

Pour le développement du café en haute altitude en Haïti



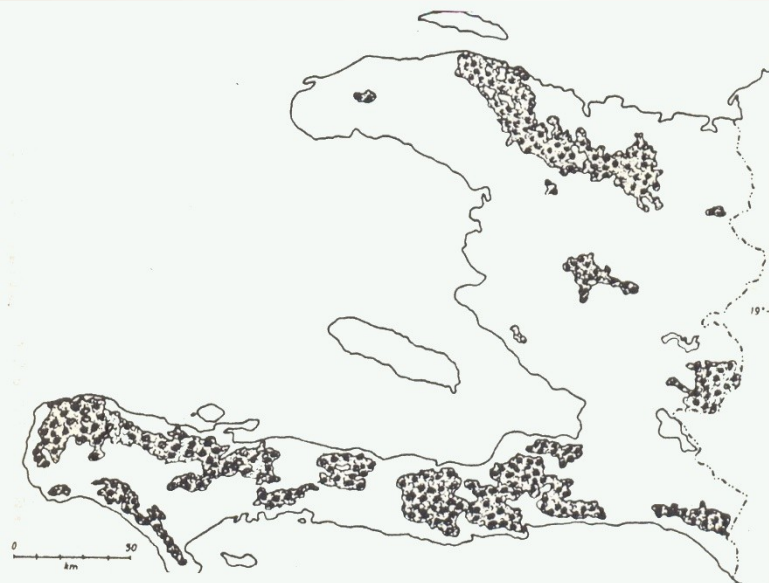
La Table verte du Grand Sud après Matthew: Etat des lieux et perspectives

30-31 mars 2017

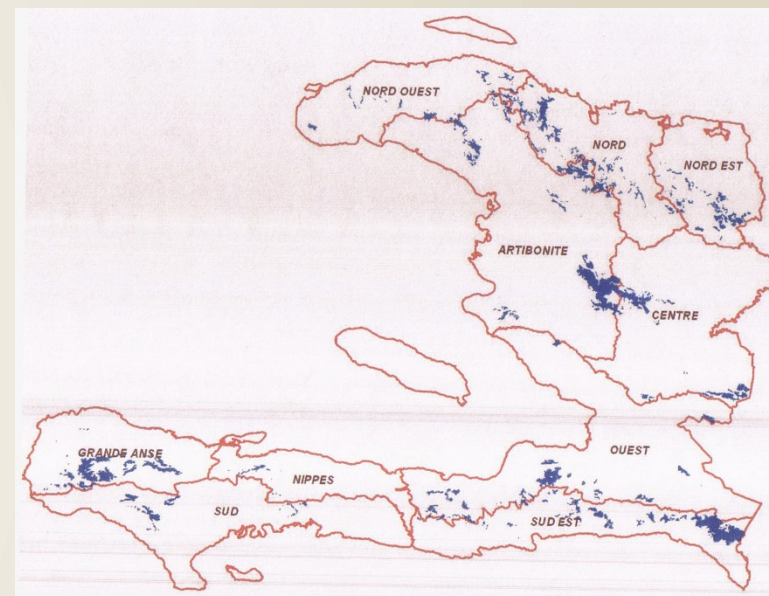
Paul DURET

Présentation

- Evolution de la superficie en café
- Evolution export café Haïti
- Comparaison de tests de café à la tasse
- Evolution du prix du café “Arabica” conventionnel
- Evolution des prix du café haïtien « gourmet »
- La zonification de la culture du café arabica correspond à une température annuelle moyenne entre 17°C et 23°C
- Contraintes
- Quelle catégorie d’exploitants privilégier ?
- Quels aménagements prioriser?
- Quelle organisation, dans quel territoire ?
- Quel système de cultures choisir?
- Comment assurer la restitution de la fertilité porc biochar?
- Synthèse des investissements d’un projet pilote
- Rentabilité



