

EPIGRAPHIE

Les gens simples apprendront à bien juger, les jeunes s'instruiront, leur esprit s'ouvrira.

PROVERBES 1 : 4

DEDICACE

A

Mon cher papa Omer MUBIALA MIKUMA, pour tant d'effort et
sacrifices consentis dans son devoir de père ;

Ma tendre maman Vitalie LUBUMA AYISWA, pour l'amour
maternel qu'elle nous porte.

JOEL MUBIALA LUBUMA

REMERCIEMENTS

Nos remerciements s'adressent :

- Au professeur Jean-Louis MUKENDI NGINDU qui a daigné diriger cette œuvre, en bon père de famille, et envers qui nous sommes infiniment reconnaissants ;
- A Madame LUBUMA MUBIALA Vitalie, pour ses remarques et suggestions qui nous été d'un atout majeur ;
- A tout le corps professoral de l'Université Catholique du Congo pour la formation qu'ils nous ont donnée ;
- A mes frères : Gerry et Cédric MUBIALA ;
- A mes sœurs : Laetitia et Erika MUBIALA ;
- A mes cousins et cousines : Edwige LUBUMA, Marina LUBUMA, KEVIN NGWOLO, ANDY MPINGA, Ribana MUBIALA, Famille BOKONDI.
- A mes amis et collègues : Emilia BINDU, Jonathan EKOFO, Victor MOMA, Pathy NGUNGU, Moïse YUMA, Prescilla BOKELE, Grace MUNIANA, Naomie MOBOLAMA, Henock Mwanda, Nathan KAKWATA, Grace PINGANAY, Naomie MBOKO, Belice LEWO et à toi Deborah Ingrid KAYEMBE.

JOEL MUBIALA LUBUMA

INTRODUCTION

1. PROBLEMATIQUE

Dès nos jours la condition de nombreux pays du sud paraît angoissante à cause de la misère, la pauvreté et la faim qui y règnent; plusieurs analystes scientifiques, économistes pensent que l'agriculture seraient le point de départ idéal pour sortir les pays des voies traditionnelles qui mènent au développement mais beaucoup se résignent. Ainsi l'agriculture a toujours été considérée comme le moteur qui mène au développement de la société.

Dans les années 90 avant la chute du régime de la deuxième République, l'agriculture représentait au Zaïre (actuel République Démocratique du Congo en sigle RDC) 45% du produit intérieur brut et occupait 45% des personnes actives au pays. A cette période, l'or vert représentait en valeur, le troisième produit d'exportation après le cuivre et le cobalt et drainait plus ou moins 10% des recettes d'exportation en devises.

Suite à la négligence du secteur agricole entre 2000 et 2010. La production du café congolais a connu une chute vertigineuse ayant des répercussions aiguës dans l'économie en accroissant la pauvreté chaque année.

Notre étude a pour but de donner une image actualisée de la situation du marché congolais du café, afin d'analyser la production et proposer des stratégies d'intervention adaptée à la situation de ce secteur. En des termes plus claires; il est question d'analyser comment le café, par son importance au point de vue de recettes d'exportation en devises étrangères, peut être considéré comme l'un des axes de développement économique en RDC.

1. HYPOTHESES DU SUJET

Notre préoccupation pour cette étude tournera autour des questions ci-après :

- La production du café a-t-elle un impact sur le développement économique de la RDC ?
Que faire pour la relance de cette production ?
- Nous pensons que le marché congolais du café devra renaître des cendres afin de relever le secteur agricole
- La relance de l'économie de la RDC, par le café comme axe de développement en permettant de réduire la pauvreté, la faim, la misère tout en créant des emplois et en accroissant les revenus.

3. INTERET ET CHOIX DU SUJET

Le choix de ce sujet s'explique par le fait que le café est un symbole phare pour notre économie digne d'une valeur sûre qu'on peut cultiver dans l'ensemble du territoire congolais afin de redynamiser l'économie car l'accroissement de sa production est un atout majeur pour le développement intégrale de la RDC.

4. DELIMITATION SPATIO-TEMPORELLE DU SUJET

Sachant que tout travail scientifique doit pouvoir se définir par rapport au temps et à l'espace, nous avons délimité nos investigations au cas du café en deux périodes allant de 1990-1995 et 2009-2015.

5. METHODOLOGIE DE L'ETUDE

Toute investigation scientifique nécessite l'usage d'une démarche qui oriente les analyses, pour atteindre les objectifs visés, en fonction de la nature du problème. Pour l'élaboration de ce travail, deux méthodes nous ont aidé à traiter notre sujet, à savoir : méthode comparative et analytique.

La méthode comparative, nous a permis de suivre l'évolution de la production du café sur le plan national et international, pour arriver à une conclusion; par contre la méthode analytique nous a facilité de comprendre et de déterminer le sens de la gestion du secteur caféier et ses conséquences éventuelles sur la vie socio-économique.

Pour récolter les données nécessaires à l'élaboration de ce travail, nous avons fait recours à la technique documentaire et celle de l'interview; la technique documentaire nous a permis d'obtenir des connaissances théoriques à l'issue de la lecture des ouvrages et différents autres document liés à notre sujet alors que la technique d'interview nous a aidés à récolter les données sur terrain.

6. CANEVAS DU TRAVAIL

Ce travail comprend trois chapitres dont le premier est centré sur la situation du marché mondial du café.

Le deuxième est axé sur le marché du café en RDC et son importance économique dans les recettes d'exportation de produits agricoles et miniers.

Dans le dernier chapitre, nous avons tenté d'analyser la stratégie à adopter en vue de la relance de l'économie caféière et de l'agriculture après la fin d'une époque dominée par les matières premières, telles que : cuivre, diamant, cobalt.

7. DIFFICULTES RENCONTREES

Tout en tenant à remercier, tant morales que physique, pour leur contribution dans l'élaboration de notre étude, il sied de signaler que nous avons été confrontés à plusieurs difficultés notamment :

- Primo, nous avons connu des difficultés de transport pour rejoindre nos lieux de recherche respectifs,
- Secundo, la récolte des données statistique a été difficile suite à la mauvaise conservation des archives détenues par certaines

entreprises publique telles que l'Office National du Café « O.N.C »
(autrefois appelé
Office Zaïrois du Café « OZACAF »),

- Tertio, nous n'avions pas eu accès facile aux données dont nous avons besoin pour mener à bien le travail mais à la Banque Centrale du Congo, entreprise phare d'Etat pendant des années, a mis à notre disposition quelques rapport annuels.

Enfin, malgré toutes ces difficultés, nous avons pu arriver au terme de notre travail.

CHAPITRE PREMIER : LA SITUATION MONDIALE DU CAFE

1.1. Origines et espèces du café

1.1.1. Origines

L'origine du café est fort obscure. ¹ Un médecin arabe, Rhazes, aurait mentionné cette denrée vers l'an 900 avant J.C selon une autre version, les premiers plants auraient été découverts vers 575 avant J.C en Ethiopie dans la région du Kaffa. ² Mais la légende la plus répandue veut qu'un berger d'Abyssinie (actuelle Ethiopie), ait remarqué l'effet tonifiant de cet arbuste sur les chèvres qui en avaient consommé. Sa culture s'est premièrement répandue dans l'Arabie Saoudite, où sa popularité a certainement profité de la prohibition de l'alcool par l'islam.

Les effets du café étaient tels qu'il fut interdit à l'appel d'imans orthodoxes et conservateurs à la Mecque; mais la popularité du produit auprès des intellectuels, poussa les autorités à annuler le décret. Le café arrive en Europe aux alentours des années 1600 par les marchands vénitiens. On conseille alors au Pape Clément VIII d'interdire le café car il représente une menace d'infertilité. Mais après l'avoir goutté, ce dernier baptise au contraire la nouvelle boisson, déclarant que laisser aux seuls infidèles le plaisir de cette boisson, serait dommage. Le café est vite privé des moines pour la même raison qu'il est des imans. Il permet de veiller longtemps et de garder l'esprit clair.

Ainsi, la boisson devient populaire dans le continent européens et les colons européens introduisent la culture dans de nombreux pays tropicaux comme une culture d'exportation pour satisfaire la demande Européenne dont la première plantation fut au Brésil date de 1727 et son industrie dépend de la pratique de l'esclavage, les principales grandes régions productrices mondiales de café sont : Le Brésil, La Colombie, Le Vietnam, L'Indonésie, Le Kenya, L'Ouganda, La cote d'ivoire, Le mot café désigne les graines du caféier, un arbuste du genre « COFFEA » et une boisson généralement chaude, contenant une substance stimulante, obtenue à partir d'une infusion de graines de

¹ Charles Rufenacht, le café et les principaux marchés de matières premières, Le Havre, Ed. S.C.I, P.97

² <http://fr.wikipedia.org/wiki/café%c3%A9c> consulté le 25/02/2016

caféier torréfiées et moulues. La culture du café est très développée dans de nombreux pays tropicaux et le café est dans le top dix des marchandises les plus échangées au monde en ayant pour tête le pétrole. On estime à 125 millions le nombre de personnes vivant de la production du café, incluant 25 millions de petits producteurs, 400 milliards de tasse de café sont bues par an, soit environ 12000 tonnes par seconde. Les enjeux économiques et sociaux sont extrêmement importants.

1.1.2 Espèces³

Il existe plus d'une centaine d'espèces de caféier sauvage, mais deux d'origine africaine sont principalement cultivées. Ce sont l'arabica et le robusta, qui fournissent les neuf dixième de la production mondiale.⁴

Le « COFFEA ARABICA » originaire d'Ethiopie, est surtout en Amérique latine produit un café fin et nécessite un climat plus frais que coffea robusta, qui donne une boisson riche en caféine. La culture de l'arabica est plus délicate et moins productive étant plutôt réservé à des terres de montagne, alors que celle du robusta s'accommode à des terrains de plaines avec de rendement élevé. L'unité de mesure est le sac pesant soixante kilogramme (1 sac de café= 60Kg). Le Brésil est considéré comme un acteur de poids dans la loi de l'offre et de la demande du café. En effet, il est le plus gros pays producteur du café et premier exportateur et en cette qualité, il influence directement l'offre de café au niveau mondial, et par conséquent le prix c'est la raison pour laquelle, un incident climatique dans ce pays a des répercussions directes sur l'état du marché mondial du café.

Le gel ou les rumeurs de gel au Brésil ne sont pas une légende. Ainsi, au cours des années 90, les prix du café ont enregistré de nouveaux records, avoisinant les 200 dollars américain, ces périodes de flambée des prix ont pour effet de relancer la production de café si bien que l'augmentation de l'offre entraîne les prix du café a la baisse. C'est comme si le marché était naturellement fluctuant.

³ Microsoft Encarta 2009 consulté le 25/02/2016

⁴ CNUCED, Atlas des produits agricoles, 2005, P12

1.1.3 Culture et préparation⁵

Bien que l'image des plantations de café soit souvent associée à celle d'immenses domaines tels que l'on peut en rencontrer dans divers pays, comme au Brésil, la production mondiale du café provient, pour environ 70%, d'exploitations principalement familiales de superficies inférieure à 10 hectares, le plus souvent en dessous de 5 hectares.

Les terres que cultivent ces petits producteurs sont souvent accrochées aux flancs de montagnes, parfois jusqu'à 2000 mètre d'altitude : ce sont des parcelles morcelées, sur lesquelles le café est associé à des cultures vivrière telle que les maïs, le manioc ou la banane plantain. Cette culture traditionnelle est généralement respectueuse de l'environnement, en particulier parce que ce mode de culture nécessite peu de pesticides et d'engrais chimique.

