

## 1. Istwa kafe a nan mond la

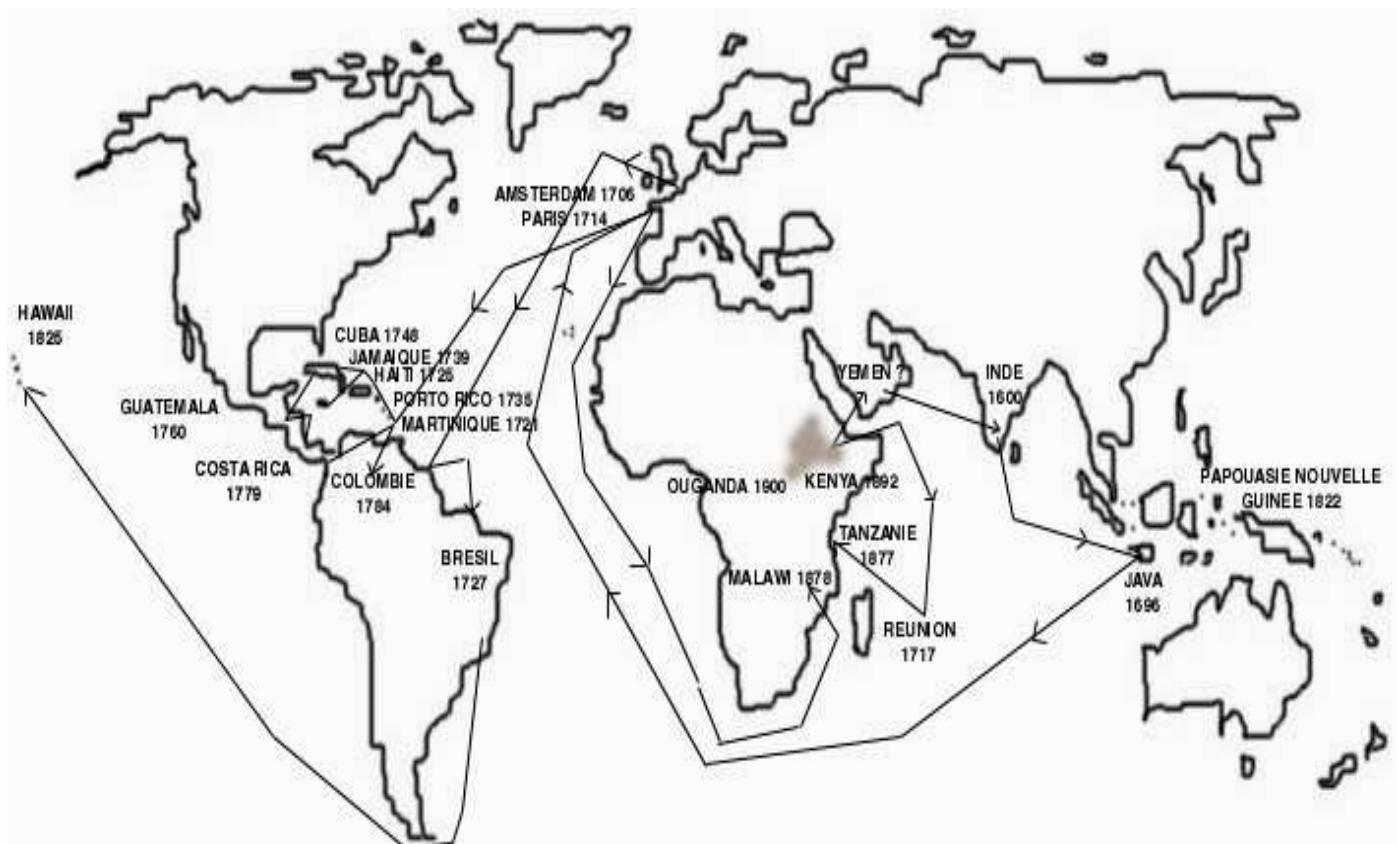
→ **Kafe Arabica** a (*Coffea arabica*) sòti nan rejiyon Kaffa, an Etyopi, nan Lwès peyi Lafrik.

Gen lè Etyopyen te konnen kafe a depi 2000 ane anvan Jezi Kris. Answit bwason an komanse selèb nan peyi Yemèn pandan 14 ak 15èm syèk. Se apati 16èm syèk ke peyi sa a pwodwi pwòp kafe li. Pandan syèk sa a kafe a vin selèb nan tout Arabik ak Pwoch-Oriyan. Aprè sa li vin touche Ewòp tou.

Lè sa a, ewòpeyen yo te vle jwenn gress ak plantil pou yo plante kafe nan koloni pa yo pou yo pa oblige kontinye achte kafe nan peyi arab ankò. Men Siltan Anpi Otoman an te vle pou se kafe lakay yo pou yo achte toujou. Se pou sa tout kafe ki te ekspòte te konn bouyi anvan.

Men nan fen 17èm syèk, Olandè (peyi Ewòp) rive jwenn kèk gress kafe sen ke yo plante yo nan peyi End, Sri Lanka ak Java (Azi).

Se reprezantan « *Compagnie hollandaise des Indes orientales* », ki te fè kado *Louis XIV* (Wa Lafrans) kèk pye kafe. Aprè sa fransè yo (+ anglè, espanyòl, elatriye) vin plante kafe nan plizyè koloni...



