



**ORGANISATION
INTERNATIONALE
DU CAFÉ**

ICC 117-8

16 septembre 2016
Original : espagnol

F

Conseil international du Café
117^e session
19 – 23 septembre 2016
Londres (Royaume-Uni)

Profil de pays sur le café : El Salvador

Contexte

Conformément aux objectifs de l'Accord international de 2007 sur le Café, l'Organisation internationale du Café est un centre de promotion, collecte, diffusion et publication de l'information économique, technique et scientifique, de statistiques et d'études, ainsi que de résultats de la recherche-développement se rapportant aux questions liées au café. Dans le cadre de ces dispositions, le Secrétariat a travaillé en collaboration avec le Conseil salvadorien du café pour produire un profil de pays sur le café pour El Salvador.

Mesure à prendre

Le Conseil international du café est invité à prendre note de ce document.



PROFIL DE PAYS SUR LE CAFÉ EL SALVADOR



CONSEIL SALVADORIEN DU CAFÉ



TABLE DES MATIÈRES

Préface	5
Avant - propos	6
1. Contexte	7
1.1 Cadre géographique	7
1.2 Cadre économique	8
1.3 Résumé de l'histoire du café dans le pays	9
1.4 Répartition géographique de la production de café	12
2. Production de café	14
2.1 Types de café et région de culture du café	14
2.2 Systèmes de production	15
2.3 Saison du café	15
2.4 Taille des plantations	16
2.5 Rendements	16
2.6 Autres caractéristiques de la culture du café	16
2.7 Volume de la production.....	17
2.8 Écart hommes - femmes	17
3. Coûts de production des cinq dernières années	18
3.1 Coûts d'établissement/investissements initiaux	18
3.2 Coûts de production annuels	18
3.3 Pertes de récoltes dues aux ravageurs et aux maladies	18
3.4 Pertes de récoltes dues aux intempéries	19
4. Revenu des producteurs	20
4.1. Prix bord-champ.....	20
4.2. Revenu net par type d'exploitation	20
5. Recherche et vulgarisation	21
5.1 Institutions chargées de la recherche	21
5.2 Recherche sur le changement climatique et le café	23
5.3 Organisation des services de vulgarisation	25

6.	Transformation du café	26
6.1	Transformation sur place	26
6.2	Contrôle de qualité	26
7.	Les acteurs de la filière café	28
7.1	Associations/coopératives de producteurs	28
7.2	Autorité nationale du café	28
7.3	Autres rôles de l'État	29
7.4	Le secteur privé	30
7.5	Institutions financières	30
8.	Structure de commercialisation	32
8.1	Circuits de commercialisation	32
8.2	Associations/coopératives de producteurs exportant du café	32
8.3	Spécification des qualités et primes ou remises indicatives	32
8.4	Taxes et droits d'exportation perçus sur le café	32
9.	Torréfaction de café et consommation intérieure	33
9.1	Les torréfacteurs et la taille du marché	33
9.2	Circuits de distribution	33
9.3	Consommation intérieure	33
10.	Exportations de café au cours des cinq dernières années	35
10.1	Volume et valeur des exportations	35
10.2	Exportations par destination	36
10.3	Expéditions	38
10.4	Exportations de café certifié	38
10.5	Stocks	39
11.	Réglementation des exportations	40
11.1	Droit et taxes d'exportations	40
11.2	Autres prélèvements	40
12.	Aspects macro-économiques de la filière café	40
12.1	Le café et la balance commerciale	40
12.2	Part du café dans le produit intérieur brut (PIB)	40
12.3	Emplois générés par la filière café	41

13.	Défis environnementaux	42
13.1	Impact de la production de café sur l'environnement	42
13.2	Contribution à l'empreinte carbone	43
13.3	Production de café écologiquement durable	43
14.	Perspectives de la production de café	44
14.1	Évaluation des difficultés rencontrées dans le secteur du café	44

PRÉFACE

Le présent profil sur le secteur du café du Salvador est le premier d'une série de profils de pays sur le café que l'OIC lance dans le cadre du Programme des activités pour l'année caféière 2015/16. Ce profil répond également à l'un des objectifs de l'Accord international de 2007 sur le Café, à savoir recueillir, diffuser et publier des informations économiques, techniques et scientifiques, des statistiques et des études.

Sur cette base, j'ai fourni des lignes directrices qui serviront de cadre pour cette série qui vise à fournir des informations complètes et actuelles sur le secteur du café dans certains pays. Ces profils sont extrêmement importants pour améliorer la visibilité de l'économie mondiale du café et identifier les flux commerciaux clés.

Je tiens à remercier Mme Lidia Elizabeth Hayek Weinmann, Ambassadrice du Salvador au Royaume-Uni, pour son soutien constant ; M. José Hugo Hernández, Directeur exécutif, et M. Tomás Bonilla, Directeur des études économiques et statistiques sur le café, du Conseil salvadorien du café pour la préparation du premier projet de ce rapport et d'une série de documents supplémentaires et d'appui. De même, je tiens à remercier le Secrétariat de l'OIC d'avoir édité le texte et collaboré avec les autorités du café pour préparer le profil de pays sur le café du Salvador.

J'espère sincèrement que ce profil intéressera nos Membres et leur sera utile, ainsi qu'à tous les autres acteurs du secteur. Enfin, mon personnel et moi-même restons ouverts à toutes les observations et suggestions qui nous aideront à améliorer la précision et la valeur du document dans l'avenir. Je suis convaincu que la richesse de l'information de cette publication et de celles qui suivront dans cette série, fournira aux délégués, aux chercheurs et aux lecteurs une meilleure compréhension de la nature dynamique de l'industrie du café dans le monde entier.

Robério Oliveira Silva
Directeur exécutif
Organisation internationale du Café

AVANT-PROPOS

Le café a été introduit au milieu du 18^{ème} siècle mais ce n'est que 100 ans plus tard, sous le gouvernement du capitaine-général Gerardo Barrios, qu'il a reçu le soutien qui en a fait le premier produit agricole du pays et le moteur de sa croissance économique depuis la fin du 19^{ème} siècle. Au Salvador, le café est produit dans six chaînes montagneuses : Alotepec-Metapán, El Bálsamo-Quezaltepec, Apaneca-Ilamatepec, Chinchontepec, Tecapa-Chinameca et Cacahuatique, qui produisent toutes de l'Arabica.

Le café salvadorien est connu sur le marché international comme un produit de haute qualité. Pendant la campagne 2014/15, 70% des exportations étaient des cafés différenciés achetés principalement par les États-Unis, l'Europe, le Japon et le Canada.

L'un des objectifs actuels du gouvernement salvadorien est de renouveler quelque 30% des plantations de café pour assurer la résilience au changement climatique. Il poursuit cet objectif par l'intermédiaire du Conseil salvadorien du café, organisme public indépendant chargé de la politique et des activités liées à l'industrie du café.

La présente publication donne une image détaillée du secteur du café au Salvador. Il constitue donc une source d'information utile pour l'analyse par les spécialistes du secteur et tous ceux qui s'intéressent à notre filière café. Je tiens à remercier le Directeur exécutif de l'OIC et son personnel pour leurs efforts et leur engagement dans l'établissement de ce profil de pays. Nous espérons qu'il sera utile et informatif pour un vaste lectorat.

José Hugo Hernández
Directeur exécutif
Conseil salvadorien du café



1. CONTEXTE

1.1 Cadre géographique

Situé en Amérique centrale, El Salvador couvre une superficie de 20 740 km² et sa capitale est San Salvador (voir la figure 1). Il est bordé à l'ouest par la République du Guatemala, au nord-est par la République du Honduras, à l'est par les Républiques du Honduras et du Nicaragua et au sud par l'océan Pacifique.

El Salvador a une population de 6,3 millions d'habitants (en 2014), dont 52,9% de femmes et 47,1% d'hommes ; la densité de la population est de 304 habitants/km² (la plus élevée en Amérique latine) et le taux de croissance moyen de la population est de 0,6% par an.

La langue du pays est l'espagnol. L'administration politique du pays est placée sous la responsabilité de trois organes ou pouvoirs de l'État : le législatif, l'exécutif et le judiciaire.

Le territoire est divisé en 14 départements, 39 districts et 262 municipalités ; les villes les plus importantes en dehors de la capitale sont : Santa Ana dans la région occidentale, San Miguel dans la région orientale et Santa Tecla dans le centre.

El Salvador a un climat tropical et connaît des températures similaires tout au long de l'année. Toutefois, sa frange côtière avec l'océan Pacifique est à l'origine d'importantes variations annuelles dues à la brise marine qui apporte de l'humidité et de la chaleur.

Figure 1 : Carte du Salvador



1.2 Cadre économique

L'activité économique du Salvador est divisée en 12 grands secteurs dont les plus actifs sont le commerce, l'industrie manufacturière et l'agriculture. En 2014, ces secteurs combinés ont contribué à hauteur de 50% du produit intérieur brut (PIB). Les autres secteurs importants sont les services, les transports et les communications, et la location de logements.

La monnaie ayant cours légal est le dollar des États-Unis et les principaux débouchés commerciaux du pays sont les États-Unis et les pays d'Amérique centrale. Les destinations principales pour le commerce du café sont les États-Unis, l'Europe, le Japon et le Canada.

Principaux indicateurs économiques

INDICATEUR	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Population (millions)	6,2	6,2	6,2	6,2	6,3	6,3
Hommes	2,9	2,9	2,9	2,9	3,0	3,0
Femmes	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
PIB (millions de dollars)	9 076,0	9 277,2	9 451,7	9 626,3	9 763,5	10 003,2
PIB par habitant (dollars)	1 465,5	1 486,9	1 502,7	1 517,4	1 525,2	1 548,4
Taux de croissance du PIB (%)	1,4%	2,2%	1,9%	1,8%	1,4%	2,5%
Taux d'intérêt (%)	3,0%	2,2%	3,0%	3,7%	3,9%	4,5%
Inflation (%)	1,2%	5,1%	1,7%	0,8%	1,1%	-0,7%
Exportations totales (millions de dollars)	3 363,6	3 754,2	4 102,6	3 801,8	3 985,3	3 947,5
Part de l'agriculture dans le PIB (%)	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,2%