Qu'il s'agisse des petits exploitants ou ouvriers agricoles, la culture du café fait vivre un très grand nombre de personnes, car la cueillette, très rarement mécanisée, requiert un temps de main-d'œuvre important qui forme l'essentiel du coût de production. Ainsi, pour le seul Brésil, on estime 230 000 à 300 000 le nombre de fermiers vivant du café et à 3 millions le nombre de personnes employées. Un jeune caféier est productif 3 à 4 ans après plantation. Ensuite l'arbuste peut vivre pendant de nombreuses décennies. La cime est rabattue pour éviter un trop grand développement en hauteur.⁶

Les plantations peuvent être faites à plein découvert, ce qui facilite l'organisation des opérations culturales et augmente la production fruitière, mais diminue la longévité et la résistance aux maladies des caféiers. Les plantations peuvent aussi être faites à mi-ombre (on parle de café d'ombre), ce qui correspond mieux à l'autécologie de l'espèce, mais réduit la productivité et complique la gestion. De nombreuses variations existent sur les modes de cultures d'ombre, depuis la plantation directement en forêt jusqu'à des savantes combinaisons d'arbres d'abri taillés en fonction du stade de fructification des caféiers ou jusqu'à des systèmes de polyculture. Les plantations

⁵ <http://fr.wikipedia.org/wiki/caf%C3%A9> consulté le 29/02/2016

⁶ Idem

d'ombre induisent généralement une meilleure biodiversité, ce pendant très variable en qualité selon les systèmes employés et par rapport à l'état initial naturel.

1.1.3.1 Récolte et préparation des grains

Lorsque les fruits parviennent à maturité, 6 à 8 mois après la floraison pour l'arabica, 9 à 11 mois pour le robusta, la récolte du café peut commencer. Deux méthodes sont employées : la cueillette ou l'égrappage.

- La cueillette consiste à cueillir manuellement uniquement les cerises mûres à point. C'est la technique la plus coûteuse qui oblige à repasser plusieurs jours de suite sur le même arbuste mais qui procure les meilleures qualités de café.
- L'égrappage consiste au contraire à racler la branche de toutes ses cerises, le procédé pouvant éventuellement être mécanisé. On récolte par cette technique expéditive un mélange hétérogène de cerises plus ou moins mûres à l'origine de cafés plus amers (à cause des fruits encore verts).

Un mode de récolte très particulier permet la production, à faible tonnage, du café crotte, appelé aussi Kopi Luwak, au Vietnam, en Indonésie et aux Philippines, qui est extrait des excréments d'une civette locale. De même, le café éléphant est produit en Thaïlande par extraction des excréments d'éléphant, son prix atteignant 1000 euros le kilo.

1.1.3.1.2. Séchage ou Lavage

Le fruit du café est un type de drupe, c'est-à-dire que les fèves sont recouvertes de la chair d'un fruit. Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe charnure par séchage ou par lavage.

Le séchage se pratique sur des aires de séchage, où les cerises de café sont étalées et régulièrement ratissées. En quelques jours, la partie charnure se déshydrate et se désagrège en partie.

Le lavage ne peut concerner que des fruits bien mûrs récoltés par la cueillette. Le processus consiste, après avoir rompu la peau de la cerise, à faire tremper les fruits dans l'eau assez longtemps pour qu'une fermentation assure la dégradation de la partie charnure. On obtient des cafés lavés, décrits comme « propres et brillantes », généralement moins amers et de meilleure teneur en bouche. La technique, souvent mécanisée, nécessite de disposer de cuves et d'un approvisionnement en eau suffisant.

A l'issue du séchage ou lavage, le grain de café se trouve encore enfermé dans le noyau du fruit (l'endocarpe) : c'est le café coque (après séchage) ou le café porche (après lavage). Il faut le tirs afin d'éliminer toute fève pourrie, décolorée, ou endommagée. Le tirage peut être mécanisé, dans les installations industrielles, à l'aide de cameras à capteur de photo scope, mais cette opération se fait encore souvent manuellement, dans les pays en développement.

Le café peut être conservé, protégé par sa coque pendant un certain temps. Certaines récoltes sont mêmes ainsi vieilles pour améliorer la saveur du café.

La dernière opération de préparation, permettant d'obtenir le café vert, consiste donc à décortiquer mécaniquement les grains. Elle débarrasse également le grain de sa peau fine argentée. Les coques sont généralement récupérées et valorisables comme combustible. Ce sont les grains séchés ou lavés, puis décortiqués sur les marchés internationaux.

1.1.3.1.3. Décaféination

Le goût du café sans l'excitation : c'est pour satisfaire à une telle demande que l'on a développé les processus de décaféination. Cette diminution de la teneur en caféine se fait aux dépens des qualités gustatives. De plus la décaféination n'est que rarement totale. Dans la plupart des cas, 5 à 10 tasses de café décaféiné par jour procurent une dose de caféine équivalente à celle de 2 tasses de café caféiné, selon une étude au nord de l'Amérique. Cette étude a testé neuf marque de café décaféiné par chromatographie en phase gazeuse. Mis à part une

marque, tous contenaient de la caféine en dose très significative de 8,6 mg à 13,9 mg de caféine, pour en moyenne 85 mg dans une dose équivalente de café non décaféine, selon le Dr Mark S. Gold, professeur de psychiatrie à l'université de Floride, pour provoquer une dépendance physique au café chez certains consommateurs de décaféine.

Plusieurs procédés existent. Leur principe général consiste à tremper les grains dans l'eau puis à extraire la caféine du liquide ainsi obtenu par ajout de solvant organique ou par adsorption sur du charbon activé, et enfin à refaire tremper les grains dans le liquide appauvri en caféine afin qu'ils réabsorbent les autres composés toujours présents. Le solvant, principalement l'acétate d'éthyle trouvé dans les fruits, n'est jamais en contact avec les grains uniquement avec l'eau dans laquelle le grain a trempé. Il existe aussi une méthode de décaféination utilisant un jet de dioxyde de carbone sous pression.

1.1.3.1.4 Torréfaction

Arrivés à destination, les grains sont torréfiés (fortement chauffés, on parle aussi de brûlage ou de grillage), ce qui développe leur arôme et leur couleur foncée. Ils sont ensuite moulus.

Avec la torréfaction, les grains doublent de grosseur. Au début de l'application de la chaleur, la couleur des grains verts passe au jaune, puis au brun cannelle. C'est à ce moment que le grain perd son humidité. Lorsque la température à l'extérieur atteint environ 200°C, les huiles sortent des grains. En général, plus il y a d'huile, plus le café a de saveur.

Durant la torréfaction, les grains se fissurent d'une façon semblable à celle du maïs soufflé qui expose sous la chaleur. Il y a deux moments « d'explosion », qui sont utilisés comme indicateur du niveau de torréfaction atteint.

Les grains deviennent plus foncés et libèrent davantage d'huile jusqu'à ce qu'on mette fin à la torréfaction, en les retirant de la source de chaleur.

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, les grains étaient achetés verts et leur torréfaction se faisait à la poêle.

1.1.3.1.5. Mouture

Dernière étape de la préparation, les grains de café torréfiés doivent être moulus. La finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à sa méthode de confection. Plus l'exposition à l'eau brûlante est courte, plus la mouture doit être fine pour libérer rapidement les arômes, alors que si le contact avec l'eau est prolongé, la mouture doit rester plus épaisse pour éviter de produire un café trop imprégné, au goût fort et amer. Cependant, si la mouture est vraiment trop grossière, il ne peut en résulter qu'une boisson insipide et délavée.

Le café moulu s'oxyde et perd assez rapidement ses arômes, car la surface de contact avec l'oxyde de l'air est considérablement augmentée. Afin de déguster pleinement un bon café, il est donc recommandé de moudre les grains au dernier moment. A défaut, la conservation sous vide du café moulu évite une trop grande perte d'arôme.

Autrefois, les grains de café étaient écrasés à la meule de pierre ou au mortier et au pilon. L'intervention et la fabrication du moulin à café, inspirées des moulins à poivre, accompagnent cependant la diffusion du café en Occident : de nombreux modèles professionnels ou domestiques se succèdent. Dès le XVII^{ème} siècle, sous le règne de Louis XIV, on fabrique des moulins à café en fer, mais c'est à partir du XIX^{ème} siècle que les moulins à café pénètrent réellement de nombreux foyers.

1.1.3.1.6. Variétés⁷

Les principales variétés de l'arabica sont le bourbon, le cattura, le maragoype et le munconovo. En Amérique du Sud, les variétés sont subdivisées au Brésil et en légers car les Brésils se décomposent principalement en Santos, Paraná et rio, nom des ports d'où ils sont

⁷ Microsoft Encarta 2009 consulté le 01/01/2016

expédiés. Les légers sont identifiés par le nom du pays ou du district où ils ont poussé, comme medellin (tres réputé), armenia et manizales pour les cafés de Colombie. Les cafés présentent un grand éventail de saveurs, appréciées pour leur diversité par les amateurs, les variétés les plus cotées et les plus rares atteignant des prix très élevés.

1.1.3.2. Consommation

1.1.3.2.1. Préparation de la boisson

S'il existe plusieurs manière de préparer la boisson rapidement, le café instantané est à dissoudre simplement dans une tasse d'eau chaud, ou dans la machine à café, l'amateur de café préférera les méthodes traditionnelles recourant aux grains fraîchement moulus ou commercialisés moulus sous vide (ou le café en dosette, variante récente du café filtre et l'expresso) ainsi que l'usage de la cafetière manuelle ou semi-automatique.

On dénombre cinq modes de préparation du café, chacun conférant à la boisson obtenue des propriétés organoleptique et composition bien distinctes.

1.1.3.2.2. Décoction

On utilise cette méthode dans la préparation du café turc (ou café grec), ou une mouture extra-fine de café mélangée à un peu d'eau et beaucoup de sucre est bouillie dans une cafetière arabe ou tout autre pot allant sur le feu (il s'agit de la méthode la plus ancienne). Cafetière à piston permettant l'infusion du caf

1.1.3.2.3. Infusion

Cette méthode requiert l'usage d'une cafetière à piston. Dans un récipient en verre, un filtre sous la forme d'un piston permet la séparation du marc de la boisson en l'isolant au fond du récipient. C'est ainsi que les professionnels goutent le café à partir d'une mouture grossière dans une usine de torréfaction.

1.1.3.2.4. Lixiviation

C'est la méthode que l'on utilise couramment avec les cafetières électriques modernes. Le café filtre est préparé en faisant passer lentement de l'eau bouillante dans un filtre rempli de café moulu, donnant un lixiviat.

1.1.3.2.5. Filtration

C'est la méthode la plus courant aujourd'hui. Le café filtre est préparé en faisant passer lentement de l'eau bouillante dans un filtre rempli de café.

1.1.3.2.6. Percolation

C'est le procédé utilisé par les cafetières italiennes. Ce type de cafetière est constitué de deux compartiment (1) & (2) séparés par un poste filtre (5) qui contient une dose de café. En chauffant, l'eau placée dans la cuve en vase clos s'évapore, puis remonte poussée par la vapeur sous pression ; au passage, elle traverse le café et déborde en haut de la cheminée pour remonte finalement dans la verseuse. L'appareil sert à la fois à la préparation et au service.

1.1.3.2.7. Percolation sous hautes pression

La percolation sous haute pression est un procédé qui permet de réaliser un espresso (ou café express). La différence avec la méthode précédent vient de la pression qui est établie au moyen d'un système de pompage : pompe rotative pour les machine professionnelles ou à piston hydraulique ou actionné manuellement avec un levier. La pression optimale sur la mouture est de 15 bars. Elle permet une préparation rapide du café, d'où le nom du breuvage ainsi obtenue.