Kafe a rive an Ayiti en 1725. Daprè sa nou konnen, se Jeswit yo ki plante li nan zòn Tè wouj ak Dondon.

Jounen jodi a an Ayiti, 90% pye kafe yo se *arabica typica* yo ye.

→ **Kafe Robusta** a (*Coffea canephora*) sòti nan “Golfe de Guinée” (Lès peyi Lafrik).

Kafe sa a vin plante nan plizyè peyi Lafrik, Brezil ak lòt peyi Amerik di Sid, Azi (Viet Nam, Indonésie...). Varyete sa a pi alèz nan bas ak mwayèn altitud yo.

## 2. Peyi pwodiktè ak konsomatè

Kilti kafe a se yon aktivite ekonomik ki enpòtan anpil nan mond la. Li konsène preske 25 milyon eksplwatasyon pwodiktè ki chita nan 70 peyi diferan. Kafe te toujou konsidere kòm 2èm pwodiksyon mondal antanke echanj komèsyal, deryè petwòl la. Jounen jodia se anviwon 125 milyon moun ki viv de kafe a.

**Komès an detay** la domine pa 4 gran torefaktè ki reprezante preske mwatye nan acha kafe vè nan mond la :

- Nestlé, (mwatye mache mondal kafe enstantane)
- Kraft (14% vant kafe nan mond la ; mak yo se Maxwell House, Kenco, Kaffee HAG ak Jacobs)
- Sara Lee (Douwe Egberts, Superior pou 11% vant yo)
- Procter & Gamble (8%).

Pri kafe klasik yo depann de Bous yo :

- New York pou *Arabica*
- Londres pou *Robusta*

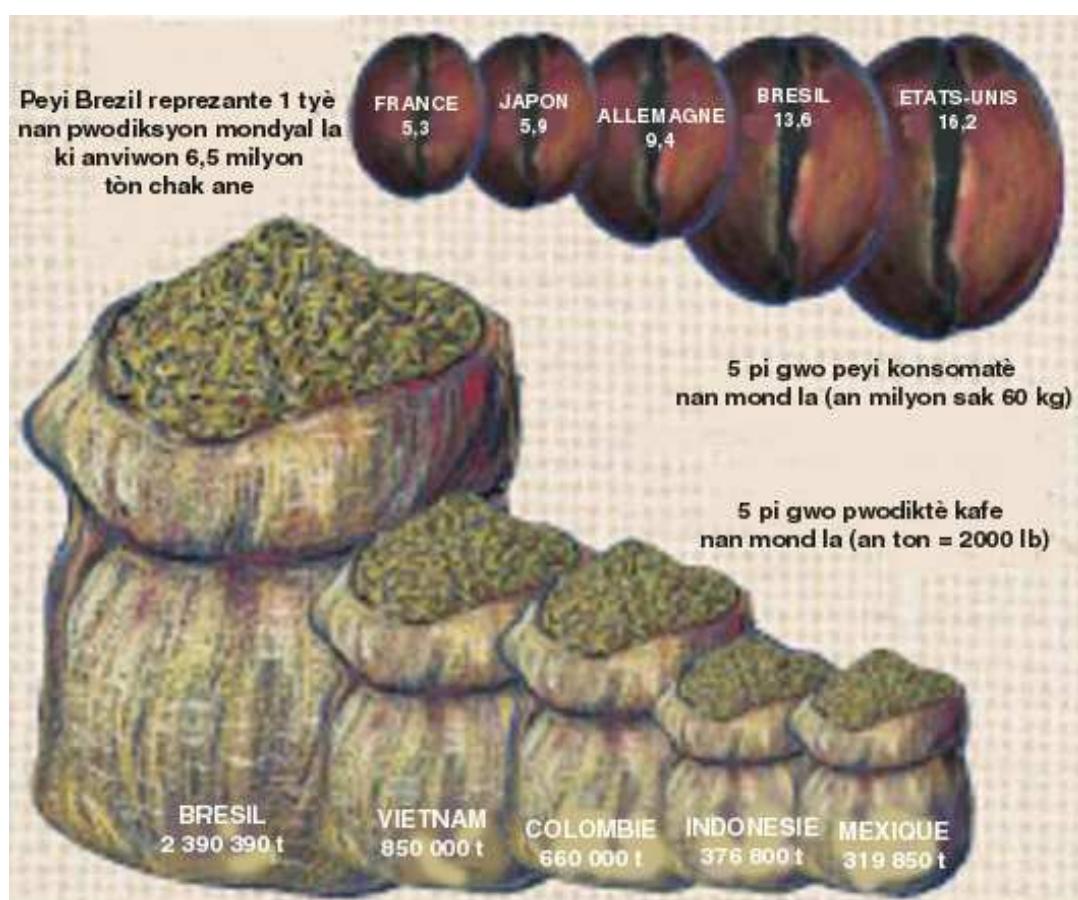
### Kèk chif sou Arabica :

Kafe arabika gen plis repitasyon pou se yon kafe kalite. Li gen mwens kafein (*caféine*) ke Robista.

Dènye 2 ane ki sòt pase yo pri Bous New York la te varye ant 0.90 rive 1,13 dola ameriken pa liv kafe.

Ekspòtasyon kafe *arabica* fèt an sak 60 kilo, ki egal a 120 liv (1kg = 1lbs).