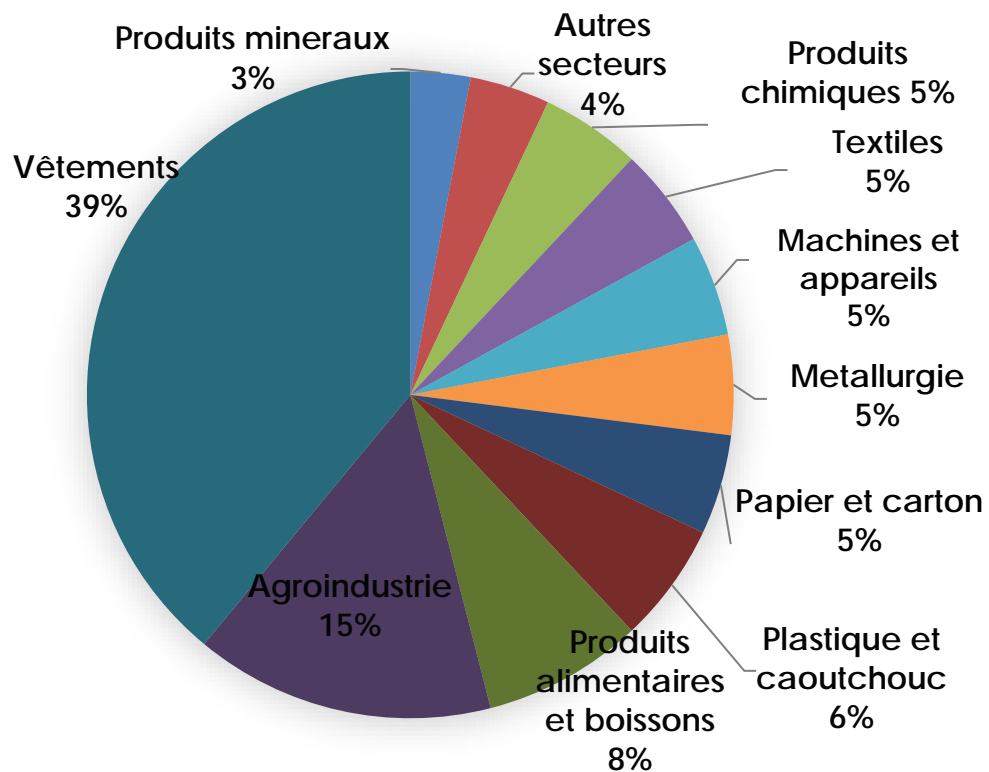
Source : Banque centrale de réserve du Salvador (BCR) et Commission économique pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CEPALC)

* Chiffres actuels

** Taux d'intérêt pour les dépôts d'un an

Le graphique ci-dessous illustre la part actuelle des principaux secteurs d'exportation ; le café est inclus sous la rubrique "Produits alimentaires et boissons".

Graphique 1 :



* Chiffres de 2014

Jusqu'au début des années 1990, le café était la principale source de devises, avec 40% du total des recettes d'exportation. Par la suite, avec le boom de l'industrie de la transformation, la chute des prix internationaux et la baisse de la production, sa contribution est progressivement tombée à environ 5% en moyenne au cours des cinq dernières années.

1.3 Résumé de l'histoire du café dans le pays

Le café a été importé au Salvador en 1740 à partir des Caraïbes. Les premiers plants ont été cultivés dans les départements de l'Ouest du pays et à La Libertad. À l'époque, le potentiel économique de la culture du café était totalement inconnu.

Ce n'est que dans les années 1860 et 1870 que le café a bénéficié d'un appui solide du gouvernement en place. Le premier président qui a ouvertement encouragé la culture du café est Gerardo Barrios (1859-1863). Les premières exportations de café salvadorien ont été faites en 1855-1856, avec 695 sacs de 60 kg.

Depuis son essor économique en 1864, le café est une source de travail pour les ouvriers ruraux. La culture du café nécessitait des infrastructures de communication et de transport : un réseau ferroviaire a été créé en 1889 ; les routes interurbaines ont également été considérablement améliorées, en particulier dans les zones occidentale et centrale du pays. La culture du café a entraîné une amélioration des communications qui, à son tour, a permis le développement du pays.

Au 19^{ème} siècle, l'Arabica était cultivé au Salvador. La densité des arbres était relativement faible (moins de 1 300 arbres par hectare) et il n'y avait pratiquement pas d'engrais mais cela était sans importance car la plupart des terres étaient vierges et contenaient suffisamment de nutriments naturels.

Dans les années 1930, la culture du café a bénéficié d'un soutien considérable et les plantations dans de nouvelles zones de culture du café ont été encouragées et aidées par une politique de crédit favorable aux producteurs.

La modernisation de la culture du café a commencé dans les années 1950 ; surfant sur la vague des prix élevés au début de la décennie, les producteurs ont commencé à remplacer l'espèce Arabica par son cultivar Bourbon, à utiliser des engrais chimiques, à gérer l'ombrage des plantations de café de différentes manières, à adopter de nouvelles méthodes d'élagage, à introduire des pratiques anti-érosion et à augmenter la densité des plants. Dans les années 1960, les plantations de café contenaient une moyenne de 2 850 arbres par hectare ce qui, couplé à une augmentation de la fertilisation et à la promotion des pratiques culturales modernes par l'Institut salvadorien de recherche sur le café (ISIC), a conduit à une plus grande productivité, qui a elle-même préservé la rentabilité en dépit de la baisse des prix au cours de cette décennie.

La stabilité politique et sociale dont a joui le pays pendant cette décennie, couplée à la rentabilité de la culture, a été le facteur déterminant de l'industrialisation du pays au cours de cette période.

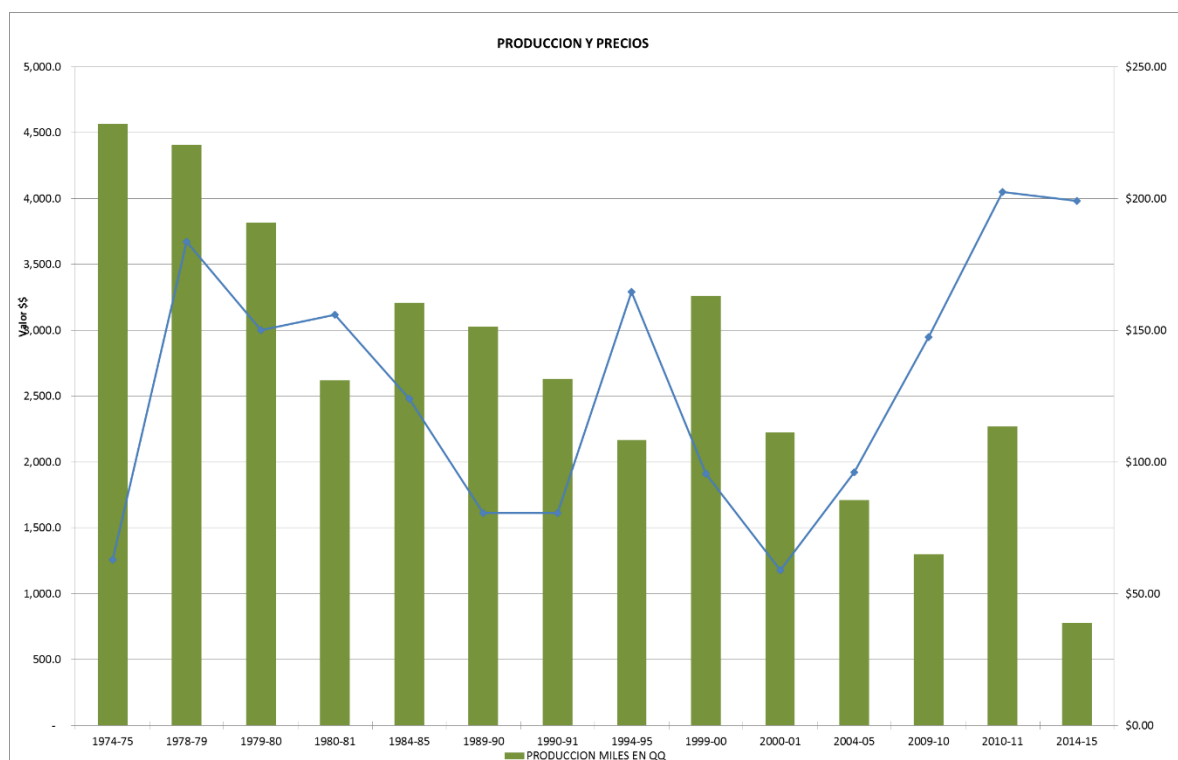
L'intensification de la culture du café s'est poursuivie, stimulée par des prix élevés en 1975 à la suite de fortes gelées au Brésil. La variété Pacas était largement plantée et l'utilisation de produits chimiques s'est développée. À la fin de la décennie, la moyenne nationale était de 5 700 arbres par hectare. Cette décennie a vu les rendements les plus élevés ; en 1978/79, la production a été d'environ 3,5 millions de sacs de 60 kg alors qu'en 1974/75 elle était d'environ 3,8 millions de sacs.

Dans les années 1980, la guerre civile a eu un effet dramatique sur l'activité et la production économique du pays, le café étant l'un des secteurs les plus durement touchés où la production a diminué en moyenne d'environ 25%. Au début des années 1990, avec l'effondrement du

système de quota d'exportation de l'OIC, les prix ont fortement chuté, la production n'a pas pu reprendre et est restée à environ 2,3 millions de sacs pendant cette décennie ; en outre, les plantations de café vieillissaient (plus de 30 ans en moyenne).

La longue crise de faiblesse des prix au début du siècle a été à l'origine d'une nouvelle baisse considérable de la production, qui a chuté à 1,4 million de sacs en raison de l'abandon ou du manque d'entretien des plantations de café et de leur vieillissement. Une forte épidémie du champignon de la rouille a été à l'origine d'une chute spectaculaire de la production de la campagne 2013/14 à un peu plus d'un demi-million de sacs, même si ce chiffre s'est amélioré au cours des deux campagnes suivantes.

Graphique 2 : Production et prix



1.4 Répartition géographique de la production de café

La carte ci-dessous illustre la production de café par chaîne montagneuse et donne des informations sur l'altitude et les variétés (une version agrandie figure en annexe) :

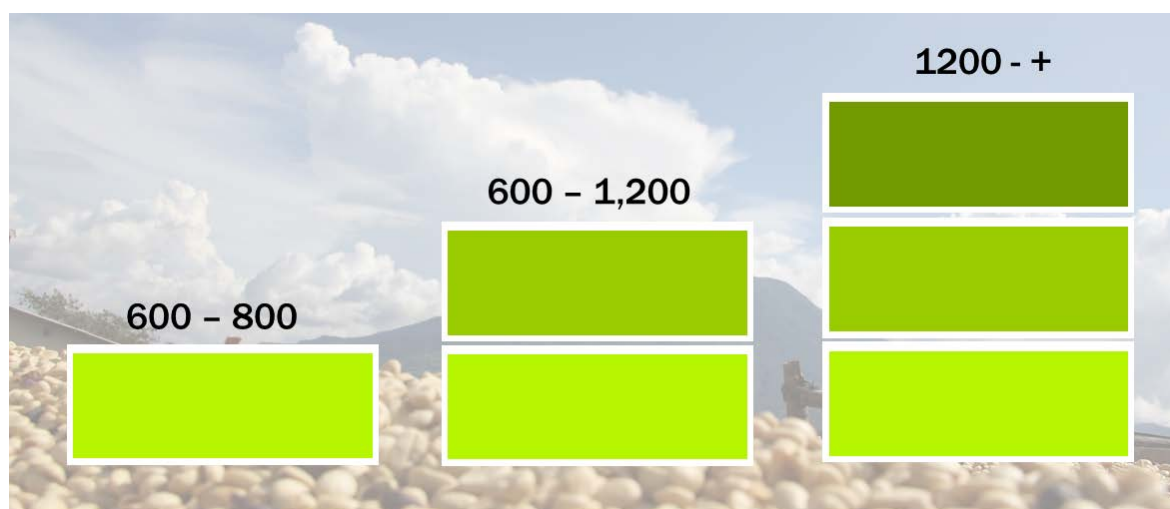
Figure 2 : Les régions de culture du café au Salvador



