DK 54[illegible]
CD-RF 16[illegible]

PROGRAMME D'APPUI A L'ETABLISSEMENT D'INDICATIONS GEOGRAPHIQUES AU LAOS

PEIG

ETUDE DE FAISABILITE SUR LE CAFE DES BOLOVENS

Bertrand Sallée
Assistant technique du PAB-PCADR
Avec la participation de l'équipe PEIG
du groupement Cirad-INAO-LCG
Juin 2007

CIRAD-DIST
Unité bibliothèque
Lavalette

000103075

1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1. Nom du(des) produit(s)

Café des Bolovens (Bolovens Coffee)

1.2. Type de produit(s)

Il s'agit d'un produit agricole, un (des) café(s).

1.3. Caractéristiques du (des) produit(s)

Pour une démarche IG, sous le nom « Café des Bolovens » seraient regroupés, à priori, 7 produits, 3 cafés marchand de type export et quatre cafés torréfiés :

Café 1) Café marchand (vert) issu de l'espèce *Coffea arabica* et préparé par voie humide (*fully washed*)
Café 2) Café torréfié (moulu ou en grains) issu de l'espèce *Coffea arabica* et préparé par voie humide (*fully washed*)
Café 3) Café marchand (vert) issu de l'espèce *Coffea canephora* et préparé par voie humide (*fully washed*)
Café 4) Café torréfié (moulu ou en grains) issu de l'espèce *Coffea canephora* et préparé par voie humide (*fully washed*)
Café 5) Café marchand (vert) issu de l'espèce *Coffea canephora* et préparé par voie sèche,
Café 6) Café torréfié (moulu ou en grains) issu de l'espèce *Coffea canephora* et préparé par voie sèche,
Café 7) Café torréfié (moulu ou en grains) mélange des cafés 2, 4 et 6.

En particulier tous les cafés robusta ci-dessus mentionnés sont uniques au monde car aucun pays sauf le Laos ne cultive *Coffea canephora* à de telles altitudes sous une telle latitude (15°N, 600 à 1400m). Ces conditions donnent des caractéristiques à la boisson très originales ; ce point a été confirmé en 2006 et 2007 par une étude de caractérisation des cafés des Bolovens.

Pour les cafés marchands (1, 3 et 5), les caractéristiques sont les suivantes :

Tableau 1: caractéristiques des cafés marchands des Bolovens, pour une éventuelle inscription en IG

Caractéristiques	**Café arabica Fully washed**	**Café canephora (robusta) Fully washed**	**Café canephora (robusta) Voie sèche**
Zone de culture	Plateau des Bolovens, 15°N, au dessus de 900m	Plateau des Bolovens, 15°Nord, au dessus de 800m[1] (robusta d'altitude unique au monde)	
Système de culture	Ombrage, fertilisation organique[2], conduite de type « biologique ».	Ombrage naturel, densité basse (900 à 2000 p/ha), fertilisation organique, conservation du sol et de la fertilité.	
Récolte	Manuelle, cerises 100% rouges (tolérance de 5% immatures)		
Transformation	Voie humide avec fermentation naturelle ou démucilagination mécanique et trempage.		Voie sèche.
Séchage	Séchage 100% solaire, en général sur claies, en couches minces. Produit obtenu : café parche à 12%HR		Séchage solaire (100%) en couches minces. Produit obtenu : café coque à 12%HR
Couleur	Bleu vert	Bleu vert	Beige marron
Aspect des grains	Allongés, longs	Ronds, petits	Ronds, petits
Taille des grains (sélection)	100% au dessus du tamis 16 (>90% pour le catimor, environ 75% pour le Typica et 70% pour le robusta)		
Défauts physiques	Moins de 5 (normes SCAA ou ISO)		
Présentation	Sac en jute neuf avec logo de l'exportateur (plus logo IG lorsque celle-ci sera créée)		
Flaveur	Voir tableau des cafés torréfiés		

Pour les **cafés torréfiés**, les caractéristiques sont les suivantes/

Tableau 2: caractéristiques des cafés torréfiés des Bolovens pour une éventuelle inscription en IG.

