

CCI : Votre partenaire pour le développement du commerce

Le Centre du commerce international (CCI) est l'agence de coopération technique de la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) chargée des aspects opérationnels du développement des échanges axés sur l'entreprise.

Le CCI aide les économies en développement et en transition, en particulier leurs secteurs commerciaux, à exploiter au maximum leur potentiel de développement des exportations et à améliorer leurs opérations d'importation.

Les six services essentiels du CCI sont les suivants :

- ▶ Développement des produits et des marchés
- ▶ Développement de services d'appui au commerce
- ▶ Information commerciale
- ▶ Mise en valeur des ressources humaines
- ▶ Gestion des achats et approvisionnements internationaux
- ▶ Évaluation des besoins et conception de programmes



Centre du commerce international
C N U C E D / O M C

Pour plus d'information :

Siège : CCI, 54-56, rue de Montbrillant, 1202 Genève, Suisse.

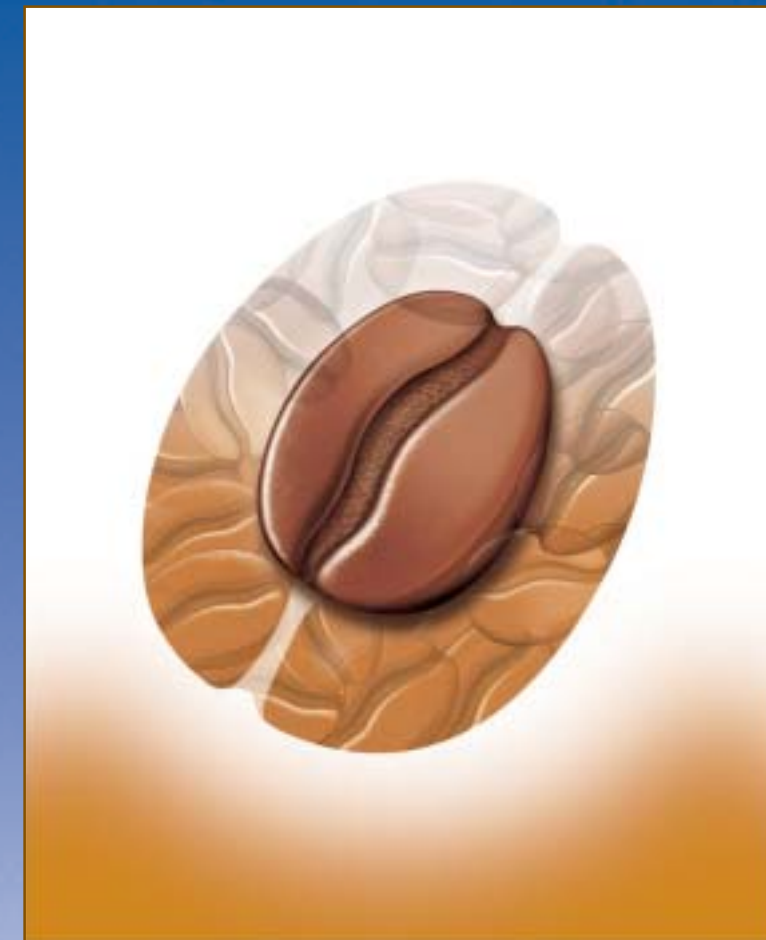
Adresse postale : CCI, Palais des Nations, 1211 Genève 10, Suisse.

Téléphone : +41 22 730 0111 *Fax* : +41 22 733 4439 *E-mail* : itcreg@intracen.org *Internet* : <http://www.intracen.org>



Café

Guide de l'exportateur



Annexe III Production (en milliers d)

	1986/87	1991/92	2000
	1990/91	1995/96	
TOTAL	95 596		
Groupe Arabica			
Amérique du Sud			