1.1.3.2.8. Propriétés stimulantes

Le café contient de la caféine, alcaloïde ayant, entre autres, des propriétés stimulantes. Pour cette raison, il est surtout consommé le matin ou pendant les heures de travail et parfois tard dans la nuit, par ceux qui veulent rester veillés et concentrés. Le café décaféiné, ou «déca », dont l'essentiel de la caféine a été retiré, permet de profiter

du goût du café sans la stimulation. Il existe aussi des tisanes dont le goût s'approche du café, mais qui ne contiennent pas de caféine.

1.1.3.2.9. Propriétés gustatives

Comme pour d'autres produits, tels que le vin, l'arôme joue un rôle prépondérant dans le plaisir qu'on éprouve à boire une tasse de café. , soit réentraînement par le pharynx lorsque les composés volatils remontent vers la muqueuse olfactive.

On dénombre au moins 800 composés chimiques dans le café. Leur proportion et leur nature détermine la spécificité du café en question. A titre d'exemple, et pour citer quelques composés majoritaires, on trouve : la vanilline, le gäïacol et le 4-Ethylgäïacol (phénoliques et épicés), le 2,3-butadione (arôme de beurre), le 2 – méthoxy-3-isobutylpyrazine (terreux), le méthional (pomme de terre et sucré) et enfin le 2-furfurylthiol (arôme, simplement, de café). D'autres composés procurent des sensations de noisette, noix, caramel et de façon plus surprenante, de champignon, viande, etc.

La plupart de ces composés se dégradent à l'air et à la lumière, ce qui explique le conseil usuel de conserver le café moulu dans un récipient hermétique sous vide, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Conserver le café sous forme de grains et le moulin au dernier moment minimise la surface de contact avec l'air, et donc la probabilité de dégradation des arômes.

1.1.3.2.10. Propriétés thérapeutiques

Les effets du café sont multiples et incomplètement étudiés suite à une étude menée sur 12 années en Finlande, pays qui détient le record de la consommation de café avec une moyenne de neuf tasses par jour adulte au sein de l'institut national de santé publique de Helsinki sur 14 600 personnes âgées de 35 à 64 ans sans antécédents de maladies cardiovasculaires, vient de livrer d'étonnantes conclusions que les chercheurs ne s'expliquent pas. Globalement la consommation modérée de café (3 à 5 tasses par jour) par un individu semble diminuer le risque de survenue de diabète de type II, de maladies cardiovasculaires, la mortalité globale et la mortalité cardiaque.

Le café apporte aussi des minéraux (potassium), de la vitamine B3. Cependant, il diminue aussi l'absorption de certaines vitamines B et du fer, le café serait bénéfique également contre la maladie d'Alzheimer, le diabète insulino-résistant, le cancer du foie et sans doute certains autres cancers (l'étude se poursuit).

Il ne faut toutefois pas tirer de conclusion hâtive : d'une part, on sait d'après les connaissances scientifiques actuelles que le café agit positivement sur le système cardiovasculaire, mais le mécanisme d'action reste inconnu ; le café possède un effet hypertenseur et est déconseillé aux patients atteints de troubles cardiovasculaires graves ou chroniques. Notons cependant qu'une étude récente suggère un effet antihypertenseur des grains de café vert sur un modèle animal d'hypertension.

Une revue des travaux de 2003 avait conclu qu'aucun effet néfaste n'existait sous 400mg par jour et de 300mg pour les femmes enceintes. Ceci n'a pas été confirmé par une étude plus récente et ayant porté sur 59 123 femmes ayant eu un bébé à la suite d'une grossesse sans complication : la caféine selon cette étude est bien facteur de risque de réduction de taille du bébé même à la dose qu'il n'est pas recommandé de dépasser en Europe du Nord (200mg/j) et plus encore à la dose de 300mg/j que l'OMS considérait comme sans risque. Cette étude, et une autre étude de 2011 ont cependant confirmé l'absence de risque de prématurité à ces doses.

1.1.3.2.11. Le café est-il bon ou mauvaise pour la santé ?

Il est vrai que le café augmente la pression artérielle chez les buveurs occasionnelles mais il a aussi des vertus : il apporte des minéraux (potassium), de la vitamine PP et bien sur de la caféine qui stimule le système nerveux, l'intellect et la gestion. Cependant, il diminue aussi l'absorption de certaines vitamines B et du fer et peut également perturber le sommeil. Les personnes sensibles à la caféine doivent savoir qu'une tasse d'arabica contient deux fois moins de caféine qu'une tasse de robusta.

1.1.3.2.12. Aspects sociaux de la consommation

Un café est aussi le lieu où l'on consomme typiquement du café. Il peut d'autre part signifier un événement culturel ou social, ou simplement un lieu propice au travail personnel, à la détente, à la création ou aux rencontres.

Dans la culture des cafés, on distingue les cafés littéraires et leurs dérivés, les cafés-concerts, les manga-cafés, les coffee-shop, les cybercafés,...etc. De nos jours, au XXIème siècle, dans le milieu du travail, la « pause café » est un moment de discussions informelles entre collègues, culturellement important. Ce moment de détente au sein du travail a été caricaturé par une série humoristique Caméra café

1.1.3.2.13. Autres usages du café

L'extrait de café est employé en confiserie et en pâtisserie pour aromatiser glaces, bonbons, macarons,.....ainsi que pour confectionner le moka traditionnel (un biscuit de Savoie enrobé d'une épaisse couche de crème au beurre, au sucre et au café).

La caféine, qui peut être extraite de café, entre, pour ses propriétés stimulantes, dans la composition de certains sodas, de certaines boissons énergisantes ou de certains médicaments notamment appréciés par quelques étudiants passant des nuits blanches à réviser.

Les grains de café, après torréfaction et infusion, sont distillés afin de produire des crèmes ou la première liqueur de café.

En Ethiopie, les chamans le recommandent à titre médicinal pour traiter les maux de tête, de ventre ou musculaires. L'écorce humidifiée, elle, est appliquée sur les plaies, et la graine bleue doit être croquée en cas d'insomnie.

1.1.3.2.14. Substitut du café

L'utilisation de substituts du café est limitée. Le principal est la chicorée, habituellement utilisée comme agent de coupage. Dans la plupart des pays, l'addition de chicorée ou de toute autre substance doit être clairement mentionnée sur l'étiquette du produit.

1.1.4. Caractéristique du café

Le café, produit intertropicale, intéresse la presque totalité des pays du monde car la boisson a le don de retarder notre sommeil ainsi il se place en deuxième position en terme de production mondiale après le pétrole.

Soit en tant que producteur, soit en tant que consommateurs, et souvent les deux à la fois. Les exportations se font essentiellement sous forme de café vert, qui est négocié sur les marchés spot ou sur les marchés à terme (New York, Londres). La cotation des cafés verts sur le marché international repose sur deux critères : l'un basé sur la qualité du cru, la variété et le mode de préparation ; et l'autre basé sur la qualité intrinsèque du lot.

Depuis plus de trente ans, le marché du café fait l'objet d'accords internationaux qui tentent de concilier les intérêts des acheteurs et des vendeurs, et visent à stabiliser les fluctuations de prix. Le premier accord international du café (O.I.C) qui regroupe aujourd'hui 22 pays exportateurs, représentant 88,90% des importations.

Le dernier accord international sur le café est celui de 1983 qui comprenait des quotas d'exportation pour assurer une stabilité des prix dans une fourchette déterminée (120-140 US cents /1b). La suspension des clauses économiques de cet accord en juillet 1989 a entraîné un effondrement de plus de 40% par rapport aux prix du 1^{ER} semestre 89, et jusqu'au premier semestre 93 les prix ne se sont pas redressés.

1.1.4.1. Production mondiale du café⁸

Echanges commerciaux dans le monde : le café est souvent présenté comme le deuxième bien d'exportation dans le monde après le pétrole, les échanges mondiaux de café représentent entre 10 et 15 milliards de dollars selon les années.

Le café est la première denrée agricole échangée au monde et la deuxième matière la plus commercialisée dans le monde.

⁸ <http://.planetoscope.com/boisson/791-production-mondiale-de-cafe.html>

La production mondiale de café devrait augmenter de 0,5 pour cent par an entre 1998-2000 et 2010, contre 1,9 pour cent pendant les dix années précédentes. Elle devrait atteindre 7,0 millions de tonnes (contre 7,38) (117 millions de sacs contre 123) en 2010, contre 6,7 millions de tonnes (111 millions de sacs) en 1998-2000.

La principale région productrice de café restera l'Amérique latine et les Caraïbes, bien que le taux d'augmentation annuel projeté pour la région devrait tomber de 1,7 pour cent pendant les dix années précédentes à 0,4 pour cent par an pendant la période couverte par les projections. Sa production devrait être de 4,0 millions de tonnes (67 millions de sacs) en 2010, contre 4,2 millions de tonnes (70 millions de sacs) en 1998-2000. La production de café au Brésil en 2010 devrait tomber à 1,3 million de tonnes (22 millions de sacs), contre 2,1 millions de tonnes (35 millions de sacs) en 1998-2000.

Au Brésil, la reprise des prix par rapport au milieu des années 90 a stimulé les plantations et les replantations après une période de déclin pendant laquelle les cultivateurs ont réagi à la baisse des prix en réduisant l'utilisation d'intrants agricoles et en déracinant les plants dans les zones marginales. En Colombie, étant donné la structure par âge des plantations, la production devrait progresser à un taux annuel de 0,7 pour cent jusqu'en 2010 pour atteindre 747 000 tonnes (13 millions de sacs), contre 699 000 tonnes (12 millions de sacs) en 1998-2000. Certaines nouvelles plantations ont été réalisées pendant les années 90 par suite de l'augmentation considérable de la demande de Milds de Colombie, plus prisée que les autres variétés Arabica

Les prix ont atteint leur plus bas niveau en 2002 ; l'offre dépassait la demande de plus de 5 millions de sacs de café vert (équivalent à la consommation annuelle de la France) ! Depuis mi-2006, les cours du café sont repartis à la hausse.

(L'unité de référence pour les appréciations en volume est le sac de 60 kg de café vert et pour les appréciations financières, la « livre » anglaise soit 453g.)

Cultivé en Amérique latine, en Afrique et en Asie, le café est surtout consommé aux Etats-Unis, en Europe et au Japon. Au début des années 1990, ces trois régions drainaient plus de 80 % des importations

Le café est aujourd'hui cultivé dans plus de 50 pays de la ceinture tropicale. 25 millions de personnes vivent directement de la culture, mais on estime que 100 millions de personnes sont impliquées dans la filière agricole.

L'année caféière se déroule d'octobre à septembre. Le café fait ainsi vivre de 20 à 25 millions de familles dans plus de 50 pays en développement et sur plus de 5 millions d'exploitations.

70 % des exploitations font moins de 10 hectares. Le café est un produit agricole soumis à de nombreux aléas : le climat, la productivité par exemple. Aussi, les producteurs de café ont en moyenne besoin de 5 ans pour adapter leurs cultures aux conditions de l'offre et de la demande.⁹Le marché du café est très important. En effet, il représente 4% du commerce mondial des produits agricoles.

