culture de vieux". En fait, les jeunes mélanésiens des années 90 ne sont plus intéressés par l'agriculture. Un vieux producteur m'a déclaré au cours d'une enquête : *"aujourd'hui, ce n'est plus comme avant; les jeunes ne veulent plus travailler; les vieux travaillaient beaucoup sur le café et les tarodières : il fallait entretenir, récolter, sécher, trier..."*. Les jeunes veulent en général gagner de l'argent facilement et régulièrement. C'est pourquoi les stages Jeunes Stagiaires du Développement (JSD) les attirent beaucoup. Les jeunes peuvent ainsi travailler 6 mois à mi-temps dans une municipalité et gagner entre 34 000 et 45 000 FCFP (selon la situation familiale). Conçus en principe pour donner une formation aux jeunes et faciliter leur insertion professionnelle, ces stages sont une assistance déguisée aux jeunes de tribus. De plus, il n'y a pas de place pour tout le monde! Alors beaucoup de jeunes chassent et pêchent et vendent leurs produits; en fait, ils n'ont pas vraiment d'activités et "trainent" dans la tribu. Il y a là un paradoxe entre ce que veulent les jeunes (gagner de l'argent) et leur laissé-aller. Ceux qui se lancent dans la culture du café ont peut-être reçu une éducation différente, dans un esprit de respect de la coutume et des valeurs mélanésiennes. Mais de nos jours, le chef coutumier n'a plus d'autorité sur la jeune génération.

V.2. Quel avenir pour les micro-unités?

Les micro-unités sont perçues comme un facteur de dynamisation du milieu. L'installation d'une micro-unité dans une tribu est très probablement perçue par les planteurs comme un facteur positif pour la communauté et pouvant garantir plus aisément, sinon à un meilleur prix, l'écoulement de leur production. Mais beaucoup de micro-unités mises en place avec l'opération café ont disparu du fait d'un manque de café à traiter. Celles qui subsistent, tournent quelquefois à 20% de leur capacité : ainsi, celle de la tribu de Ny en Province Sud a une capacité de 15 tonnes et n'a traité que 4 tonnes de café en 1994. Des dysfonctionnement nous sont apparus, lors de nos enquêtes, chez les unités encore en place. Ainsi, la gérant de la micro-unité de Nessakouya dans la commune de Houailou n'a pas pu réaliser sa tournée de collecte lors de la dernière campagne (accident, vol de matériel) et les producteurs ont dû faire sécher leur récolte et la vendre sur Nouméa (Café Mélanésien), ce qui a représenté un manque à gagner pour le GAPCE (qui récupère normalement la production en parche). Les micro-unités doivent être conduites par un gérant motivé et soucieux de la qualité du café qu'il traite. Le passage de cette responsabilité à des jeunes producteurs (comme ceux rencontrés) pourrait être une voie possible de dynamisation.

V.3.1. Une production qui diminue et des caféières qui vieillissent

Les annexes n°22 à 27 nous donnent un récapitulatif des surfaces exploitées en café soleil en Province nord en comparant les années 1992 et 94. Sur la côte est, la diminution des surfaces exploitées en café soleil sur ces deux années est de 67% (passage de 173 à 56 ha). Sur la côte ouest où il y a très peu de café soleil (environ 17 ha), la diminution est négligeable (2 ha pour le robusta et 1,4 ha pour l'arabica). La Province sud a produit environ 5 tonnes de café en 1994/95 dont 3 tonnes d'arabica.

Le café traditionnel représente encore 22 ha sur la côte est (avec environ 2 tonnes de café vert produit en 1994) et 6,8 ha sur la côte Ouest.

Sur les 157 contrats de production passés en 1994 avec le GAPCE, seulement 50 producteurs ont atteint le seuil minimum pour toucher la prime à la production (voir détail en annexes n° 28 et 29).

Les services techniques des provinces ont effectué des prévisions de récoltes pour la campagne 1995/96. Elle serait de 30-35 tonnes. Ils ont également effectué des projections de récoltes sur les cinq années à venir en fonction des hypothèses de recépage (100%; 50% et 25%) (voir les annexes n°30 à 32) :

- si toutes les parcelles à recéper l'étaient effectivement en 1995, la production chuterait jusqu'à 5 tonnes en 1996 pour remonter vers 30 tonnes à l'horizon 2000.
- si seulement 50% des parcelles étaient recépées, le schéma d'évolution serait à peu près identique;
- si 25% des parcelles trop vieilles étaient recépées (cas le plus probable d'après les enquêtes effectuées), la production serait très faible et se stabiliserait à 24 tonnes en l'an 2000!

Il y a donc une forte inquiétude à avoir pour la production de café en Nouvelle-Calédonie pour deux raisons :

- de nombreuses parcelles sont abandonnées par les producteurs, diminuant ainsi les quantités produites. Ces parcelles ne seront pas reprises;
- même si toutes les parcelles exploitées en 1995 continuent à l'être dans les années à venir, les caféières vont vieillir et ne vont pas être aussi productive. Certains producteurs ne recèpent pas (du fait d'un manque de main-d'oeuvre, de moyens pour acheter l'engrais...) diminuant ainsi la productivité; s'il y a recépage, il faut attendre que le café se remette à produire (1 à 2 ans).

La production de café en Nouvelle-Calédonie ne va donc pas connaître, d'après ces chiffres, une remontée significative. Elle va devenir marginale à côté des autres filières (élevage, maraîchage et fruitiers). Le café soleil, lancé par l'opération café est voué à disparaître en grande partie, sauf pour un noyau dur de producteurs qui continueront à l'entretenir. Le café traditionnel, quant à lui, restera dans les systèmes de production des mélanésiens, mais son mode d'exploitation (quant il est exploité!) assimilé à de la cueillette ne pourra pas sauver la caféiculture.

V.3. Une filière en danger

V. 3.1. Moins de café mais des prix plus élevés pour le GAPCE

Le GAPCE a un seuil de rentabilité fixé à 22 000 touques de café vert à traiter pour rentabiliser la transformation primaire (usine de Ponérihouen) et de 45 tonnes de café grillé pour rentabiliser l'ensemble de l'activité café (ce qui représente la torréfaction de 56 tonnes de café vert). Durant la campagne 1994/95, le GAPCE a vendu 47 tonnes de café torréfié mais n'a récolté que 43 tonnes de café vert (soit 12 633 touques), alors qu'il en attendait 80! (voir aussi l'annexe n°21). Lors de ces assemblées générales, le GAPCE essaye de motiver les producteurs de café de la côte Est. Il veut leur faire comprendre que la disparition du GAPCE entrainera un retour quasiment certain au traitement du café par voie sèche et à des difficultés d'écoulement de la production. Mais les producteurs souhaitent un encadrement plus important de la part du GAPCE. Ce dernier déclare qu'il n'a pas assez d'argent et que cet encadrement ne sera possible qu'à partir d'une production minimale de 100 tonnes de café (d'où "l'objectif 100 tonnes" que le GAPCE s'est assigné). Le GAPCE essaye de garder l'image du café 100% calédonien, mais il risque de manquer de café et surtout d'arabica (qu'il se procure essentiellement à partir des producteurs de la côte Ouest) dans les prochaines années. Cela est d'autant plus regrettable que la majeure partie des caféières traditionnelles, non entretenues, sont constituées d'arabica.

Conscient des problèmes d'approvisionnement en café, le GAPCE a décidé de monter un projet de plantation de 16 ha de café soleil robusta dans la vallée de la Népia (commune de Ponérihouen). Le dossier est actuellement à l'étude et des discussions sont en cours avec le conseil des anciens sur la disponibilité du foncier. Le GAPCE sous-traiterait les travaux de plantation et d'entretien aux gens de la vallée, le suivi technique étant assuré par le Groupement des Caféculteurs. Le coût de ce projet est estimé à 15 ou 18 millions de FCFP selon la présence ou non d'un système d'irrigation. Ces 16 ha de café devraient produire entre 10 000 et 12 000 touques/an soit 20 à 25 tonnes de café vert et assurer ainsi une activité de traitement et de torréfaction au GAPCE.

L'augmentation des prix du café depuis 1994 (due en particulier à de mauvaises récoltes du fait de gelées au Brésil) a provoqué un retournement de situation. Le café vert local qui était auparavant plus cher que le café vert importé (400 FCFP/kg en moyenne pour le local et 250 FCFP/kg pour l'importé), s'est retrouvé moins cher (le café vert robusta importé est aujourd'hui à 432 FCFP/kg et l'arabica à 554 FCFP/kg). Mais le GAPCE, comme le café de la SAOUI, n'ont pas pu maintenir ~~ses~~ bas prix (en comparaison du café importé) car ils ne disposaient pas d'assez de café pour satisfaire une demande qui aurait forcément augmenté. Le GAPCE s'est donc aligné avec une augmentation de 10% en Novembre 1994 et de 15% en juin 1995 (les torréfacteurs ayant recours à l'importation ont augmenté le prix de leur café de 39%). Le GAPCE maintient donc son chiffre d'affaires tout en grillant moins de café, ce qui lui permet d'étaler sa mise en vente tout au long de l'année et de ne pas se trouver en rupture de stock.



Une petite ce café arboré (Haïti, Province 1941)

CONCLUSION

Notre étude avait pour finalités de comprendre les raisons profondes du déclin de la production caféière en Nouvelle-Calédonie, en se basant sur une typologie de producteurs et les résultats économiques de chacun des types observés.

Nous avons utilisé pour cela une méthode d'enquêtes semi-directives qui peut présenter quelques inconvénients :

- les données ont été recueillies par entretien au cours d'un seul passage. La principale contrainte de ce genre d'enquête est que les gens répondent aux questions en fonction de la personne qu'ils ont en face d'eux et de son statut. Certains producteurs ont ainsi peut-être cherché à se valoriser dans certaines réponses.

- l'information recueillie n'a aucune valeur statistique en tant que telle mais elle revêt toutefois une valeur explicative sur le fonctionnement des unités de production enquêtées.

- elle présente des insuffisances susceptibles d'introduire des biais dans la mesure des revenus : il n'y a en effet pas de comptabilité précise, ni même de totalisation des recettes ou des quantités vendues, ce qui peut introduire une mauvaise estimation de la production.

Ces enquêtes nous ont toutefois permis de dresser une typologie de producteurs en Nouvelle-Calédonie, basée sur des critères structurels (âge, matériel, place du café dans le revenu...) et fonctionnels (entretien de la parcelle, type de commercialisation...) : le "vieux planteur" (type I), le planteur double actif (type II), le planteur diversifié avec celui qui ne vit que du café (type IIIa.) et celui qui intensifie son vivrier (type IIIb.) et le grand planteur (type IV).

L'analyse de ces enquêtes auprès des unités domestiques kanaks ayant une activité caféicole, a également permis d'effectuer une mesure des revenus familiaux tirés du café et d'autre part de collecter des informations sur les conditions de production et les comportements par rapport à cette activité. Il s'est avéré que les producteurs les plus enclins à abandonner le café sont ceux du type IIIa. qui n'entretiennent pas bien leurs parcelles.

Les causes du déclin de la production de café que nous avons identifiées sont les suivantes :

- certains producteurs préfèrent avoir un travail salarié qui leur rapporte plus pour un travail moins pénible;

- depuis 1992, fin de l'opération café, les producteurs doivent payer en grande partie les intrants. Certains ne les utilisent plus ce qui provoque une baisse de la productivité;

- certains producteurs n'entretiennent pas bien leurs parcelles de café soleil. Ils évoquent le travail pénible du désherbage et le problème des fourmis électriques lors de la récolte;
- les plantations vieillissent et le souvent le recépage n'est pas réalisé;
- les jeunes ne prennent plus la relève des anciens : quand un vieux planteur décède, ses descendants laissent souvent la parcelle abandonnée;
- la filière café présente des dysfonctionnements (collecte, paiements, livraisons des intrants...) qui démotivent encore les producteurs.

Des améliorations pourront être tentées :

- ciblage des aides en fonction des types de producteurs;
 - vulgarisation du semi-ombrage avec des plantations où les cultures intercalaires sont présentes pour ne pas laisser la terre improductive pendant les premières années de plantation;
- Mais nous sommes assez pessimistes sur l'avenir de la filière café au vue des chiffres énoncés dans la dernière partie de ce rapport.

Condamnée à la marginalité, la production de café, même faible, est cependant un élément indispensable pour un grand nombre de gens des tribus, car c'est la principale source de revenu monétaire pour des familles qui n'ont pas la chance d'avoir des salariés. L'expérience du café en Nouvelle-Calédonie a soulevé la question suivante : comment disposer de revenus monétaires plus importants : par l'innovation dans l'activité agricole ou au contraire en délaissant la terre pour trouver d'autres activités lucratives ? La réponse dépend de deux facteurs fondamentaux : la possibilité de dégager des revenus satisfaisants de cette activité et la capacité du monde kanak à s'insérer pleinement dans le système agraire correspondant à une agriculture marchande. Nous avons démontré que la première condition est loin d'être réalisée. Quant à la seconde, nous pouvons dire que les rapports de production (exemple : coopération dans le travail) et à l'argent (son emploi productif, considéré comme illégitime, est exclu) dans la société kanak devront évoluer pour répondre aux exigences de ce nouveau marché.