Principales régions de production de café

1. Chaîne Apaneca-Ilamatepec
2. Chaîne Quetzaltepec-Bálsamo
3. Chaîne Chichontepec
4. Chaîne Tecapa-Chinameca
5. Chaîne Cacahuatique
6. Chaîne Alotepec-Metapán

Altitude



PLAINES

(Cultivé à basse altitude, CS) :
Produit entre 600 et 800 mètres ASL

ALTITUDE MOYENNE

(Cultivé en altitude, HG) :
Produit entre 800 et 1 200 mètres ASL

ALTITUDE ÉLEVÉE

(Uniquement cultivé en altitude, SHG) :
Produit au-dessus de 1 200 mètres ASL

VARIÉTÉS

Bourbon

Pacas

Pacamara

Autres

Principales régions de production de café	Variétés	Altitude	Superficie (ha)	% (ha)
Chaîne Apaneca-Illamatepec	64,2% Bourbon 25,6% Pacas 10,2% Mélange de Bourbon, Pacas et autres	De 500 à 2 365 mètres ASL (1 640 – 7 759 ft)	66 550	50,1%
Chaîne El Bálsamo-Quezaltepec	51,8% Bourbon 22,5% Pacas 25,7% Mélange de Bourbon, Pacas et autres	De 500 à 1 960 mètres ASL (1 640 – 5 430 ft)	37 545	28,3%
Chaîne Chichontepec	71,7% Bourbon 7,4% Pacas 20,9% Mélange de Bourbon et Pacas	De 500 à 1,000 mètres ASL (1 640 – 3 280 ft)	6 075	4,6%
Chaîne Tecapa-Chinameca	69,5% Bourbon 22,2% Pacas 8,3% Mélange de Bourbon et Pacas	De 500 à 2 139 mètres ASL (1 640 – 7 017 ft)	15 705	11,8%
Chaîne Cacahuatique	65,3% Bourbon 20,6% Pacas 14,1% Autres	De 500 à 1 663 mètres ASL (1 640 – 5 456 ft)	4 815	3,6%
Chaîne Alotepec-Metapán	30% Bourbon 50% Pacas 15% Pacamara 5% Autres (Catuai et Catimor)	De 1,000 à 2 000 mètres ASL (3 280 – 6 561 ft)	2 200	1,7%

Les principales variétés sont le Bourbon, qui couvre environ 64% de la superficie cultivée, le Pacas (un cultivar du Bourbon) couvrant 28% de la superficie cultivée, suivi par un groupe de variétés, dont chacune couvre 2% ou moins de la superficie totale, à savoir : Pacamara, Cuscatleco, Catimor, Catisic et autres.

2. PRODUCTION DE CAFÉ

2.1 Types de café et régions de culture du café

La totalité du café produit au Salvador appartient à l'espèce Arabica.

Les types de café sont classés selon le système suivant :

En fonction de l'altitude par rapport au niveau de la mer :

- Cultivé à basse altitude (CS), jusqu'à 800 mètres ASL
- Cultivé en altitude (HG), entre 800 et 1 200 mètres ASL
- Uniquement cultivé en altitude (SHG), au-dessus de 1 200 mètres ASL

Café différencié et café de spécialité :

- Gourmet (certifié par le Conseil)
- Fin
- Biologique
- Durable (Rainforest Alliance, 4C)
- Commerce équitable
- Cafés de spécialité naturels

Transformation

- Torréfié et moulu
- Soluble

La section 10.1 du présent document donne le volume et la valeur des exportations en fonction de la qualité ou du type de café.

Les régions de culture sont les six chaînes montagneuses précédemment énumérées.

2.2 Systèmes de production

- Toutes les plantations de café sont cultivées sous ombrage.
- Aucun système d'irrigation n'est utilisé dans la culture du café.
- Selon la taille de la plantation, le système de production est le même pour toutes, la gestion des grands domaines étant légèrement meilleure.
- Le système de pépinière concerne principalement les propriétaires ou les entreprises individuels qui ne font pas partie de la chaîne de production, même si quelques grands producteurs et coopératives qui cultivent et transforment du café disposent de leurs propres pépinières.
- La densité moyenne des plantations, à savoir la distance entre les rangées, est de 1,67m x 1,67m → 3575 arbres/ha.
- Le café peut être cultivé avec d'autres cultures comestibles, principalement des musacées ou des avocats, mais cette pratique est peu répandue dans les plantations.
- Comme mentionné précédemment, les principales variétés de café cultivées sont le Bourbon et le Pacas. Dans une moindre mesure, il existe des plantations de Pacamara et de Catimor (Catisic, Lempira, etc.), de Sarchimore (Cuscatleco, Parainema, etc.) et d'Arabusta (Icatú).
- Les systèmes d'élagage comprennent la taille verticale multiple, la taille franche et, dans certaines régions, le tuteurage des arbustes comme pour les vignes.
- Le type d'engrais utilisé dépend des analyses de sol.
- L'emploi de pesticides se fait sur la base de l'échantillonnage des parasites afin de déterminer le type de parasite et le niveau d'infestation ; au moyen de ces informations, un taux de produit et d'application approprié est choisi pour lutter contre le ravageur identifié (après étalonnage de l'équipement).
- Une fois que les mauvaises herbes ont été identifiées et que le matériel a été étalonné, les mauvaises herbes sont pulvérisées avec une dose appropriée de l'herbicide choisi.
- La lutte contre les maladies et les nuisibles se fait sur la base des échantillons prélevés, et une gestion intégrée des nuisibles est menée à un niveau approprié, selon l'organisme nuisible identifié. Cette gestion intégrée détermine la méthode à utiliser, qui peut être agronomique, mécanique ou physique, éthologique, biologique ou chimique.

2.3 Saison du café

- Les semis d'un an sont généralement plantés entre mai et juillet.
- La récolte se fait entre octobre et mars l'année suivante.
- Diverses activités de gestion agricole sont menées pendant le reste de l'année : élagage des caféiers, ombrage, traitement aux engrais et lutte antiparasitaire.

2.4 Taille des plantations

Taille	Personnes		Personnes morales	Superficie cultivée (ha)	% de la superficie cultivée
	Hommes	Femmes			
0 01 – 3 50 ha	10 943	5 987	57	18 399	13 8
3 51 – 7 00 ha	1 056	566	50	15 437	11 6
7 01 – 17 50 ha	315	202	199	18 049	13 6
17 51 – 35 00 ha	737	512	129	8 492	6 4
35 01 – 70 00 ha	139	78	180	19 674	14 8
Plus de 70 ha	79	47	262	52 839	39 8
TOTAL	13 269	7 392	877	132 890	100

Quarante pour cent de la superficie de culture du café se trouvent dans des plantations de moins de 17,50 ha. Il convient également de noter que le pays ne compte pas de sociétés multinationales produisant du café ; les multinationales s'occupent uniquement de l'exportation du café.

2.5 Rendements

Le nombre moyen de plants dans les petites exploitations est de 3 000/ha, avec un rendement de 5 à 7 sacs/ha (300 à 420 kg/ha). Dans les grandes plantations, le nombre moyen de plants est compris entre 3 500 et 4 000/ha avec un rendement de 8 à 12 sacs/ha (480 à 720 kg/ha). Il existe quelques exceptions dont le rendement est supérieur à 18 sacs/ha (1,08 tonne/ha), mais elles sont très rares.

2.6 Autres caractéristiques de la culture du café

Quelque 33% de la production nationale du café est certifiée durable par des organisations telles que Rainforest Alliance et le code de conduite de l'Association 4C, qui réglementent l'utilisation des produits agro-chimiques. En outre, près de 2% du café est certifié biologique, sans emploi de produits agro-chimiques ; une part similaire est classée Commerce équitable.

D'une manière générale, El Salvador respecte les normes internationales relatives à l'emploi des produits agro-chimiques ; aucune réclamation n'a été soulevée à cet égard sur ses principaux marchés du café.

2.7 Volume de la production (60 kg)

Mois	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Octobre	35 960	101 170	140 735	9 475	62 740	35 410
Novembre	386 275	328 485	407 115	54 685	193 400	193 390
Décembre	561 250	361 525	380 935	214 210	221 390	161 890
Janvier	379 365	231 755	85 310	147 180	121 185	83 565
Février	189 480	74 275	63 495	42 410	42 135	39 400
Mars	73 595	34 885	25 000	21 120	16 145	13 575
Avril et mai	247 035	31 670	36 995	7 230	12 120	15 970
Total	1 872 960	1 163 765	1 239 585	506 310	669 115	543 200

Les prévisions pour la prochaine récolte ne sont pas encore disponibles mais les projections initiales indiquent qu'elle pourrait atteindre un million de sacs, sauf en cas de problèmes.

La structure de production est concentrée sur les petites exploitations - plus de 86% des producteurs cultivent 7 ha ou moins. Cependant, ils contribuent à hauteur de 20% de la production.

Le groupe de producteurs disposant de superficies plantées de café de plus de 70 ha contribue à hauteur de 40% de la production totale ; ce groupe comprend des entreprises qui représentent environ 28% de la production nationale.

2.8 Écart hommes-femmes

Comme le tableau du point 2.4 l'illustre, en termes de propriété et de genre, 34% de tous les producteurs sont des femmes, 62% sont des hommes et 4% sont des entreprises et des coopératives.

3. COÛTS DE PRODUCTION DES CINQ DERNIÈRES ANNÉES

3.1 Coûts d'établissement/investissements initiaux

On trouvera ci-dessous une estimation détaillée du coût d'établissement d'un hectare de café sur cinq ans en tenant compte des principaux facteurs tels que le climat, l'agronomie, la main-d'œuvre et l'environnement. Les valeurs sont données en dollars.

Variable	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Intrants	2 152,00	2 152,00	2 300,00	2 300,00	2 350,00
Main d'œuvre	3 145,00	3 165,00	3 158,00	3 163,00	3 165,00
Administration	68,00	70,00	72,00	72,00	74,00
Autres (Intérêts, imprévus, etc.)	490,00	508,00	510,00	510,00	516,00
Total	5 855,00	5 895,00	6 040,00	6 045,00	6 105,00

3.2 Coûts de production annuels

Le tableau ci-dessous donne le coût de production estimé d'un hectare de café sur une période de cinq ans. D'une manière générale, la variabilité des valeurs est due à la demande de main d'œuvre, fonction de la taille de la récolte, au niveau des intrants, qui varie d'une récolte à l'autre, et aussi aux coûts, qui ces dernières années ont chuté ou sont au moins restés stables. Les valeurs sont données en dollars.