*Arabica* reprezante anviwon 3/4 pwodiksyon mondal la.



## KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I

An 2006, Ayiti reprezante **sèlman 0,3%** nan prodiksyon mondiyal la. Li se yon nan pi piti peyi pwodiktè yo, se sak fè li pa ka gen enfliyans sou pri kafe a nan mond la.

### 3. Istwa kafe a an Ayiti

Depi Jezwit te entwodui kafe *arabica* a an Ayiti, prodiksyon ak ekspòtasyon te derape rapid.

Li te anviwon 53 000 sak 120 liv an 1775 e li te rive a 580 000 sak an 1789. Pi fò kafe te konn ale Lafrans.

Aprè Endepandans la, kafe a te youn nan prensipal kilti nan mòn yo e pou ekspòtasyon. Jis nan ane 1850, Ayiti te pi gwo espòtchè kafe arabika nan mond la, avèk Jamaïk. Debi diminisyon espòtasyon komanse nan epok sa paske Lafrans, ki te prensipal achtè kafe Dayiti, te toujou ap fè Ayiti peye dèt endepandans li, epi li deside achte kafe lòt kote nan koloni li te gen an Afrik sitou. Aprèsa se Lèzetazini ki vinn pi gwo achtè etranye.

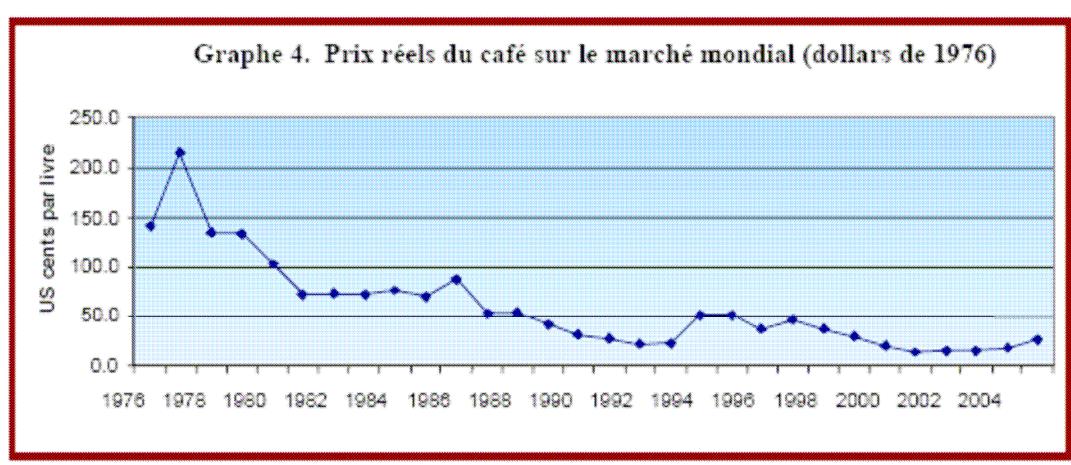
#### ***Enfliyans mache entènasyonal la***

Enpòtans kafe a nan mond la te fè ke li te toujou yon kesyon ekonomik e donk politik. Se pou sa an 1962, OIC (*Organisation Internationale du Café*) vin kreye ak kolaborasyon Nasyonzini yo (ONU). Lè sa a te gen yon premye akò entènasyonal sou kafe (AIC) ki te fikse « *quotas* » (limitasyon nan pwodiksyon) pou plis pase 60 peyi pwodiktè.

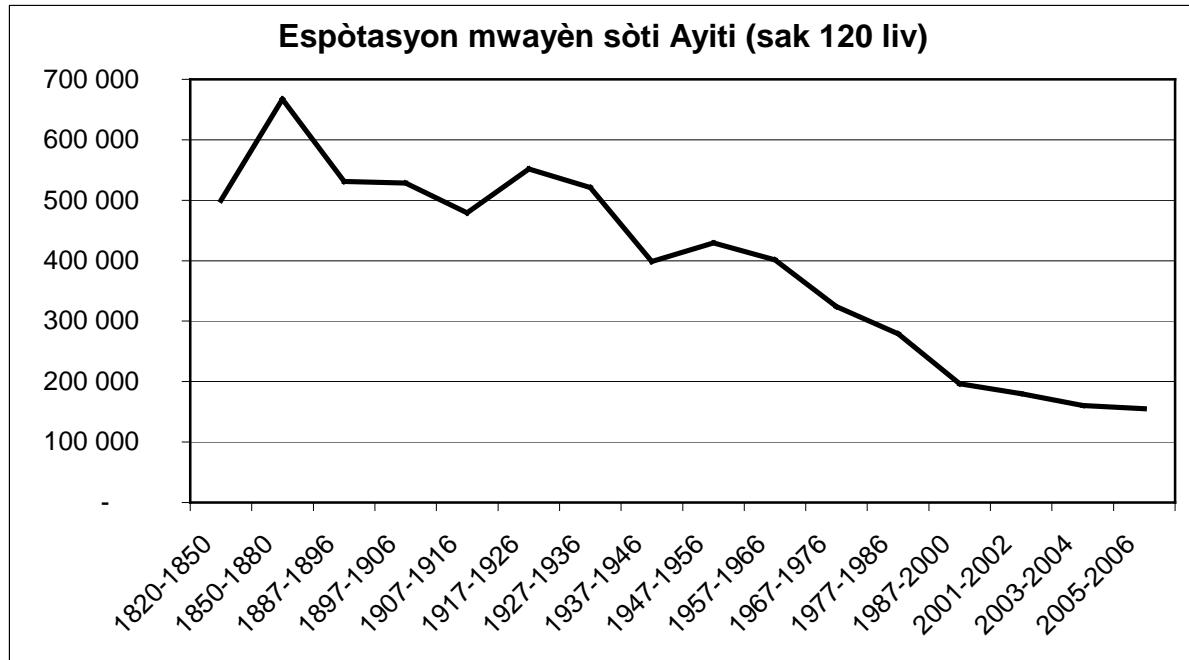
Objektif yo te gen se te evite ke gen twop pwodiksyon e ke pri yo te ka rete stab. Men akò a pat fin respekte. Brezil ki te pi gwo prodiktè te enfliyanse kriz la. Anplis an 1989 Lèzetazini retire kò yo nan òganizasyon sa a ki vin kraze.