BIBLIOGRAPHIE.

AGEL (C.), CABRIT (A.M.) - 1988 : Evaluation de la troisième phase de l'opération café en Nouvelle-Calédonie : mission effectuée du 26/2 au 11/3 1988.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : Caisse centrale de coopération économique.- 37 p.

ALPA Etudes - [1991] : Etude relative à la collecte et à la commercialisation du café sur la côte Est : rapport provisoire.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : Territoire de Nouvelle-Calédonie et Dépendances, Etablissement de Régulation des Prix Agricoles.- 52 p.

ARREGHINI (L.), WANIEZ (P.) - 1993 : La Nouvelle-Calédonie au tournant des années 90 : un état des lieux.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : la documentation française, ORSTOM, collection "Dynamique du territoire".- 236 p.

AYANGMA (S.) - 1989 : La filière café en Nouvelle-Calédonie.- Paris : BDPA-SCETAGRI.- 95 p.

BELIGON (O.) - 1995 : Café local : les prix boivent la tasse. Les Nouvelles Calédoniennes, 13 Mai 1995, p.6.

BONNEMAIRE (I.), JOUVE (P.) et.al. - 1987 : Appui pédagogique à l'analyse du milieu rural dans une perspective de développement; collection Doc. Syst. Ag. N°8.- Montpellier : Département Systèmes Agraires du CIRAD.- 191 p.

CAMBRONY (H.R.) - 1987 : Le technicien d'agriculture tropicale : le caféier.- Paris : Editions Maisonneuve et Larose.- 166 p.

COCHEREAU (P.) - [1994] : Quelques données sur le caféier en Nouvelle-Calédonie.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie.- 9 p.

COCHEREAU (P.), POTIAROA (T.) - 1994 : Caféculture et Wasmannia auropunctata en Nouvelle-Calédonie.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : ORSTOM.- 17 p.

Direction de l'Agriculture et de la Forêt (DAF): La filière café en 1989, pp.200-206 in l'année agricole 1989.- 230 p.

La filière café en 1991-92, pp.295-299 in les années agricoles 1991-92.- 350 p.

La filière café en 1993 in l'année agricole 1993

DELANNOY (L.) - 1994 : Une guêpe africaine microscopique contre le scolyte du café. Les Nouvelles calédoniennes.

DOUMENGE (J.P.) - 1974 : La caféiculture dans les tribus mélanésiennes de la côte Est de la Nouvelle-Calédonie, pp. 158-230. In : Travaux et documents de géographie tropicale : types d'agriculture commerciale.- Bordeaux : Centre d'Etudes de Géographie Tropicale.- 280 p.

DUQUESNE (J.) - 1988 : Nouvelle-Calédonie : une île au bout de la France. Phosphore, N°94, pp. 60-62.

JOUVE (P.) - 1992 : Le diagnostic du milieu rural : de la région à la parcelle, N°6.- Montpellier : CNEARC.- 40 p.

KOHLER (J.M.), PILLON (P.) - 1986 : Economie domestique mélanésienne et développement : l'opération café.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : ORSTOM et Office culturel scientifique et technique canaque.- 195 p.

LEBLIC (I.) - 1993 : Les kanaks face au développement : la voie étroite.- Grenoble : ADCK-Presses Universitaires de Grenoble.- 407 p.

PELLEGRIN (F.), SEIVERT (B.) et.al. - 1983 : La rouille orangée du caféier arabica en Nouvelle-Calédonie : historique et épidémiologie. Café, cacao, thé, Vol XXVII, N°1, pp. 27-37.

PILLON (P.) - 1987 : Développement et enjeux sociaux en Nouvelle-Calédonie : l'opération café.- Rapports scientifiques et techniques, Sciences sociales, N°1, 44 p.

SPECQ (H.) - 1994 : Evolutions et perspectives de l'agriculture dans la commune de Koumac.- Mémoire de fin d'étude d'Ingénieur Agronome (INA-PG), 61 p.

TERCINIER (G.) - 1958 : Caféiculture et sols en Nouvelle-Calédonie.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : ORSTOM.- 20 p.

URQUHART (D.H.) - 1953 : La culture du café en Nouvelle-Calédonie, Doc technique CPS, N° 38, 26 p.

VLADYSLAV (G.) - 1995 : Quinze ans de politique foncière en Nouvelle-Calédonie. Regards sur le foncier : des hommes, des terres, des projets, n°42, Mars 1995, pp. 36-41.

Divers (sans auteurs précis)

Actes du colloque des 25-26-27 Avril 1991 au CNEARC : "Développement Rural en Nouvelle-Calédonie".- Montpellier : CNEARC.- 91 p.

Actes du 6^e colloque CORAIL ("la Terre") à Nouméa des 27-28-29 Octobre 1993 sous le patronnage de l'UFP.- Nouméa, Nouvelle-Calédonie : Coordination pour l'Océanie des Recherches sur les Arts, les Idées et les Littératures, 1994.- 414 p.

GAPCE : Assemblée Générale du 29 Juillet 1995.

Résumé climatique annuel en Nouvelle-Calédonie - 1994.- Direction générale Météo-France en Nouvelle-Calédonie.

Tour de côte :

- "Café : la croisée des chemins".- n°10, Août 1991.- pp.18-24.
- "Le GAPCE sort de l'ornière".- n°26, Février-Mars 1993.- pp.15-16.
- "Café : l'espoir refléurit".- n°33, Octobre 1993.- pp.18-24.
- "Le GAPCE assure les 3/4 de la récolte".- n°38, Avril 1994.- pp.24-25.
- "Restructuration du GAPCE".- n°42, Août 1994.- pp.18-23.
- "La récolte de café en baisse".- n°47, Janvier-Février 1995.- p.31.
- "L'équilibre foncier est atteint sur la Grande Terre".- n°50, Mai 1995.- pp.14-17.
- "Des ignames et des taros sous marque "Hoïa".- n°52, Juillet 1995.- p.14.

TABLE DES MATIERES

Remerciements	5
Résumé	6
Abstract	7
Avertissements et sigles utilisés	8
Introduction	10
I. Le cadre de l'étude.	11
I.1. Le contexte général.	11
I.2. La demande.	12
I.3. La problématique de l'étude.	13
I.4. Méthodologie retenue.	13
I.4.1. Quelques définitions.	13
I.4.2. Démarche de l'étude.	15
I.4.2.1. Les zones d'étude.	15
I.4.2.2. La grille d'analyse.	17
II. Evolution de la production caféière en Grande Terre.	19
II.1. Historique de la caféiculture.	19
II.2. L'opération café : un nouveau départ ?	20
II.3. La filière café aujourd'hui.	22
II.3.1. Une production locale stabilisée...mais à un niveau très faible.	22
II.3.2. La transformation et la commercialisation primaire.	24
II.3.2.2. Les micro-unités de traitement	27
II.3.2.1. La collecte et l'usinage du café par le GAPCE	25
II.3.3. La qualité du café	28
II.3.4. Les prix du café	29
II.3.5. Les autres aides accordées aux producteurs	30
II.3.5.1. Le Groupement des Caféculteurs de la Province Nord	30
II.3.5.2. La prime à la production	30
II.3.5.3. Les aides à la plantation	32

II.3.6. La torréfaction	32
II.3.7. Le marché local : consommation et importations	34
III. Caractéristiques des zones d'étude.	38
III.1. Les caractéristiques agro-écologiques.	38
III.1.1. Rappel sur les contraintes physiques pour chaque variété de café	38
III.1.2. Les données climatiques et leurs conséquences sur le café	39
III.1.2.1. Les températures.	39
III.1.2.2. Les précipitations	42
III.1.2.3. La sécheresse de ces dernières années	42
III.1.3. Le modelé et les sols	43
III.2. Les éléments du milieu socio-économique.	45
III.2.1. La répartition ethnique	45
III.2.2. Les unités de production agricole	45
III.2.3. Le problème du foncier	46
IV. Les systèmes de production café	50
IV.1. Les facteurs de production	50
IV.1.1. Le foncier	50
IV.1.2. La main-d'oeuvre	
IV.1.3. L'équipement	51
IV.1.4. Les sources de revenus	51
IV.2. Les productions agricoles	53
IV.2.1. Le café soleil	53
IV.2.2. Le café traditionnel	56
IV.2.3. Les productions vivrières	58
IV.3. La typologie des producteurs de café	60
IV.3.1. Les critères retenus	60
IV.3.2. Analyse du fonctionnement des systèmes de production	62

V. Evolution possible de la filière café.	67
V.1. Quel avenir pour chaque type de producteurs ?	67
V.1.1. Comparaison des temps de travaux	67
V.1.2. Résultats économiques	71
V.1.3. Evolution des systèmes de production	73
V.2. Quel avenir pour les micro-unités ?	75
V.3. Une filière en danger	77
V.3.1. Moins de café mais des prix plus élevés pour le GAPCE	77
V.3.2. Une production qui diminue et des caféières qui vieillissent	76
Conclusion	79
Bibliographie	81
Annexes	88 à 125

Annexes

ANNEXE N°1.

BILAN DE L'OPERATION CAFE

OBJECTIF	BILAN FINANCIER	BILAN QUANTITATIF	BILAN QUALITATIF
<p><u>1ère phase</u> <u>81-83</u></p> <p>400 ha défrichement 600 ha plantations Suivi des parcelles 972 Millions : 250 Millions CCCE 319 Millions FIDES 403 Millions Territoire Revenu/Famille 600.000 F/an avec 3 ha/Famille</p>	<p>Coût = 812 M F CFP (84 % prévisionnel)</p> <p>250 M CCCE 272 M FIDES 290 M Territoire</p> <p>Coût de l'opération/ha planté 180 % supérieur aux prévisions</p>	<p>441 ha défrichés (110 % objectif)</p> <p>281 ha plantés (47 % objec- tif)</p> <p>Suivi de 333 ha (1332 par- celles)</p> <p>Production moyenne de la période (400 T/an)</p>	<p>Surface/Planteur 0,25 ha (8 % de l'objectif)</p> <p>Abandon : 100 ha soit 35 % des plantations</p> <p>Entretien médiocre</p> <p>Revenu potentiel par famille 60.000 F/an (soit 10 % de l'objectif initial)</p>
<p><u>2ème phase</u> <u>84-88</u></p> <p>388 ha de plantations 1.215 Milliards 390 M CCCE 240 M FIDES 585 M Territoire</p> <p>Objectifs économiques iden- tiques</p> <p>Coupler la Réforme Foncière et l'Opération Café</p>	<p>Coût = 922 M F CFP (76 % prévisionnel)</p> <p>390 M CCCE 240 M FIDES 292 M Territoire</p> <p>Coût de l'opération par ha planté augmente de 20 % soit 1100 % de dérive par rapport aux prévisions 1981 et 330 % par rapport aux prévisions de 1979.</p>	<p>282 ha de défrichement</p> <p>268 ha de plantation (70 % de l'objectif)</p> <p>Suivi de 364 ha (1.456 parcelles)</p> <p>Production moyenne de la période (390 T/an)</p>	<p>Echec marqué des plantations d'Arabica (variété sensible à la rouille) (80 % d'abandon)</p> <p>220 ha de café abandonnés dur- ant cette période portant sur les 2 premières phases l'aban- don déclaré à 320 ha soit 58 % des plantations.</p> <p>Echec complet de l'objectif visant à coupler la Réforme Foncière avec l'Opération Café (mise en place de 33 parcelles de 5 ha (soit 65 ha) (très faible niveau d'attribution et inadéquation entre objectif de l'opération et objectifs des clans revendicateurs).</p>
<p><u>3ème phase</u> <u>89-92B</u></p> <p>230 ha de plantation 1.360 Milliards 390 M CCCE 440 M ETAT 530 M TERRITOIRE (puis Provinces)</p>	<p>Coût = 756 M F CFP (55 % prévisionnel)</p> <p>121 M CCCE (1989) 370 M Provinces 270 M Etat</p>	<p>95 ha plantés (41 % de l'objectif initial) (essen- tiellement du à la volonté de la Province Nord remet- tant en cause les objectifs de l'opération).</p> <p>Production moyenne de la période (180 T/an soit 54 % de moins que la période pré- cédente et 5 % de l'objec- tif de l'opération à l'issue de cette période)</p>	<p>Arrêt du programme de défri- chement mécanique</p> <p>140 ha abandonnés portant le total à 460 ha abandonnés depuis le début soit 70 % des parcelles plantées (ce chiffre est un minimum car beaucoup ne sont pas déclarées abandonnées mais le sont de fait).</p>
<p><u>BILAN</u> <u>1981-1992</u></p> <p><u>OBJECTIFS</u></p> <p>Au départ : 2.060 ha 3.000 T de café 700 familles 420 Millions de revenus bruts 3.296 Millions</p> <p><u>Prévisionnel réajusté</u></p> <p>1.390 ha (en intégrant les</p>	<p>2.310 Millions effecti- vement dépensés</p> <p>CCCE : 761 M FIDES : 556 M ETAT : 150 M PROVINCES : 261 M TERRITOIRES : 582 M</p>	<p>723 ha défrichés</p> <p>664 ha plantés (48 % des objectifs)</p> <p>Production en diminution constante (150 T en 1991)</p>	<p>46 % des parcelles plantées depuis 1978 sont aujourd'hui abandonnées (chiffre artifi- ciel et sans doute sous estimé compte tenu de la prime à l'entretien).</p> <p>Constatation de l'inadéquation entre le modèle unique proposé (café soleil sans cultures intercalaires) et les pratiques paysannes.</p> <p>Il existe un noyau dur de producteurs : 20 % des plan- teurs assurent 66 % de la production.</p>

ANNEXE N° 2

Coûts de l'Opération café (en %)

	1 ^{re} phase	2 ^e phase	Total
Coûts agricoles	27,6	16,1	22,0
Engrais	4,7	0,8	2,8
Action phytosanitaire	0,4	3,4	1,9
Infrastructures	12,1	2,5	7,5
Transports	3,5	3,4	3,5
Personnel	33,2	50,2	41,4
fonctionnement	18,5	12,7	15,7
Expérimentation	0,0	10,8	5,2
Total	100,0	100,0	100,0

Sources : Cabrit (1988 : annexe 2) et note CCCI, Nouméa, décembre 1987 (annexe 12/1).