Caractéristiques	**Café arabica "Fully washed" torréfié**	**Café robusta "Fully washed" torréfié**	**Café robusta "Voie sèche" torréfié**
Matière première	100% pur café. Le café vert provient exclusivement des types décrits dans le Tableau 1		
Torréfaction	Moyenne de préférence. Laissée à l'appréciation du torréfacteur.		
Emballage	Emballage préservant la fraîcheur de la torréfaction (tri-couches avec valve).		
Flaveur	Arabica d'altitude, léger, acide, aromatique, avec des saveurs fruitées.	Café robusta doux, corsé avec un bon équilibre entre acidité et amertume. Acidité marquée. Fruité parfois présent.	Café robusta doux, corsé avec un bon équilibre entre acidité et amertume. Arôme et corps « voie sèche ». Fruité parfois présent.
Défauts organoleptiques	Aucun défaut présent, ni toléré		

Le dernier café torréfié (n°7 dans la liste) est un mélange (*blend*) de cafés torréfiés présentés ci-dessus. Il est le résultat de recettes réalisées par les torréfacteurs en fonction de leur clientèle.

Ces descriptions ne correspondent pas aux cafés actuellement commercialisés, en général, tant à l'export que sur le marché national. Ce sont les caractéristiques de cafés, pour l'instant commercialisés à petite échelle, sur des marchés de niche à haute valeur ajoutée. Une éventuelle inscription en IG devra se baser sur ces produits de haute qualité.

Pour rappel, les cafés commercialisés, en général, actuellement sont les suivants :

Café 1) Robusta voie sèche vrac (appelé FAQ, *fair average quality*), en moyenne 12 à 15 000 tonnes par an,
Café 2) Arabica « *fully washed* », en forte progression, de 2 000 à 2 500 tonnes en 2006/07
Café 3) Café torréfié robusta « traditionnel », non purs,
Café 4) Café torréfié arabica et mélange arabica/robusta (*blend*), type « européen », pur.

[1] Cette altitude sera déterminée en 2007 sur les bases d'une recherche sur l'influence de l'altitude sur la qualité des cafés robusta.
[2] Pour *Coffea arabica*, il existe deux systèmes de culture distincts en fonction de la variété (voir plus loin)

Tableau 3: caractéristiques des cafés marchands des Bolovens, généralement commercialisés

Caractéristiques	**Café arabica Fully washed**	**Café canephora (robusta) Voie sèche FAQ**
Zone de culture	Plateau des Bolovens, 15°N, de 600 à 1 400 m	Plateau des Bolovens, 15°N, de 500 à 1 400 m
Système de culture	Ombrage, fertilisation mixte, conduite de type « intensive ».	Ombrage naturel, densité basse (900 à 2 000 p/ha), pas de fertilisation ou amendements organiques. Conduite de type « cueillette ».
Récolte	Manuelle, 10 à 20% de cerises immatures (vertes)	Manuelle, type « strip picking », 30 à 70% de cerises vertes
Transformation	Voie humide avec fermentation naturelle ou démucilagination mécanique	Voie sèche
Séchage	Sur claies en couches minces. Produit obtenu : café parche à 12-15 %HR	Sur le sol nu, des bâches ou des tables. Produits obtenu : café coque à 15-23%HR ou café décortiqué même humidité
Couleur	Bleu vert	Beige Marron, pas homogène, beaucoup de défauts Parfois blanchi.
Aspect des grains	Allongés, longs	Ronds, petits
Taille des grains (sélection)	Pas de sélection ou sélection à la demande spécifique des clients	
Défauts physiques	En général < 20 (environ 10% du poids sur les lots d'exportation)	Nombreux défauts. Environ 25-30% du poids dans le FAQ
Flaveur	Café acide, bien équilibré avec du corps et du fruité. Parfois des défauts de vert.	Café doux, corsé avec de nombreux défauts : terre, rioté, moisi, astringent, fermenté. La qualité dépend de la sélection des défauts.

La différence avec les cafés susceptibles d'être enregistrés en IG provient fondamentalement du soin et des critères de sélection adoptés lors de la transformation du café cerise en café marchand. Les cafés actuellement commercialisés correspondent à la demande aval pour des cafés de qualité moyenne à bas prix.

Pour les cafés torréfiés sur le marché national, on distingue deux grands types :

Tableau 4: caractéristiques des cafés torréfiés du marché national.