Lè sa a an Ayiti, chanjman politik ak ekonomik yo (fen Divalye) kreye anpil pwoblèm nan filyè kafe a. Jis 1987 an Ayiti, te gen yon taks sou ekspòtasyon ki te fè pri a pi piti ankò pou plantè yo (li te reprezante anviwon 1/4 nan valè a). Pandan tout peryòd sa a, pwodiksyon mondiyal la kontiniye ogmante (developman nouvèl plantasyon peyi Brezil ak Viet Nam) san demann nan pa monte se pou sa pri kafe sou mache entènasyonal la vin diminiye anpil.

Sous : IRAM 2005 / INESA 2001



Source: Organisation Internationale du Café (*Prix Indicatif Composé*), 2005

**Evolisyon filyè kafe a an Ayiti**

Nan peryòd 1970-80, te gen plis pase 20 ekspòtatè prive. Nan ane 1990 te gen yon dizèn. 3 pi gwo yo te konn ekspòte 82% kafe a (PRIMEX, 48% ; Wiener, 19%, Novella, 15%).

Jodia se sèlman 4 ki rete (pou kafe banal la), Wiener (pi enpòtan), Baptiste (mache ewopeyen prensipalman), Paultre ("Pidy" Sen-Mak), Novella (Okap).

**Kafe klasik la se kafe pile, kafe kòk. Li rele ankò kafe ki prepare "pa vwa sèche".** Li reprezante 85% kafe ki prepare an Ayiti.

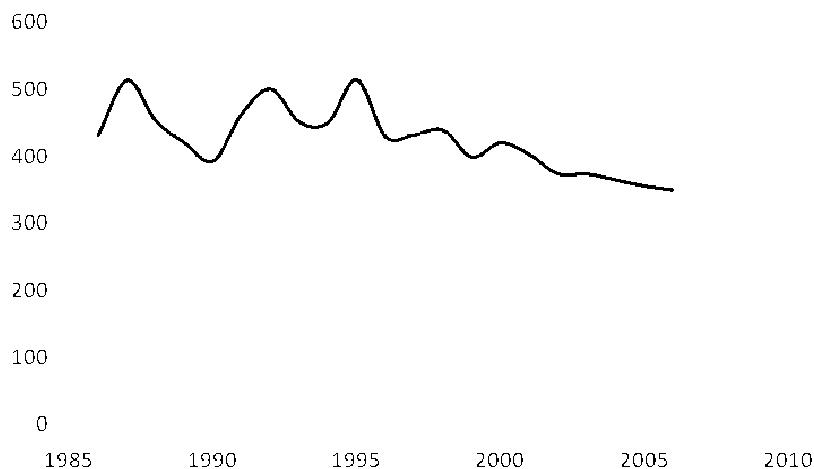
Torefaksyon an Ayiti a fèt pa 6 torefaktè endistriyèl : REBO, Marabou, Tchoka, Pidy, Claudja, Wiener. Kantite kafe ki konsène chak ane estime a 20 000 sak 120 liv. Aprè sa gen plis pase 10 000 torefaktè atizanal.

Depi 1990, gen yon gran pati nan pwodiksyon kafe ayisyen ki ekspòte an Dominikani de fason enfòmèl (26% pwodiksyon nasyonal e 80% ekspòtasyon an 2006).

Dominiken yo achte nenpòt kafe (jòn, vèt, fèmante...) e yo kapab peye kach. Nan sans sa yo pèmèt plantè yo jwenn kob rapid. Men kob sa pi piti ke si yo ta vann li sou mache kalite. Anplis kalite kafe a gaspiye paske dominiken yo fè yon kafe banal avèk li.

Pwodiksyon nasyonal la toujou ap diminiye alòske nan mond la li ogmante. E poutan konsomasyon nasyonal la ap ogmante (65% pwodiksyon nasyonal la).

## KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I



Pwodiksyon nasyonal (*Sous : ANDAH 2007 (an miliye de sak 120 liv)*)

Diminisyon sa a sòti nan bès pri plantè yo kapab touche sou mache tradisyonèl la.

Li gen yon enpak sou sifas jaden kafe nan peyi a tou. Yon etid te montre ke an 1958 te gen anviwon 135 000 ekta (174 000 kawo) plante ak kafe e an 1998, 97 500 ekta (126 000 kawo). Donk yo konstate yon pèt 1% chak ane. Jounen jodi a li te ka nan 88 000 ekta (114 000 kawo).