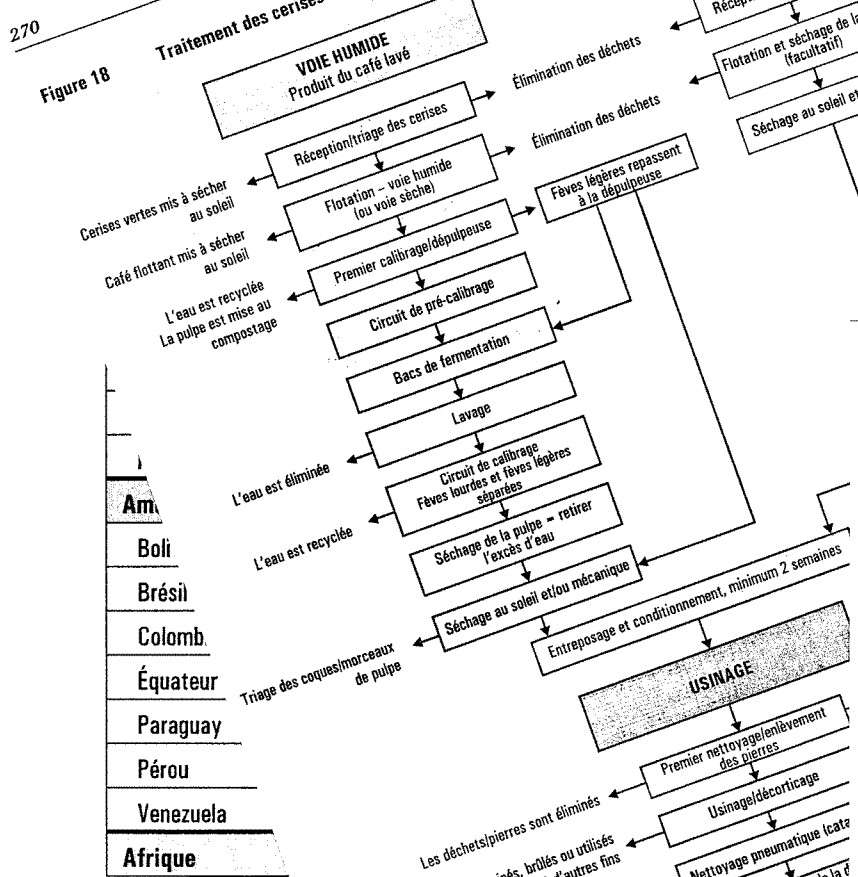
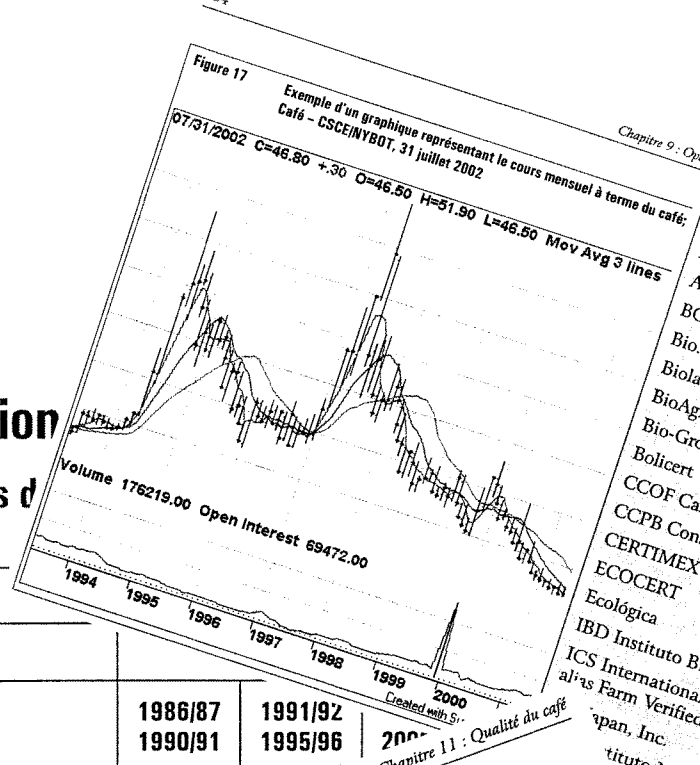