⁹ <http://fr.m.wikiversity.org> consulté le 13/03/2016

Principaux producteurs du café vert (milliers de tonnes) dans le tableau ci-dessous :

	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Production				
Brésil	54500	49200	56100	53700
Vietnam	19415	26000	24950	24800
Indonésie	9325	8300	10500	9200
Colombie	8525	7655	9000	9000
Ethiopie	6125	6320	6325	6350
Inde	5035	5230	5250	5200
Honduras	3975	5600	4600	5000
Mexique	4000	4300	4300	3800
Pérou	4100	5200	4300	4100
Guatemala	3960	4410	4210	3885
Autres	21487	21583	21176	21290
TOTAL	140.447	143.798	150.711	146.325

Source : Rapport sur le marché du café, année 2014

Principaux pays importateurs du café vert en milliers de tonnes dans le monde¹⁰ :

États-Unis	1 163 052
Allemagne	858 242
Japon	400 771
Italie	368 318
France	302 454
Espagne	218 322
Belgique	183 368
Royaume-Uni	126 453
Pays-Bas	121 304
Canada	112 608
Algérie	110 586
Pologne	103 514
Suède	87 580
Corée du Sud	79 374
Suisse	68 446
Autriche	63 502
Finlande	60 115
Danemark	57 380
Portugal	42 842
Hongrie	40 058

Source : Données FAOSTAT

¹⁰ Microsoft Encarta 2009 consulté le 10/03/2016

1.1.4.3. Consommation mondiale de café

Qui ne boit pas de café dans ce monde mondialisée ? Etant une denrée fortement consommé dans le monde, et certains pays ont une consommation jusqu'à 10kg de café par habitant. C'est ainsi que la consommation mondiale de café devrait augmenter de 0,4 pour cent par an pour passer de 6,7 millions de tonnes (111 millions de sacs) en 1998-2000 à 6,9 millions de tonnes (117 millions de sacs) en 2010 selon les estimations de la FAO.

Dans les pays en développement, elle devrait passer de 1,7 million de tonnes (29 millions de sacs) en 1998-2000 à 1,9 million de tonnes (32 millions de sacs) en 2010, soit une progression annuelle de 1,3 pour cent, tandis que la part du marché mondial détenue par ces pays devrait atteindre 28 pour cent en 2010, contre 26 pour cent pendant la période de référence. Le taux de croissance plus rapide projeté pour les pays en développement en comparaison des pays développés est imputable principalement à une évaluation des revenus et à un accroissement démographique plus rapides dans ces pays, la consommation accrue continuant d'être concentrée dans les principaux pays producteurs.

Les pays développés, y compris les pays en transition, continueront sans doute de détenir la part prépondérante, bien qu'en léger recul, de la consommation mondiale de café. Pendant la période de référence, leur part de la consommation était de 74 pour cent, soit près de 5 millions de tonnes (83 millions de sacs), contre un chiffre de 72 pour cent prévu pour 2010. La consommation de café dans les pays développés devrait avancer de 0,1 pour cent par an pour se monter à 5,0 millions de tonnes (83 millions de sacs) en 2010.

En Europe, la demande de café augmentera vraisemblablement de 0,4 pour cent par an pour se situer à 3,1 millions de tonnes (51 millions de sacs) en 2010. Les pays de l'Union européenne représenteront sans doute 2,2 millions de tonnes (36 millions de sacs), soit 68 pour cent de la consommation totale en Europe. La demande devrait s'accroître légèrement dans l'UE mais l'augmentation de la consommation dans le reste de l'Europe, à l'exclusion des pays de la CEI (ancienne Union soviétique), devrait se ralentir quelque peu et rester à

peu près inchangée par rapport à la période de référence. En Amérique du Nord, la demande devrait diminuer de 1,0 pour cent par an par suite, principalement, de l'évolution des revenus et de l'accroissement démographique dans la région.

Principaux pays consommateur de café au monde dans le tableau ci-dessous¹¹ :

Place	Pays	Kilogramme par habitant et par an (kg/ hab /an)
1.	La Finlande	12 kg/hab /an
2	La Norvège	9,9kg/hab /an
3	L'Islande	9kg/hab /an
4	Le Danemark	8,7kg/hab/an
5	Le Pays-Bas	8,4kg/hab/an
6	La Suède	8,2kg/hab/an
7	La Suisse	7,9kg/hab/an
8	La Belgique et Le Luxembourg	6,8kg/hab/an
9	Le Canada	6,5kg/hab/an
10	L'Allemagne	6,4kg/hab/an

Commentaire :

Le classement ci-haut se traduit par le fait que le café est la deuxième boisson appréciée après l'eau ainsi l'augmentation de la prise de tasse de café est élevé dans les pays scandinave où le froid bat son plein et l'homme fait de plus en plus recours au café, dans d'autres pays quand on s'embête on boit du café. Alors on en boit beaucoup.

Notons l'absence de certain pays comme les Etats-Unis qui occupe la 27^{ième} place à force de diluer le bon café pour en faire du jus.

¹¹ <http://topito.com/top-pays-consoment-cafe>

1.1.4.5. Cours du café¹²

Le café est la matière première agricole la plus négociée dans le monde ainsi son prix est historique l'un qui varie le plus. Ces changements sont dus aux variations brusques du climat et des maladies qui lui sont infectées.

Le cours du café est fixé dans les bourses de matières premières : la bourse de New York traite essentiellement le café arabica et celle de Londres le robusta. Les actes d'achat et de vente du café reposent sur des contrats à terme.

Le café n'a cependant pas toujours été soumis aux échanges boursiers. En 1962, au sortir de la colonisation, pays producteurs et pays consommateurs signent le premier Accord international sur le café (AIC), qui prévoyait un système de quotas d'exportation et de rétention et imposait une fourchette de prix. Trois générations d'accords se sont succédé jusqu'en 1989, où le manque de consensus entre pays exportateurs et importateurs conduit à l'abandon de l'AIC.

L'OIC ne semble plus envisager de nouveaux mécanismes de substitution au marché, qu'elle estime « trop difficiles à maintenir ». Les pays exportateurs ont cependant créé en 1993 l'Association des pays producteurs de café (ACPC), sur le modèle de l'OPEP, pour tenter de rétablir la politique de restriction des exportations et de faire remonter les cours. L'annonce de son plan de rétention volontaire des exportations a suscité une vive réaction au Nord, notamment de la part des États-Unis, qui ont alors quitté l'OIC. L'ACPC n'a cependant pas réussi à prévenir la crise des années 1990 : l'abstention des producteurs asiatiques, la difficulté de financer la rétention pour des pays traversant une grave crise économique, et l'importance des stocks détenus par les grandes entreprises caféières du Nord ont eu raison de son entreprise.

¹² <http://fr.wikipedia.org/wiki/caf%C3%A9> consulté le 10/03/2016

Malgré l'échec des accords, leurs partisans font remarquer que le café et les produits agricoles en général ne sont pas des marchandises ordinaires car les caractéristiques physiques des cultures pérennes limitent la possibilité pour les producteurs d'ajuster l'offre séance tenante, ce qui s'accorde mal avec une logique de marché. Selon certains économistes, en l'absence de mécanisme régulateur de la production, de l'offre ou des prix mondiaux, le mécanisme du marché et de la concurrence entre producteurs et consommateurs donnerait lieu à un phénomène de « réaction excessive », caractérisé par l'apparition d'un cycle de surproductions et de pénuries.¹³

En mars 2015, le marché du café a chuté pour le cinquième mois consécutif, pendant que les spéculations sur la taille de la récolte brésilienne de 2015/16 continuent de s'accroître. Les exportations en février étaient inférieures à celles de l'année précédente, les expéditions en provenance du Brésil et du Viet Nam ayant chuté et le total des exportations des cinq premiers mois de l'année caféière en baisse de 2,7%. Au cours de l'année caféière 2014/15, la production est estimée à environ 141,9 millions de sacs, tandis qu'une première estimation de la consommation mondiale de café au cours de l'année civile 2014 était de 149,3 millions de sacs, suggérant une résilience de la demande mondiale de café.¹⁴

1.1.5. Le café comme facteur de développement d'une nation cas du BRESIL

Les cours élevés du marché en 1830 incitent les entrepreneurs du Brésil à passer de l'exploitation de l'or à celle du café, jusque-là réservé à la consommation locale. Cette décision s'accompagne d'importants investissements, tels que, par exemple, la création d'un réseau de près de 7000 km de chemins de fer entre 1860 et 1885 pour faire face au besoin sans cesse plus important de main-d'œuvre. Les principales régions concernées par ce développement sont celles de Rio de Janeiro et les provinces du sud du pays aux terres fertiles et au climat propice (Sao Paulo), principales productrices de café.

¹³ Rapport sur le marché du café Mars 2015, P.1-2

¹⁴ <http://fr.wikipedia.org/wiki/caf%C3%A9> consulté le 29/02/2016

Suite à l'abolition de l'esclavage en 1888 (le Brésil est le dernier pays à le faire) et l'année 1928, la force de travail est renforcée par une immigration massive : 3,5 millions de travailleurs affluent du Portugal, de l'Italie, de l'Espagne, d'Allemagne et du Japon principalement. A Sao Paulo seul, le nombre de nouveau immigrant est de 201 000 entre 1884 et 1890 et plus de 733 000 entre 1891 et 1900. Le rendement de la production de café bondit suite à cette vague qui fera de Sao Paulo une ville clé du café avec une production de 1,2 millions de sac soit 25% de la production totale en 1880, en 1888 la production passe à 2,6 millions soit le double, et qui va hausser de 8 millions de sacs soit 60% en 1902. Le café représente alors 63% des exportations du pays. Les grains engagés par ce commerce permettent une croissance économique soutenue au pays.

Le délai de 4 ans entre la plantation d'un caféier et la première récolte amplifie les variations saisonnières dans le prix du café. Le gouvernement se voit donc contraint, en quelque sorte, de soutenir les prix par des subventions en période de forte production. Cette politique de support des prix a comme effet pervers une inflation des plantations à Sao Paulo, qui a entraîné une énorme surproduction au début des années 1930.

CHAPITRE 2 : L'AGRICULTURE DANS L'ENSEMBLE DE L'ECONOMIE CONGOLAISE CAS DE LA PRODUCTION CONGOLAISE

2.0. Aperçu de l'Agriculture Congolaise

La République Démocratique du Congo affiche depuis quelques années des taux de croissance du PIB¹⁵ : 7,2% ; 6,5% et 5,1% respectivement pour les années 2010,2011 et 2012 (BAD, OCDE, PNUD 2015). Cependant, malgré cette croissance économique, la progression du pays vers l'atteinte des objectifs du millénaire pour le développement (OMD) demeure très lente. La majorité de la population du pays (70,5%) est touchée par la pauvreté en 2012 (BAD, OCDE) et plus de 70% des jeunes sont au chômage.

Cette situation semble prouver que la croissance économique que connaît le pays ne contribue pas significativement à la réduction du chômage et encore bien à celle de la pauvreté.

Cela semble également donner raison à ceux qui soulignent que cette croissance est plus liée à l'exploitation des ressources minières dont les investisseurs étrangers tirent d'énormes revenus au détriment de l'économie nationale. Cette dernière demeure caractérisée par une base productive stagnante faute d'investissements dans les autres secteurs de l'économie notamment l'agriculture et le secteur manufacturier. Cette situation préoccupante pose à la fois un problème de pauvreté pour 70 millions d'habitants actuels et de croissance économique à long terme, vu le caractère épuisable des ressources minières.