Evolution de la production de café (en tonnes) de 1988 à 1993

	1988	1989	1990	1991	1992	1993	Evolution 93/92
- Robusta	85	263	188	112	60	74	+23%
Province Nord	/	235	173	103	55	64	+16%
Province Sud	/	28	15	9	5	10	+100%
- Arabica	22	8	16	23	10	4	-60%
Province Nord	/	5	12	15	5,5	1,6	-71%
Province Sud	/	3	4	8	4,5	2,4	-87%
TOTAL	107	271	204	135	70	78	+11%
Province Nord	/	240	185	178	60,5	65,6	+8%
Province Sud	/	31	19	17	9,5	12,4	+31%

Source : ERPA

BON D'ACHAT

Etablissement de Régulation
des Prix Agricoles

E.R.P.A.
11900

Groupement

PRODUCTEUR - NOM, Prénom :
- Tribu, Lieu-dit :
- Commune :

ACHETEUR - NOM ou Raison sociale :

ARABICA

ROBUSTA

QUANTITES		PRIX	VALEUR
..... touques de cerises	× F/tq	= F
..... kilo de coques	× F/kg	= F
..... kilo de parches	× F/kg	= F

TOTAL PAYÉ au VENDEUR : F

(1) Références du lot (n° des sacs) :

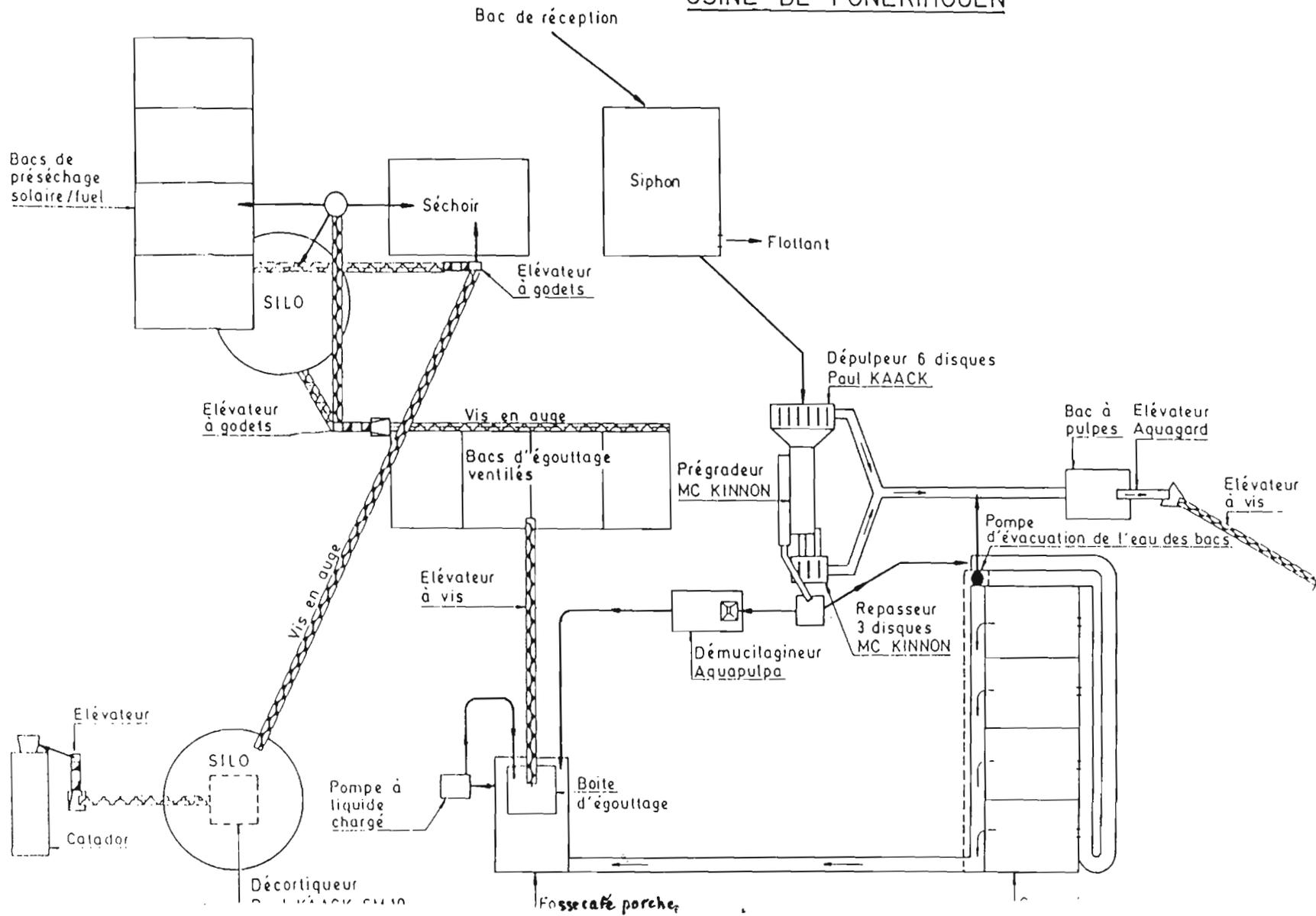
Date de l'achat : Lieu de l'achat :

Signatures : de l'acheteur, du vendeur,

1^{er} feuillet : à remettre au producteur
2^e feuillet : à envoyer rapidement à l'E.R.P.A. - B.P. 35 96 NOUMEA
3^e feuillet : à conserver par l'acheteur (Groupement)

ANNEXE N° 4

USINE DE PONERIHOUEN



ANNEXE N°5.

PROVINCE NORD

EVOLUTION DES MICRO-UNITES DE TRAITEMENT DU CAFE MISES EN PLACE de 1983 à 1989, OPERATIONNELLES
PENDANT LES ANNEES 1987-1991, selon LEUR TAILLE (Capacité de traitement) et LEUR FINANCEMENT

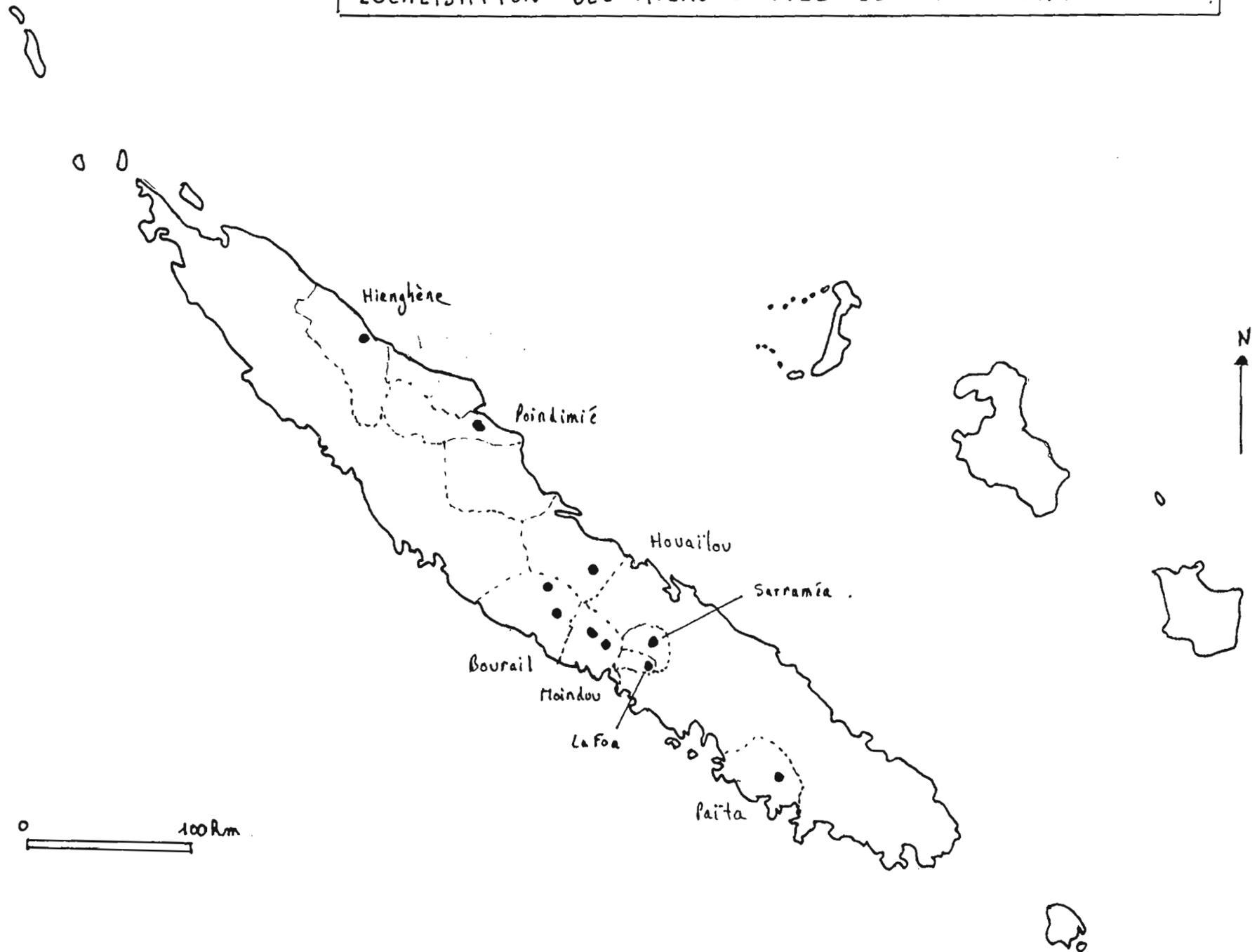
TAILLE DES UNITES	COMMUNES	PROGRAMMES Régions NORD et CENTRE				REALISATIONS 31.12.89		MICRO-UNITES OPERATIONNELLES en 1990-1991					
		Tribu ou Lieu-dit	Séchoirs (m ²)	Capacité café vert	Financement (1)	(2)	Capacité tonnes café vert	Tribu ou Lieu-dit	Séchoirs (m ²)	Capacité Café vert			
GRANDES UNITES à 10 Kgs à tonnes de capacité)	FOUEBO	Saint-Denis	32	1,6	RN 86	X	1,6	Saint-Denis	32	1,6			
		Diahoué (*)	32	1,6	RN 86	AD							
		Paalo	16	0,8	RN 86	AD							
		Tao	16	0,8	RN 86	AD							
		Tchambouenne	48	2,4	RN 87	NR							
	HIENGHENE	Gaavatch	16	0,8	RN 86	AD	1,6						
		Bas-Coulna	32	1,6	RN 86-87	AA							
		Haut-Coulna	16	0,8	RN 86-87	AA							
	PONERIHOUE	Napoépa	40	2	RN 86	X	2	Napoépa	40	2			
	CAVALA	Méchin I	36	1,8	FED 85	X	1,8	Méchin I	36	1,8			
	KONE	Tiaoué	32	1,6	RN 86	X	1,6	Tiaoué	32	1,6			
		Atéou	32	1,6	RN 86-87	AA	1,6						
		Néami	32	1,6	RN 87	AF	NR				Néami	32	1,6
		Netchaot	32	1,6	RN 87								
	VOH	Tiéta	32	1,6	RN 87	NR	NR						
Témala		16	0,8	RN 87									
KAALA-COMEN	Quéhollé	16	0,8	RN 86-87	x	0,8	Quéhollé	16	0,8				
Sous-Total 1		16 + (*)	476	23,8	16 RN 1 FED	8	11,8	6	188	9,4			
GRANDES UNITES à 17 tonnes de capacité)	HIENGHENE	Qué-Hava	104	5,2	RN 86-87	X	5,2	Qué-Hava	104	5,2			
		Tendo	96	4,8	RN 86-87	X	4,8						
		Bas-Coulna	96	4,8		X	5,2				Bas-Coulna	96	4,8
	TOUHO	Pombey	136	6,8	RN 86-87	X	6,8	Haut-Coulna	64	3			
		Pô	68	3,4	RN 86-87	X	4				Pombey	136	6,8
	FOUATHLOU	Kua	100	5	RC 87	Rep.		Pô	80	4			
		Méchin II	80	4	RC 87	X	4				Méchin II	80	4
	CAVALA	Cohapin	128	6,4	RC 87	X	6,4	Cohapin	128	6,4			
		FOUEBOUT	Quaté	84	4,2	FC 83/RN 86	X				4,2	Quaté	84
	KONE	Bopope	80	4	RN 86	X	4	Bopope	80	4			
		Atéou						Atéou	82	4,1			
Sous-Total 2		9	876	43,8	5 RN 3 RC 1 FED	8	39,4	11	1.030	51,5			
GRANDES UNITES à 10 tonnes de capacité)	FOUEBO	Diahoué (*)	120	6	RN 87	NR	10,4	Tanghène	288	14,4			
		Tanghène	288	14,4	RN 86	X							
		Néoua	220	11	RC 87	X					11		
		Amou-Kessitori	160	8	RC 87	X					8		
		Boua	160	8	RC 87	X					16		
Sous-Total 3		5	1.108	55,4	2 RN 3 RC	4	45,4	4	988	49,4			
TOTAL GENERAL		30	2.460	123	23 RN 86-87 1 FC 83/RN 86 6 RC 87 1 FED 85	20 (+ 4 AD)	96,6	21	2.206	110,3			