Tableau 19 Prix minimums garantis du café Fairtrade, en cents la livre

Type de café	Ordinaire		Biologique certifié	
	Amérique centrale, Mexique, Afrique, Asie	Amérique du Sud, région des Caraïbes	Amérique centrale, Mexique, Afrique, Asie	Amérique du Sud, région des Caraïbes
Arabica lavé	126	124	141	139
Arabica non lavé	120	120	135	135
Robusta lavé	110	110	125	125
Robusta non lavé	106	106	121	121

Quelques uns des principaux certificateurs dans le secteur du café

Entreprise	Pays	Site Web
ACT Organic Agriculture Certification Thailand	Thaïlande	
AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica	Italie	www.aiab.it
AIMCOPOP	Costa Rica	
Argencert	Argentine	www.argencert.com.ar
BCS Öko-Garantie GmbH	Allemagne	www.bcs-eko.de
Bio.inspecta	Suisse	www.bio-inspecta.ch
Biolatina	Pérou	www.biolatina.org
BioAgriCert	Italie	www.bioagricert.org
Bio-Gro New Zealand	Nouvelle-Zélande	www.biogro.co.nz
Bolicert	Bolivie	
CCOF California Certified Organic Farmers	États-Unis	www.ccof.org
CCPB Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici	Italie	www.ccpb.it
CERTIMEX	Mexique	
ECOCERT	France	www.ecocert.com
Ecologica	Brésil	
IBD Instituto Biodinámico	Brésil	
ICS International Certification Services, Inc.	États-Unis	
al'as Farm Verified Organic (FVO)	États-Unis	
Japan, Inc.	Japon	
tituto Mediterraneo di Certificazione	Italie	
it für Marktökologie	Allemagne	
für Marktökologie GmbH	Allemagne	

CAFÉ Sites Web utiles

Ces adresses de sites Web ne sont qu'un petit échantillon parmi les nombreux sites Internet qui ne cessent d'être créés et qui contiennent des informations utiles sur le café. Le fait qu'un nom figure sur la liste ne signifie pas qu'il a l'appui du CCI.

Associations et organisations

- International Coffee Organization (ICO)
- National Coffee Association (NCA)
- Green Coffee Association (GCA)
- Association of America (SCAA)

qui lui permet de prévoir l'avenir et de prendre de la livraison et l'expédition. Les producteurs et combiner les contrats PTBF et à prix ferme pour en s'assurant de pouvoir commercialiser to calendrier de récolte ou d'arrivée.

Principaux modes de vente PTBF

- PTBF Seller's call - contrats à prix à fixer**
- Ils ont généralement pour objectif premier jour d'avis pour le contrat
 - Ils permettent au vendeur de den du cours à terme en vigueur à c compte pour opérations à term

PTBF Buyer's call - contrats à pri

- Permet parfois à l'acheteu marchandise, mais habitu question.
- Permet à l'acheteur de cours à terme en vigu compte pour opératic

Ceci signifie que l'opér physique mais que l'o pas encore été fixé. Il comment les prix so

Moyens de fixer les r

Ordre de fixati simplement qu contrat à terr contrat à ter de l'effecti' avait dem

Contre r des cor march mais diffi cor ne

Le café vert est calibré et classifié pour l'exportation dans le but ultime de produire la meilleure qualité à obtenir ainsi le prix le plus élevé possible. Cependant, il n'existe pas de système de calibrage et de class. universel - chaque pays producteur a le sien qu'il peut aussi utiliser pour fixer des normes (minim l'exportation.

Calibrage et classification

- Le calibrage et la classification reposent généralement sur des critères tels que :
- Altitude et/ou région
 - Variété botanique
 - Préparation (voie humide ou sèche = lavé ou naturel)
 - Dimension de la fève (dimension du crible ou "screen")
 - Nombre de défauts (imperfections)
 - Aspect à la torréfaction et qualité à la tasse (saveur, caractéristiques, liqueur...)
 - Densité des fèves

La plupart des systèmes de calibrage et de classification établissent des critères (souvent très détaillés), tels que concernant les défauts acceptables, qui ne sont pas énumérés ici. L'Encyclopédie des origines du café à l'adresse www.supremo.be est un exemple de site Web qui contient des informations sur la classification à l'exportation des cafés de la plupart des origines. Le site www.coffeeresearch.org contient aussi la terminologie de la taille et des défauts utilisée à des fins de classification.