Variable	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Main d'œuvre	2 152,00	2 152,00	2 300,00	2 300,00	2 350,00
Intrants	3 145,00	3 165,00	3 158,00	3 163,00	3 165,00
Autres coûts (fixes et financiers)	490,00	508,00	510,00	510,00	516,00
Total	5 855,00	5 895,00	6 040,00	6 045,00	6 105,00

3.3 Pertes de récolte dues aux ravageurs et aux maladies

En 2012, l'Amérique centrale et d'autres pays producteurs de café d'Amérique latine ont subi une épidémie de rouille des feuilles (*Hemileia Vastatrix*), qui était due en grande partie au changement climatique. El Salvador a été l'un des pays les plus touchés en raison d'un système très vulnérable de production de café, avec des variétés sensibles et des plantations vieillissantes. On estime que plus de 60% de la récolte a été affecté. Ce fut la principale raison pour laquelle la récolte 2013/14 a chuté d'environ 60%, passant de 2,24 millions de sacs à 506 300 sacs.

La mise en œuvre de politiques publiques a facilité la lutte contre la rouille dans les années suivantes ; cependant, les dégâts causés ont également affecté les campagnes suivantes.

Un autre type de maladie qui a eu un effet, mais dans une moindre mesure, est l'anthraxose (*Colletotrichum coffeanum*), qui est un type de champignon qui attaque également les branches de l'arbuste. Il s'est répandu en raison de l'affaiblissement des plantes causé par la rouille. Ses effets sont encore inconnus. L'étendue de la maladie est également surveillée.

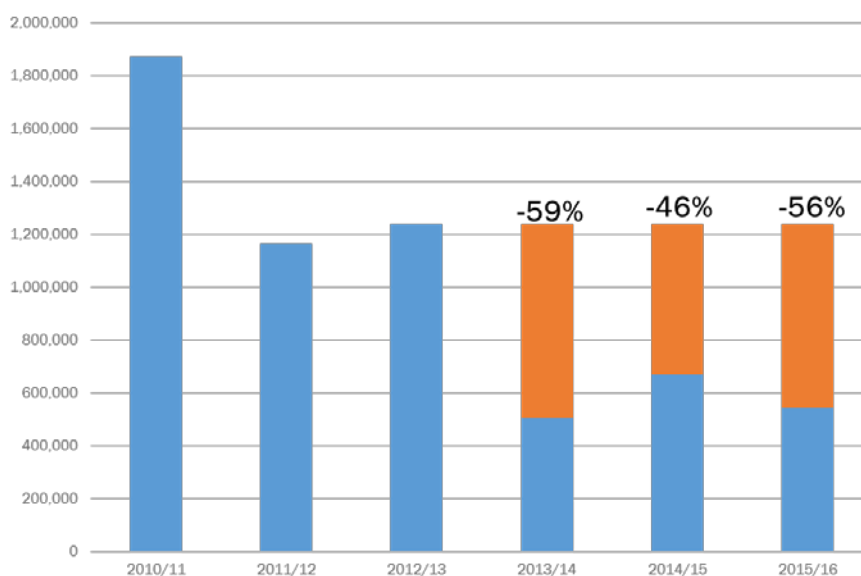
Des enquêtes sur d'autres parasites révèlent qu'il n'y a pas eu d'augmentation (par exemple, du scolyte du café).

3.4 Pertes de récolte dues aux intempéries

Les perturbations climatiques en 2012 ont créé les conditions d'une attaque sévère de la rouille des feuilles du caféier, comme cela a été le cas avec la dépression 12E (octobre). La variabilité du climat a également eu un impact significatif sur le faible rendement de la campagne 2015/16, avec une sécheresse prolongée pendant la saison des pluies puis, en revanche, des précipitations excessives pendant la saison sèche, au moment de la récolte.

Ces conditions ont affecté la taille et la qualité des grains (sécheresse) et la chute des fruits mûrs (en raison des pluies hors saison). On estime que la récolte a été réduite de 20% en raison des conditions climatiques.

Graphique 3 :



4. REVENU DES PRODUCTEURS

4.1 Prix bord-champ

Le tableau ci-dessous donne le prix moyen payé aux producteurs de café entre 2010 et 2015.

Prix moyen payé aux producteurs de café

	Prix payé au producteur (cents EU la livre)	Valeur unitaire d'exportation (cents EU la livre)	% de la valeur d'exportation
2010	109,88	143,94	76,3%
2011	186,74	189,91	98,3%
2012	120,12	212,36	56,6%
2013	95,28	159,36	59,8%
2014	117,01	177,80	65,8%
2015	87,45	194,43	45,0%

4.2 Revenu net par type d'exploitation

Il n'existe aucune information de ce genre.

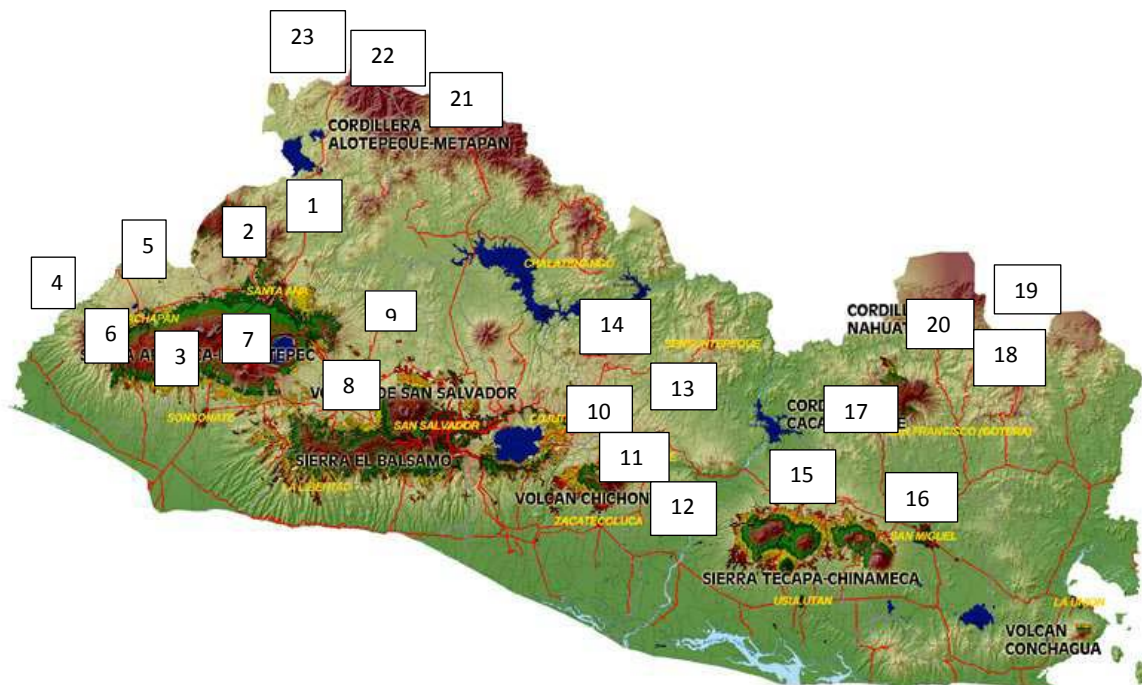
5. RECHERCHE ET VULGARISATION

5.1 Institutions chargées de la recherche

CENTA (Centre national de technologie agricole, organisme public)

Gerencia CENTA-CAFÉ

La recherche et la vulgarisation viennent tous deux sous la responsabilité de Gerencia CENTA-CAFÉ, organe administratif qui a commencé ses opérations en juillet 2015 sous l'égide du Ministère de l'agriculture et de l'élevage. Il dispose de 23 bureaux et de plus de 80 agents de vulgarisation dans les six chaînes montagneuses produisant du café, ainsi que de six chercheurs.



Ses principales fonctions sont :

- Transfert de technologie
- Visites d'assistance technique
- Formation
- Préparation de plans d'investissement
- Identification des ravageurs et des maladies
- Recherche, gestion intégrée des ravageurs, agronomie et fertilité des sols
- Services de laboratoire spécialisés

Projets d'appui :

- Fourniture de plants résistant à la rouille : 18,8 millions de plants.
- Fourniture de fongicides : 93 500 litres de fongicides systémiques.
- Analyse de 12 000 échantillons de sol et de 3 000 échantillons de feuillage

Programmes de recherche :

Nom du programme de recherche	Discipline
Évaluation de diverses distances de plantation pour la variété Cuscatleco (<i>Coffea arabica</i>)	Gestion agricole
Évaluation de l'effet de l'élagage sur l'incidence de la rouille des feuilles (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk & Br.)	Gestion agricole
Évaluation de différentes variétés de café pour identifier le potentiel productif du Salvador	Amélioration générique
Étude épidémiologique de la rouille des feuilles du caféier (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk & Br.)	Lutte intégrée contre les nuisibles
Étude de la période d'incubation et de latence de la rouille des feuilles (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk & br) à différentes altitudes	Lutte intégrée contre les nuisibles
Évaluation de la fréquence de l'application de fongicides pour lutter contre la rouille des feuilles (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk & Br.)	Lutte intégrée contre les nuisibles
Évaluation de différents programmes de lutte contre la rouille des feuilles utilisant des fongicides chimiques	Lutte intégrée contre les nuisibles
Étude sur l'isolement et la pathogénicité de <i>Colletotrichum pp</i> qui provoque l'antracnose dans les cultures de café	Lutte intégrée contre les nuisibles
Application de zinc et de bore pour corriger les différences dans la caféiculture (<i>Coffea arabica</i>)	Nutrition des plantes
Effet de l'augmentation de l'application de potassium dans le sol sur la réduction de l'incidence de la rouille des feuilles (<i>Hemileia vastatrix</i> Berk & br) dans la caféiculture	Nutrition des plantes
Application d'amendements organiques et inorganiques pour corriger l'acidité des sols dans la caféiculture	Nutrition des plantes
Effet de l'application foliaire de sources de potassium pendant la saison sèche dans la caféiculture	Nutrition des plantes
Détermination de l'augmentation de la production des caféiers au moyen de techniques d'irrigation	Irrigation

Investissement récent : 9,7 millions de dollars

À la suite de changements institutionnels en matière de recherche et de transfert de technologie, des mesures ont été mises en place à compter de 2015 pour lutter contre les problèmes de ravageurs et de changement climatique ; en conséquence, aucun résultat concret n'est encore à signaler ; la priorité est actuellement accordée aux variétés végétales et les variétés existantes utilisées dans les autres pays sont étudiées et validées.

L'agence participe à des programmes de coopération avec des entités régionales telles que PROMECAFE et le Programme centraméricain de lutte intégrée contre la rouille des feuilles (PROCAGICA) en vue d'élaborer diverses mesures de lutte contre la rouille et de prévenir les attaques de ravageurs et de maladies et, en même temps, de développer un système d'alerte précoce.

5.2 Recherche sur le changement climatique et le café

Politique sur la durabilité environnementale, l'adaptation au changement climatique et l'atténuation de ses effets.