(1) RN = Région Nord / RC = Région Centre / F ou FED = Fonds Européen de Développement
FC = FED + Caisse Centrale / RG = Financement décliné en 1986

(2) AA = A Agrandir en 1990-1991 (passage en catégorie "moyenne") AD = A Démonté ou Démontée ou Abandonnée
NR = Non Réalisée Rep. = Reportée sur Ny (Bouraki) AF = A Faire

(*) prévue petite en 1988, cette micro-unité de Diahoué devait être agrandie en 1987 ; elle est comptée dans la catégorie "grande"

LOCALISATION DES MICRO-UNITES DE TRAITEMENT DU CAFE.



L'EXPERTISE

I. - GENERALITES

L'examen visuel permet d'apprécier le pourcentage de chaque catégorie de défauts.

Bien que chaque catégorie de défauts soit définie, dans la législation, l'analyse est parfois subjective et nous constatons des différences d'un expert à l'autre.

Cette différence se remarque surtout au niveau des fèves cireuses que certains experts ne savent pas reconnaître, ainsi que des fèves indésirables dont les écarts varient dans un rapport de 1 à 4.

Quelque soit l'expert, il est important que le travail soit exécuté avec rigueur. Des règles identiques de discrimination seront appliquées aux lots de café. Il est préférable de sous-classer un lot plutôt que de le surclasser.

Il ne faut pas oublier que la réputation d'un pays se fait bien souvent grâce à la qualité de son service de conditionnement.

Cette réputation est fragile et il suffit d'un arbitrage défavorable pour perdre durant une longue période la confiance précédemment accordée.

II. - EXPERTISE DU CAFE VERT

II.1. - Prélèvement au niveau planteur ou usine

L'importance du prélèvement et la manière dont il est réalisé s'avère primordiale pour la classification d'un café. Un échantillonnage effectué sans soin pourrait conduire à des malentendus et à des ajustements de prix non justifiés.

D'après, la norme ISO 4072, le sondage se réalise sur au moins 10 % des sacs constituant le lot. Pour des lots inférieurs à 10 sacs, on prélève sur tous les sacs.

A notre avis tous les sacs doivent être accessibles en étant placés sur des poutres et empilés jusqu'à hauteur d'homme. Après prélèvement, cela faciliterait les éventuelles opérations de plombage.

Par sac, chaque prélèvement représente environ 30 g de café lorsqu'il s'agit de lot d'une certaine importance. Dans le cas de la Nouvelle Calédonie, si le planteur ne dispose que d'un sac ou deux, la prise d'essai totale doit être comprise entre 300 et 500 g.

L'échantillon global comprenant l'ensemble des prélèvements individuels représente au minimum 1500 g. Ensuite, on procède au partage pour les échantillons destinés à l'analyse ou à la contre expertise qui, eux, ne seront pas inférieurs à 300 g.

II.2. - Prélèvement pour analyse

Pour obtenir une prise d'essai représentative de l'échantillon global, nous appliquons la technique du quartage.

On étale sur la table de travail la totalité de l'échantillon prélevé et on forme un carré. On le partage manuellement par deux diagonales en quatre parties égales et on retire la moitié de l'échantillon en prenant deux parties opposées. On remélange ce qui reste et on répète la même opération, jusqu'à ce que l'on obtienne approximativement la quantité de produit nécessaire pour l'analyse. Cette méthode évite de sélectionner certaines catégories de défauts.

Nous réalisons l'expertise du café vert à partir d'une prise d'essai de 300 g.

II.2.1. - L'odeur

Lorsque l'échantillon est prélevé, on essaie de déterminer l'odeur du café vert. Ceci a pour but de définir si le lot de café a été contaminé au cours du transport par des produits chimiques ou des produits alimentaires à l'arôme puissant tel que le clou de girofle ou le poivre. Généralement le café vert sent la poussière ou le sac de jute, plus rarement la fève crue.

II.2.2. - La couleur

Ensuite on détermine la couleur du café, ce qui peut donner une information sur son mode de préparation : voie sèche ou voie humide. En visualisant le café, on peut savoir si la récolte a été réalisée à maturité des cerises et si le café a été séché dans de bonnes conditions.

Les termes les plus couramment utilisés sont : jaunâtre, brunâtre, verdâtre, vert, jaune, bleuté.

II.2.3. - La mesure d'humidité

Il est très important de s'assurer de la conformité d'un produit vis-à-vis de sa teneur en eau.

D'une part, une faible teneur en eau améliore les conditions de conservation en limitant l'activité enzymatique à l'intérieur des grains. De ce fait on évite le blanchiment des fèves ou le développement des moisissures.

D'autre part, elle limite les critiques des importateurs qui se trouvent souvent lésés par une augmentation du poids négocié.

Pour le café vert en grains, la mesure de la teneur en eau se réalise d'après la norme ISO 1447. Il suffit de peser 4 à 5 g de café que l'on place dans une étuve réglée à 130°C pendant 6 heures, puis après un temps de repos un deuxième passage de 4 heures. Le résultat s'obtient en calculant la moyenne arithmétique de la teneur en eau calculée après chaque passage à l'étuve.

Un minimum de deux mesures doit être effectué sur chaque café.

On peut également utiliser des appareils fondés sur la mesure de la constante diélectrique. Presque tous les appareils proposés sur le marché indiquent une précision au moins égale à 0,2 %. En réalité ces humidimètres sont moins précis et, pour limiter les risques d'erreur, nous recommandons d'effectuer cinq mesures sur le même produit.

II.2.4. - L'expertise

Pour pratiquer l'expertise, nous étalons la prise d'essai sur un plateau de couleur rouge ou orangée. Nous conseillons de prendre successivement des tas d'une dizaine de grammes et d'éliminer les défauts les plus caractéristiques tel que grains noirs, grains scolytés, brisures. Ensuite on élimine toutes les fèves tachées afin d'obtenir un café de couleur homogène.

On compte le nombre de grains défectueux pour chaque catégorie de défaut et on applique le coefficient qui correspond pour chacun d'eux.

II.2.5. - La granulométrie

Généralement une plus value est accordée pour les grains les plus gros. En effet, ce sont souvent dans les grains les plus petits que l'on trouve le plus de fèves défectueuses.

Pour pratiquer la granulométrie nous appliquons la norme ISO 4150. Nous utilisons des tamis à trous ronds dont le diamètre est exprimé en soixante quatrième de pouce (1/64).

Nous recommandons une fois de plus de procéder à deux répétitions sur le même produit pour confirmer le résultat.

II.2.6. - Classement

Généralement le classement s'établit à partir du nombre de défauts obtenus à l'expertise. Il n'y a pas de règle précise mais on peut appliquer le barème suivant :

- moins de 15 défauts café classé extra prima
- moins de 30 défauts " " prima
- moins de 60 défauts " " supérieur
- moins de 120 défauts " " courant
- au-delà de 120 défauts le café est classé limite.

Définition des types commerciaux de café marchand

1*) Les cafés de type Supérieur doivent :

- a) être composés de lots d'aspect général homogène de couleur ;
- b) ne pas présenter, pour un échantillon de 300 gr plus de soixante défauts dont au maximum trois en fèves noires ou noirâtres ou en cerises, cinq défauts en grains scolytés et dix défauts en brisures retenues à la passoire de 4 mm ;

2*) Les cafés de type Courant doivent :

- a) être composés de lots d'aspect général homogène de couleur ;
- b) ne pas présenter pour un échantillon de 300 gr plus de cent vingt défauts dont au maximum cinq défauts en fèves noires ou noirâtres, cinq défauts en cerises, quinze défauts en brisures retenues à la passoire de 4 mm, quinze défauts en fèves piquées ou scolytées.

=====

Marquage des lots de café vert exporté

Chaque sac doit porter sur une face au moins, de façon apparente et indélébile les caractéristiques suivantes et dans l'ordre :

A - Dans la moitié supérieure une marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque exportateur, producteur, groupement de producteurs, coopérative ou collectivité, et éventuellement le numéro de série du lot.

B - Dans la moitié inférieure, en noir :

1*) Sur une première ligne, en capitales de 5 cm de haut, 4 cm de large et 1 cm d'épaisseur de trait le nom "NOUVELLE-CALEDONIE" ;

2*) Sur une deuxième ligne en capitales de même dimensions que ci-dessus :

a) L'indication de l'espèce ou de la variété, représentée par les lettres ci-après :

- A pour Arabica
- B pour Robusta

b) L'indication de la qualité représentée par un certain nombre de disques de 5 cm de diamètre, à savoir :

- 3 disques pour la qualité Supérieure
- 2 disques pour la qualité Courant.

CAFE VERT
CERTIFICAT D'EXPERTISE N° 02286

Producteur	Nom:	Commune:
Spécification:	Variété:	Mode de traitement:
Nombre de sacs:	Poids:	
Références du lot (n° des sacs):		
Teneur en eau (en %):		
Couleur:		
Odeur:		

Désignation des défauts	Coefficient	Nombre	Défauts	Observations
Fève avariée sèche	2			
Fève en cerise	1			
Fève noire	1			
Fève sûre	1			
Fève en parche	0,3			
Fève 1/2 noire	0,5			
Fève blanche spongieuse	0,2			
Fève sèche	0,2			
Fève immature	0,2			
Fève blanche	0,2			
Fève indésirable	0,2			
Brisure	0,2			
Coquille	0,06			
Fève piquée ou scolytée	0,1			
Grosse peau ou coque	0,5			
Petite peau ou parche	0,3			
Gros bois (2 cm et plus)	2			
Bois moyen	1			
Petit bois	0,3			
TOTAL				
Pierres en g				

Je soussigné(e), _____ atteste que le présent lot de café de _____ kgs
identifiable au vue des marques indiquées ci-dessus et dûment scellées en notre présence est bien du café vert de
qualité: non marchande, courante, supérieure (*) telle que définie par l'arrêté territorial en vigueur à la
date de l'expertise et a été traité par : voie sèche, voie humide (*).

(*) Rayer les mentions inutiles

fait à _____, le _____

Le propriétaire

L'expert

1er feuillet: à remettre au producteur

2ème feuillet: à renvoyer à l'ERPA - BP 3596 Nouméa

3ème feuillet: à remettre au torréfacteur lors de la vente du lot de café

4ème feuillet: à conserver par l'expert

ANNEXE N°9

LES PRIX ET PRIMES POUR LA CAMPAGNE CAFE

PRODUCTEURS : Ce que vous devez toucher !

☞ **Café en Cerises** : par TOUQUE

- Café Robusta : 650 Fcfp.
- Café Arabica : 750 Fcfp.

A payer **COMPTANT**, sur les lieux de production.