La terminologie de la classification très variée utilisée dans le commerce du café est illustrée au travers de quelques exemples donnés ci-dessous. Il convient de noter que les descriptions du type "préparation à l'européenne" diffèrent d'un pays à l'autre. Les exemples concernant principalement le commerce des cafés les plus courants et ne reflètent pas les descriptions souvent plus détaillées utilisées pour les créneaux de marchés.

- Brésil**
- Santos NY 2/3
 - Crible 17/18, torréfaction fine ("fine roast"), rigoureusement doux ("strictly soft"), qualité fine à la tasse ("fine cup").
 - Santos NY 3/4
 - Crible 14/16, bonne torréfaction ("good roast"), rigoureusement doux ("strictly soft"), qualité à la tasse (souvent définie par les termes "préparation à la suédoise").
- Colombie**
- Colombia Supremo screen 17/18
 - Grand cru d'Arabica lavé, crible 17 avec max. 5% en dessous. Souvent spécifié avec davantage de détails.
- Côte d'Ivoire**
- Côte d'Ivoire Robusta Grade 2
 - Grade 2; échelle allant de 0 (meilleur) à 4 en fonction de la dimension du crible et des défauts.
- El Salvador**
- El Salvador SHG EP max. 3/5 defects
 - Strictement cultivé en altitude ("high grown") entre 900 et 1 200 m et Central comprend aussi du café cultivé en altitude ("high grown") entre 900 et 1 200 m et Central Standard entre 500 et 900 m). La préparation à l'européenne (EP) autorise au maximum 3-5 défauts pour 1 000 fèves selon certains exportateurs, d'autres parlent de défauts pour 300 g.
- Éthiopie**
- Ethiopia Jimma 5
 - Arabica de la région de r
 - une échelle de r
 - qualité de r
- Guatemala**
- Guatemala

Café - Guide de l'exportateur: Table des matières

Remerciements	iii
Note	xvii
Introduction	1
Chapitre 1 Vue d'ensemble du commerce mondial du café	3
Chapitre 2 Le marché des cafés les plus courants	28
Chapitre 3 Créneaux de marché, environnement et aspects sociaux	67
Chapitre 4 Contrats - conclusion et exécution	
Chapitre 5 Logistique et assurance	
Chapitre 6 Commerce électronique et gestion de la chaîne d'approvisionnement	
Chapitre 7 Règlement des différends - arbitrage	
Chapitre 8 Marchés à terme	
Chapitre 9 Opérations de couverture et autres	
Chapitre 10 Le risque et le lien avec le crédit commercial	
Chapitre 11 Qualité du café	
Chapitre 12 Systèmes de commercialisation et profils par pays	
Appendice Sites Web utiles	

10
14
1207
30

1383
1n

Conversions

Dans le présent Guide toutes les données relatives à des quantités représentent des sacs de 60 kg nets (132,276 livres) de café vert ou son équivalent, en d'autres termes GBE : équivalent.

Par café vert l'on entend tout café en grain avant torréfaction.

Pour convertir différents types de café en GBE :

- Cerises séchées en café vert : multiplier le poids net de la cerise par 0,5;
- Café-parche en café vert* : multiplier le poids net de la parche par 0,8;
- Café torréfié en café vert* : multiplier le poids net du café torréfié par 1,19;
- Café soluble en café vert* : multiplier le poids net du café soluble par 2,6;
- Autre possibilité, à des fins statistiques : multiplier le poids net des solides de café séché contenus dans le café liquide 60 kg de café vert représentent : 120 kg de cerises séchées, 75 kg de café-parche, 50,4 kg de café torréfié

* également pour la café décaféiné.