1958
135 000
ha



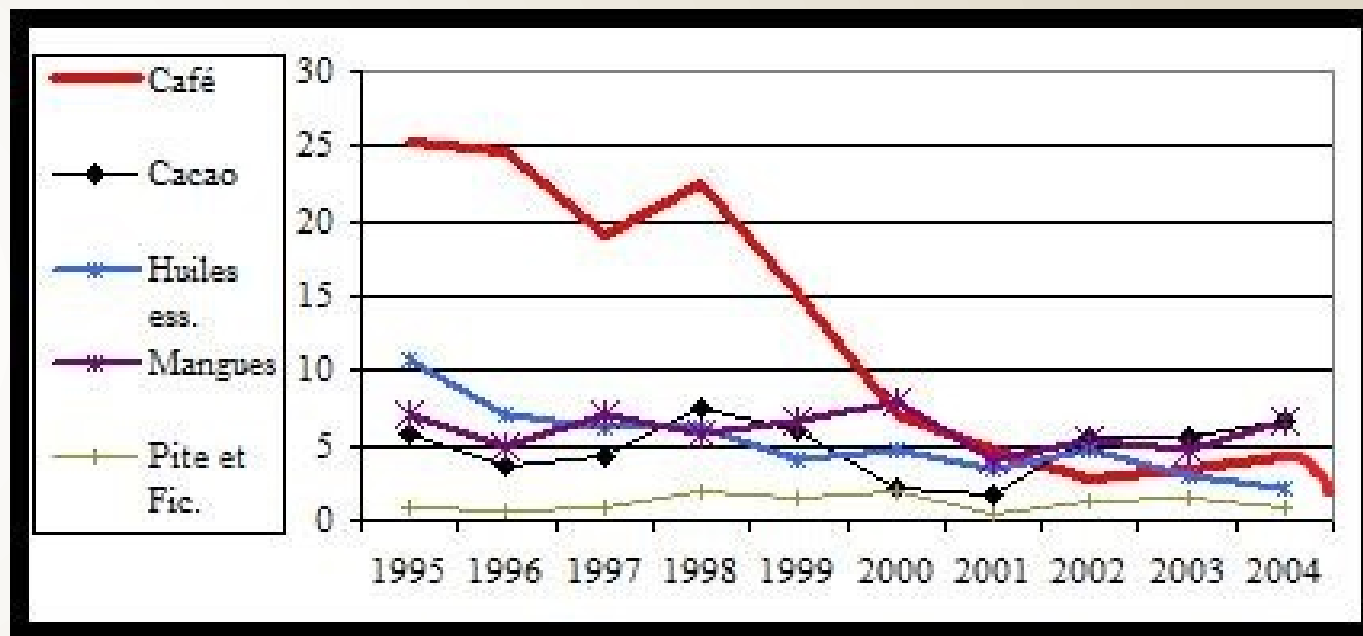
1998
98 000 ha

Evolution de la superficie en café



2009
20 000 ha
?

Evolution export café Haïti



201

TRIMESTRE	VOLUME 4	VALEUR
JANVIER-MARS	35,079	155,652
AVRIL-JUIN	64,381	421,353
JUILLET-SEPTEMBRE	52,498	385,731
OCTOBRE-DECEMBRE	3,473	30,642
TOTAL	155,431	993,378

201

TRIMESTRE	VOLUME 5	VALEUR
JANVIER-MARS	22,690	213,583
AVRIL-JUIN	30,066	1,092,203
JUILLET-SEPTEMBRE	47,481	182,272
OCTOBRE-DECEMBRE	1,265	10,871
TOTAL	101,502	1,498,929

Comparaison de tests de café à la tasse

Department	Zones/characteristics	Altitude (m)	Score	Aroma	Acidity	Body	Taste
Sud'Est	Thiote/Marre Blanche CMIA	1250	83	7	7	7	6
	Dupuy/Thiote/CAPP	860	76	5	5	5	6
	Colin	1000	86.5	7	7.5	7	8
	Belair	950	71	7	6	5	6
Nord'Est	Mont-organise	600	71	7	6	5	6
Centre	CAB	900	75	5	5	5	5
	COTRAS	1280	85	7.5	7.5	6	8
	COAL	1050	83	7	6	7	6
	COFIDARB		80.5	6	6.5	6re	6
	NCOCABA	1000	75	5	5	5	5
	Baptiste/Trasay/CODAT	1100	80	6	6	6	6
Grand Anse	Beaumont/Kassanet	550	79	6	6	5	6
	Beaumont/Nan Canal	950	82	7.5	7	5	7
	Belle-Anse		75	5	5	5	5
	ODEB		75	5	5	5	5
	Ferace		83	7	7	6	7
	Des Barrieres		80.5	6.5	6	6	6
	Fondikak		82	7	6.5	6	7
Artibonite	Marmelade/BILEE		81	7	7	5	6
	Marmelade/ La Forestire	700	78	7	6	5	6
	Marmelade/ Victoria		84	7.5	7.5	6	7
	Marmelade/ Boche		79	7	6	5	6
	Marmelade/ Satier		84	7.5	7.5	6	7
	Marmelade/ Ba madame		80	6	6	6	6
	Marmelade/ Tamize		83	7	7	6	7
	Marmelade/ Dégune		85	7.5	7.5	6	7
	Cahos/Fond Bleu		79	6	6	5	6
	Cahos / Jacot		84	7.5	7.5	6	7
Ouest	Fond Verrette/ Gros cheval		87	7.5	7.5	7	8