☞ **Café Vert** : au KILO

• **Qualité supérieure :**

Robusta : 440 F = 390 F (◇) + 50 F (*)
Arabica : 590 F = 440 F (◇) + 50 F (*) + 100 F (**)

• **Qualité courante :**

Robusta : 300 F (◇)
Arabica : 450 F = 350 F (◇) + 100 F (**)

◇ Prix de campagne
* Prime au Café Supérieur
** Prime au Café Arabica

☞ **Voie Humide** : au Kilo de Café vert supérieur

Prime complémentaire : **30 F/Kg** versée aux unités de traitement par voie humide.

LES BONS D'ACHAT :

Les bons d'achat selon le modèle officiel sont **obligatoires** pour toute vente de café entre producteur, unité de traitement et torréfacteur. Les **primes** ne seront payées par l'ERPA que sur présentation de ces bons. Le vendeur conserve toujours un double (le reçu) donné par l'acheteur.

COMMENT TOUCHER LES PRIMES ?

• **Prime ARABICA sur café marchand (100 F/Kg)**

Elle est payée par le torréfacteur, qui se fera rembourser par l'ERPA.

• **Prime QUALITE SUPERIEURE (50 F/Kg)**

- Soit elle est payée par le torréfacteur (qui se fera rembourser par l'ERPA).
- Soit elle est payée par l'ERPA si le producteur lui envoie le bon d'achat et le certificat d'expertise.

• **Prime à la VOIE HUMIDE (30 F/Kg)**

Pour toucher cette prime, l'unité de traitement doit :

- être agréée par l'ERPA.
- adresser à l'ERPA :
 - + les bons d'achat en café cerises
 - + les bons d'achat en café marchand
 - + le relevé d'identité bancaire (ou de compte postal).

Adresse : ERPA B.P. 256 - NOUMEA Tel : 28 15 20

Pour des informations supplémentaires vous pouvez contacter l'agent de la filière Café - ADRAF.

ANNEXE N° 10

Les prix fixés par le Territoire pour le café marchand sont indiqués, pour ces dernières années, dans le tableau ci-après :

Différents	Prix des campagnes café (en F.CFP/Kg café marchand rendu Nouméa (1))											
	1983-84		1984-85		1985-86		1986-87		1987-88 et 1988-89		1989-90 (3)	
	ARA	ROB	ARA	ROB	ARA	ROB	ARA	ROB	ARA	ROB	ARA	ROB
Café Courant	240	200	255	215	280	235	395	245	395	245	410	260
dont . prix fixé/ Territoire	240	200	255	215	280	235	295	245	295	245	310	260
. prime Arabica (2)	0	0	0	0	0	0	100	0	100	0	100	0
Café Supérieur												
prix fixé/Territoire	270	235	320	275	350	300	370	315	370	320	390	340
+ prime Arabica (2)	0	0	0	0	0	0	100	0	100	0	100	0
= Café Supérieur <u>voie sèche</u>	270	235	320	275	350	300	470	315	470	320	490	340
+ prime voie humide (3)	15	15	15	15	15	15	15	15	35	35	45	45
= Café Supérieur <u>voie humide</u>	285	250	335	290	365	315	485	330	505	355	535	385

1) Depuis la campagne 1985-1986, une partie (20 F/Kg de café marchand) des prix indiqués ci-dessus est payée en engrais (soit 1 Kg de 17.17.17 pour 1,5 Kg de café) pour assurer la fertilisation (INDISPENSABLE) des plantations sans ombrage (surtout).

2) Les primes "Arabica" et "Supérieur voie humide" sont versées par L'ERPA (Etablissement de Régulation des Prix Agricoles)

3) En 1989-90, les prix minimum ont également été fixés "rendus unité de traitement par voie humide" : il suffit d'enlever 5 F/Kg au prix ci-dessus pour obtenir le minimum payé aux producteurs y vendant leur café. Pour ce café, un prix indicatif d'achat par touque a été fixé : 630 F pour le Robusta et 680 F pour l'Arabica.

D'autre part, une prime de 50 F/Kg peut être attribuée au café traité par voie humide si un tri est nécessaire du fait d'un trop fort taux de grains scolytés.

CONTRAT-TYPE DE PRODUCTION ET DE COLLECTE DE CAFE CERISE

Le présent contrat règle les rapports contractuels entre les producteurs de café cerise et les collecteurs titulaires d'un agrément délivré par les services ruraux provinciaux et l'E.R.P.A.

Les droits et obligations des contractants sont fixés par les dispositions générales suivantes, les clauses particulières faisant l'objet d'un contrat signé par les deux parties.

I. - OBLIGATIONS DU PRODUCTEUR

Le producteur s'engage :

- à ne souscrire qu'un seul contrat avec un même collecteur pour toutes ses variétés;
- à se conformer aux recommandations techniques des services ruraux provinciaux;
- à livrer au collecteur la totalité de sa récolte de cerises mûres fraîches (1);
- à aviser le collecteur avant le 1^{er} mars des surfaces entrant en production (1^{re} production ou après recépage) et les surfaces recépées à l'issue de la campagne écoulée.

Les objectifs de production à atteindre seront définis en fonction de la surface en café soleil et du nombre d'arbres en café sous ombrage :

- café sous ombrage : au moins 50 touques
- café soleil 1^{re} année de production après plantation ou après recépage : 50 touques par 1/4 ha
- café soleil 2^{ème} année et plus de production après plantation ou après recépage : 100 touques par 1/4 ha.

II. - OBLIGATIONS DU COLLECTEUR

Le producteur s'engage :

- à communiquer le contrat à l'E.R.P.A. et aux services ruraux provinciaux entre le 15 mars et le 1^{er} mai. Au cas où un contrat signé ne serait pas adressé à l'E.R.P.A., le collecteur en supporterait toutes les conséquences financières à l'égard du producteur;
- à prendre livraison de la totalité de la récolte de cerises mûres fraîches entre les dates de début et fin de campagne et aux jours fixés par le collecteur.

Le collecteur pourra sous-traiter à des micro-unités l'achat à récolte dans le cadre d'une convention homologuée par l'E.R.P.A. et les services ruraux provinciaux.

Le collecteur établira en fin de campagne un bilan de la campagne qui sera adressé à l'E.R.P.A. et aux services ruraux provinciaux.

III. - PRIX

Les livraisons de cerises faisant l'objet du contrat seront payées sur la base du prix minimum d'achat fixé par délibération du Congrès. Le montant sera versé à la livraison.

La prime à la production fixée par la délibération n° 92-60 de l'ERPA d'un montant de 125 F CFP par touque sera versée au producteur par le collecteur au vu d'un état récapitulatif des bons d'achats selon deux procédures :

- pour les collecteurs assurant l'approvisionnement en engrais de leurs fournisseurs en café : pour une part sous forme d'engrais courant septembre (25 F CFP sous forme d'engrais), le solde soit 75 F CFP étant réglé au plus tard le 31 mars après constat de la réalisation du contrat ;
- pour les collecteurs n'assurant pas l'approvisionnement en engrais de leurs fournisseurs en café : en totalité soit 125 F CFP au plus tard le 31 mars après constat de la réalisation du contrat.

IV. - CONTRATS

Les contrats ne seront valables qu'après leur enregistrement par les services ruraux provinciaux.

Ils devront être rédigés en 5 exemplaires dont un signé par le collecteur restera en possession du producteur. Les 4 autres exemplaires seront envoyés par le collecteur aux services provinciaux qui après enregistrement feront parvenir un exemplaire au producteur par l'intermédiaire du collecteur, un au collecteur, un à l'E.R.P.A. et conserveront le quatrième.

Ce contrat renouvelable par tacite reconduction reste valable même en cas de modification de superficie ou de variété; la déclaration de modification de surface en production étant considérée comme avenant au contrat. Il pourra être résilié par chacune des parties entre le 1^{er} janvier et le 1^{er} mars après une année d'exécution.

Cette résiliation sera faite par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée à l'autre partie qui en avisera l'E.R.P.A. et les services ruraux provinciaux.

V. - ARBITRAGE

Tout litige survenant au sujet de l'application d'un contrat de collecte devra préalablement à toute instance judiciaire être soumis à un arbitre amiable désigné d'un commun accord par l'E.R.P.A. et les services ruraux provinciaux.

) Cerises mûres fraîches : cerises rouges cueillies depuis moins de 48 heures comprenant moins de 5 % de cerises vertes ou sèches et ne comportant ni débris végétaux, ni débris animaux.

IMPORTATIONS DE CAFE

TARIF N° CODE SH	DESIGNATION DES PRODUITS	CODIFICATION STATISTIQUE	1990	1991	1992	1993	1994	1995*
~ Café non torréfié :								
0901.11	-- Non décaféiné	Q (l)	157,3	255,7	318,4	202,3	299,4	216,0
		V (MF)	24 446	65 674	43 874	27 042	93 724	80 028
		P.CAF (F/Kg)	155	257	138	134	313	371
0901.12	-- Décaféiné	Q (l)	0,0	0,0	0,0	0,0	15,1	0,0
		V (MF)	0	0	0	0	6 272	0
		P.CAF (F/Kg)					415	
~ Café torréfié :								
0901.21	-- Non décaféiné	Q (l)	0,1	Q < 0,1	2,0	12,4	4,1	3,3
		V (MF)	217	137	767	2 558	553	1 769
		P.CAF (F/Kg)	2 170		384	206	135	543
A - en grain	09.01.21.10	Q (l)	16,1	8,9	25,8	29,8	38,1	2,7
		V (MF)	10 499	5 860	16 266	12 928	21 155	3 927
		P.CAF (F/Kg)	652	658	630	434	555	1 432
B - moulu	09.01.21.20	Q (l)	0,7	0,8	1,7	3,0	6,2	0,9
		V (MF)	884	267	1 281	1 570	1 886	477
		P.CAF (F/Kg)	1 263	334	754	523	304	556
0901.22	-- Décaféiné	Q (l)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		V (MF)	0	0	0	0	0	0
		P.CAF (F/Kg)						
0901.30	~ Coques et pellicules de café	Q (l)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		V (MF)	0	0	0	0	0	0
		P.CAF (F/Kg)						
0901.40	~ Succédanés du café	Q (l)	0,4	3,8	6,2	3,7	0,0	Q < 0,1
		V (MF)	492	2 565	4 358	1 808	0	62
		P.CAF (F/Kg)	1 230	675	703	489		

Estimation pour 1995 à partir des 7 premiers mois*

ANNEXE N° 13

TEMPERATURES (en degrés Celsius et dixièmes)

M O I S	TEMP. MOYENNE EN DEGRES	ECART A LA MOYENNE	TEMPERATURES MAXIMALES					TEMPERATURES MINIMALES					AMPLITUDES MAXIMALES ----- VALEUR DATE
			MAXI MOYEN	MAXI ABSOLU ----- VALEUR DATE	NOMBRE DE JOURS >=30 >=25	MINI MOYEN	MINI ABSOLU ----- VALEUR DATE	NOMBRE DE JOURS =<20 =<15	-----				
									VALEUR DATE	VALEUR DATE			

POINDIMIE

ALTITUDE : 11 mètres

PERIODE: 1966-1990

Jan	26.5	+0.9	28.8	32.4	7	5	31	24.2	22.3	27	0	0	8.7	27
Fev	25.9	+0.0	28.9	31.1	27	5	28	22.9	20.6	15	0	0	9.2	27
Mars	26.3	+0.6	29.6	34.4	6	13	31	22.9	21.1	26	0	0	11.3	31
Avr	24.4	+0.0	27.2	30.0	21	1	29	21.6	20.1	8	0	0	9.0	21
Mai	22.7	-0.2	25.8	27.3	8	0	26	19.5	15.5	10	15	0	10.6	10
Juin	21.5	-0.2	24.9	28.4	21	0	15	18.0	14.7	30	26	3	11.4	13
Juil	19.8	-0.8	23.6	25.8	2	0	3	15.9	12.1	26	31	10	11.6	16
Août	20.6	+0.1	23.6	25.6	3	0	5	17.6	13.2	20	28	4	11.1	6
Sept	20.4	-0.7	24.2	27.6	20	0	7	16.5	13.7	3	30	4	10.3	20
Oct	21.9	-0.5	25.5	28.1	10	0	22	18.2	16.1	15	29	0	9.3	6
Nov	24.1	+0.4	27.2	29.2	17	0	30	21.0	16.5	30	6	0	10.0	30
Dec	24.0	-0.7	27.2	29.0	29	0	31	20.8	17.2	1	10	0	9.2	17
MOY.	23.2	-0.1	26.4	34.4	3	24	258	19.9	12.1	7	175	21	11.6	7