2.1. Situation du marché congolais du café

Lors de son accession à l'indépendance (1960), ¹⁶le Congo belge était un grand exportateur de produits agricoles, de café en particulier. Depuis, les difficultés qu'a connues le pays, malgré ses immenses richesses naturelles, l'ont rendu importateur de produits

¹⁵ Ngoba William, Analyse de l'impact du PNIA sur la création des chaînes de valeur du secteur agricole en RDC. Mbuji-Mayi, Université de Mbuji-Mayi 2014-2015, P.23

¹⁶ J-ch.Tulet, B.Charlery, Paysannerie du café des hautes terres tropicale Afrique et Amérique Latine. Paris, Ed.Karthala, 1994. P.179-185

vivriers. La caféiculture, introduite par le colonisateur, a survécu ; « or vert » du Zaïre, le café est, en volume, le deuxième produits d'exportation (60000 tonnes en 1988), loin derrière le cuivre.

La caféiculture profite surtout aux commerçants, exportateurs et hommes politique, mais les autorités ont considéré le café essentiellement comme une rente et se sont peu intéressées aux conditions de son développement. La production repose avant tout sur les communautés paysannes, parentes pauvres de la filière. Le paysan-producteur évoque d'ailleurs avec nostalgie l'époque coloniale où il disposait d'un encadrement technique, de produits phyto-sanitaires, des routes, etc.

2.1.1. Le café dans son environnement régional

Le café est le premier produit agricole d'exportation du Zaïre. En 1990, il couvrait 85% des recettes d'exportation des produits agricoles, devançant largement le thé, le coton, le bois, l'huile de palme, le quinquina, etc... Il participe à hauteur de 16% à la valeur de l'ensemble des exportations.

Le café est cultivé dans toutes les régions de la RDC compte tenu des caractéristiques variétales et des paramètres écologiques ainsi l'on retrouve la culture du café arabica particulièrement à l'Est du pays et la culture du café robusta dans les autres régions de la RDC.

Les principales régions congolaises productrices du café sont : Maniema, Katanga, Kasai-Occidental, Kongo-Central, Province Orientale, Equateur, Sud-Kivu, Nord-Kivu, Bandundu. Seules les cinq dernières sont aujourd'hui vraiment actives dans la production.

Tab.1 : Evolution de la production caféière par région de production 1989-1991

(En tonnes)

REGIONS OU PROVINCES	CAMPAGNES	
	1989/1990	1990/1991
KASAI ORIENTAL	4500	3888
KASAI OCCIDENTAL	2500	2916
KONGO-CENTRAL	5500	3886
BANDUNDU	9500	5832
EQUATEUR	24000	26244
PROVINCE ORIENTALE	26000	34020
LES 2 KIVUS	28000	20412

Source : Conjoncture économique

2.1.1.1 Situation interne de l'agriculture congolaise¹⁷

Suite à l'écoulement de la ruine de KAMOTO de la Gécamines à Kolwezi au Katanga, l'agriculture est devenue « un secteur-refuge » et contient principalement six composantes, à savoir :

- Les cultures vivrières ;
- Les cultures industrielles ;
- L'élevage ;
- La sylviculture ;
- La pêche.¹⁸

¹⁷ Ministère des affaires étrangères, du commerce extérieur et de la coopération au développement, vers une nouvelle stratégie de coopération, Zaïre, P.20-29.

¹⁸ <http://congonline.com/agricult.html> consulté le 10 avril 2016

Dans la culture vivrière congolaise, le manioc est le produit le plus cultivé sur l'ensemble du territoire. C'est l'aliment de base le plus répandu et le plus consommé, sous forme de cossettes (de racines bouillies ou grillées), de chikwangué (pain de manioc, très consommé dans le Bas-Congo, l'Equateur et le Bandundu), de fufu, de malemba (en Equateur), de gari et d'attiéké (chez les Ouest-Africains de Kinshasa), de lituma (mélange de banane plantain et de manioc (dans le Haut-Congo) et de feuilles. Kinshasa, la capitale, représente, à elle seule, un grand marché de consommation du manioc.

Parmi les cultures industrielles, le coton occupe une place de choix. Le coton introduit en République démocratique du Congo par les Belges dans les années vingt et cultivé principalement de part et d'autre de l'équateur, n'a jamais été cultivé dans de grandes plantations de type industriel et reste aujourd'hui une culture de petites parcelles exploitées en assolement avec des cultures vivrières (maïs, arachides, manioc...) et encadrées par des sociétés cotonnières. Le nombre de producteurs paysans aurait fortement diminué, passant de 300.000 au début des années quatre-vingt à seulement 35.000 en 1995.

La République démocratique du Congo bénéficie d'une remarquable diversité de climats qui lui offrent des possibilités de cultures très variées. Un important réseau hydrographique lui assure également des ressources halieutiques importantes. En outre, plus de la moitié de la superficie du pays est couvert de forêts qui constituent un potentiel sylvicole élevé produisant du bois de chauffage (braise). Enfin, certaines régions, en particulier celles montagneuses situées au sud-est et à l'est du pays, se prêtent bien à l'élevage, en particulier bovin, à cause de l'altitude et de la présence de savanes mais également pour des raisons socio-ethniques.

Pour autant, ce potentiel est insuffisamment et mal exploité. L'agriculture connaît de sérieuses difficultés.

L'élevage est peu développé en République démocratique du Congo, en partie en raison des conditions naturelles qui ne sont pas favorables à l'élevage du gros bétail, sur une grande partie du territoire.

Le milieu naturel est particulièrement favorable à la pêche, qui peut être pratiquée dans l'immense réseau des cours d'eau, dans les lacs qui couvrent plus de 50.000 km² et sur la côte atlantique. La pêche est très active tout le long du cours moyen du fleuve Congo et dans les lacs Tumba et Maï ndombé. Elle est souvent le fait de populations spécialisées, mais également de populations de l'intérieur qui migrent pour une campagne de plusieurs mois. L'activité de pêche est particulièrement intense dans la région du Pool, au large de Kinshasa, où se sont multipliés les campements provisoires ou permanents (nganda) sur les berges, les îles et les bancs de sable. La pêche maritime est, en revanche, peu développée. Elle est opérée par quelques pêcheurs artisans et une petite flotte de chalutiers.

La consommation de poissons est plus élevée que celle de la viande, notamment à Kinshasa (7kg/par habitant et par an). Si la pêche traditionnelle a été stimulée par le marché urbain, la production nationale reste, cependant très insuffisante (133.000 t.) et ne couvre pas les besoins nationaux. Le pays doit donc recourir aux importations de poisson. Avec la crise, les habitudes de consommation se sont déplacées vers le poisson de mer congelé, moins cher que la viande. Selon les statistiques du port de Matadi, près de 10.000 t. de poisson (en majorité du chinchard) sont importées chaque mois. A ceci s'ajoutent des importations de poisson séché qui rentrent par le sud-est (Lubumbashi) et par l'est (kivu) du pays. L'un des plus gros importateurs de produits alimentaires, en particulier de congelés (viande, poule, abats, tripes, poissons pêchés en Namibie...) est le département Orgacom, du groupe Orgaman (Damseaux), implanté en République démocratique du Congo depuis 1931. La société importe environ 6.000 t. de congelés par mois, pour un chiffre d'affaires mensuel de l'ordre de 5,5 millions % US. Le groupe fait également de l'élevage bovin (12.000 à 15.000 têtes), dans le Bandundu occidental, par le biais de la société Sebo.

2.2. Difficulté du secteur caféier congolais

Bien que la culture du café existe depuis longtemps mais au continent noir, il a fallu attendre la fin de la deuxième guerre mondiale pour que le monde en prenne connaissance.

En effet, le café conserve sa place privilégiée parmi les cultures de vente malgré la baisse de sa production depuis de nombreuses années. Parmi les facteurs négatifs :

- L'écologie ;
- Le repiquage ;
- La présence de la trachéomyose ;
- Le vieillissement de l'outil de production
- L'entretien et méthodes culturales ;
- L'uniformisation des techniques
- Les engrais, herbicides et insectes ;

2.2.1. L'écologie¹⁹ :

Les facteurs climatiques déterminent au départ le milieu où doit être semé ou planté le café, car l'action de la température sur l'arbre est essentielle. Aucune de deux espèces ne résiste longtemps à une température inférieure à 0°C.

L'humidité et l'éclairement exercent une influence marquée sur la végétation du caféier.

2.2.2. Le repiquage :

Les agronomes secondés par les instituts de recherches déterminent les propriétés physiques et chimiques du sol. Ils prélèvent des échantillons, les analysent et indiquent aux paysans les emplacements appropriés.²⁰

¹⁹ Dusabeyesu, La place du café dans l'économie africaine, Presses universitaires du Zaïre, Kinshasa, P.30-32

²⁰Ministère des affaires étrangères, du commerce extérieur et de la coopération au développement, vers une nouvelle stratégie de coopération, Zaïre, P.20-29.

2.2.3. La présence de la Trachéomyose

La Trachéomyose est une maladie qui décime la plante caféière s'est étendue d'abord à l'Est, principalement au Nord Kivu au début des années 1986 et ensuite à l'Ouest du pays, entraînant ainsi une baisse générale du rendement à l'hectare et des surfaces cultivées dans les zones de plantation de robusta. La vétusté de la plupart de caféieraies disséminées à travers le pays s'en est suivie.

2.2.4. Le vieillissement de l'outil de production

Depuis de nombreuses années, le pays n'a plus replanté de nouveaux caféiers mais s'est contenté de remplacer des caféiers morts, sans grands succès d'ailleurs, les vieux caféiers étouffant les jeunes.

Par ailleurs, Selon 37,9% des enquêtes estiment que c'est : « le manque d'appui de l'Etat » qui justifierait la détérioration de la situation dans le secteur alors 36,6% pensent que c'est « le manque de terre » qui serait le facteur explicatif de cette situation. Une bonne proportion des enquêtes (31,1%) pensent que « la guerre » peut aussi être considérée comme un élément comprometteur du secteur.

Suivis d'une chute des cours de café a démotivé le marchand ainsi que le planteur, cela a conduit aux manques de soins de caféieraie, économisant son argent et provoquant l'abandon des plantations et envahie par le chiendent, non toilée, non gourmandée.

2.2.5. L'entretien et méthodes culturales

Les jeunes plants de café demandent des soins d'entretien particuliers jusqu'à l'âge de trois ans environ nécessitant une attention remarquable.

2.2.6. Les engrais, herbicides et insecticides

Ces techniques n'ont cessé d'être employées dans la plupart des plantations de culture commerciale. Donc, aucun soin phytosanitaire n'est utilisé pour la lutte contre les insectes en cas d'infection.

2.2.7. Autres indicateurs négatifs

Les contraintes observées et influençant au niveau des plantations villageoises sont les suivantes :

- a. Le choix des variétés à planter ;
- b. L'établissement anarchique des plantations (densité et répartition des caféiers) ;
- c. Le manque de technicité dans le suivi et la taille des caféiers ;
- d. La quantité de la récolte et du traitement après récolte.

2.3. Analyse de la production caféière congolaise comme axe de développement

En 2014²¹, l'analyse sectorielle de l'activité économique indique que le secteur primaire est demeuré le moteur de la croissance. En effet, la contribution de ce secteur à la croissance a été de 5,5 points dont 4,7 provenant des activités extractives. Par rapport à l'année 2013, la progression de sa valeur ajoutée a été de 13,2 % contre 7,6 % auparavant.

L'activité agricole vivrière a été marquée par un accroissement de 3,9 % de sa valeur ajoutée, soit 0,4 point de moins par rapport à son niveau de 2013. Son indice d'activité a renseigné un accroissement de 6,9 %, en liaison avec la hausse de 21,9 % de la production des fruits, de 10,7 % des oléagineux, de 9,8% des céréales, de 5,9 % des légumes et légumineuses ainsi que de 2,8 % des racines et tubercules.