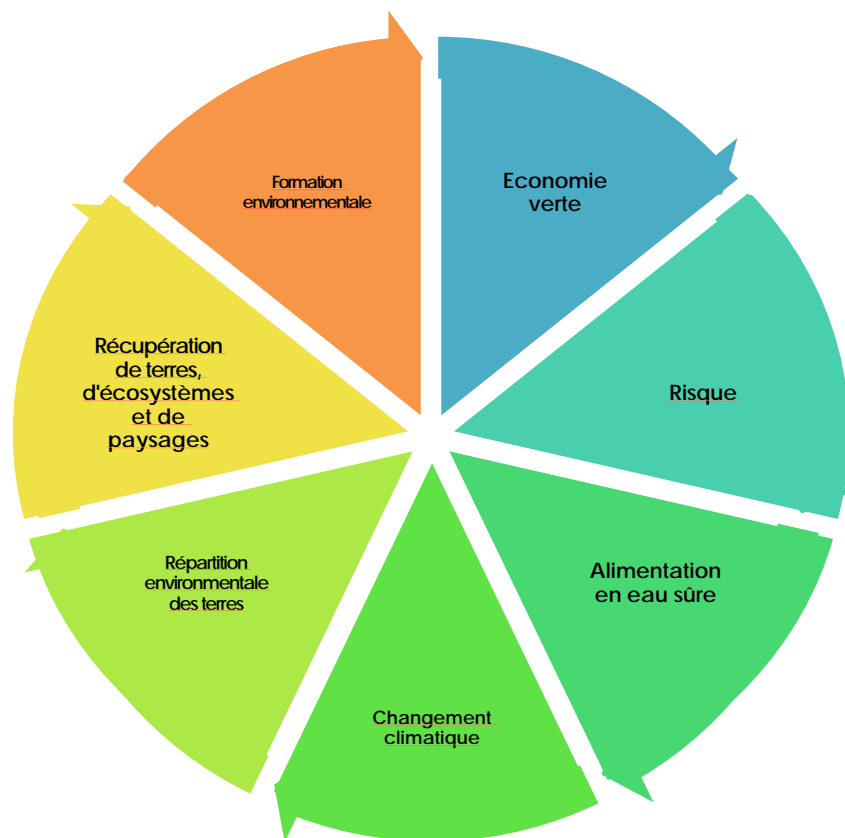
- Formulation d'une législation et établissement d'organes consultatifs pour élaborer des études et des propositions.
- La responsabilité de la mise en œuvre du droit de l'environnement incombe au Ministère de l'environnement et des ressources naturelles (MARN) en collaboration avec d'autres organismes publics, les entreprises privées et les agences de coopération.
- Mise en place du Comité sur le changement climatique au sein de l'Assemblée législative du Salvador.
- Formulation de la proposition portant création du Fonds vert pour le climat.
- Création d'un comité chargé de rédiger une note conceptuelle qui devra être soumise dans les prochains mois pour évaluation par le Fonds vert pour le climat, avec l'objectif spécifique d'accroître la résilience des plantations de café du Salvador face aux changements climatiques. Ce diagnostic et les scénarios possibles à long terme de changement climatique font partie des travaux à effectuer. Dans le cadre des travaux à développer les diagnostics actuels seront inclus, de même que l'impact dans les scénarios potentiels à long terme.

CONASAV : Conseil national sur la durabilité environnementale et la vulnérabilité

S'agissant de prévisions climatiques, un comité technique sur le changement climatique a été créé au niveau national et se réunit périodiquement sous les auspices d'un organisme mis en place cette année par le gouvernement central, qui est coordonné par le MARN, l'organisme en question étant le CONASAV, dont le but est de rechercher des propositions pour le "Plan pour un Salvador durable" ; ses membres sont des organismes publics et privés, tels que le Conseil salvadorien du café. Une proposition finale est attendue dans le courant de l'année. Le CONASAV comprend 13 secteurs et 17 institutions (agences de la direction).

La politique du gouvernement actuel englobe la participation des secteurs public et privé par l'intermédiaire de divers organismes, dont les organes de l'État, les agences de coopération, les universités, la société civile et les entreprises privées. Elle se concentre sur l'étude en cours et la formulation de propositions visant à mettre en place des politiques d'adaptation au changement climatique et d'atténuation de ses effets. En ce qui concerne le café, étant donné qu'il représente approximativement l'équivalent de 7% des zones forestières du Salvador, des études sont en cours sur des variétés pouvant s'adapter aux nouvelles températures, les nouveaux champignons dus au changement climatique, un programme de reboisement, l'introduction de systèmes d'alerte rapide et autres sujets connexes.

Graphique 4 :



En outre, certains projets de recherche portant sur le changement climatique ont fait des observations en ce qui concerne le café ; pour plus amples informations, cliquer sur ce lien : <https://cgspace.cgiar.org/ElSalvador.pdf>.

5.3. Organisation des services de vulgarisation

Par l'intermédiaire des bureaux de l'organisme d'État et de sa société de gestion CENTA-CAFÉ, des technologies conçues pour améliorer les niveaux de production, les techniques et les niveaux économiques des systèmes utilisés pour la culture du café ont été proposées pour adoption et intégration au moyen du transfert des connaissances techniques et du partage des connaissances agronomiques. Cela a été fait pour 5 286 producteurs (69% d'hommes et 31% de femmes).

Visites de plantations ou de pépinières de producteurs – 23 943 – l'équivalent de 35 075 hectares.

Des écoles pratiques d'agriculture (128) ont été organisées au profit de 1 500 producteurs et travailleurs agricoles afin de les préparer dans différents domaines.

6. TRANSFORMATION DU CAFÉ

6.1 Transformation sur place

D'une manière générale, le traitement par voie humide est utilisé. Selon les estimations, l'utilisation d'autres types de traitement représente moins de 5%.

Plus de 96% de la transformation se fait en usine, les cerises étant transformées en café vert. Un traitement minimal est fait dans les plantations.

6.2 Contrôle de la qualité

La plupart des usines de transformation ont des unités de contrôle de la qualité, y compris des laboratoires de dégustation. Le Conseil salvadorien du café offre ce service aux producteurs ou aux transformateurs qui n'en disposent pas dans le cadre de leur système de contrôle de la qualité. En outre, le Conseil salvadorien du café est légalement responsable de la vérification de la qualité du café destiné à l'exportation.

À l'heure actuelle, le café continue à être classé en fonction de l'altitude à laquelle il est cultivé, à savoir :

Cultivé à faible altitude (CS) : entre 600 et 800 mètres ASL

- Caractéristiques du grain : un tamis de taille 17 retient entre 45% et 55% des grains de café vert. Lisse après torréfaction, sans dureté, couleur de café léger.
- Caractéristiques au goût : doux, arôme net, bonne saveur, texture fine, sans acidité et peu de corps.

Cultivé en altitude (HG) : entre 800 et 1 200 mètres ASL

- Caractéristiques du grain : un tamis de taille 17 retient entre 50% et 60% des grains de café vert. Légèrement fripé après torréfaction, dureté égale et couleur de café noir.
- Caractéristiques au goût : fin, arôme agréable, bon goût à la tasse et texture régulière, acidité uniforme et bon corps.

Uniquement cultivé en altitude (SHG) : à partir de 1 200 mètres ASL

- Caractéristiques du grain : un tamis de taille 17 retient plus de 60% des grains de café vert. Fripé, bonne dureté et couleur de café assez sombre après torréfaction.
- Caractéristiques au goût : agréable, arôme pénétrant, tasse goûteuse avec une bonne texture, beaucoup d'acidité et de corps.

Les préparations de café les plus importantes sont l'américaine et l'européenne ; la première autorise un maximum de 12 défauts et la deuxième 8 défauts. Les cafés de spécialité sont définis sur la base des paramètres fixés par l'Association américaine des cafés de spécialité (SCAA), qui autorisent un maximum de cinq défauts de catégorie 2.

Indépendamment de ce qui précède, El Salvador met actuellement en œuvre un plan stratégique de promotion, commercialisation et positionnement dans le but d'identifier les qualités du café de chacune des chaînes montagneuses, en mettant l'accent sur les qualités organoleptiques et les variétés, sur la base des propriétés et attributs physiques reconnus internationalement.

7. LES ACTEURS DE LA FILIÈRE CAFÉ

7.1 Associations/coopératives de producteurs

Selon le registre des producteurs de café, il existe 81 associations coopératives de producteurs couvrant environ 11 000 hectares de café, soit 8,3% de la superficie totale du pays (plantée de café). Elles contribuent à hauteur d'environ 6,5% de la production nationale.

Certaines associations détiennent une certification internationale de commerce équitable, café biologique et Rainforest Alliance.

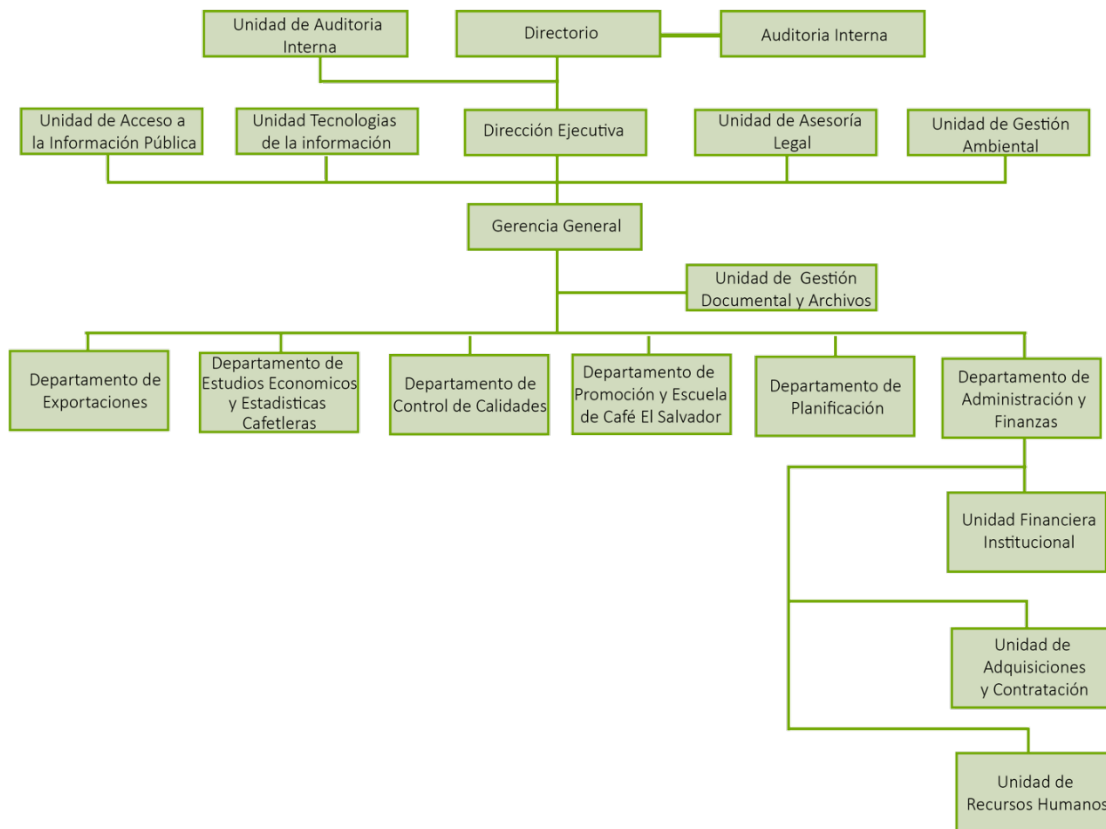
On a calculé que, au cours des dernières années, les coopératives ont représenté environ 20% de la production nationale du café sous les marques énumérées ci-dessus, la majorité du café étant biologique et de commerce équitable.