Malgresa, jodia kafe a rete yon sous reveni pou anviwon 200 000 fanmi e li reprezante mil miliyon goud k'ap woule chak ane.

Depi epok 1990, gen **mache alternatif** ki vin devlope. Mache sa yo konsène kafe kalite ki prepare “par voie humide” sitou. Yo pa depann dirèkman de Bous la.

### 4. Mache kafe kalite an Ayiti e nan mond la

An Ayiti, plantè yo òganize yo pou yo kapab ekspòte kafe pa yo sou 3 kalite mache :

- Mache Ekitab (Max Havelaar, Fair Trade, ...)
- Mache Oganik ak biolojik (ki preske pa egziste men li gen potansyèl)
- Mache Goumè (Haïtian Bleu)

#### Rale sou diferan mache kalite yo

##### ***Mache Goumè***

Mache goumè a se yon mache kafe « *haute gamme* » ki prepare ak kafe wòt altitud. Tay fèv yo enpòtan ; yo konn di kafe goumè yo se #17 ak #18 yo (1/64<sup>e</sup> de pouss)

Sistèm klasifikasyon kafe vè *Arabica* depann de yon òganizasyon ki chita Ozetazini e ki rele SCAA (*Specialty Coffe Association of America*). Li gen 3 kategori ladan li ki depann de kantite defo primè ak segondè kafe vè a genyen :

- “*Exchange Coffee*”: plis pase 8 (jis rive 23) defo fizik mezire sou yon echantyon 300 g (0,600 liv). Li jeneralman vann sou mache « C » (pri Bous New York).

## KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I

- “*Premium Coffee*” : 5 a 8 defo
- “*Specialty Coffee*” : mwens pase 5 defo

Plis gen yon lòt tès “*organoleptique*” ki plis chita sou goute kafe a nan tas la.

Karakteristik degistasyon yon kafe ayisyen de kalite se :

- asidite mwayèn
- kò mwayen
- awòm ekselan

An Ayiti, jounen jodi a, gen yon sèl vrè label goumè ki ka atenn kategori “*Specialty Coffee*” se Haïtian Bleu, e se FACN ki mèt li. Pri kafe goumè sa yo ale de 2 a 3 dola ameriken pa liv kafe vè, an fonksyon de kote yo vann.

COOPCAB (Tyòt) komanse ap devlope yon label “Pine Forest Blue”.

Nan rès mond la gen plizyè lòt label goumè nan diferan peyi (Jamaïque, Brésil, Perou, Colombie, Salvador, Guatemala, Mexique, Kenya, Hawaii, Papouasie, Inde, Ethiopie, Guadeloupe...).



Haitian Bleu (FACN)



KONA Hawaii



Blue Mountain Jamaik



Chak gen pri pal ki depann de karakteristik « organoleptiques » ak kantite defo fizik yo. Pri yo kapab variye ant 1,5 rive 11 dola ameriken pa liv.

Gen de sistèm vant alakrye (vente aux enchères) ki pèmèt kèk kafe siperyè ki an kantite limite vann jis 30 dola.

### Mache ekitab

Mache ekitab se yon mache altènatif ki komanse devlope depi nan ane 1950. Li vrèman pran enpòtans apati 1970-1980. Li touche diferan pwodwi (te, café, koton...) Fondasyon Max Havelaar an Ewòp te premyè òganizasyon ki kreye yon label. Prensip mache alternatif sa a sanse siveye pa yon strikti ki rele FLO (Fair-trade Labelling Organisation). Yo mete an plas yon sètifikasyon ki chè anpil : 4000 dola ameriken chak ane.

Gen plizyè lòt òganisation ki okipe de mache ekitab la (IFAT, NEWS !, EFTA, FINE, Artisans du Monde, Hom&Ter...). Jounen jodia gen 4 label ki egziste : Max Havelaar, Fair Trade Mark, TransFair ak Rättvisemärkt.



## KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I

Objektif mache sa a se pèmèt fè yon komès ki pi jis pou plantè yo o nivo ekonomik ; yo rele l' **komès solidè** oubyen **mache jis**. Anpil konsomatè, an Ewòp pa egzanp, panse ke yo pèmèt « amelyore lavi plantè yo » lè yo bwè kafe ekitab, paske gen mwens entèmedyè sou filiyè a e donk ta sipoze gen plis kob ki al nan poch plantè yo.

Mache ekitab la te parèt trè promètè an Ayiti nan fin ane 1990 yo. Deja an 1970, yon komès similè te konn egziste ant kèk kòperativ zòn Pilat ak achtè Montreal (Kanada). Jodia li atenn limit li paske kontèks mache lokal chanje tou e sitou ak konkiran dominikenn an ki vin fè ke pri yo ogmante sou mache lokal la.

Liv la te konn peye 1,21 dola ameriken. Pri sa a pat pèmèt kouvri frè preparasyon kafe a. Pri sa a gen pou l' ogmante apati 1e jen 2008 a 1,26 oubyen menm 1,31 dola ameriken ak yon prim sosyal ki tap pase de 0,05 a 0,10 dola ameriken pa liv.

Jounen jodi a nan peyi a, se sèlman 2 regwoupman koperativ (COOPCAB, RECOCARNO), 1 federasyon asosyasyon (FACN) ak 3 koperativ (CAB ki anndan UCO CAB, COOPACVOD ak CACVA) ak 1 asosyasyon (APKAB) ki gen sètifikasyon ekitab la.