La valeur ajoutée des activités relatives aux cultures de rente s'est accrue de 10,4 % contre 3,3 % l'année précédente. Ce raffermissement a été corroboré par l'évolution de son indice d'activité qui s'est inscrit dans la même dynamique, avec une progression de 2,5 %. Cette accélération résulte notamment de l'augmentation de la production de 18,0 % du café robusta, de 22,0 % du café arabica, de 26,0 % des grumes et de 32,0 % de l'huile de palme.

²¹ Rapport annuel de BCC, P.35-52 consulté le 01 Mai 2016

Quant aux productions du cacao et du caoutchouc, elles se sont, de nouveau, inscrites en baisse respectivement de 22,0 % et 36,0 %, suite principalement au vieillissement des plantations et à l'absence de recours aux nouvelles techniques de productions.

La valeur globale des exportations des produits agricoles a augmenté de 134,5 %, se situant à 506,6 milliards de CDF, consécutivement à l'accroissement de celles du café et du caoutchouc, respectivement de 384,6 % et 172,7 %. Cette évolution résulte, d'une part, de la hausse des quantités exportées et, d'autre part, de la stabilité des cours sur le marché international.

En effet, d'une année à l'autre, les exportations du café sont passées de 47,0 milliards de CDF à 227,8 milliards. Celles du caoutchouc ont été de 220,4 milliards en 2014 contre 80,8 milliards en 2013.

Tableau I.25 Production agro-industrielle
(En tonnes)

PRODUITS	2009	2010	2011	2012	2013	2014
❖ Café Robusta	31.870	31.840	26.271	26.243	25.535	30.115
Exportation	4.506	3.836	3.165	3161	3490	4115
❖ Café Arabica	5099	6447	5184	5744	5742	7028
Exportation	4564	5771	4640	5141	5140	6291
❖ Cacao	5470	5431	4616	5353	5314	4122
Exportation	527	44	38	585	379	294
❖ Thé	2490	2479	2615	3508	3933	4331
❖ Tabac	3819	3704	3593	3485	3381	3279
BOIS						
❖ Grumes (m ³)	238111	451167	406700	412831	414604	520513
Exportation	107415	203528	183468	186234	187034	234811
OLEAGINEU	25659	7825	10485	8487	11278	15497
X ⁽¹⁾	5908	6621	8872	7181	9543	13113
❖ Huile de	589	583	666	1988	1586	2099
Palme	370	366	418	1249	996	1319
❖ Huile de	8566	8887	9170	9488	9803	10136
Palmistes						
Exportations						
❖ Tourteaux de						
Palmistes						

Sources : Banque Centrale du Congo, ONC, Ministère de l'Agriculture, OCC et Fonds de Reconstruction du Capital Forestier.

(1) Production exportée.

La production de l'Office national du café est passée de 120 000 à 8 000 tonnes en l'espace de 24 ans,²² a déclaré jeudi 1er octobre le directeur général de cette institution publique, Albert Kabongo, à l'occasion de la Journée internationale du café.

Albert Kabongo veut relancer la production du café. Il a fait savoir qu'il voulait que la RDC retrouve sa capacité de production d'il y a 24 ans. « Notre pic était de 120 000 tonnes de café par an, il y a 24 ans. Aujourd'hui nous sommes à 8 000 tonnes. Nous avons plus de 300 exportateurs, aujourd'hui, nous ne comptons qu'environ 28, presque tous situés à l'Est », indique le directeur général de l'office national de café.

Pour retrouver cette production, Albert Kabongo estime qu'il faut notamment venir à bout de la Trachéomyse (une maladie qui sévit dans les plantations de café), des conflits armés ainsi que de la faiblesse des mécanismes de financement agricole.

Pour sa part, Kambale Kisomba, représentant des producteurs et exportateurs de café, estime que la relance du secteur de production nécessite plusieurs éléments.

Selon lui, il est important que l'Institut nationale pour les études de recherche en agriculture (Inera) fournisse de bonnes semences et que l'office national de café encadre correctement les planteurs.

Ces propositions ont été faites à l'occasion de la Journée internationale du café célébrée en RDC sous le thème « la relance de la filière café, source d'une croissance économique durable et de la lutte contre la pauvreté ».

2.4. Importance du café dans l'économie congolaise

Il est important de savoir que le café fait partie des principaux produits du commerce mondiale occupe une place importante à différents niveaux avec des échanges qui s'élèvent à 10 à 15 milliards de dollars par année d'où c'est une culture commerciale par excellence.²³

²² <http://www.radiokapi.net/2015/10/01/actualite/societe/rdc-la-production-du-cafe-est-passee-de-120-000-8-000-tonnes> consulté le 29 avril 2016

²³ Département de l'agricul. Et du develop. Rural et environnement, Production et commercialisation du café au Zaïre, P.14, Kinshasa, Pragma corp, 1990

La production du café en 1990 en RDC occupait une place importante à différents dans l'économie, la production congolaise du café contribué sur le plan mondiale avec ses 1,6 % de la production mondiale soit 84.000 tonnes sur 5,5 millions en café vert. Sur le plan continental avec ses 6% de la production africaine soit 84.000 tonnes sur un total de 1.410.000 tonnes.

Dans les 90, le café a protégé les producteurs contre l'inflation. En effet, ce produit peut être conservé pour une longue période sans subir une détérioration de sa qualité. Les producteurs peuvent ainsi le vendre en petites quantités et progressivement pour satisfaire quelques besoins spécifiques comme le paiement des frais scolaires des enfants et des frais médicaux. Il semblerait même que la possibilité de conserver le café pendant une longue période justifierait l'intérêt grandissant pour cette culture par de petits exploitants dans les années 80 et 90 (ONC, 2010). Par ailleurs, le fait que le café résiste facilement aux maladies pousse la population rurale à le préférer à d'autres produits comme la banane.

Ce qui fait qu'il avait un rôle majeur dans l'économie avant l'indépendance et jusqu'aux années 1998, tant au niveau de rapatriement des devises que dans le domaine de l'emploi en milieu rural.

Les caféïeraies sont dominées par des plantations villageoises qui totalisent près de 80% des surfaces plantées. Les plantations de café jouent un rôle considérable au niveau de l'emploi car le café procure du travail à environ 300000 (travailleurs réguliers et journaliers de plantations et usines) et à quelques 2.000.000 familles de petits planteurs.

La majorité de la production du café en RDC étant villageoise et elle est commercialisé sous forme sèche (café vert). La consommation locale est faible et la majeure partie de la production est exclusivement orienté vers l'exportation.

Pour exporter du café, il faut être agréé par l'office National du café et il existe une centaine d'exportateurs agréés. Ces derniers s'adressent aux acheteurs, établis par région de production et doivent être agréés.

Enfin, dans le Congo profond, la culture du café et celle des autres produits sont d'une importance capitale, car, elles permettent de payer les frais de scolarité, de santé ainsi que de gérer la vie courante.

Imaginons les souffrances dont seraient victimes les planteurs des produits agricoles, lorsque survient une chute de prix des produits coté à la bourse de matières premières, à la bourse de Londres, ou une catastrophe naturelle. Enfin, l'ex Zaïre a bénéficié vers les années de croissance d'une balance commerciale excédentaire en raison du cours élevé du café et des minerais (cuivre, or, cobalt,...).

2.5. Produits agricoles et café comme alternative aux minerais

Comme déjà indiqué dans les pages précédentes, la production de produits d'exportation agricole a fortement baissé au sein de notre nation. Le déclin de la production des produits végétaux classiques sont particulièrement regrettable parce que ce sont ces derniers qui devraient remplacer la perte définitive d'une partie de la production minière.²⁴ Notons que les minerais ne sont pas une ressource renouvelable. A cet égard, dans un cas ou dans un autre, plusieurs conditions comme préalables doivent être remplies.

D'abord, il faut un état qui peut garantir un minimum d'ordre public et de sécurité pour que le commerce puisse reprendre, ensuite il faut un réseau de routes en bon état : un système efficace de commercialisation, permettant l'évaluation de la production de l'intérieur vers les ports d'exportation situés au bord de l'océan atlantique et de l'océan indien, et cela à des coûts compétitifs. Enfin, des agents économiques, conscients de la nécessité d'appliquer au sein du secteur agricole, des nouvelles technologies et de nouveaux modes de gestion.

Aujourd'hui, les ressources du cuivre ont tari ; ce qui est un désavantage pour le pays. D'aucuns pensent que de nouvelles industries d'exportation, situées dans les zones industrielles de la ville de Kinshasa, Kananga et Kisangani (à créer) pourraient être une alternative valable et durable à la perte du cuivre. Selon des géologues de la Société générale des minerais, les réserves des minerais du Katanga pourraient s'épuiser

²⁴ Ministère des affaires étrangères, du commerce extérieur et de la coopération au développement, vers une nouvelle stratégie de coopération, P.41

d'ici deux siècles comme les mines de charbon en Hainaut dans la région de Mons et de Charleroi en Belgique.

Enfin, dans les circonstances normales et actuelles, si on voulait obtenir de la Gécamines une production commercialisée de 1,00 milliard de dollars américains, il faudrait prévoir des investissements de rééquipement d'un montant de cinq fois en milliards, soit cinq milliards de dollars américains. Il faut noter qu'antérieurement l'aide publique extérieur par an se situait au maximum autour de 300 millions de dollars américains.

CHAPITRE 3 : LA RELANCE DE L'ECONOMIE CONGOLAISE PAR LA PRODUCTION DU CAFE

3.0. APERCU

Le potentiel agricole de la RDC est unanimement reconnu comme étant considérable²⁵ : En effet, le pays disposerait d'une superficie cultivable estimée à quelque 80 millions d'hectares dont moins de 10 millions d'hectares seraient exploités. Cette disponibilité foncière et les énormes ressources en eau dont dispose le pays avec le bassin hydrographique du fleuve Congo permettent d'entretenir l'espoir d'une meilleure autosuffisance alimentaire réclamée avec insistance par les Congolais. Il fait aussi de ce pays et depuis toujours une proie particulièrement convoitée pour l'accaparement des terres, et ce d'autant que le sous-sol de la RDC renferme d'importantes ressources minières.

Mais le secteur agricole souffre aussi de la faible productivité. Le niveau de productivité agricole en RDC est l'un des plus faibles du continent africain et diminue au fil du temps. Elle était de 773kg par hectare en 2010 contre 802kg en 1997. Bien plus, comme déjà souligné plus haut, le potentiel agricole du pays n'est pas pleinement utilisé ; seulement 10% de 80 millions d'hectares des terres arables sont aujourd'hui exploitées.

En résumé, les zones rurales congolaises sont caractérisées non seulement par la faiblesse de la production agricole mais aussi par la rareté des emplois non agricoles. Le taux de chômage y est très élevé. Quels seraient alors les effets de cette faible productivité agricole et du manque des emplois rémunérés dans les zones rurales ?

Il est en effet établi qu'un niveau de chômage élevé et persistant facilite l'enrôlement des jeunes dans les groupes armés à l'Est du pays, l'exode rurale, le phénomène Kuluna qui représentent alors pour eux un moyen facile de gagner un revenu lorsque les moyens non violents de générer un revenu offrent très peu d'opportunités. Ce qui justifie la participation en masse dans les groupes armés des individus

²⁵ Pole Institute, la caféiculture et son incidence sur la transformation des conflits, Goma, Pole Institute, 2014, P.30

vivant dans des conditions précaires c'est la présence des motivations matérielles.

