



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION  
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ  
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ  
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFÉ

**WP Board 1061/10**

26 janvier 2010  
Original : anglais

**F**

Projet/Fonds commun

Comité exécutif /  
Conseil international du Café  
1 – 4 mars 2010  
Guatemala, Guatemala

**Promotion de la commercialisation et de la  
consommation intérieures du café en  
République Centrafricaine**

**Proposition de projet**

## **Contexte**

1. Le présent document est soumis par l'Organisation interafricaine du Café (OIAF), au nom de la République Centrafricaine, et contient une proposition de projet visant à revaloriser la filière café, à développer le commerce du café (y compris les exportations) et, partant, à améliorer les moyens d'existence des caféiculteurs de ce pays et de leurs familles.
2. La proposition a été transmise au Comité virtuel de présélection (CVP) aux fins d'évaluation et sera examinée par le Comité exécutif en mars 2010. La proposition de projet complète est disponible sur demande auprès du Secrétariat.

## **Mesure à prendre**

Le Comité exécutif est invité à examiner cette proposition de projet, ainsi que les recommandations du CVP et, s'il le juge approprié, à recommander au Conseil de l'approuver.

# PROMOTION DE LA COMMERCIALISATION ET DE LA CONSOMMATION INTÉRIEURES DU CAFÉ EN RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

## RÉSUMÉ DU PROJET

<b>Titre du projet :</b>	Promotion de la commercialisation et de la consommation intérieures du café en République Centrafricaine
<b>Durée :</b>	Trois ans
<b>Lieu :</b>	République Centrafricaine (RCA)
<b>Nature du projet :</b>	Revalorisation de l'industrie caféière de la RCA
<b>Breve description :</b>	Le projet a pour objectif d'appuyer les efforts du gouvernement en matière de revalorisation de la filière café en relevant les défis post-récolte pour améliorer la commercialisation et la consommation intérieures et augmenter le revenu des caféiculteurs plutôt qu'en modifiant les pratiques culturelles.
<b>Coût estimatif total :</b>	5 500 000 dollars EU
<b>Financement demandé au Fonds :</b>	A déterminer
<b>Cofinancement :</b>	A déterminer
<b>Agence d'exécution du projet (AEP) :</b>	Organisation interafricaine du Café (OIAF)
<b>Organisme de supervision :</b>	Organisation internationale du Café (OIC)
<b>Date estimative de mise en route :</b>	A déterminer

### I. Historique du projet et stratégie en matière de produits de base

La RCA produit du Robusta et sa production est en baisse continue, passant d'une moyenne annuelle de plus de 350 000 sacs en 1988 à 226 000 sacs en 1989 et 166 000 sacs en 1993. En 2005, la RCA n'a produit que 46 000 sacs. Deux facteurs ont contribué à cette chute : une longue guerre civile et la faiblesse des prix bord-champ.

Après la guerre, le pays a lancé une campagne de reconstruction et le café est l'une des cultures que le gouvernement souhaite revaloriser. Une augmentation des prix inciterait les caféiculteurs à développer et améliorer leurs activités.

Le café récolté en RCA est séché par les producteurs sur des dalles de ciment, des draps ou des tables et parfois à même le sol. La plupart des caféiculteurs ne disposent pas de dalles cimentées et font sécher leurs cerises à même le sol, où elles sont exposées aux infestations et aux moisissures et à une baisse de leur qualité. Des méthodes appropriées de traitement post-récolte en exploitation sont essentielles pour la qualité et le prix du café. Les distances entre les usines et les sites de production sont trop grandes. Pour éviter tout dérangement, de nombreux caféiculteurs vendent leurs fèves brutes, à des prix nettement moins élevés. Ces problèmes sont parmi ceux que le projet veut résoudre.

## **II. Objectifs du projet**

L'objectif du projet est de revaloriser la filière café, de développer le commerce du café (y compris les exportations) et, partant, d'améliorer les moyens de subsistance des caféiculteurs de la RCA et de leurs familles. A partir de cet objectif, le projet se fixe les buts suivants :

- a) Accroître le pouvoir de négociation des caféiculteurs
- b) Encourager la valorisation du café
- c) Développer le commerce du café et accroître les recettes que le gouvernement tire du café

## **III. Eléments du projet**

*Elément 1 – Valorisation par le traitement du café par la voie humide et par la voie sèche*

Objectif : Produire du café traité de qualité pouvant bénéficier d'une prime.

Résultat : Vendre uniquement du café traité.