HOUILLOU

ALTITUDE : 10 mètres

PERIODE: 1961-1990

Jan	26.7	+1.1	29.8	32.4	7	14	31	23.6	21.7	20	0	0	10.6	20
Fev	25.3	-0.5	29.4	34.5	28*	5*	18*	21.3	18.9	4*	2*	0*	13.8	28
Mars	26.1	+0.6	30.1	34.6	6	19	31	22.2	18.5	26	3	0	11.7	1
Avr	23.9	+0.0	27.9	31.3	1	1	30	19.9	16.4	7	16	0	12.0	8
Mai	21.7	-0.5	26.6	27.9	13	0	29	16.9	12.1	17	27	8	14.5	24
Juin	20.5	-0.3	25.1	28.8	21	0	19	15.9	10.3	7	28	9	14.2	7
Juil	18.7	-1.0	24.1	26.0	2	0	7	13.2	8.8	26	31	23	14.7	16
Août	19.8	+0.1	23.9	25.9	15	0	4	15.8	9.4	20	31	10	14.3	20
Sept	19.3	-1.0	25.1	28.9	20	0	16	13.5	9.3	4	30	22	14.6	3
Oct	21.4	-0.4	26.7	29.8	6	0	29	16.1	11.1	14	30	12	14.2	4
Nov	23.9	+0.6	28.1	30.6	18	3	30	19.8	15.4	27	16	0	12.3	13
Dec	23.5	-0.9	28.1	29.6	28	0	31	18.9	13.2	17	19	3	14.2	17
MOY.	22.5	-0.3	27.0	34.6	3*	42*	275*	18.0	8.8	7*	233*	87*	14.7	7*

BOURAIL

ALTITUDE : 8 mètres

PERIODE: 1966-1990

Jan	26.5	+0.7	30.5	33.8	9	18	31	22.6	19.5	24	1	0	12.0	19
Fev	26.1	+0.0	31.5	34.9	20	23	28	20.8	17.2	15	9	0	15.5	16
Mars	25.4	-0.4	29.4	34.0	14	15	30	21.3	17.4	11	10	0	13.8	13
Avr	23.4	-0.6	28.1	30.4	11	3	29	18.6	12.5	28	19	3	15.5	28
Mai	20.8	-0.8	27.5	30.8	1	3	29	14.1	8.6	10	31	18	18.9	10
Juin	19.4	-0.8	24.8	28.0	27	0	14	13.9	7.0	7	29	21	17.2	25
Juil	16.9	-1.7	23.8	26.6	13	0	7	10.0	4.9	22	31	28	20.3	14
Août	19.0	+0.3	24.0	26.5	9	0	12	13.9	6.9	21	31	20	18.3	30
Sept	18.1	-1.7	25.9	29.4	28	0	21	10.4	6.5	13	30	29	19.8	19
Oct	20.8	-0.9	28.4	31.2	3	5	31	13.1	6.5	14	31	25	21.2	8
Nov	24.0	+0.6	30.5	33.9	23	20	30	17.4	12.0	30	24	4	17.7	23
Dec	24.1	-0.9	30.7	33.9	25	17	31	17.5	11.5	6	23	10	18.0	6
MOY.	22.0	-0.5	27.9	34.9	2	104	293	16.1	4.9	7	269	158	21.2	10

ANNEXE N°14.

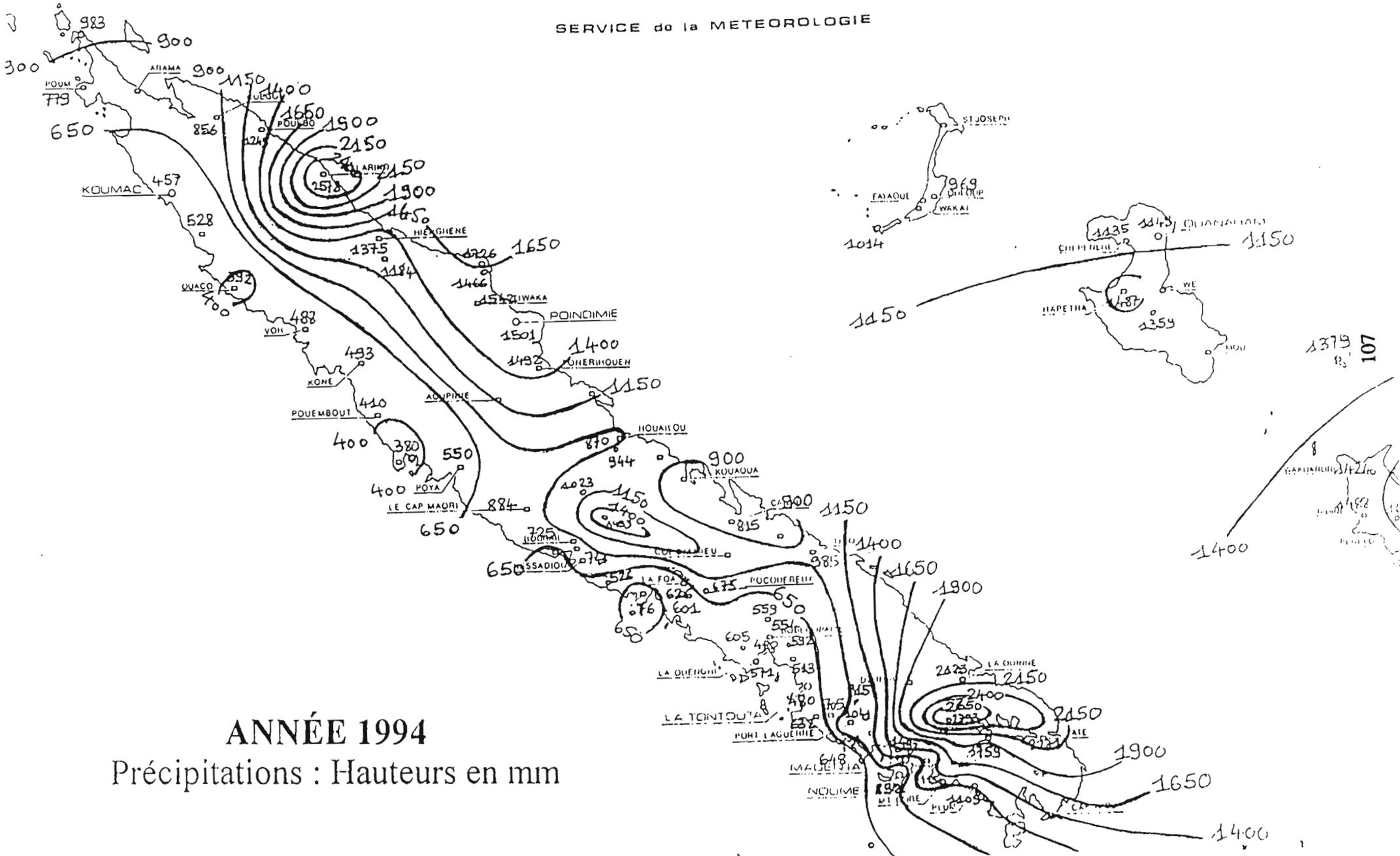
PLUVIOMETRIE - PERIODE DU 1ER JUILLET 1992 AU 31 JANVIER 1993

Poste Météorologique	Période de référence		Année la plus sèche connue		Période du 1er juillet 1992 au 31 janvier 1993	
	Année	mm	Année	mm	mm	% par rapport à la moyenne
NOUMEA	1961-1990	483.8	1969-1970	190.6	265.1	54.8
TONTOUTA	1961-1990	451.6	1969-1970	192	154.5	34.2
LA FOA	1961-1990	602.5	1972-1973	203.9	162.2	26.9
BOURAIL	1961-1990	621.5	1972-1973	166.7	109	17.5
POYA	1961-1990	605.1	1965-1966	225	166.5	27.5
POUEMBOU	1966-1990	525.8	1972-1973	203.3	120.2	22.9
KOUMAC	1961-1990	512.5	1972-1973	159.3	111.7	21.8
POINDIMIE	1966-1990	1320.2	1968-1969	614.3	546.3	41.4
LA ROCHE	1961-1990	610.5	1972-1973	435.7	354.6	43.8

Source : Service de la Météorologie

NOUVELLE CALEDONIE et DEPENDANCES

SERVICE de la METEOROLOGIE

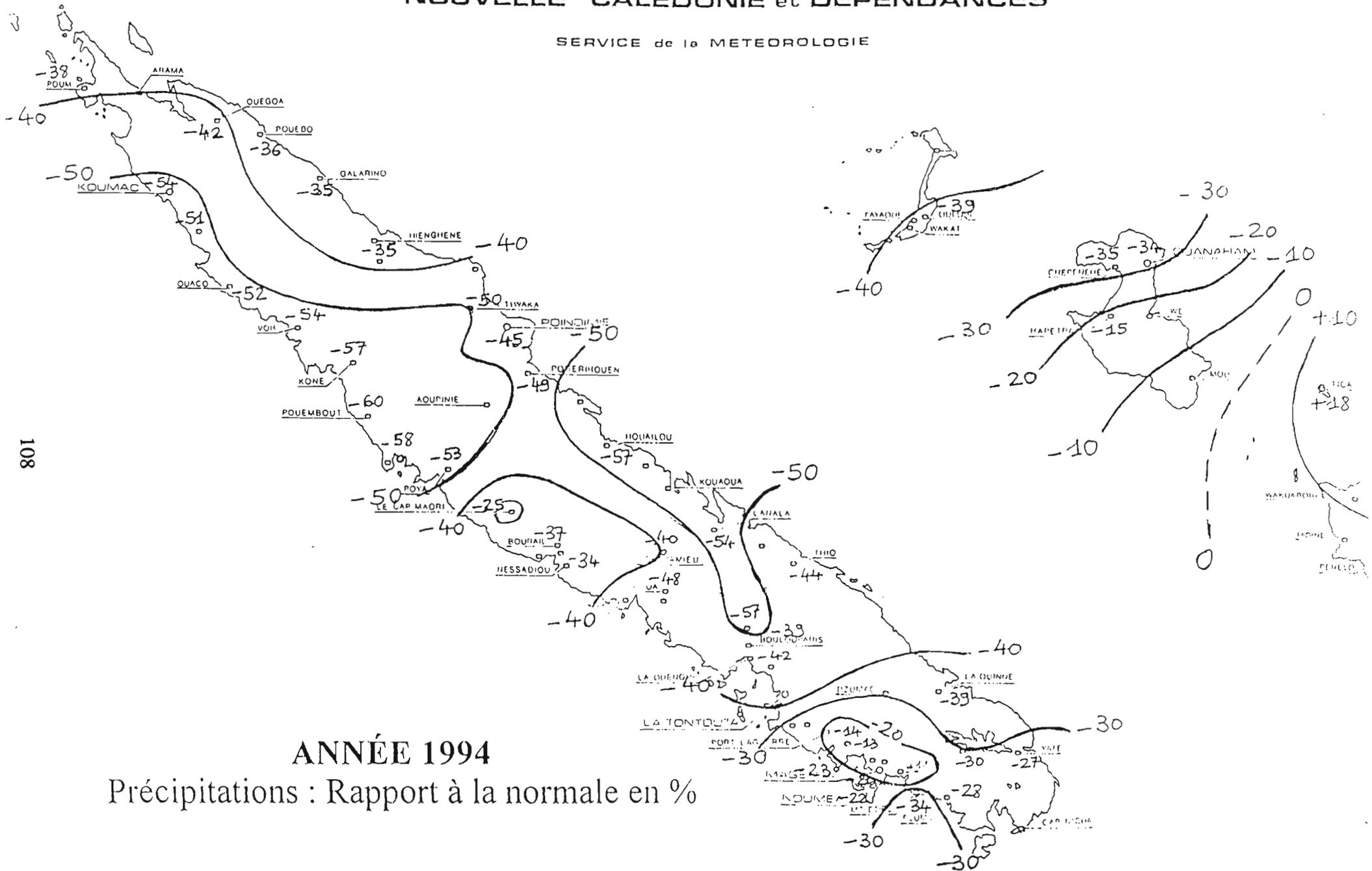


ANNÉE 1994

Précipitations : Hauteurs en mm

NOUVELLE CALEDONIE et DEPENDANCES

SERVICE de la METEOROLOGIE



ANNÉE 1994

Précipitations : Rapport à la normale en %

L'espace foncier mélanésien en 1983

(d'après J.P. Doumenge et A. Saussol)

Source : Atlas de Nouvelle-Calédonie, 1989.