Evolution du prix du café “Arabica” conventionnel

Source: International Coffee Organization

Café Arabica Prix Mensuel - Cents US la livre

Laps de temps

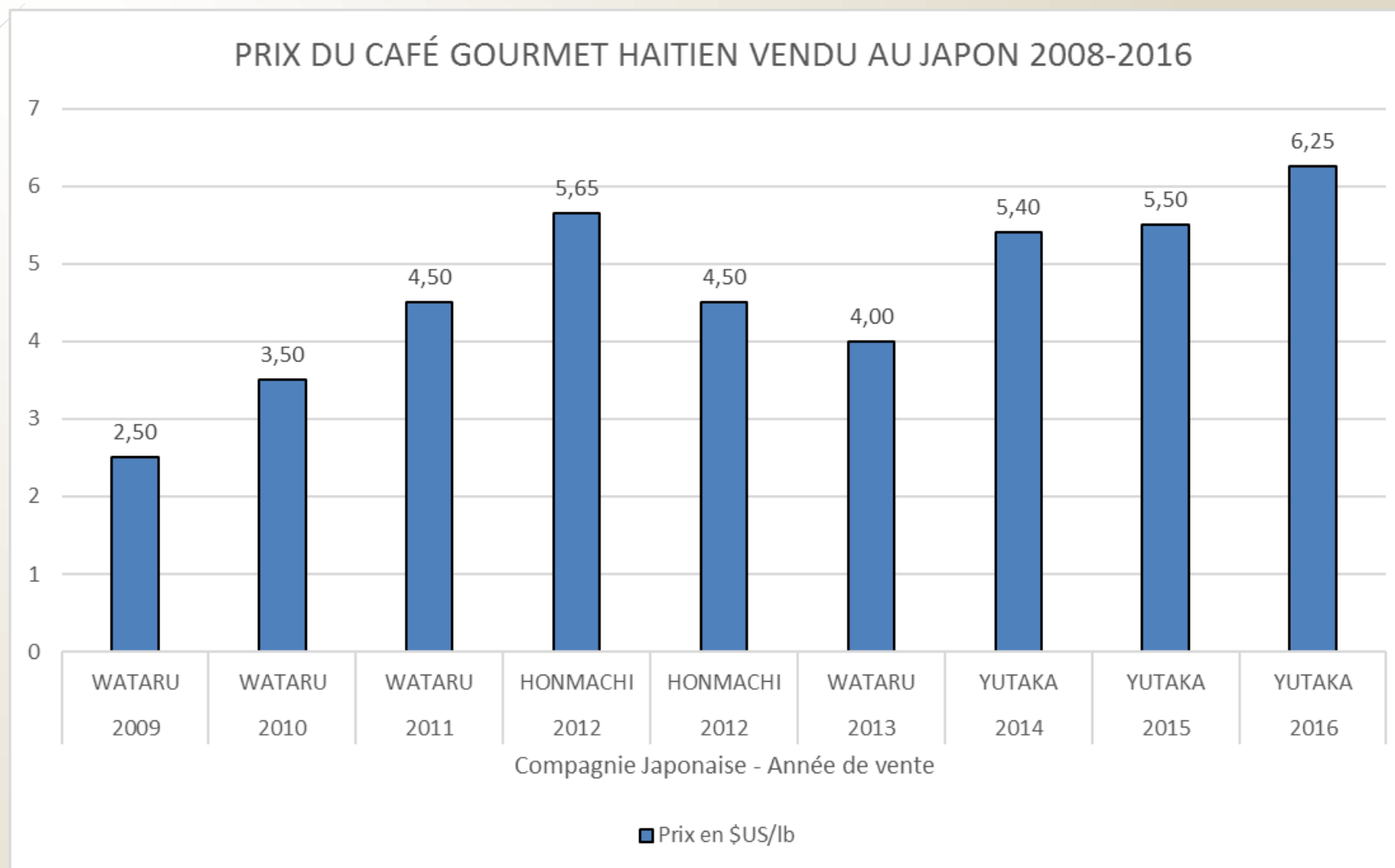
déc. 2006 - nov. 2016: 55,180 (42,46 %)

6m 1a 5a 10a 15a 20a 25a 30a



Description: Café, Autres Arabicas doux, de l'Organisation internationale du café, prix au comptant à New York, l'ex-dock New York, Cents US la livre

Evolution des prix du café haïtien « gourmet »



La zonification
de la culture du
café arabica
correspond à
une température
annuelle
moyenne entre
 17°C et 23°C



Contraintes



La rouille du café



Le scolyte du café

Quelle catégorie d'exploitants privilégier ?

Le petit agriculteur
de subsistance ?

L'agriculteur familial
/marchand ?

Le grand exploitant ?



Quels aménagements prioriser?