Activités:

- Mettre en place des organisations de caféiculteurs dans les communautés de production de café
- Déclarer ces organisations de caféiculteurs
- Identifier et sélectionner les personnes chargées de la formation des caféiculteurs
- Evaluer les besoins en formation des organisations de caféiculteurs
- Elaborer des modules de formation à l'intention des membres des organisations de caféiculteurs
- Former les caféiculteurs concernés au traitement du café par voie humide
- Former les autres caféiculteurs au traitement du café par voie sèche
- Sélectionner et désigner les zones dans lesquelles le traitement par voie humide et le traitement par voie sèche seront respectivement encouragés
- Identifier les sources d'eau nécessaires au traitement par voie humide
- Identifier des sources d'approvisionnement en dépulpeuses manuelles simples

- Importer des dépulpeuses manuelles qui seront remises aux caféiculteurs
- Conclure un protocole d'accord avec les caféiculteurs au sujet du remboursement des dépulpeuses
- Identifier les sites de construction de dalles cimentées aux endroits prévus de toutes les zones de production de café pour que les caféiculteurs puissent y faire sécher leurs fèves
- Lancer un appel d'offres pour la construction des dalles cimentées
- Remettre les dalles de séchage aux organisations de caféiculteurs selon des conditions convenues
- Recenser les centres de décorticage des zones de production et relier les organisations de caféiculteurs à ces centres
- Faciliter la conclusion d'un protocole d'accord entre les organisations de caféiculteurs et les centres de décorticage, sur la fourniture et le paiement de café traité par la voie humide et par la voie sèche
- Suivre périodiquement les résultats de cet élément
- Coût : 2 000 000 dollars EU

#### *Elément 2 – Promotion de la consommation intérieure de café*

Objectif : Sensibiliser la population locale à la consommation de café transformé localement.

Résultat : La consommation de café local augmente de 75% au moins d'ici la fin du projet.

Activités :

- Identifier les associations de producteurs et autres entrepreneurs privés intéressés par un partenariat dans le projet
- Tenir un séminaire pour expliquer le principe du projet et le rôle de toutes les parties prenantes, et sonder l'intérêt des participants
- Mettre en place des règles régissant les relations entre les organisations de producteurs, les entrepreneurs privés et les autres parties intéressées par le programme
- Mettre en place et signer un protocole d'accord
- Identifier les institutions financières intéressées et définir leur rôle et leurs responsabilités
- Définir le rôle du Conseil du café et du gouvernement dans le programme, en accord avec les intéressés
- Identifier les sources d'approvisionnement d'outils et de matériel
- Importer le matériel qui sera remis aux intéressés et arrêter les conditions de remboursement avec les transformateurs bénéficiaires et les institutions financières participantes
- Etudier les synergies et nouer des liens entre les transformateurs participants et les points de vente au détail

- Engager les services de publicitaires pour élaborer le matériel publicitaire et promotionnel destiné à la promotion de la consommation de café
- Coût : 2 000 000 dollars EU

*Elément 3 – Promotion/amélioration de la qualité du café*

Objectif : Faire reconnaître sur le plan international que le café de la RCA est un café supérieur

Résultat : Seul du café répondant aux normes internationales de qualité est exporté

Activités :

- Evaluer les capacités du laboratoire du Conseil du café à certifier la qualité
- Procéder à une évaluation des besoins du laboratoire
- Définir le matériel et les outils à fournir pour renforcer les capacités du laboratoire
- Identifier les sources d'approvisionnement du matériel et des outils
- Lancer un appel d'offres pour le matériel
- Former le personnel du laboratoire à la manipulation et à l'utilisation du matériel
- Analyser et certifier en continu le café destiné à l'exportation
- Coût : 1 000 000 dollars EU

*Elément 4 – Coordination du projet*

Objectif : Assurer le suivi et l'évaluation extérieurs de la mise en œuvre du projet

Résultat : Les objectifs du projet sont atteints dans les délais fixés et en toute transparence.

Activités :

- Créer un comité directeur chargé de superviser la mise en œuvre du projet.
- Organiser des réunions trimestrielles sur le projet et y assister
- Effectuer des inspections des sites du projet
- Soumettre des rapports trimestriels, y compris des rapports financiers
- Nommer le commissaire aux comptes
- Vérifier annuellement les comptes du projet pour soumission à l'OIC et au FCPB
- Effectuer des évaluations intermédiaires et finales du projet
- Fournir un appui à la mise en œuvre du projet
- Acheter les véhicules, le matériel, et les ordinateurs, etc., nécessaires à la mise en œuvre du projet
- Coût : 500 000 dollars EU

#### **IV. Dispositions concernant la mise en œuvre et la gestion**

Un Comité directeur national (CDN) sera créé pour superviser la mise en œuvre du projet au niveau national. Il est proposé de mettre en place une petite unité (unité de mise en œuvre du projet) au sein du Conseil du café, et que le Conseil nomme un coordinateur de projet qui dirigera l'unité.

##### *Institutions participantes*

Les principales parties prenantes à ce projet seraient l'OIAC, l'OIC, le FCPB, le Gouvernement centrafricain, le Conseil du café de la RCA et les associations de producteurs de café.