### ***Mache Òganik e biolojik***

Mache sa yo sanble ak mache ekitab yo. Kondisyon pou sètifikasyon an se teknik kilti yo. Plantè yo angaje tèt yo pou yo pa sèvi ak pwodwi chimik desòt ke yo pa mete ni anviwonman ni sante moun an danje. Souvan li enpòtan pou gen konsèvasyon pye bwa nan jaden yo. Sètifikasyon an chè tou tankou pou ekitab la.

Majorite kafe ki vann sou mache ekitab ak òganik oubyen biolojik (byodinamik tou) nan mond la yo sòti an Amerik du Sid ak Santral ak Endonezi (Azi). Yo vann sou diferan label : Agriculture Biologique (AB), « Bird-friendly », « Rainforest Alliance » oubyen « Utz Kapeh »...



Pri kafe sa yo fikse tankou kafe ekitab yo, epi yo gen yon ti bagay anplis pou aspè « biolojik » la ki mande peye yon sètifikasyon tou. Jounen jodia yo vann autou de 1,39 dola ameriken pa liv. e yo ta sipoze monte jis 1,55 apati 1e jen 2008.

### **Sitiyasyon aktyèl an Ayiti**

Jounen jodi a gen plis pase 100 sant lavaj kafe ak 4 izin trètman final nan tout peyi a. Mache sa yo rete yon solisyon pou revalorizasyon kafe Dayiti paske yo ofri pi bon avantaj e sitou yo pèmèt yon minimom de rantabilite pou aktivite a.

**KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I**  
**Prensipal koperativ, rezo koperativ, asosyasyon ak federasyon asosyasyon**

SIGLE	Statut	Définition	Zones d’Action	Marmites collectées en 2006-2007
APCAB	Association	Association des Planteurs de Café de l’Arrondissement de Belle Anse	Thiotte, Sud-est	143 300
CACVA	Coopérative	Coopérative Cafière de Vachon	Camp- Perrin	1 000
COOPCAB	Regroupement de Coopérative	Coopérative des Planteurs de Café de l’Arrondissement de Belle Anse	Thiotte, Sud' Est	79 000
COOPACVOD	Coopérative	Coopérative agricole Cafière de Vincent Ogé de DonDon	Dondon	87 000
FACN	Fédération d’Association	Fédération des Association Cafière Natives	Sud-est, Artibonite, Grand' Anse, Sud, Ouest.	257 700
RECOCARNO	Regroupement de Coopérative	Réseau Coopérative Cafière de la Région Nord	Nord, Nord- Est	225 218
UCOCAB	Regroupement de coopérative	Union Coopérative Cafière de Baptiste	Baptiste, Savanette	36 186

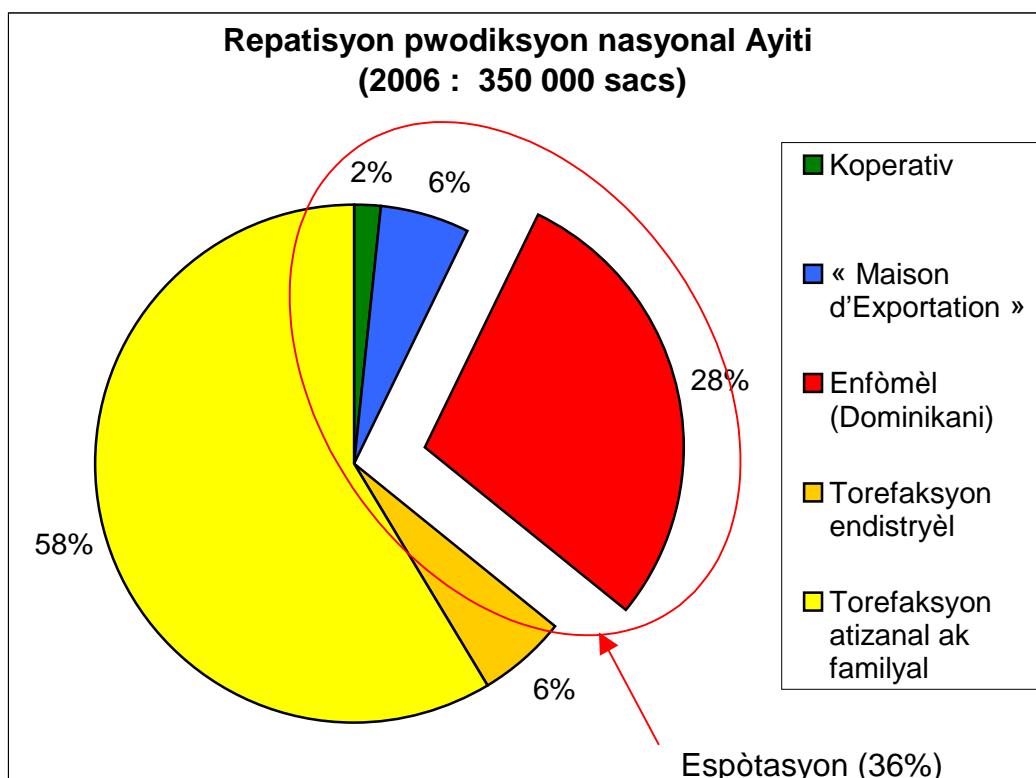
*Sous : ANDAH 2007*

Aktè altènatif yo se FACN, RECOCARNO ak COOPACVOD (ak COOPCAB depi kanpay 2007). Se yo kat sèlman ki ekspòte kafe kalite. Lòt òganizasyon pako gen pèmi ekspòtasyon (yo sèvi ak FACN).