BELEP



109

 principales réserves autochtones

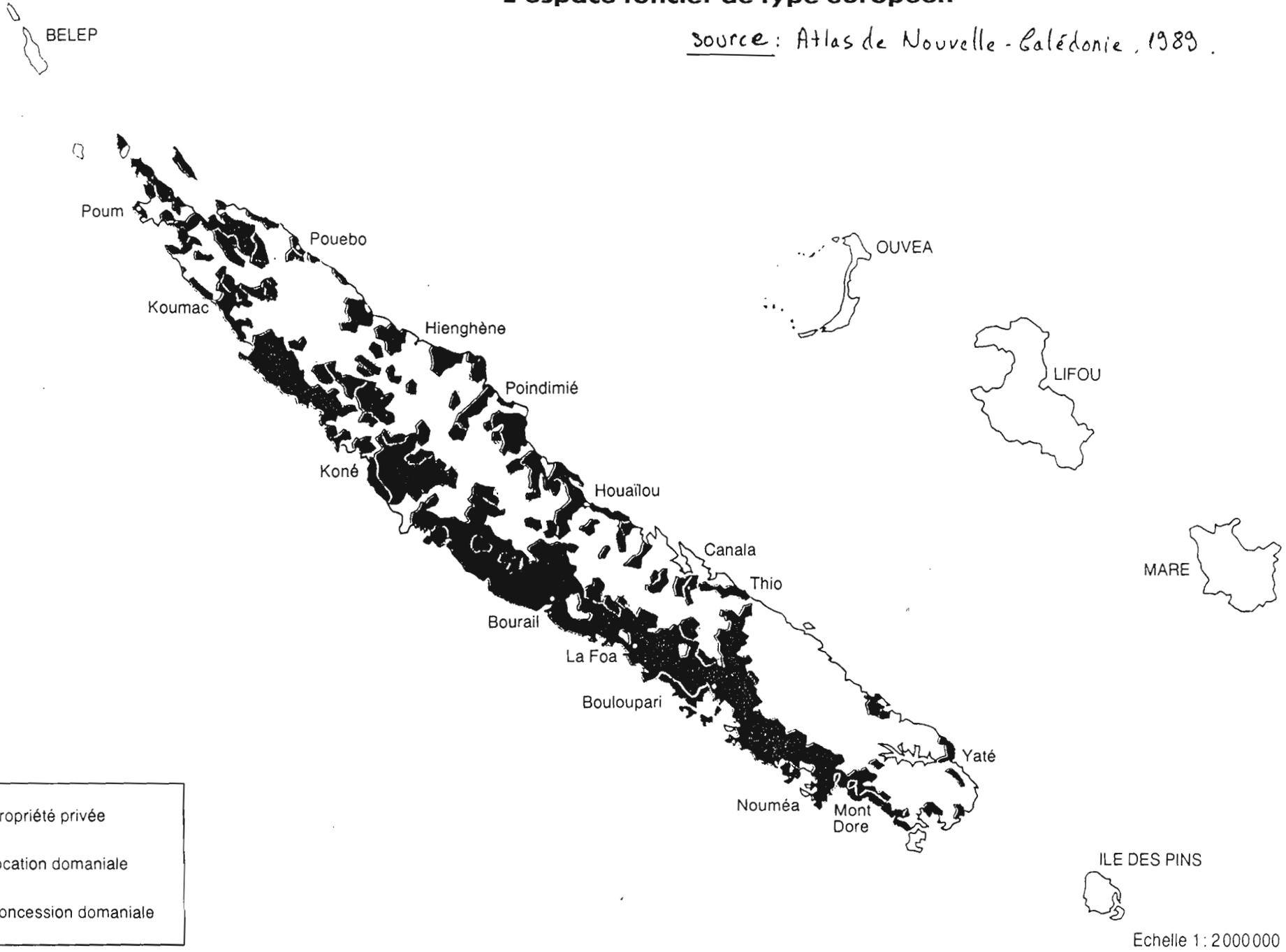


ILE DES PINS

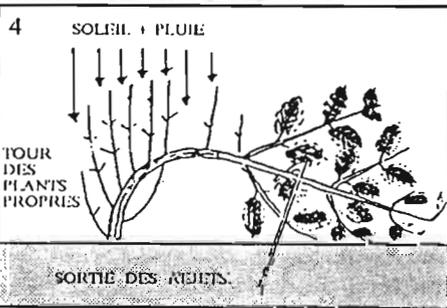
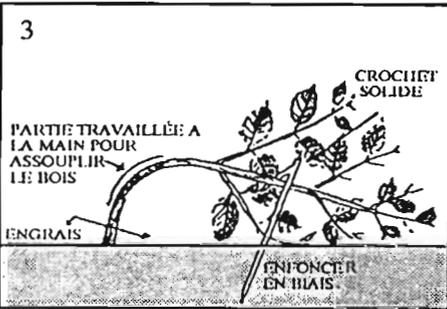
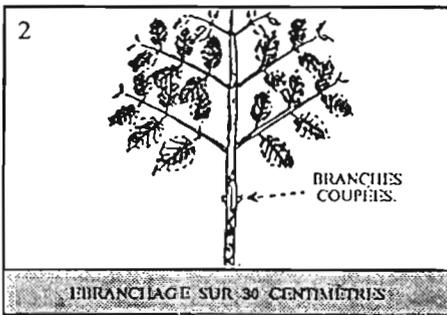
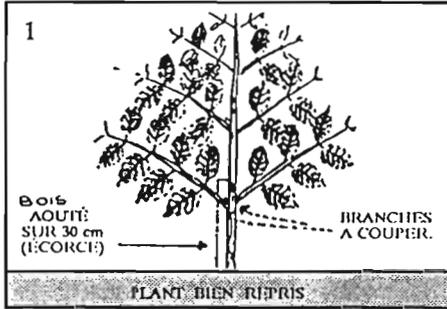
Echelle 1 : 2000000

L'espace foncier de type européen

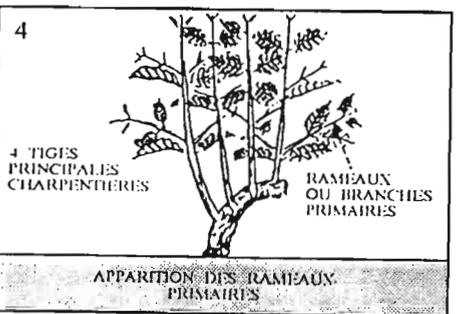
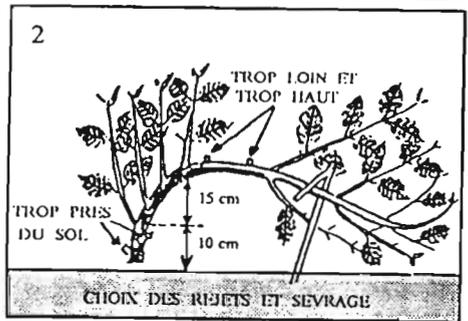
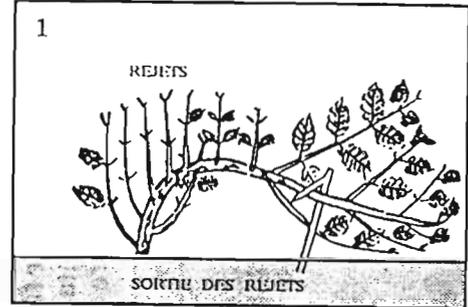
source: Atlas de Nouvelle-Calédonie, 1989.



5°) SCHEMA DE LA TAILLE DE FORMATION - ARCURE :



CHOIX DES REJETS ET SEVRAGE



Une guêpe africaine microscopique contre le scolyte du café

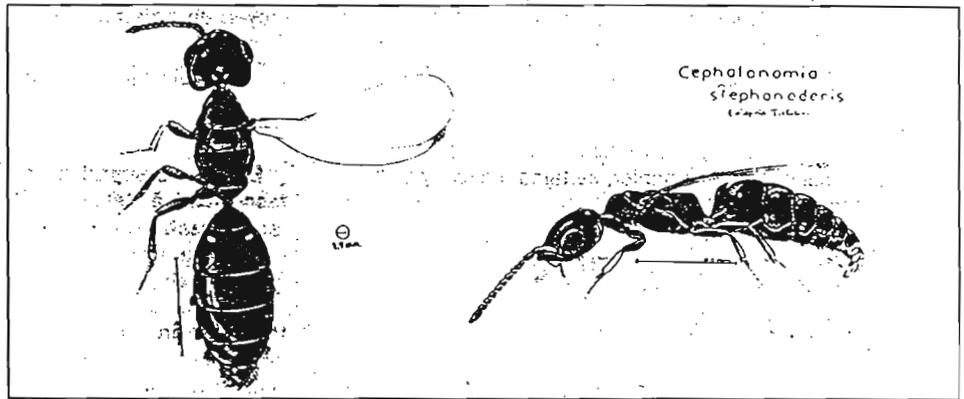
Les Nouvelles 31.1.94

Pour lutter contre le scolyte du café qui fait des ravages dans les plantations, l'ORSTOM vient d'importer d'Afrique l'un de ses parasites naturels. Une guêpe de moins de deux millimètres de long. En Nouvelle-Calédonie, la lutte biologique est aujourd'hui une réalité. Les dessous de cette guerre dans les caféières.

"Le scolyte est originaire d'Afrique, explique Paul Cochereau, chercheur au centre ORSTOM de Nouméa, il a dû arriver en Nouvelle-Calédonie dans des sacs de café et il a été signalé pour la première fois sur le territoire à Gomen en 1948." La bête s'est parfaitement acclimatée aux températures du territoire mais n'a pas rencontré chez nous ses ennemis naturels, d'où sa redoutable prolifération puisque du Nord, elle est descendue le long de la côte Est et de la côte Ouest. Dans certaines régions, plus aucun insecticide ne lui fait peur, elle s'est même adaptée à l'ex-redoutable Endosulfan en développant des souches résistantes.

Puisque les prédateurs du scolyte n'ont pas suivi, alors amenons-les nous-mêmes, ont pensé les chercheurs. Sitôt dit, rapidement fait: les premières *Cephalonomia Stephanoderis* sont arrivées d'Afrique, par la poste, sous surveillance serrée du service phytosanitaire, à Nouméa, l'année dernière. Elles venaient de la région de Man, en Côte d'Ivoire, où se trouve une station de recherche de l'ORSTOM.

Il s'agit d'une petite guêpe noire, munie d'ailes mais qui ne voit pas, longue de moins de deux millimètres et qui



Voici, très très grosse, celle qui peut porter des coups mortels au scolyte du café et sauver les plantations.

s'introduit dans les galeries creusées par le scolyte dans le grain de café. Elle tue l'adulte qui vient pondre sur les nymphes et littéralement "aspire" le sang du scolyte. Une référence quant à son efficacité: l'Afrique. Ses caféiers ne subissent pas de traitement chimique et affichent au maximum un pourcentage de 5 % de grains "scolytés" contre 50 % voire 100% pour leurs homologues calédoniens.

L'adaptation, première bataille

Les premiers spécimens ont été lâchés sur la plantation de M. Cochard, à Païta. Une seconde vague a été introduite sur le côte Est.

L'arme absolue ? En sciences, au début d'une phase de recherche, rien n'est jamais certain. En effet le caféier calédonien est à la limite de sa zone de distribution en matière de températures. On n'en trouve pas plus bas en latitude. Le scolyte a su s'adapter à ces conditions particulières mais son ennemie, elle, est habituée à des températures beaucoup plus chaudes que celles rencontrées sur le Caillou. Paul Cochereau ignore encore si la *Cephalonomia* va s'adapter au climat calédonien. Les premières observations conduites sur le terrain dans une dizaine de plantations de la côte Est et du Sud que les propriétaires ont accepté de voir promouvoir d'expérimentation, montrent au scientifique que

le prédateur a survécu. Il en a retrouvé en pleine forme au début janvier à Kokongo, à Ometteux, à Lindéralique, à Nékoué, voire dans la vallée de la Tchamba. Mais, en scientifique modeste, il se refuse pourtant pour l'heure à crier victoire compte tenu de l'introduction très récente de l'espèce.

Manipulation

La lutte contre le scolyte du café s'inscrit dans un programme financé par la province Sud et le province Nord. Elle s'inclut aussi dans une vision de lutte intégrée qui consiste à ajouter des causes supplémentaires de mortalité. Pour ce faire, l'homme est conduit à se comporter en véritable alchimiste et à développer des parasites. "Ce que nous faisons ici n'est ni plus ni moins que de la manipulation de population", résume

M. Cochereau.

La petite guêpe qui ne vole pas ne sera peut-être bientôt plus la seule à être envoyée au front contre le scolyte. Les chercheurs ont également découvert et développé un parasite d'origine togolaise. Pour l'heure, le mot d'ordre reste "un parasite à la fois". Le "cousin togolais" attendra.

Mais, finalement, le scolyte calédonien n'a-t-il pas développé sa propre identité et n'est-il pas devenu plus résistant à ce prédateur naturel que son homologue africain.

La *Cephalonomia* va-t-elle à son tour devoir se mettre au goût local ? Dans les caféières, la guerre des insectes, le combat des bons et des méchants presque invisibles à l'œil nu, n'est certainement pas terminée.

L. Delannoy

Un champignon aussi

Outre le parasite à pattes, le scolyte connaît également un autre ennemi, un champignon, le *Beauveria Baciara*. Ce champignon "mange" le scolyte sur place avant qu'il n'entre dans la graine et le tue en l'espace de cinq jours. Or, le *Beauveria* possède une souche calédonienne très particulière qui a fait l'objet d'une étude.