Les associations coopératives et les petits producteurs font également l'objet de politiques gouvernementales visant à rétablir la productivité et la compétitivité et, partant, de faciliter la durabilité.

7.2 Autorité nationale du café

Fondée en 1989 en tant qu'organe autonome avec un conseil des représentants des secteurs public et privé, l'autorité nationale du café est le Conseil salvadorien du café. Le conseil des représentants est actuellement présidé par le Ministre de l'agriculture. Les autres représentants du secteur public viennent du Ministère du tourisme, du Ministère de l'environnement et des ressources naturelles et de la Banque centrale de réserve. Quatre membres du secteur privé siègent au conseil des représentants : ils représentent les coopératives, les associations professionnelles, les associations d'agriculteurs, les transformateurs et les exportateurs.

L'autorité emploie 41 personnes et sa structure organisationnelle est illustrée ci-dessous :



7.3 Autres rôles de l'État

Le Ministère de l'agriculture et de l'élevage est directement responsable en tant qu'organe de décision politique chargé de l'agriculture. Le Conseil salvadorien du café et Gerencia CENTA-CAFÉ font partie de sa structure organisationnelle.

Ses priorités actuelles comprennent les mesures visant à lutter contre la rouille des feuilles en fournissant des produits agro-chimiques et des engrais. Les autres priorités sont le renouvellement des plantations de café en distribuant gratuitement des plants résistants à la rouille.

Les autres organes gouvernementaux concernés sont représentés au sein du conseil d'administration du Conseil salvadorien du café, comme indiqué précédemment.

7.4 Le secteur privé

Il existe diverses organisations du secteur du café au Salvador qui représentent un ou plusieurs maillons de la chaîne de valeur du café, et elles concernent différents secteurs de production. Les plus représentatives sont énumérées ci-dessous.

ORGANISATION	REPRÉSENTE
Asociación Cafetalera de El Salvador	Les producteurs
Asociación de Cooperativas Productoras, Beneficiadoras y exportadoras de R.L.	Les associations de coopératives collectives de producteurs, de transformateurs et d'exportateurs
Foro del Café	Les associations de producteurs, transformateurs et exportateurs et sociétés coopératives
Asociación de Beneficiadores y Exportadores de Café S.A. de C.V.	Les transformateurs et les exportateurs
Unión de Cooperativas Cafetaleras de El Salvador de R.L.	Les transformateurs et les exportateurs
Confederación de Cooperativas de la Reforma Agraria de R.L.	Les associations coopératives de producteurs

7.5 Institutions financières

Côté gouvernemental, la Banque nationale de développement (BANDESAL) est chargée de formuler des politiques financières pour les activités de production, y compris le café, et est une entité de premier rang.

Il existe en outre deux autres banques du secteur public dont le mandat inclut l'appui au secteur agricole.

- **Banco de Fomento Agropecuario (BFA) : financement** des petits et micro-producteurs et entrepreneurs.
- **Banco Hipotecario (BH) :** son principal portefeuille de prêts comprend les petites et moyennes entreprises.

Au cours des deux dernières années, les banques publiques ont financé le secteur à hauteur de 90%. Les banques privées ne financent que 10% du crédit total. En 2015, elles ont accordé des prêts d'un montant de 50 millions de dollars. Les lignes de crédit existantes sont les suivantes :

- Fonds de roulement, prêts pour des activités dans les plantations et pendant la récolte
- Renouvellement des plantations de café
- Repeuplement des plantations de café
- Lutte contre les maladies
- Plantation de nouvelles superficies
- Production de semis
- Coûts de production
- Achat de plantations

Soldes des banques publiques et commerciales. Certaines banques commerciales accordent aussi des lignes de crédit à l'industrie du café ; toutefois, l'accès aux services financiers de ce type est plus restreint que dans les banques publiques.

8. STRUCTURE DE COMMERCIALISATION

8.1 Circuits de commercialisation

Selon les registres existants du Conseil salvadorien du café, la structure des circuits de commercialisation et de leurs différents agents de la chaîne de production est la suivante :

Producteurs inscrits : 21 704
Transformateurs : 76
Producteurs de café parche : 61
Exportateurs : 123
Torréfacteurs : 42

8.2 Associations/coopératives de producteurs exportant du café

Au Salvador, il existe trois organisations constituées d'associations ou de coopératives. Elles représentent environ 30% de la production nationale.

8.3 Spécification des qualités de café et primes ou remises indicatives

Les qualités du café salvadorien sont fonction de l'altitude de la plantation et servent à définir les cafés de qualité commerciale ou classiques. Cependant, le système de classement est l'objet d'une refonte qui vise à le réorienter sur la provenance ou l'origine et, par conséquent, à promouvoir le café sur la base de la chaîne montagneuse où il est produit.

8.4 Taxes et droits d'exportation perçus sur le café

Les producteurs ne doivent acquitter que deux taxes à l'exportation. Le but des taxes est de récupérer les dépenses en matière de transfert de technologie, recherche scientifique et autres services fournis par le Conseil salvadorien du café. La taxe est perçue à un taux de 0,85 dollar par quintal ou sac de 46 kg de café vert exporté.

9. TORRÉFACTION DE CAFÉ ET CONSOMMATION INTÉRIEURE

9.1 Les torréfacteurs et la taille du marché

Il existe 42 torréfacteurs inscrits accrédités.

On estime qu'entre 8% et 10% de la production nationale est utilisée dans l'industrie locale. Cependant, on estime que seulement 40% du café consommé au plan national est produit au Salvador. Les 60% restants sont importés, principalement par l'industrie du café soluble.

9.2 Circuits de distribution

Suite à l'élaboration et à la mise en œuvre du Plan pour la promotion de la consommation intérieure, il y a eu une augmentation du nombre de cafés et restaurants. Les premières étapes de la mise en place d'une base de données sont en cours d'examen.

9.3 Consommation intérieure

Des informations sont collectées sur les habitudes de consommation intérieure, l'enquête la plus récente sur la consommation de café à l'échelle nationale a été menée à la fin de 2007. Des changements importants ont eu lieu depuis cette date, en particulier des cafés ont ouvert, la consommation de café de qualité a augmenté et il y a une plus grande disponibilité des marques de café torréfié et moulu pour les consommateurs dans les supermarchés.

Depuis la fondation en 2007 de l'Académie salvadorienne du café, le Conseil salvadorien du café a formé plus de 5 000 personnes dans des domaines tels que le métier de barista, la torréfaction et la dégustation.

El Salvador a un plan de développement de la consommation intérieure qui vise à ce qu'un cadre qui informe, éduque et sensibilise à la qualité et la durabilité se traduise par le fait que les différents acteurs de la chaîne de café auront un impact sur l'économie. Il est important pour notre pays d'obtenir des ressources qui renforceront le développement et la mise en œuvre de ce plan.

En termes de consommation intérieure, selon les estimations des importations de café et des calculs basés sur la production nationale pour l'industrie locale, la consommation intérieure est estimée à 2,7 kg par an par habitant et a augmenté de 0,7 kg en équivalent de café vert au cours des cinq dernières années, à savoir une augmentation de 30%.

En 2007, 81% de la population âgée de plus de 14 ans était considérée comme consommatrice de café ; 60% du café consommé l'était sous forme soluble. On estime que ce schéma s'est déplacé vers le café torréfié et moulu ; cependant, il est probable que la consommation de café soluble ait encore les faveurs de la population, en partie parce que les niveaux de revenu de la plupart des gens sont faibles et que le café soluble est largement accessible à faible coût dans tout le pays, et en partie à cause d'une mauvaise connaissance de la culture du café.

10. EXPORTATIONS DE CAFÉ AU COURS DES CINQ DERNIÈRES ANNÉES

10.1 Volume et valeur des exportations

ANNÉE CAFÉIÈRE	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacs de 60 kg	Valeur US\$	Sacs de 60 kg	Valeur US\$	Sacs de 60 kg	Valeur US\$	Sacs de 60 kg	Valeur US\$	Sacs de 60 kg	Valeur US\$
COMMERCIAL	1 118 955,3	283 291 022,08	376 428,6	108 497 769,18	395 780,3	78 140 570,34	191 097,5	37 621 380,92	126 474,5	30 223 402,09
CS	13 641,6	\$3 405 307,97	603,8	202 456,88	5 657,7	948 840,38	949,0	224 752,05	419,8	90 414,15
HG	717 829,3	\$179 066 932,07	244 914,4	71 118 219,46	276 300,8	54 867 750,45	89 430,3	16 379 992,89	81 166,4	19 271 571,32
SHG	387 484,4	\$100 818 782,04	130 910,5	37 177 092,84	113 821,8	22 323 979,51	100 718,2	21 016 635,98	44 888,4	10 861 416,62
DIFFÉRENCIÉ	460 403,6	136 590 103,52	523 305,1	170 076 023,20	598 771,8	148 719 511,76	244 213,1	62 148 555,99	423 734,6	116 409 520,89
Gourmet	14 819,9	\$5 924 645,86	3 870,1	1 725 211,62	1 442,3	1 034 122,86	422,8	496 246,71	346,7	433 127,97
Biologique	16 847,0	\$5 193 605,40	7 041,8	2 544 638,64	9 182,8	2 515 849,88	1 199,5	356 475,00	1 973,8	709 641,38
Écologique	213 186,2	\$58 518 333,74	170 928,5	52 377 842,97	154 426,3	34 942 565,12	71 009,1	15 224 458,93	96 425,8	24 434 376,94
Commerce équitable	14 839,6	\$4 467 641,63	12 414,3	3 887 317,88	12 278,6	2 867 723,63	1 897,5	404 250,00	6 739,0	1 745 062,28
Commerce équitable/Bio	440,5	\$154 755,00	3 783,5	1 436 385,00	3 697,8	1 123 977,90	2 711,7	750 780,00	3 162,5	1 138 500,00
Gourmet/Durable	667,6	\$279 425,00	169,4	68 983,55	201,0	98 913,90	219,1	113 037,34	71,5	28 964,99
Bio/Durable	8 496,2	\$2 857 437,75	4 961,9	1 556 983,13	3 399,2	857 221,80	3 017,5	975 878,93	4 553,5	1 577 633,40
Naturel	2 283,0	\$832 429,14	6 329,1	2 371 897,41	18 172,5	4 868 247,62	1 097,6	443 916,61	1 863,9	793 949,16
Fin	188 823,6	\$58 361 830,00	313 806,5	104 106 763,00	395 971,3	100 410 889,05	162 638,3	43 383 512,47	308 597,8	85 548 264,77
QUALITÉ INFÉRIEURE	157 854,8	39 187 713,38	160 427,3	33 736 970,87	179 019,4	24 798 732,75	62 917,7	10 101 699,57	45 009,9	7 221 905,24
RL	85 127,6	\$20 866 965,00	82 793,1	17 745 886,73	110 193,0	15 330 906,75	47 476,6	7 398 012,34	28 967,4	4 869 001,86
PV	72 727,2	\$18 320 748,38	77 634,2	15 991 084,14	68 826,4	9 467 826,00	15 441,1	2 703 687,23	16 042,5	2 352 903,38
TRANSFORME	3 304,2	703 202,01	1 292,7	389 951,37	792,3	336 984,54	792,0	337 130,72	2 497,7	1 331 505,07
Soluble	261,0	\$112 344,45	342,1	123 722,31	206,3	71 381,00	442,4	151 996,03	560,3	207 445,56
Torréfié	3 043,2	\$590 857,56	950,6	266 229,06	586,0	265 603,54	349,6	185 134,69	1 937,4	1 124 059,51
TOTAL	1 740 517,7	459 772 040,99	1 061 453,7	312 700 714,62	1 174 363,8	251 995 799,39	499 020,2	110 208 767,20	597 716,7	155 186 333,29