Repatisyon ant diferan mache sa yo fèt konsa (egzanm pou 2006) :

Itilizasyon	Kategori transfòmatè	Kantite (sak 60 kg)	% pwodiksyon
<b>Espòtasyon</b>	Koperativ	6 084	1.74 %
	« Maison d’Exportation »	19 558	5.59 %
	Enfòmèl (Dominikani)	99 358	28.39 %
	<b>Antou</b>	<b>125 000</b>	<b>35.74 %</b>
<b>Konsomasyon lokal</b>	Torefaksyon endistryèl	20 000	5.71 %
	Torefaksyon atizanal ak familyal	205 000	58.57 %
	<b>Antou</b>	<b>225 000</b>	<b>64.26 %</b>
	<b>Gran Total</b>	<b>350 000</b>	<b>100 %</b>

*Sous : ANDAH 2007*



Ekspòtasyon sou mache altènatif yo rete jodia piti (1 à 5% volim ekspòtasyon ant 2003 rive 2006), paske gen kontrent finansyè ak tekonologik e mank kapasite jesyon koperativ ak asosyasyon yo.

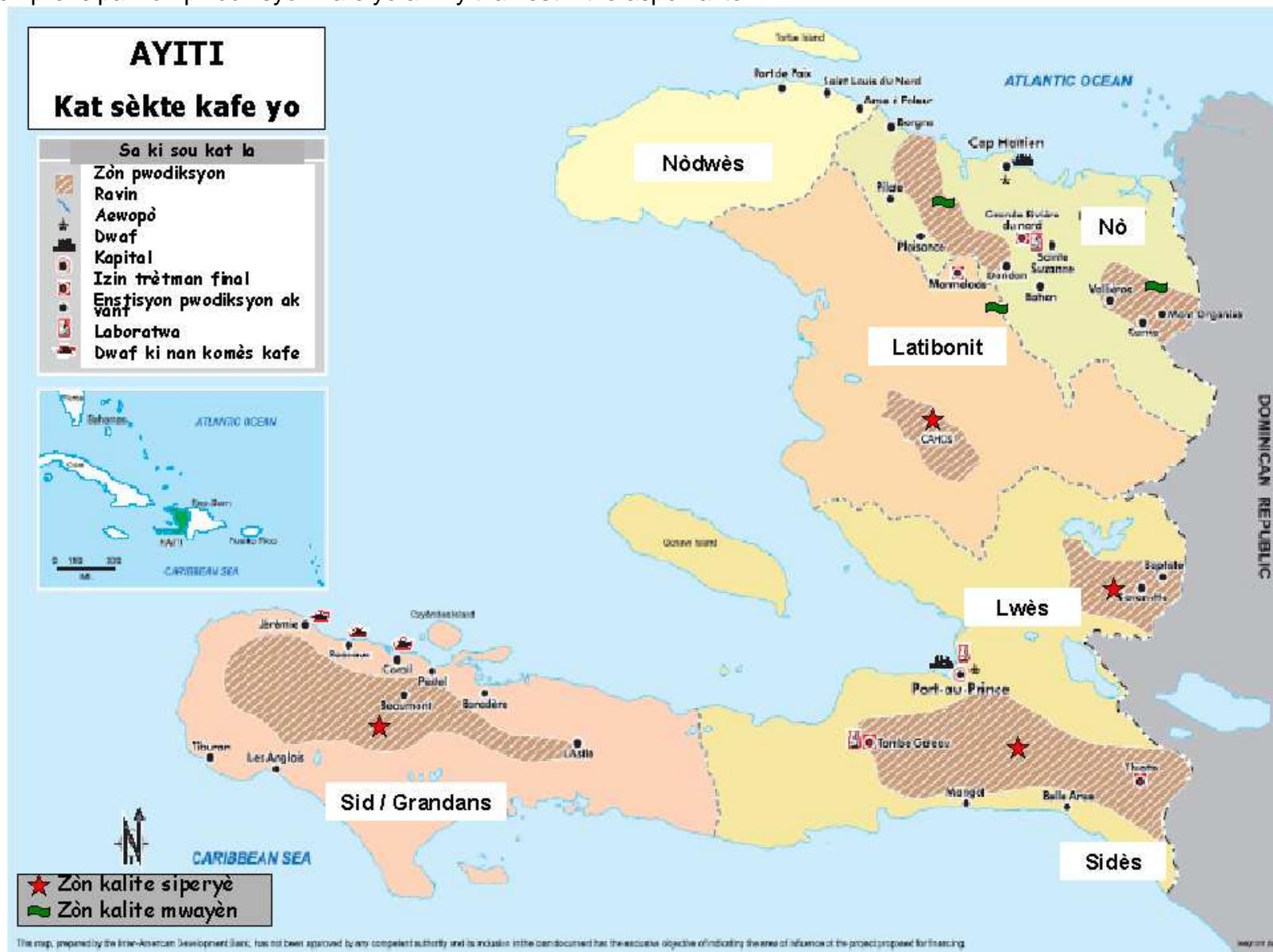
Poutan demann nan enpòtan.