- Les Routes et des cantonniers: emplois
- L'eau : emplois
- Etablissements de Pépinières : emplois
- Protection des sols : emplois





Quelle organisation, dans quel territoire ?

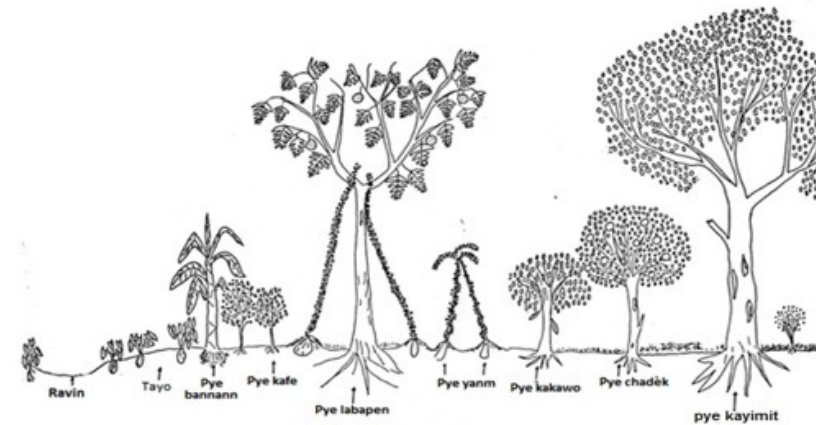
- Les petites organisations avec peu de membres dans l'habitation
- 

Quel système de cultures choisir?

Figure 2 : Dispositif de plantation d'association caféier/bananier/avocatier



Figure 3 : Dispositif de plantation association arbre à pain/arbre véritable/citrus/ caïmite/ et igname en sous-bois



Comment assurer la restitution de la fertilité porc biochar ?



Synthèse des investissements d'un projet pilote

Rubrique	Qté	Montant en \$ US
Mutuelle de solidarité (1 000 agriculteurs)	40 Groupes	60,000
Régénération et pépinière	626	400,000
Training et nouvelle plantation		151,120
Tanks d'eau et routes	579	450,000
Atelier école pour traitement du café		290,000
Total Partiel		1,351,120
Frais de Gestion		250,280
Grand total		1, 601,400

Rentabilité

OPERATING STATEMENT			year 1		year 2		year 3
Gross revenue			298,000		330,000		352,000
	<i>Gourmet Coffee</i>	33,000x\$4	165,000	33,000x\$ 5	165,000	49,000x\$ 5	245,000
	<i>Coffee of Quality</i>	33,000x\$ 3	99,000	49,000x\$ 3.00	147,000	33,000x\$ 3	99,000
	<i>Non Exportable Coffee</i>	34,000x\$1.00	34,000	18,000x\$ 1	18,000	10,000	8,000
Operating cost			203,524		203,524		203,524
Brut Margin			94,476		126,476		148,476
Amortization			28250		28250		28,250
Net margin before financial cost			66,226		98,226		120,226
Total de profit			22.22%		29.76%		34.15%

Recall of the assumptions concerning the production

• Production capacity

The plant has the capacity to process 80.000 cherry pots per annum, while functioning for six months (October to March).

• Technical ratios

The technical ratios to process the parched coffee into exportable coffee beans are the following:

- At depulping, a coffee cherry pot gives 1, 25 pound parched coffee (high altitude);
- At dehulling, one pound of parched coffee gives 20% of straw and 80% coffee beans; thus a coffee cherry pot gives one pound of coffee beans and 0,25 pound of straw;
- At sorting, one pound of raw coffee gives 25% of non exportable coffee beans in year 1, 16% in year 2, 14% in year 3 and as such for the next 10 years of the project;
- With the selection, in year 1, 33,000 pounds will be exported like Gourmet coffee, 33,000 pounds will be exported like coffee of quality and 34,000 pounds sold locally as non exportable coffee; in year 2, with the improvement of the conditions of preparation, 33,000 pounds will be exported like Gourmet coffee, 49,000 pounds like coffee of quality and 18,000 pounds sold locally ; in year 3, year of cruising when the improvement of quality is at its higher point, coffee Gourmet 49,000 pounds, coffee of quality 33,000 pounds and non exportable coffee 8,000 pounds.

Standard price

The central scenario is fixed on the following standard prices (in US dollars by commercial coffee pound):

- Coffee gourmet: 5 US \$ per pound,
- Coffee of quality: 3.50 US \$ per pound
- Non exportable Coffee (national market): 1,50 US \$ per pound.

• Annual sales

Taking into account the entire preceding assumptions, the coffee plant will have annual sales of US\$ 352,000.00 in year 3, of which US\$344,000.00 are accounted for export and US\$ 8,000.00 for the national market. Annual exports relate to nearly 2 containers of Gourmet coffee and nearly containers of coffee of quality.

FIN

