

Jamaïque : la caféiculture en bref

La Jamaïque vient d'adhérer au réseau PROMECAFE⁽¹⁾. A cette occasion, voici quelques rappels sur les caractéristiques de la caféiculture jamaïcaine.

Decazy B.

CIRAD-CP, BP 5035, 34032 Montpellier Cedex 1

Le prix du café de Jamaïque est le plus élevé du monde : au moins six fois plus que celui des qualités courantes. Sa renommée repose essentiellement sur l'aspect des grains, qui sont de grande taille et sans défaut.

Une vieille histoire

En 1728, Sir Nicholas Lawes, gouverneur de la Jamaïque, y introduisait huit plantules de café, issues de semis, à partir de la Martinique.

La plus forte production de café «qualité export» a été enregistrée en 1811-1814 avec 15 000 t/an. Dans les années 20, la Jamaïque produisait encore 4 500 t de ce type de café.

Pendant la Deuxième Guerre mondiale, l'exportation de café de Jamaïque a été pratiquement interrompue en raison d'une trop basse qualité et d'un manque de contrôle du produit. Après la guerre, la production annuelle était de l'ordre de 900 t.

Créé en 1945, le *Coffee Industry Board* (CIB) a pour rôle de rétablir la réputation du café de Jamaïque et de contrôler sa commercialisation. Ses objectifs sont d'augmenter le volume de production et la qualité du café afin d'améliorer les gains des producteurs.

(1) PROMECAFE : *Programa cooperativo regional para el desarrollo tecnológico y modernización de la caficultura.*

Une situation actuelle difficile

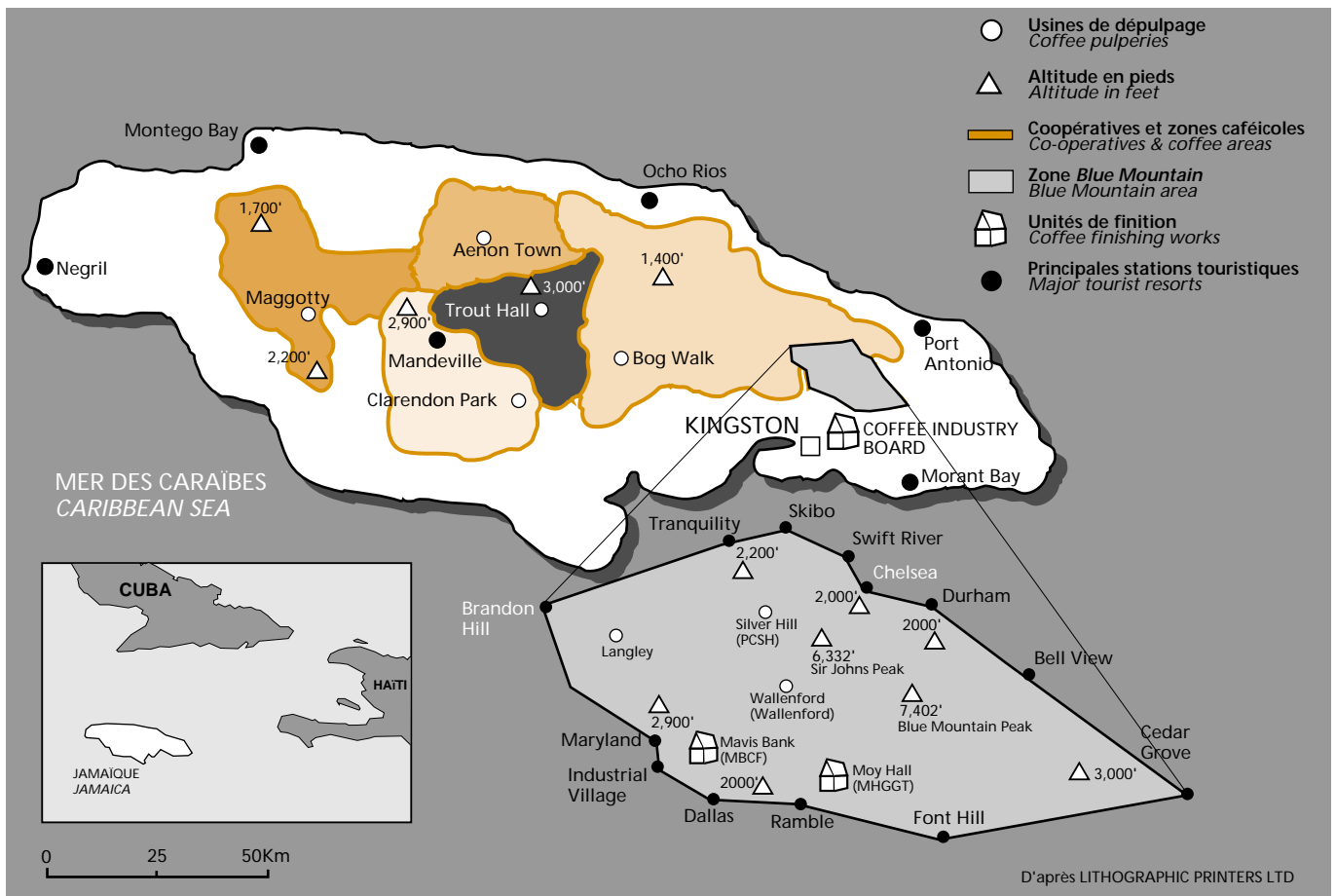
Aujourd'hui, le café est produit par 60 000 planteurs dont c'est la principale source de revenus. La taille des plantations est comprise entre 0,5 et 15-20 ha ; elles occupent 15 000 ha et produisent 2 000 t/an environ. La localisation des zones de production a été définie (carte).