3.1. Stratégie

Avant de parler d'action de relance, il est important de rappeler les contraintes majeures qui devraient être louées préalablement à toute intervention pour pouvoir espérer un minimum de succès, à savoir :

- Le retour de la stabilité dans le pays et plus spécialement dans les provinces qui produisent le café, surtout les provinces de l'Est qui offrent sur le marché le café de haute qualité ;
- La mise en place d'un système de crédit agricole dans le pays.

L'une des stratégies de développement du café dans le secteur agricole est avant tout de proposer²⁶ la réforme de la culture du café, la formation des agriculteurs dans une école rurale, le changement de mentalité, la connaissance des politiques et des lois régissant le secteur du café,...

3.1.1. Réforme de la culture du café :

1. Création des centres agricoles

Comme nous l'avons dit auparavant, notre révolution qui a déjà atteint presque tous les secteurs de la vie nationale n'a épargné jusqu'ici que le secteur agricole qui continue à se pratiquer selon les méthodes archaïques fondées sur l'organisation traditionnelle et coloniale de la vie en RDC.

Pour introduire toute réforme stable et continue dans l'agriculture et dans les collectivités rurales, c'est d'abord au changement de l'homme et de son milieu qu'il faut s'attaquer.

Certes, quelques expériences ont été entreprises jusqu'ici en ce domaine dans le cadre de l'INERA (Institut National pour

²⁶ Kihuyu wooto, le café et son producteur zaïrois, Kinshasa, école supérieur du développement, P.28-34

l'Etude et la Recherche Agricole) qui s'efforce à introduire des nouvelles méthodes culturelles dans les milieux de ruraux.

2. Localisation des centres agricoles

Parmi les difficultés qu'éprouve l'agriculteur aujourd'hui, figure en premier lieu, celle de l'évacuation de ses produits. Ceci s'explique par le fait que l'organisation agricole, était liée à l'organisation politique traditionnelle qui faisait que les agriculteurs ne pouvaient être lotis que dans leurs terres d'origine. Il en est résulté que d'immenses terrains ruraux de grands axes ferroviaires, fluviaux, et routiers sont inexploités alors que certains coins excentriques sont suffisamment mis en valeur.²⁷

La mentalité est un élément clé d'une stratégie de développement comme l'a dit Mr Innocent : *« ...d'une manière générale, les gens s'engagent dans de mauvaises choses parce qu'ils n'ont pas à faire. C'est pourquoi si le café retrouvait sa valeur, il pourrait nous occuper et occuper tout le monde, même ceux-là qui entrent dans les groupes armés. A part cela, si le café est revalorisé, cela peut nous aider beaucoup. Je me souviens dans les années 1985, la société SOTRAKI était venue ici et avait donné du travail aux caféiculteurs ; on avait remarqué que les gens s'aimaient beaucoup et ces histoires de tribalisme n'existaient pas. Les gens mangeaient ensemble parce que tous travaillaient ensemble sur le café. Et tous ceux que vous voyez avec de belles maisons à Rubare au Nord-Kivu, ce sont ceux-là qui ont profité à cette époque... »*

Les solutions qui sont apportées à ces problèmes majeurs, conditionnent toute reprise de la dynamique du développement en République Démocratique du Congo. Si rien ne change, toute intervention de l'Etat dans n'importe quel secteur de l'économie sera vouée à l'échec, l'aide d'urgence et les dons continueront à atterrir comme en temps de guerre.

²⁷ Pole Institute, la caféiculture et son incidence sur la transformation des conflits, Goma, Pole Institute, 2014, P.44-45

3.2. Publicité et promotion

3.2.1. Publicité

Depuis plusieurs années, la RDC n'a pas de politique commerciale conséquente. Les produits finis dont la matière brute est produite en RDC sont vendus aux prix exorbitants aux congolais.

Le pays doit absolument avoir une politique commerciale face aux produits qui viennent des pays émergents, et surtout des pays du Sud-est asiatiques par une politique commerciale agressive face à la concurrence étrangère.

3.2.2. Promotion

Pour réussir ce pari, les actions de promotions de l'or vert congolais doivent être soutenues et appuyées par des subventions du gouvernement à travers l'organisation des expositions commerciales et foires.

L'Office National de Café (ONC) qui a qualité d'autorité caféière et qui remplit les fonctions agronomiques, industrielles, normatives et commerciale doit notamment avoir des moyens de mener sa politique en la matière par :

- Un programme approprié des ressources pour promouvoir son produit ;
- Une politique de planification globale à moyen et à long terme ;
- Un esprit managérial dans la gestion du patrimoine de l'Etat ;
- Des calicots, des prospectus de l'ONC vantant les qualités du café congolais doivent être distribués dans nos ambassades, consulats, des partenaires de la RDC tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays.

Dans l'ensemble les actions prioritaires comportent :

1. Renforcer les capacités de production des petits producteurs et des groupes vulnérables en leur facilitant l'accès à des facteurs de production dans le court terme (saisons agricoles prochaines) pour leur permettre de réduire les contraintes auxquelles ils font face. Il s'agit de leur

faciliter, par exemple, l'accès à des semences de qualité, des boutures résistantes aux maladies et insectes nuisibles ;

2. Améliorer les services agricoles de base, l'infrastructure d'appui à la production et à la commercialisation en vue de viabiliser les sites de production et de réduire les pertes après récolte ;

3. Mettre en place un système d'information agricole et réaliser des études appropriées servant de base de décisions pour les pouvoirs publics, le secteur privé et la société civile ;

4. Accélérer l'adoption du Code Agricole. Ce document facilite un accès équitable de tous les agriculteurs au capital foncier. Il permet de réduire le dualisme entre la loi foncière et les us et coutumes et assure aussi la protection de la propriété privée contre les vols et les pillages.

3.3. Méthode d'intervention

La relance de l'économie caféière est conditionnée par la remise en état des infrastructures de transport qui relient au reste du pays. Une série de grands pôles de développement régionaux ont déjà été identifiés, sous la deuxième république sur base de leurs potentialités et de leurs caractéristiques socio-économiques. Il y a lieu de les exploiter. Il s'agit de pôles pour le café :

- Ex. Province du Bas-Congo/Ex. Province du Bandundu,
- EX. Province Orientale,
- Nord et Sud Kivu, Maniema,
- Ex Province de l'Equateur,
- Les deux Kasai, compte tenu des revenus provenant de l'extraction et du commerce du diamant.

Considérant des méthodes d'intervention proposées, l'aide à ces structures pourrait être assurée par des agences multilatérales (FAO, PNUD, BANQUE MONDIALE).

On pourrait énumérer quelques domaines de la manière suivante :

- La promotion des cultures industrielles présente un meilleur potentiel pour le développement de l'économie du pays et pour

l'amélioration des conditions de vie des petits agriculteurs (café, hévéa, thé, caoutchouc,...)

- La préservation des écosystèmes.

La mise en œuvre de ces actions permettait de réaliser quelques objectifs généraux dont :

- L'amélioration des conditions des populations rurales en vendant leurs produits agricoles ;
- La réduction de l'exode rural, particulièrement des jeunes par la création d'emplois en milieu rural ;
- L'augmentation des exportations des produits agro-industriels pour lesquels la RDC possède un avantage comparatif (café, caoutchouc, thé,...)

3.4. CAP VERS UN CONGO EMERGENT

La situation de la RDC au cœur de l'Afrique la rend incontournable pour le développement du continent.²⁸ Les secteurs identifiés comme les plus porteurs sont l'agriculture, l'énergie et les ressources minières. Mais il faut impérativement que le pays développe ses infrastructures, favorise la création d'une classe moyenne et mise sur l'environnement.

La sécurité alimentaire de la population serait l'objectif premier plutôt que de faire de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage le fer de lance de la croissance. Les autorités devraient d'abord réhabiliter les routes de desserte agricole, un vrai casse-tête pour les paysans pour écouler la production au lieu d'acheter des tracteurs et des engrais chimiques.

Dix millions d'hectares à peine sont cultivés sur un total de quatre-vingt millions disponibles. Les cultures industrielles - café, cacao, coton, thé, huile de palme, sucre de canne, hévéa...sont en baisse. Le gouvernement tente de faire promulguer une loi agricole, qui est actuellement sur la table du Parlement. Mais le secteur privé n'agrée pas ce texte en raison des dispositions sur la propriété des terres. Sans

²⁸ <http://www.redaction@rdcsociety.com> consulté le 13 juin 2016

solution satisfaisante pour le secteur privé, il sera difficile d'avoir des investissements dans le secteur agricole...

L'agriculture de la RDC dans des conditions optimales de production pourrait pourtant nourrir deux milliards de personnes, soit le tiers de la planète! La demande mondiale de produits alimentaires va doubler d'ici 2050 et les prix ne vont cesser d'augmenter. Il revient donc au gouvernement de relancer la recherche agronomique et les services publics liés au monde agricole. La population congolaise est à 70% rurale. L'enjeu est bien là : passer d'une croissance annuelle du secteur agricole à 2 ou 3% à une croissance exponentielle (à deux chiffres) avec une amélioration notable du niveau de vie des paysans. En d'autres termes, il s'agit de créer une classe moyenne rurale. Pour y parvenir, il faut mettre sur pied les structures de financement adéquates. Le gouvernement envisage de créer une banque dédiée à cette activité. La spécificité des banques agricoles est qu'elles tiennent compte du fonctionnement propre du monde rural, ce qui suppose des taux d'intérêt bas, des délais de remboursement plus longs, le financement des activités de distribution... Le FONER (Fond national d'entretien routier) a déjà été créé pour la mise à niveau de la route de desserte agricole. Un fond ou une caisse de stabilisation et de soutien des prix des productions agricoles est tout aussi nécessaire pour garantir les revenus des cultivateurs, particulièrement pendant les périodes de soudure.

3.4.1. Transition

Avec 16 % de la production électrique mondiale, l'hydroélectricité constitue la troisième source de production électrique mondiale, après le charbon (41 %) et le gaz (21 %). L'énergie hydroélectrique est une des plus anciennes productions électriques développées, et bénéficie de ce fait d'une très grande maturité technologique. Elle est aujourd'hui de très loin la première énergie renouvelable, représentant près de 80 % de L'électricité renouvelable.

La production hydroélectrique est en croissance partout dans le monde, passant d'environ 1 000 TWh en 1965 à plus de 3 400 TWh en 2010.

Cette croissance est particulièrement importante en Amérique du sud, ainsi qu'en Asie. Mais le potentiel de développement demeure encore extrêmement important en Afrique. Avec sa configuration géographique et hydrographique exceptionnelle, la RDC est l'un des pays du continent africain qui se prête le mieux à la production d'énergie hydraulique. Son potentiel hydroélectrique est estimé à 100 000 MW, soit 13 % du potentiel hydroélectrique mondial. Le pays offre de nombreuses possibilités pour la construction de barrages, dont le fleuron est le site d'Inga, dans la province du Bas-Congo. Profitant de la puissance du fleuve Congo, deux barrages ont été érigés : Inga I (354 Mégawatts) et Inga II (1420 Mégawatts). Ce dernier alimente le pays dans sa partie ouest et le Katanga, grâce à une ligne haute tension de 2000 km.