10.2 Exportations par destination

PAYS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
	Sacs de 60kg	US\$	Sacs de 60kg	US\$	Sacs de 60kg	US\$	Sacs de 60kg	US\$	Sacs de 60kg	US\$
Arménie					327,75	111547,58	316,25	44859,38		
Australie	6388,85	2250182,76	7076,07	2827375,46	9261,15	3466137,44	5309,72	1697591,53	6012,09	2156665,79
Autriche	332,35	114026,25	47,20	20808,75	29,29	12962,25	7,38	3536,25	146,41	50269,67
Bahamas	6,34	3820,03								
Belgique	86853,75	23924551,31	49622,50	13290845,25	67068,00	12390547,31	22456,49	4438922,10	28524,75	6516139,79
Belize	8,31	3881,53	4,23	1975,91			3,14	1477,63	3,68	1757,10
Bolivia (État plurinational de)	948,75	231412,50	948,75	311239,50						
Canada	117468,31	30801892,23	94104,68	27879219,49	101291,53	20923616,23	37589,52	8100678,30	21031,36	5264725,67
Chili									316,25	78601,88
Chine	0,00		184,08	64469,40	29,49	32169,77	0,00		461,08	187395,53
Costa Rica	2001,00	318637,50	1334,00	243600,00			3018,75	785137,50	1000,50	127890,00
République tchèque	690,00	260788,50	63,99	35246,77	57,59	22941,74	74,18	26382,57	253,64	111613,27
Danemark	1265,00	297309,38	690,00	175612,50	349,60	93229,20			0,83	840,24
Angleterre	55474,63	14939537,46	43613,41	14560743,80	26400,75	6618074,81	18541,30	4729343,52	26999,29	7749396,34
Éthiopie	11,50	4170,00								
Finlande	3766,25	1175627,63	1897,50	544500,00	690,00	198054,00	2,83	2015,55	5175,00	1346413,50
France	6497,50	2152342,50	17681,25	6010089,00	5658,75	1440115,73	2013,65	681890,63	4407,95	1390875,00
Allemagne	501824,90	127450224,70	225035,47	63001693,18	253649,23	54782107,99	52629,43	10186882,81	60994,11	14787451,42
Grèce	2,00	1051,83	11,50	5610,00	322,00	62325,00	18,98	14313,75	650,67	215671,50
Guatemala	3676,14	612209,62	543,05	92602,42	66,57	8610,56				
Honduras	239,21	116494,73	75,99	44441,08	73,07	42130,13	42,37	22482,58	131,56	71143,14
Hong Kong					5,75	3525,00			17,42	16937,25
Israël	3162,50	848945,63	632,50	195937,50	316,25	56966,25	0,00		0,00	
Italie	57397,65	17116466,85	46817,13	13452952,05	38291,55	7672489,65	18004,17	4054070,93	29323,24	7047439,97
Japon	170499,25	43891211,54	114303,36	36805968,20	144914,13	33720691,86	61734,37	15016716,58	73791,12	19462450,94
Jordanie	0,00		0,00		11701,25	2216242,88	12966,25	2719201,88	8855,00	2124923,63

10.2 Exportations par destination (suite)

PAYS	2010/11		2011/12		2012/13		2013/14		2014/15	
Pays-Bas	4587,35	1515993,47	7486,45	2526414,36	4512,75	1011404,86	1259,25	332680,50	689,40	248549,88
Liban	316,25	83056,88	632,50	175374,38	316,25	63607,50	632,50	146025,00	1897,50	404662,50
Lituanie					86,25	30575,25	105,80	40919,76	165,75	66629,14
Malaisie	1581,25	476664,38	1265,00	425865,00	3795,00	818296,88			2530,00	622866,75
Mexique	1236,25	253505,48	2063,10	350220,75	287,50	68512,50	287,50	42000,00	617,55	173085,00
Nouvelle-Zélande	920,00	248568,75	2503,55	811012,88	2990,15	849115,34	3016,36	953637,08	2995,75	923184,00
Nicaragua	5088,75	938550,00	6555,56	1182228,35	4911,63	567463,21	1035,56	108013,52	0,00	
Norvège	3776,15	1292155,58	2691,69	1150209,39	3259,17	1264272,89	1444,98	623587,50	1106,83	448668,03
Panama									12,22	4174,79
Pologne	1265,00	351450,00								
République de Corée	8382,15	2288298,98	17842,28	5356479,66	6798,69	2418492,30	3298,14	1228988,86	4213,13	1637433,97
Fédération de Russie	862,50	343125,00	253,00	79725,00	3676,55	890998,88	317,12	144570,69	1605,76	516457,59
Singapour	632,50	220089,38	11,50	5274,45	21,85	9765,00	456,10	152916,68	209,15	76136,25
Afrique du Sud	5778,75	1523242,50	4524,10	1211622,87	4766,75	958381,88	2915,25	597557,63	3921,50	958698,00
Espagne			1265,00	354750,00	3218,42	708817,95	238,05	95980,41	320,65	136468,47
Suède	53593,07	13665670,67	26221,15	7963765,28	38974,37	8693918,70	20355,24	3947615,63	22395,78	5860355,61
Suisse	3105,00	729607,50					690,00	182700,00	66,35	27699,04
Taiwan	1141,40	380723,69	319,09	125575,44	13143,48	2764610,31	5485,46	1699654,96	4559,98	1326660,21
Ukraine									184,00	59766,00
États-Unis	629737,19	168946554,37	383133,02	111417266,22	423101,30	87003080,57	222754,17	47386415,43	280840,73	72165302,31
Venezuela									1288,72	820934,16
TOTAL	1740517,77	459772041,11	1061453,66	312700714,29	1174363,80	251995799,40	499020,23	110208767,14	597716,71	155186333,33

10.3 Expéditions

La quasi-totalité des exportations sont transportées par mer et le temps moyen de transport vers le port de destination est de 15 jours.

10.4 Exportations de café certifié

ANNÉE CAFÉIÈRE	2010/2011		2011/2012		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	Sacs de 60kg	Valeur US\$	Sacs de 60kg	Valeur US\$	Sacs de 60kg	Valeur US\$	Sacs de 60kg	Valeur US\$	Sacs de 60kg	Valeur US\$
Durable/RA	213 186,24	58 518 333,74	170 928,55	52 377 842,97	154 426,30	34 942 565,12	71 009,10	15 224 458,93	96 425,80	24 434 376,94
Commerce équitable	14 839,60	4 467 641,63	12 414,25	3 887 317,88	12 278,55	2 867 723,63	1 897,50	404 250,00	6 739,00	1 745 062,28
Commerce équitable / Durable	440,45	154 755,00	3 783,50	1 436 385,00	3 697,83	1 123 977,90	2 711,70	750 780,00	3 162,50	1 138 500,00
Gourmet/Durable	667,60	279 425,00	169,36	68 983,55	201,02	98 913,90	219,08	113 037,34	71,51	28 964,99
Bio/Durable	8 496,20	2 857 437,75	4 961,91	1 556 983,13	3 399,25	857 221,80	3 017,49	975 878,93	4 553,55	1 577 633,40
TOTAL	237 630,09	66 277 593,12	192 257,57	59 327 512,53	174 002,94	39 890 402,35	78 854,87	17 468 405,20	110 952,36	28 924 537,61

10.5 Stocks

D'une manière générale, plus de 90% de la récolte est exportée dans la même année caféière. Les stocks notifiés au cours des dernières années sont les suivants :

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16
Stocks d'ouverture (milliers de sacs de 60 kg)	82,0	80,0	72,5	18,5	10,7

11. RÉGLEMENTATION DES EXPORTATIONS

11.1 Droits et taxes d'exportation

Le secteur des exportations ne paie aucun droit ou taxe à l'exportation.

11.2 Autres prélèvements

Il n'existe aucun autre prélèvement au Salvador.

12. ASPECTS MACRO-ÉCONOMIQUES DE LA FILIÈRE CAFÉ

12.1 Le café et la balance commerciale

	EL SALVADOR (millions de dollars)							Moyenne
ANNÉE	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2009-2015
TOTAL	3 866	4 499	5 308	5 339	5 491	5 273	5 485	4 963
CAFÉ	230	213	464	300	234	111	149	259
PART	6,0%	4,7%	8,7%	5,6%	4,3%	2,1%	2,7%	4,9%

12.2 Part du café dans le produit intérieur brut (PIB)

Année	2009	2010 p	2011/p	2012/P	2013/P	2014/P
PIB du pays	8 954	9 076	9 277	9 452	9 626	9 814
PIB agricole	1 130	1 166	1 137	1 176	1 171	1 190
PIB du café	110	146	129	113	70	56
PIB du café / PIB du pays	1,2%	1,6%	1,4%	1,2%	0,7%	0,6%
PIB du café / PIB agricole	9,7%	12,5%	11,3%	9,6%	6,0%	4,7%
PIB agricole/ PIB du pays	12,6%	12,8%	12,3%	12,4%	12,2%	12,1%

12.3 Emplois générés par la filière café

Année caféière	Jours/hommes*	Emplois par an **
1989/1990	45456 250,00	181 825,00
1990/1991	44213 750,00	176 855,00
1991/1992	39421 250,00	157 685,00
1992/1993	53827 500,00	215 310,00
1993/1994	42541 250,00	170 165,00
1994/1995	42007 500,00	168 030,00
1995/1996	40488 750,00	161 955,00
1996/1997	41323 750,00	165 295,00
1997/1998	37530 000,00	150 120,00
1998/1999	32773 750,00	131 095,00
1999/2000	46407 500,00	185 630,00
2000/2001	30076 225,00	120 304,90
2001/2002	27405 374,00	109 621,50
2002/2003	16688 900,00	66 755,60
2003/2004	16245 888,50	64 983,55
2004/2005	15793 170,00	63 172,68
2005/2006	20319 442,50	81 277,77
2006/2007	21750 312,50	87 001,25
2007/2008	26497 625,00	105 990,50
2008/2009	24820 312,50	99 281,25
2009/2010	18753 825,00	75 015,30
2010/2011	32675 000,00	130 700,00
2011/2012	20302 637,50	81 210,55
2012/2013	21625 000,00	86 500,00
2013/2014	8750 312,50	35 001,25
2014/2015	11564 500,00	46 258,00
2015/2016***	9562 500,00	38 250,00

* Un sac génère 16,5 jours-homme de travail, y compris l'activité agro-industrielle dans des conditions normales.