La production se classe en :

- *Blue Mountain Coffee* (13 %) ;
- *High Mountain Coffee* (17 %) ;
- *Low Land Coffee* (70 %).

Les rendements sont de 150 kg/ha de «clean coffee», ce qui correspond à une productivité de l'ordre de 300 kg/ha, car environ la moitié des grains produits sont rejetés par les triages manuels et électroniques, puis détruits.

La productivité n'a pas évolué au cours des 30 dernières années, d'abord à cause du maintien d'une faible densité de plantation : 1 900 caféiers/ha. La variété «Tipica» de ce *Coffea arabica* a une productivité peu élevée, car elle répond assez mal aux programmes de fertilisation et paraît sensible aux divers aléas. En revanche, sa granulométrie élevée constitue l'un des principaux arguments pour la renommée du café de Jamaïque sur le marché japonais. De nombreuses carences en azote, magnésium, bore et zinc réduisent les rendements et la qualité du café. Les pertes de production, déjà supérieures à 10 % avant 1978, ont considérablement augmenté avec l'apparition de la rouille, et surtout



du scolyte des fruits. Les caféiers sont cultivés, soit sans ombrage, soit avec un ombrage trop dense. Le mélange de cultures «mixed farming system», par de très nombreux petits planteurs, ne facilite pas les bonnes pratiques culturales pour le caféier.

Toutefois, cette caféiculture conserve un fort potentiel, car quelques producteurs ont des rendements supérieurs à 2 500 kg/ha.

Les interventions du CIB

Chez environ 80 % des petits planteurs, groupés en 16 coopératives, le *Coffee Industry Board* contrôle toutes les phases de production et de traitement post-récolte. Trois autres coopératives regroupant les producteurs du *Blue Mountain Coffee* échappent en partie au contrôle du CIB.

Le CIB doit traiter plus de 90 % du café produit et contrôler la qualité de la totalité du café vendu (presque exclusivement sur la marché japonais, mais aussi un peu aux Etats-Unis et au Royaume-Uni). Il détermine les prix payés aux producteurs. La majorité du café est acheté en cerises ; il est payé en deux fois : à la remise des cerises, puis en fin de campagne. Le CIB recherche les marchés. ■

La Jamaïque est une île des Antilles, au sud de Cuba, de 11 425 km² et de 2 300 000 habitants. Découverte par Christophe Colomb en 1494, elle est colonisée par les Espagnols, puis, en 1655, par les Anglais. Elle devient indépendante en 1972. Ses principales ressources sont, outre le café, la canne à sucre, la banane, le tourisme, la bauxite et l'alumine.