La maîtrise de ce champignon comme vecteur de lutte contre le scolyte fait

en tous cas l'objet de travaux de la part d'une équipe britannique à la demande des planteurs de café colombiens dont les plantations sont également touchées par le scolyte. Côté scientifique, on pense que ce champignon peut attirer l'insecte pour le piéger. En Nouvelle-Calédonie, les études se poursuivent sur des souches qui se trouvent au laboratoire de phytopathologie du centre ORSTOM de Nouméa.

LE CAFE

La production de café a beaucoup chuté cette campagne. De ce fait la collecte totale du GAPCE concernant la campagne 1994/1995 a atteint 44 tonnes, soit une baisse de 24,59% par rapport aux 60 tonnes collectées en 1993/94.

Chiffres de La collecte du G.A.P.C.E. au 30/03/1995

TOUQUES	1994/95	1993/94
	12 653 touques	15 041 touques
	soit en vert : 29608 kg	35196 kg
	une baisse de 15.88%	
soit:	8 224 450 F	9 776 650 F
 CAFE COQUE	 3 580kg	 3 061kg
	une augmentation de 16.96%	
soit:	652 640 F	367 323 F
 PARCHE	 5 224kg	 8436kg
	une baisse de 38.07%	
soit:	2 392 499 F	2 613 234 F
 CAFE VERT	 5299.6kg	 6 617kg
	une baisse de 19.91%	
	1 243 620 F	2 529 210 F

Cette production qui a coûté 12 513 209 Francs au GAPCE a enregistré une diminution de 26.83% par rapport au coût de la récolte de l'exercice 1993/94 qui était d'un montant de 17 101 477 Francs.

TOTAL DES ACHATS: 12 513 209 frs

contre 17 101477 F. en 93/94 et 12 852 786F. en 92/93

ANNEXE N° 21 b

Production détaillée du G.A.P.C.E. par variété de café produite:

<u>Campagne</u>	<u>Total</u>	<u>Robusta</u>	<u>Arabica</u>
1994/95	43 712 kg	37 962kg	5 750kgs
1993 94	59 317 kg	57 701 kg	1 616 kg
1992 93	42 129 kg	38 220 kg	3 909 kg

Les micro-unités

Le tonnage issu des micro-unités est de 8949.3kgs.

Sur les productions des micro-unités ont constaté également une chute importante au niveau de celles de Tanghène et Nèssakouya qui à elles seules avaient traité 10 tonnes en 1993, et seulement 780kgs de vert et 337kgs de coque pour Tanghène, Nèssakouya seulement 800 kgs en vert et 125kgs de coques pour cette campagne.

Par contre La micro-unité de WAGAP, pour sa première grande production a livré au GAPCE 3 840kgs de café vert et 430kgs de voie sèche.

La collecte sur la Côte Ouest

La récolte de la Côte Ouest essentiellement tournée vers l'Arabica a pour sa part enregistré une hausse considérable par rapport à la précédente campagne. Celle-ci est passée à 5 750 kgs contre 1 616 kgs.

SURFACES EXPLOITEES
1992 / 1995
Secteur Nord - Est

	1992	1994
HOUAILLOU	29,375 ha	8,50 ha
PONERIHOUEN	45,255 ha	14,625 ha
POINDIMIE	26,375 ha	12,25 ha
TOUHO	31,00 ha	12,50 ha
HIENGHENE	41,45 ha	8,00 ha
T O T A L	173,575 ha	56,125 ha
RESULTAT	- 117,45 ha	

SURFACES EXPLOITEES
1992 / 1995
Secteur Nord-Ouest

ANNEXE N° 23.

	ARABICA (ha)		ROBUSTA (ha)	
	92	94	92	94
POYA	4,75 ha	6,67 ha	3,75 ha	4,4 ha
POUEMBOUT	0,63 ha	0,75 ha	-	-
KONE	1 ha	0,87 ha	1,25 ha	0,37 ha
VOH	1 ha	0,25 ha	1,25 ha	-
GOMEN	-	-	-	-
OUEGOA	-	-	-	-
POUEBO	-	0,25 ha	3 ha	2,5 ha
TOTAL SECTEUR	7,38 ha	8,79 ha	9,25 ha	7,27 ha
RESULTAT	+ 1,41 ha		- 1,98 ha	

CAFE "SOLEIL"

surfaces exploitées / Planteur

COMMUNE	SURFACE			SURFACE TOTALE (HA)
	< 0,25 ha	= 0,25 ha	> 0,25 ha	
HOUAÏLOU	2	7	3	8,50
PONERIHOUEN	19	37	5	14,625
POINDIMIE	-	27	4	12,5
TOUHO	-	18	14	12,5
HIENGHENE	-	12	9	8
TOTAL SECTEUR NORD EST	21	101	35	56,125
POYA	8	25	6	11,07
POUEMBOU		3		0,75
KONE	2	4		1,24
VOH		1		0,25
GOMEN				
OUEGOA				
POUEBO		7	2	2,75
TOTAL SECTEUR NORD OUEST	10	40	8	16,06
TOTAL GENERAL	31	141	43	72,185

CAFE "SOLEIL"
surfaces exploitées / Année de plantation

COMMUNE	ANNEE DE PLANTATION	80 à 85	86 à 90	91 à 94	SURFACE TOTALE (HA)
	HOUILLOU		3	5,25	0,25
PONERIHOUEN		7,375	6,75	0,50	14,625
POINDIMIE		1,75	9,25	1,5	12,5
TOUHO		8,75	3,25	0,50	12,5
HIENGHENE		3,75	4	0,25	8
TOTAL (HA) SECTEUR NORD EST		24,625	28,5	3	56,125
POYA			5,65	5,42	11,07
POUEMBOU			0,75		0,75
POUNE			0,62	0,62	1,24
POUH				0,25	0,25
POUMEN					
POUEGOA					
POUEBO		1	1	0,75	2,75
TOTAL (HA) SECTEUR NORD OUEST		1	8,02	7,04	16,06
TOTAL GENERAL		25,625	36,52	10,04	72,185

**ETAT RECAPITULATIF
ANNEE 1994
Secteur Nord - Est**

ANNEXE N°26

JANVIER 1995

119

COMMUNE	ROBUSTA SOLEIL	PRODUCTION 94		ROBUSTA TRADIT.	PRODUCTION 94		CONTRAT DE PRODUCTION	
	Superficies exploitées (ha)	Quantité touques	Quantité café vert (kg)	Superficies exploitées (ha)	Quantité touques	Quantité café vert (kg)	OUI	NON
HOUAILOU	8,50	915	2 013	3,25	22	48	22	16
PONERIHOUEN	14,625	4 136	9 099	4,00	276	607	52	19
POINDIMIE	12,5	5 562	12 236	8,50	495	1 089	29	37
TOUHO	12,5	2 823	6 210	2,75	104	228	19	20
HIENGHENE	8,00	371	816	3,50	63	138	9	18
TOTAL	56,125	13 807	30 374	22,00	960	2 111	131	110



JANVIER 1995

ETAT RECAPITULATIF
ANNEE 1994
Secteur Nord-Ouest

ANNEXE N°27

COMMUNE	V A R I E T E S				C A M P A G N E 94			CONTRAT DE PRODUCTION	
	Soleil		Traditionnel		Quantité coque	Quantité parche	Equivalent Café vert	Oui	Non
	Arabica	Robusta	Arabica	Robusta					
POYA	5 ha	3,9 ha	1,94 ha	1,1 ha	91	1,321	1.102,3	14	8
POUEMBOUT	0,75 ha		0,4 ha					1	
KONE	0,75 ha	0,37 ha	2,72 ha	0,2 ha	377	2,473	2.26,9	14	20
VOH	0,25 ha				123	258	267,9	1	2
GOMEN			0,25 ha		342	443	525,4		3
POUEBO		2,5 ha							
TOTAL GENERAL	6,75 ha	6,77 ha	5,31 ha	1,3 ha	933 kg	4.495 kg	4.102,5 kg	30	33

ANNEXE N° 28

FILIERE
CAFE

BILAN DES CONTRATS
DE PRODUCTION
CAMPAGNE 1994
Secteur Nord-Ouest

JANVIER 1995

Commune	Symboles						
	•	~	<	-	TOTAL	-P	TOTAL
BOYA	6	1	2	5	14	3	17
BOUEMBOU				1	1		1
KONE	6	1	1	5	13	17	30
VOH	1				1	1	2
GOMEN						3	3
TOTAL	13	2	3	11	29	24	53

Signification des symbolesPersomnes ayant passé un contrat

Contrat atteint voir supér.

Proche du seuil de contrat

< Contrat non atteint

- Aucune production

Persomnes hors contrat
de production- P Persomne potentiel
(seuil mini 35 kg)

BILAN DES CONTRATS
DE PRODUCTION
CAMPAGNE 1994
Secteur Nord - Est

JANVIER 1995

Commune	Symboles						
	•	≈	<	-	TOTAL	-P	TOTAL
HOUAILLOU	2	2	7	11	22	4	26
PONERIHOUEN	19	9	16	8	52	7	59
POINDIMIE	6	9	12	1	28	4	32
TOUHO	9	4	5	1	19	5	24
HIENGHENE	1	2	0	4	7	1	8
TOTAL	37	26	40	25	128	21	149

Signification des symboles

Personnes ayant passé un contrat

• Contrat atteint voir supér.

≈ Proche du seuil de contrat

< Contrat non atteint

- Aucune production

Personnes hors contrat
de production

- P Personne potentiel
(seuil mini 35 kg)

PROJECTION DE RÉCOLTE 1995 / 2000

(Hypothèse rechapage 100 %)

	95	96	97	98	99	2000
80/85	R	0	25 ha rdt (x 0,3)	25 ha rdt (x0,5)	25 ha rdt (x0,5)	25 ha rdt (x 0,5)
86/90	36 ha rdt (x0,5)	R	0	36 ha rdt (x 0,3)	36 ha rdt (x 0,5)	36 ha rdt (x 0,5)
91/94	10 ha rdt (x0,2)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	R
TOTAL	20 t	5 t	15 t	30 t	35 t	30 t

Rappel : Production 92/93 : 59 t

Production 94/95 : 41 t

* Rendement de 0,5 t/ha = rendement moyen de la Campagne 94/95 représentant
36 % du rendement théorique (1,5 t/ha)

ANNEXE N° 31

PROJECTION DE RECOLTE 1995 / 2000

(Hypothèse recapeage 50 %)

	95	96	97	98	99	2000
80/85	12,5 ha rdt (x0,2)	R (12,5 ha)	0	12,5 ha rdt (x0,3)	12,5 ha rdt (x0,5)	12,5 ha rdt (x0,5)
	R (12,5 ha)	0	12,5 ha rdt (x0,3)	12,5 ha rdt (x0,5)	12,5 ha rdt (x0,5)	12,5 ha rdt (x0,5)
86/90		18 ha rdt (x0,2)	R (18 ha)	0	18 ha rdt (x0,3)	18 ha rdt (x0,5)
	36 ha rdt (x0,5)	R (18 ha)	0	18 ha rdt (x0,3)	18 ha rdt (x0,5)	18 ha rdt (x0,5)
91/94	10 ha rdt (x0,2)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	5 ha rdt (x0,2) R (5 ha)
TOTAL	22 t	8,5 t	9 t	20 t	32 t	31 t

Rappel : Production 92/93 : 59 t

Production 94/95 : 41 t

ANNEXE N°32

PROJECTION DE RECOLTE 1995 / 2000

(Hypothèse recapeage 25 %)

	95	96	97	98	99	2000
80/85	R (6,25 ha)	0	6,25 ha rdt (x0,3)	6,25 ha rdt (x0,5)	6,25 ha rdt (x0,5)	6,25 ha rdt (x0,5)
	18 ha 75 rdt (x0,2)	R (6,25 ha)	0	6,25 ha rdt (x0,3)	6,25 ha rdt (x0,5)	6,25 ha rdt (x0,5)
		12,5 ha rdt = (0)	R (6,25 ha)	0	6,25 ha rdt (x0,3)	6,25 ha rdt (x0,5)
			6,25 ha rdt = (0)	R	0	6,25 ha rdt (x0,3)
86/90	36 ha rdt (x0,5)	R (9 ha)	0	9 ha rdt (x0,3)	9 ha rdt (x0,5)	9 ha rdt (x0,5)
		27 ha rdt (x0,2)	R (9 ha)	0	9 ha rdt (x0,3)	9 ha rdt (x0,5)
		18,5 ha rdt(x0,2)	R (9 ha)	0	9 ha rdt (x0,3)	9 ha rdt (x0,3)
			9 ha rdt (x0,2)	R	0	0
91/94	10 ha rdt (x0,2)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	10 ha rdt (x0,5)	R (5 ha)
						5 ha rdt (x0,2)
TOTAL	23 t	10 t	10 t	9 t	18,5 t	24 t

Rappel : Production 92/93 : **59 t**

Production 94/95 : **41 t**