** Une année de travail = 250 jours.

***Données préliminaires pour la récolte au 30 avril 2016.

Pour faciliter l'estimation du nombre d'emplois créés par le café, la méthode est en cours de mise à jour à partir des données de recherche provenant des différents maillons de la chaîne du café.

13. DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX

13.1 Impact de la production de café sur l'environnement

Le café est essentiel à l'écologie du Salvador. Bien que très importantes, les externalités positives de café ne sont actuellement pas assez rémunérées, tant au plan national qu'à l'échelle internationale. El Salvador poursuit sa méthode traditionnelle de culture du café sous ombrage. La plupart des études de terrain récentes montrent qu'El Salvador est couvert d'environ 4% de forêt primaire ; les plantations de café représentent environ 7% des terres forestières en raison de l'utilisation intensive de l'ombre. Plus important encore, la quasi-totalité des forêts primaires ou denses (environ 80%) sont entourées de plantations de café qui agissent comme une zone tampon contre tout impact extérieur potentiel. Si les plantations de café disparaissaient, la forêt primaire serait également menacée de disparition.

Les plantations de café sont d'une grande importance pour les ressources en eau du Salvador ; en plus de leur rôle environnemental, elles sont une source d'énergie, un puits de carbone et un moyen de conservation de la biodiversité.

Importance pour les ressources en eau : Il s'agit peut-être du service environnemental le plus important que les plantations de café fournissent à notre pays. Les plantations protègent le sol contre l'érosion, protègent les principaux bassins versants et permettent à l'eau de s'infiltrer dans les réserves d'eau souterraine. La carte des divisions hydrologiques montre que les plantations de café sont situées principalement dans les zones où il y a des eaux souterraines ; les plantations sont essentielles pour la reconstitution des eaux souterraines et constituent une oasis dans les zones de faible infiltration. On estime que, chaque heure, les plantations de café enrichissent les eaux souterraines de 715 m³ d'eau, dont 70% sont retenus dans l'aquifère ; en d'autres termes, les plantations de café permettent d'apporter 500,5 m³ d'eau par heure.

Puits de carbone : En moyenne, les différents gradients et types d'ombre des arbres de montagne du Salvador peuvent absorber 190 tonnes de carbone par hectare et par an, et le taux de capture net du dioxyde de carbone est de 126 kg par jour. Les plantations de café du Salvador stockent 32,2 millions de tonnes de carbone et capturent 13 178 tonnes de dioxyde de carbone par jour. Ces services environnementaux ne sont pas encore exploités dans notre pays et sont l'occasion de tirer parti de cette culture bénéfique à l'avenir.

Contribution à la biodiversité : La gestion des zones de culture du café sous ombrage, qui fournissent une couverture végétale aux espèces indigènes sur une superficie d'environ 135 000 hectares, a permis au Salvador de préserver la biodiversité de sa flore et de sa faune. Les régions des plantations de café abritent 209 essences d'arbres indigènes et 21 essences d'arbres exotiques ; 188 espèces d'oiseaux, dont 101 sédentaires et 37 migrateurs (42 sont menacées et 19 sont en danger d'extinction au niveau local) ; 31 espèces de petits mammifères, dont huit sont en danger d'extinction ; quelque 26 espèces de reptiles, et huit espèces d'amphibiens, dont plusieurs espèces en danger d'extinction, entre autres. Les zones de culture permanente du café sous ombrage ont permis de préserver ces espèces et de réduire la menace d'extinction.

Les transformateurs de café utilisent des systèmes de traitement des eaux usées, ce qui empêche la pollution des eaux de surface et des eaux souterraines ; en outre, ils respectent les dispositions législatives sur l'environnement.

13.2 Contribution à l'empreinte carbone

Des études sont menées pour définir les méthodes qui serviront à mesurer l'empreinte carbone.

13.3 Production de café écologiquement durable

Se reporter au point 2.2.

14. LES PERSPECTIVES DE LA PRODUCTION DE CAFÉ

14.1 Évaluation des difficultés rencontrées dans le secteur

La politique actuelle de l'État vise principalement à restaurer la productivité du café. À cette fin, l'État a lancé plusieurs mesures qui ont été évoquées dans les paragraphes précédents, les plus importantes étant :

- **Renouvellement des plantations de café du Salvador**

On estime que près de 40% des plantations de café sont d'un âge qui les rend plus sensibles à l'infestation par les parasites et par la rouille des feuilles du caféier.

Depuis 2015, sous l'égide du Ministère de l'agriculture et de l'élevage, un programme de création de pépinières est mis en œuvre, mesure qui sera améliorée d'année en année. L'objectif pour 2019 est de renouveler au moins 30% des plantations de café grâce à la politique du gouvernement, et 40% des plantations grâce à l'action du secteur privé. Cet objectif sous-tendra l'évolution des performances de production pour les cinq prochaines saisons.

- **Renforcement du cadre institutionnel responsable des divers services offerts aux producteurs de café**

Gerencia CENTA-CAFÉ a été créé pour offrir des services d'assistance technique, de transfert de technologie et de recherche scientifique par l'intermédiaire de 23 bureaux situés dans les chaînes montagneuses productrices de café et de 84 agents de vulgarisation, en plus de six chercheurs spécialisés. CENTA-CAFÉ est également l'organe opérationnel de mise en œuvre des différents programmes de l'État dans le domaine agronomique, comme la fourniture d'intrants pour la lutte contre la rouille, et de plants pour repeupler les plantations.

- **Poursuivre la lutte contre la rouille des feuilles**

Tous les ans, des intrants sont distribués gratuitement aux petits et moyens producteurs afin de renforcer les mesures de lutte contre la rouille des feuilles ; grâce à ces efforts, l'incidence de la rouille a été maintenue à des niveaux acceptables ; en outre, un suivi mensuel *in situ* est effectué afin de mesurer l'incidence de la rouille.

- **Programmes ou mesures visant à renforcer la chaîne de production**

Les autres mesures d'accompagnement de la phase de production sont les suivantes :

- Plan de promotion et de commercialisation du café salvadorien à l'étranger, qui est entrepris systématiquement dans les principaux marchés de consommation par le Conseil salvadorien du café en participant à des foires reconnues, à des missions commerciales et à des cycles de négociation, à des événements de haute qualité tels que la "Cup of Excellence", les championnats mondiaux de barista, et en signant des accords de coopération, etc.
- Promotion de la consommation intérieure. Le Conseil a lancé un programme de consommation intérieure en mettant l'accent sur la production nationale, afin d'augmenter la consommation de café, à la fois en termes de nombre de consommateurs et de quantité de café consommé.
- Le renforcement de la capacité et du savoir-faire des différents acteurs de la chaîne est une autre tâche en constante évolution. Depuis la création de l'École du café du Salvador, plus de 5 000 personnes ont été formées à la dégustation, à la torréfaction et au métier de barista, aux méthodes de préparation du café, à l'art du café latte, aux bonnes pratiques de transformation, à la post-récolte et à la gestion de la qualité.

Le défi le plus important de la production de café du Salvador est le changement climatique qui est le premier facteur affectant la production. Les perturbations climatiques causées par la sécheresse, l'excès de précipitations ou des températures élevées ne permettent pas une reprise soutenue de la production, avec des conséquences sur les bénéfices socio-économiques qu'elle apporte, comme l'emploi et le revenu.

Par conséquent, la résolution de ce problème fait partie intégrante de la politique nationale en vue de trouver des solutions pour s'adapter à ce phénomène et en atténuer les effets.

CAFÉ DE EL SALVADOR

Atopepec - Matapán Mountain Range
 Altitude: from 1,000 to over 2,000 meters above sea level (3,280 - 6,561 ft)
 Main peaks: Hill El Brujo, Miramundo, Montecristo, Cayaguancia, Malcotal

Main Varieties:
 30% Bourbon
 50% Pacas
 15% Pacamara
 5% Others (Caturra and Catmore)

Apaneca - Tamatepec Mountain Range
 Altitude: from 500 to over 2,365 meters above sea level (1,640 - 7,759 ft)
 Main peak: Santa Ana volcano with an elevation of 2,365 meters (7,759 ft)

Main Varieties:
 64.2% Bourbon
 25.6% Pacas
 10.2% mixed Bourbon, Pacas and others.

El Blassop - Quezaltenango Mountain Range
 Altitude: from 500 to over 1,960 meters above sea level (1,640 - 6,430 ft)
 Main peaks: San Salvador volcano with an elevation of 1,960 meters (6,430 ft)

Main Varieties:
 51.8% Bourbon
 22.5% Pacas
 25.7% mixed Bourbon, Pacas and others.

Chichontepec Mountain Range
 Altitude: from 500 to over 1,000 meters above sea level (1,640 - 3,280 ft)
 Main peaks: Chichontepec volcano with an elevation of 2,181 meters (7,155 ft)

Main Varieties:
 71.7% Bourbon
 7.4% Pacas
 20.9% mixed Bourbon and Pacas

Quezaltenango Mountain Range
 Altitude: from 500 to over 1,863 meters above sea level (1,640 - 5,456 ft)
 Main peak: Cacahuatique hill with an elevation of 1,863 meters (5,456 ft)

Main Varieties:
 65.3% Bourbon
 20.6% Pacas
 14.1% Others

Teapa - Chinameca Mountain Range
 Altitude: from 500 to over 2,139 meters above the sea level (1,640 - 7,017 ft)
 Main peaks: San Miguel or Chaparrastique volcano with an elevation of 2,139 meters (7,017 ft)

Main Varieties:
 66.5% Bourbon
 22.2% Pacas
 8.3% mixed Bourbon and Pacas

EL SALVADOR THE HEART OF CENTRAL AMERICA

The predominant Bourbon, Pacas and Pacamara varieties grow on the slopes of hills and volcanoes, the richest most fertile soil in coffee growing. These varieties have a distinctive profile marked by good body, balanced acidity, excellent sweetness and rich penetrating aromas with notes of intriguing flavor that you'll love discovering.

El Salvador is considered a worldwide sanctuary of the Bourbon variety, highly appreciated by coffee connoisseurs for the unique intrinsic characteristics associated with heirloom which place this country as one of the most traditional origins in the world. Coffee plantations in El Salvador are concentrated in six regions encompassing more than 160,000 hectares.