Le café Blue Mountain de Jamaïque est exporté en fûts de chêne.
Jamaican Blue Mountain coffee is exported in oak casks.



B. Decazy

A brief look at the Jamaican coffee sector

Decazy B.

CIRAD-CP, BP 5035, 34032 Montpellier Cedex 1

Jamaica has just joined the PROMECAFE⁽¹⁾ network, an opportunity for us to publish a reminder of the main characteristics of the Jamaican coffee sector.

Jamaican coffee is the most expensive in the world: at least six times more than run of the mill varieties. Its reputation is primarily based on the appearance of the beans, which are large and free from defects.

A long story

In 1728, Sir Nicholas Lawes, Governor of Jamaica, introduced eight coffee seedlings from Martinique.

«Export grade» coffee production peaked in 1811-1814, at 15,000 t/year, and in the 1920s, Jamaica was still producing some 4,500 t of this type of coffee.

During the Second World War, Jamaican coffee exports practically ground to a halt due to the product's poor quality and the lack of quality controls, and by the end of the war, annual output had fallen to around 900 t.

The Coffee Industry Board (CIB) was founded in 1945 to rebuild the reputation of Jamaican coffee and control marketing operations. Its mandate is to increase the volumes produced and improve coffee quality so as to increase producer profits.

Hard times

Coffee is currently grown by 60,000 planters, for whom it is the main source of income. The plantations cover between 0.5 and 15-20 ha, or 15,000 ha in all, producing some 2,000 t/year. The main areas are shown on the map.

The coffee produced breaks down as follows:

- Blue Mountain Coffee (13%);
- High Mountain Coffee (17%);
- Low Land Coffee (70%).

Yields amount to 150 kg/ha of clean coffee, corresponding to a total output of 300 kg/ha, since around half the beans are rejected by manual and electronic sorting and then destroyed.

These figures have not changed in the past thirty years, mainly due to the low planting density: 1,900 coffee trees/ha. The «Tipica» variety of *Coffea arabica* is a poor yielder, shows

very little response to fertilizers and seems to be susceptible to various pests and diseases. However, its large beans are one of the mainstays of Jamaican coffee's reputation on the Japanese market. Various deficiencies - nitrogen, magnesium, boron, zinc - also reduce coffee yields and quality. Yield losses, which were already running at over 10% before 1978, have increased substantially with the advent of leaf rust and, more particularly, the coffee berry borer. The coffee trees are grown either without shading or under excessively dense shading, and the fact that many smallholders practise mixed farming systems means that crop techniques are not ideal for coffee.

However, the sector does still have great potential, since some growers claim yields of over 2,500 kg/ha.

CIB operations

The Coffee Industry Board has full control of every stage of production and post-harvest processing on around 80% of smallholdings, grouped together in 16 cooperatives. Three other cooperatives producing Blue Mountain Coffee are only partly controlled by the CIB.

The CIB processes over 90% of the coffee produced and carries out quality controls on all of the coffee sold (almost exclusively on the

Jamaica is an island in the West Indies, south of Cuba, covering 11,425 km², with a population of 2,300,000. It was discovered by Christopher Columbus in 1494 and colonized by the Spanish before being taken over by the English in 1655. It was granted independence in 1972. Besides coffee, its main resources are sugarcane, bananas, tourism, bauxite and corundum.

Japanese market, but some in the United States and United Kingdom). It decides on the prices paid to producers. Most of the coffee is bought as cherries and paid for in two instalments: on delivery of the cherries and at the end of the season. The CIB also seeks out new markets. ■

Ci-dessous : Zone caféière de Blue Mountain.
Below: Blue Mountain coffee zone.

B. Decazy



(1) PROMECAFE : Programa cooperativo regional para el desarrollo tecnológico y modernización de la caficultura.