<b>APERCU DE LA PRODUCTION DE CAFE EN HAITI (Estimation 2003- 2004)</b>	
Surfaces utilisées pour la production de café	115 000 hectares
- % territoire national	- 4%
- % terres cultivables	- 14%
- % zone de montagnes humides	- 11,5%
Rendement moyen à l'échelle nationale	4 sacs par hectare (1sac = 120 lbs)
Consommation Interne	300 000 sacs (65% de la production nationale)
Exportations Totales	160 300 sacs (35% de la production nationale)
<i>dont :</i>	Valeur totale à l'exportation US\$10 millions
- Café pilé traditionnel	- 35 000 sacs (8%)
- Café pilé de qualité	- 250 sacs = 1 container
- Café naturel et lavés exportés vers la République Dominicaine (informel)	- 120 000 sacs (26%)
- <b>Café lavé de qualité</b>	<b>- 5 300 sacs</b>
<i>dont :</i>	
- Haïtian Bleu	- 1 300 sacs (5 containers ; 0,3%)
- Commerce Equitable	- 3 200 sacs (13 containers ; 0,7%)
- Autre café lavé de qualité	- 800 sacs (3 containers ; 0,1%)

Source : IRAM, Le secteur caféier en Haïti (2005)

KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I

Men prensipal zòn pwodiksyon kafe yo an Ayiti ak estrikti e aspè kalite .



Sous : IRAM 2005

Nan lòd pa rapò ak kantite pwodiksyon : Grandans, Sidès (Tyòt ak Jakmèl), Nò ak Sant/Latibonit (Batis ak Kawo).

## KOMESYALIZASYON KAFE – KAFE KAWO – SESYON I

### Konparezon Rezo kafe altènatif yo

**Tableau 7. COUP D'OEIL: RESEAUX CAFEIERS ALTERNATIFS**

Nom	Région	Membres	Donateurs	Prix maximum par lb. 2004-2005
<i>Réseau des Coopératives Caférières de la Région Nord (RECOCARNO)</i>	Nord, Nord-Est	5000	OXFAM-GB UE	Gourmet Europe: US\$1.26
FACN	Sud, Centre, Artibonite, Grand' Anse	40,000	USAID / IICA IADB EU	Haitian Bleu \$US3 (marché Japonais)
KOPKAB	Sud-Est	2100	UE	Haitian Bleu US\$2 (marché US)
CAB	Centre	500	UE ONG Internationales	Commerce Équitable Européen US\$1.26
COOPACVOD	Nord	1,500		Organique US\$ 1,39
<i>Café pile local</i>				US\$0.9-0,8

Source : Frisner Pierre, IADB The Haitian Coffee Sector (2005) et INCAH (2006)

Lè nou konpare diferan mache ki gen an Ayiti jounen jodi a, nou wè ke se mache FACN ki gen plis avantaj (2 fwa plis pase COOPACVOD). Konparezon sa a fèt pou yon mamit seriz ki ka bay 1,35 liv kafe pach (donk 1,12 liv kafe vè).

Mache / Rezo	Lokal	RECOCARNO	COOPACVOD	FACN
<b>"Prix de revient" = (depans nesesè)</b>				
Acha	20,00	25,00	25,00	25,00
Prep. Aso.	3,50	4,26	4,26	4,26
Transpò	2,08	2,96	2,96	2,59
Enterè kredi	3,84	4,83	4,83	4,46
Frè Trèt. Final	4,17	6,00	6,00	5,60
<b>Total</b>				
<b>"Prix de revient"</b>	<b>33,59</b>	<b>43,06</b>	<b>43,06</b>	<b>41,91</b>
Ipotèz 1				
	<b>100% pile</b>	<b>90 % ekitab 10% triyaj</b>	<b>90% òganik 10% triyaj</b>	<b>30% ekitab 60% goumè 10% triyaj</b>
<b>Pri vant 1</b>	<b>32,50</b>	<b>46,79</b>	<b>51,34</b>	<b>62,19</b>
<b>Benefis 1</b>	<b>-1,09</b>	<b>3,73</b>	<b>8,28</b>	<b>20,27</b>
<b>Pri inik</b>	<b>x</b>	<b>27,61</b>	<b>30,80</b>	<b>39,19</b>
Ipotèz 2				
	<b>100% pile</b>	<b>70 % ekitab 30% triyaj</b>	<b>70% òganik 30% triyaj</b>	<b>50% ekitab 20% goumè 30% triyaj</b>
<b>Pri vant 2</b>	<b>32,50</b>	<b>42,39</b>	<b>45,93</b>	<b>47,52</b>
<b>Benefis 2</b>	<b>-1,09</b>	<b>-0,66</b>	<b>2,87</b>	<b>5,61</b>
<b>Pri inik</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>27,01</b>	<b>28,93</b>

Yon asosyasyon ap gen pwoblèm pou l rantab si li gen twop triyaj epi si li sèlman vize mache ekitab la. Komès kafe pile a parèt defisitè.

Aktyèlman COOPCAB te negosye ak yon enpòtatè an Itali pou li te ka vann yon kafe goumè a 2,5\$us/liv (9000 liv fèv #17 ak #18). Men koperativ sa pakò fin metrize tou teknik nan trètman final la e li pakò konnen si l'ap ka reponn ak tout egzijans achtè italyen sa a.