Le site hydroélectrique d'Inga exporte de l'électricité au Zimbabwe, en Afrique du Sud, au Congo-Brazzaville et bientôt dans toute l'Afrique Australe. L'avenir de la production d'énergie électrique se résume ainsi: industrialisation et exportation. L'Etat congolais a évalué les dépenses dans le secteur à 6 milliards de dollars pour les cinq prochaines années. Dans le cas de la riche province du Katanga, des sociétés minières proposent d'ores et déjà de financer la construction de nouvelles turbines à Inga, pour assurer la fourniture en énergie électrique des usines d'exploitation qu'elles comptent installer (partenariat public-privé). Les partenaires institutionnels de la RDC se sont également engagés à financer la réhabilitation des barrages Inga I et II, et la construction d'Inga 3. La Banque Mondiale et la Banque africaine de développement ont promis 1,5 milliard de dollars. Enfin, le développement du secteur congolais de l'électricité passe également par la réforme de la Société Nationale d'Electricité (SNEL), devenue obsolète.

Une économie émergente n'est possible qu'avec le développement du capital humain. On regroupe sous ce terme la somme des connaissances et des compétences acquises, la productivité et l'espérance de vie de chaque individu. Le capital humain est tributaire du niveau de formation (initiale et continue), de l'organisation et de l'administration des services de santé. Les études dans le monde ont démontré que le capital humain est responsable à 75% de la richesse des

pays développés et émergents, mais à 25% seulement de celle des nations pauvres. Le Japon, la Corée du Sud ou Taiwan sont à ce titre exemplaire.

Dépourvus de ressources naturelles, ils ont pourtant atteint un très haut niveau de développement. Rien de tout cela encore en RDC... Les autorités congolaises doivent mener des politiques volontaristes d'investissement dans l'éducation, la santé et le secteur social (logement, transport...). La formation initiale comme la formation continue, doivent être largement développées. Cela est crucial pour permettre l'industrialisation, la diversification de l'économie, et la création d'une classe moyenne. Pour relever les défis de demain, il faut investir dans le capital humain.

Si la RDC veut atteindre son objectif d'économie émergente d'ici 2030, il convient de restaurer l'Etat sur toute l'étendue du territoire national. Son administration, à travers la Justice, la police, l'armée, la diplomatie, et tous ses services, doivent être réformés et modernisés. Qui dit économie émergente dit aussi pays émergent.

CONCLUSION GENERALE

Notre étude a porté sur l'analyse de la production du café comme axe de développement économique de la RDC entre 1990-1995 et 2010-2015, notre travail a été articulé autour de trois chapitres afin de donner une vie à notre travail de fin de cycle.

Comme nous l'avons dit dans nos précédentes lignes, ce travail comporte trois chapitres qui sont :

- La situation du café dans le marché mondial ;
- La situation du café congolais au sein de notre économie ;
- La relance de l'économie par le café comme premier moteur des produits agro-industrielle du pays.

En effet, le premier chapitre de notre travail met l'accent sur la découverte du café, de connaître la provenance, l'obtention du café après divers processus industriel et plus particulièrement la représentation du café dans le marché mondial.

Signalons que le café est un produit des pays à climat tropicale qui fut découvert en premier lieu dans la région de Kaffa en Ethiopie et qui est obtenu suite à plusieurs étapes tels que : percolation, filtration, lixiviation, infusion, torréfaction, etc

Ainsi, il faut noter que le café est un produit de référence international ayant une forte consommation mondiale plus particulièrement aux vieux continent qui est autrement appelé l'Europe.

Dès par cette référence, le café est encore appelé OR VERT suite à sa valeur mondiale qui fait du café seconde marchandise la plus échangé au monde après le pétrole avec une valeur qui avoisine entre 10 à 15 milliards de dollars selon les années faisant de ce produit la première denrée alimentaire la plus échangé.

Suite au premier chapitre, le second entre dans l'environnement tropical de RDC où le café a connu une période de prospérité qui sera plu tard renversé par une chute vertigineuse donnant naissant une période de galère.

Le café congolais a connu des périodes florissantes entre les années 1990-1997 où ce produit représentait en valeur le troisième produit d'exportation après le cuivre et le cobalt qui drainait plus au moins 10% des recettes d'exportation en devises soit 85% des recettes de produits agricoles devançant largement le thé, le coton, le bois, l'huile de palme,....

Quelques années plus tard cette progression du produit d'exportation se transforma en chute vertigineuse ou la production de ce produit a perdu sa notoriété au sein de la liste des produits d'exportation de la nation congolaise.

Cette chute vertigineuse avait plusieurs sources notamment : la présence des insectes ou la maladie du café comme l'écologie, le repiquage, la présence de la trachéomycose, le vieillissement des outils de travail, et plus principalement la perturbation de la paix dans les grandes (zones) provinces caféières du pays plus précisément à l'Est du pays qui a connu des longues périodes de guerres, suite à ces sources, l'instabilité va régner dans plusieurs régions du pays qui occasionneront un fort exode rural, la présence de l'enrôlement des jeunes dans des rebellions à faute d'emploi, hausse du chômage car l'ensemble du secteur était à terre et ce secteur occupait 45% des personnes actives dans le pays.

Enfin, notre troisième et dernier chapitre met l'accent sur la relance de l'activité économique par le café et nous donnerons quelque piste afin de redorer le blason de l'économie de notre nation par le café.

Le potentiel agricole de notre nation est unanimement reconnu car nous possédons des terres cultivables, fertiles aux principales cultures du café : arabica et robusta sur l'ensemble du territoire ainsi notre nation a besoin de plusieurs changements qui pourront relever l'économie tels que : la création d'une banque nationale agricole, réhabilitation des zones caféières, protection du domaine aux profits des nationaux et maintenir la stabilité, la paix dans l'ensemble du territoire congolais, la création d'une politique commerciale conséquente à titre illustratif d'une usine de transformation du café en produits finis dont la matière brute est produite en RDC soit vendue à des prix abordables au peuple congolais c'est ainsi que le café pourra redonner un

souffle nouveau à l'économie de la RDC et baisser tout les effets négatif au sein de notre société et notre pays.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGE

1. Charles Rufenacht, le café et les principaux marchés de matières premières, Le Havre, Ed. S.C.I, P.97
2. J-ch.Tulet, B.Charlery, Paysannerie du café des hautes terres tropicale Afrique et Amérique Latine. Paris, Ed.Karthala, 1994. P.179-185
3. Dusabeyesu, La place du café dans l'économie africaine, Presses universitaires du Zaïre, Kinshasa, P.30-32
4. Pole Institute, la caféiculture et son incidence sur la transformation des conflits, Goma, Pole Institute, 2014, P.30-45
5. Kihuyu wooto, le café et son producteur zairois, Kinshasa, école supérieur du développement, P.28-34

DOCUMENTS OFFICIELS

1. Ministère des affaires étrangères, du commerce extérieur et de la coopération au développement, vers une nouvelle stratégie de coopération, Zaïre, P.20-41
2. CNUCED, Atlas des produits agricoles, 2005, P12
3. Rapport sur le marché du café Mars 2015, P.1-2
4. Rapport annuel de BCC, P.35-52
5. Département de l'agricul. Et du develop. Rural et environnement, Production et commercialisation du café au Zaïre, P.14, Kinshasa, Pragma corp, 1990

THESES ET MEMOIRES

1. Ngoba William, Analyse de l'impact du PNIA sur la création des chaines de valeur du secteur agricole en RDC. Mbuji-Mayi, Université de Mbuji-Mayi 2014-2015, P.23

WEBOGRAPHIE

1. <http://fr.wikipedia.org/wiki/caf%C3%A9>
2. Microsoft Encarta 2009
3. [http://.planetoscope.com/boisson/791-production mondiale-de-cafe.html](http://.planetoscope.com/boisson/791-production_mondiale-de-cafe.html)
4. <http://fr.m.wikiversity.org>
5. <http://topito.com/top-pays-consoment-cafe>
6. <http://congonline.com/agricult.htm>
7. <http://www.radiookapi.net/2015/10/01/actualite/societe/rdc-la-production-du-cafe-est-passee-de-120-000-8-000-tonnesB>
8. <http://www.redaction@rdcsociety.com>

Table des matières

EPIGRAPHIE.....	i
DEDICACE.....	ii
REMERCIEMENTS	iii
INTRODUCTION	1
1. PROBLEMATIQUE.....	1
1. HYPOTHESES DU SUJET.....	2
3. INTERET ET CHOIX DU SUJET	2
4. DELIMITATION SPATIO-TEMPORELLE DU SUJET	2
5. METHODOLOGIE DE L'ETUDE	2
6. CANEVAS DU TRAVAIL.....	3
7. DIFFICULTES RENCONTREES.....	3
CHAPITRE PREMIER : LA SITUATION MONDIALE DU CAFE	5
1.1.2 Espèces	6
1.1.3 Culture et préparation	7
1.1.3.1 Récolte et préparation des grains.....	8
1.1.3.1.2. Séchage ou Lavage.....	8
1.1.3.1.3. Décaféination.....	9
1.1.3.1.4 Torréfaction.....	10
1.1.3.1.5. Mouture	11
1.1.3.1.6. Variétés	11
1.1.3.2. Consommation	12
1.1.3.2.1. Préparation de la boisson.....	12
1.1.3.2.2. Décoction	12
1.1.3.2.3. Infusion	12
1.1.3.2.4. Lixiviation	13

1.1.3.2.5. Filtration	13
1.1.3.2.6. Percolation.....	13
1.1.3.2.7. Percolation sous hautes pression.....	13
1.1.3.2.8. Propriétés stimulantes	13
1.1.3.2.9. Propriétés gustatives	14
1.1.3.2.10. Propriétés thérapeutiques	14
1.1.3.2.11. Le café est-il bon ou mauvaise pour la santé ?	15
1.1.3.2.12. Aspects sociaux de la consommation	16
1.1.3.2.13. Autres usages du café.....	16
1.1.3.2.14. Substitut du café.....	16
1.1.4. Caractéristique du café	17
1.1.4.1. Production mondiale du café	17
1.1.4.3. Consommation mondiale de café.....	22
1.1.4.5. Cours du café	24
1.1.5. Le café comme facteur de développement d'une nation cas du BRESIL.....	25
CHAPITRE 2 : L'AGRICULTURE DANS L'ENSEMBLE DE L'ECONOMIE CONGOLAISE CAS DE LA PRODUCTION CONGOLAISE.....	27
2.0. Aperçu de l'Agriculture Congolaise.....	27
2.1. Situation du marché congolais du café	27
2.1.1. Le café dans son environnement régional	28
2.1.1.1 Situation interne de l'agriculture congolaise	29
2.2. Difficulté du secteur caféier congolais	32
2.2.1. L'écologie	32
2.2.2. Le repiquage.....	32
2.2.3. La présence de la Trachéomycose	33
2.2.4. Le vieillissement de l'outil de production	33
2.2.5. L'entretien et méthodes culturales.....	33
2.2.6. Les engrais, herbicides et insecticides.....	33
2.2.7. Autres indicateurs négatifs.....	34
2.3. Analyse de la production caféière congolaise comme axe de développement	34
2.4. Importance du café dans l'économie congolaise.....	37
2.5. Produits agricoles et café comme alternative aux minerais.....	39
CHAPITRE 3 : LA RELANCE DE L'ECONOMIE CONGOLAISE PAR LA PRODUCTION DU CAFE	41
3.0. APERCU.....	41

3.1. Stratégie.....	42
3.1.1. Reforme de la culture du	42
3.2. Publicité et promotion	44
3.2.1. Publicité.....	44
3.2.2. Promotion.....	44
3.3. Méthode d'intervention	45
3.4. CAP VERS UN CONGO EMERGENT	46
3.4.1. Transition.....	47
CONCLUSION GENERALE.....	50
BIBLIOGRAPHIE.....	53
OUVRAGE.....	53
DOCUMENTS OFFICIELS	53
THESES ET MEMOIRES.....	53
WEBOGRAPHIE	53