Caractéristiques	**Cafés traditionnels**	**Cafés type "européen"**
Matière première	Café robusta FAQ ou défauts de triage Sucre de palme, margarine, alcool de riz, riz, sésame.	Café de type arabica et robusta export et quelques défauts de triage
Préparation/mélange	Café très rarement pur. Beaucoup de sucre de palme (50%). Recette en fonction du torréfacteur.	Café pur à 100%. Pur arabica et mélange arabica/robusta.
Torréfaction	Très torréfiés voire brûlés	Torréfaction moyenne à très forte (française à italienne)
Mouture	Fine	Vendu en grains ou moulus (moyenne)
Emballage	Simple cellophane, très peu d'information.	En général tri couches avec valve unidirectionnelle. En général, beau packaging et information complète.
Flaveur	Odeur très intense. Acidité très faible. Corsé, amertume prononcée. Assez sucré. Qualité globale très mauvaise à moyenne	Parfois bon équilibre entre corps, acidité et amertume. Qualité globale très faible à moyenne.
Défauts organoleptiques	Extrêmement brûlé, Goût terreux très prononcé. et goût métallique très présent. Aigreur très prononcée. Rioté. Fermenté..	Arabica pur : arômes ligneux très forts, goût de vieux. Blend : fort goût chimique et brûlé et astringence puissante
Prix	12 000 à 60 000 LAK/kg Moyenne à 15-18 000 LAK[3]	120 à 160 000 LAK/kg

[3] En juin 2007, 1 US$ = 9 600 LAK (kip laotien)

1.4. Systèmes de culture, transformation et torréfaction

1.4.1. Les systèmes de culture de *Coffea arabica*

Deux systèmes de culture sont présents sur le plateau des Bolovens, en fonction de la variété cultivée : le système du Typica et le système « variété naine » (en l'occurrence Catimor).
Le système « variété naine » est récent (introduction au début des années 90) et en très forte progression, se substituant aux vieilles plantations de Typica et de Coffea canephora. Le système Typica est ancien (planté de 1920 à 1950) et en régression.

Tableau 5: caractéristiques des systèmes de culture du *Coffea arabica* sur le Plateau des Bolovens.

	Système « Typica »	**Système « Variété naine »**
Variété (cultivar)	Typica	Catimors (lignées obtenues du Portugal et du Costa Rica)
Age des plantations	Supérieure à 50 ans	Inférieure à 15 ans
Type de plants	Semenceaux récoltés sous les plantations existantes. Rarement pépinière.	Semences (Centre de recherches ou plantation existante) et pépinières en sachet de plastique.
Antécédents culturaux	Anciennement, après abattis brûlis	Généralement sur anciennes plantations de *C. canephora*
Ombrage	Naturel, forestier, hétérogène	Homogène, dense, souvent *Erythrina* spp.
Densité de plantation	Faible 900 à 2 000 pieds par hectare. 1 111 pieds (3X3m) le plus fréquent	Forte, en général 2X1m, 5 000 caféiers/ha.
Plantation	Ancienne, ayant évoluée, sans tracé apparent, type « agro-forêt » de sous-bois. Arbres multicaules hauts.	Régulière avec tracé et piquetage. Lignes bien marquées. Arbustes unicaules nains.
Association	Fruitiers et arbres utiles d'ombrage.	Légumes, riz, cultures annuelles dans le jeune âge
Taille	Croissance libre avec régénération de quelques axes après la récolte	Ecimage puis recépage (en cours et mal compris)
Clôture	Sans	Clôturé pour interdire l'accès des animaux (bovins en particulier)
Fertilisation	Sans ou passage des bovins	Organique ou mixte
Type de système	Système de cueillette	Système intensif (variante des systèmes latino-américains)
MO annuelle hors récolte	Environ 30HJ/ha pour le sarclage	Environ 110 HJ/ha
Rendement	< 150 kg de café marchand/ha	600 à 1 500 kg de café marchand/ha
Dynamique du système	En cours d'élimination et remplacement. Il ne doit sa subsistance qu'à la filière de JCFC[4]	En croissance exponentielle très rapide. Les surfaces devraient tripler en 5 ans.

1.4.2. Le système de culture de *Coffea canephora*

Le système du *Coffea canephora* est ancien. Son introduction date des années 1950. Il a substitué le système Typica affecté, d'une part par une maladie cryptogamique (la rouille orangée due à *Hemileia vastatrix*) et d'autre part par la désorganisation de la filière arabica pendant la seconde guerre mondiale (voir la partie historique ° 3).

Le système *C. canephora* est le plus répandu sur le plateau des Bolovens. Il se retrouve dans plus de 90% des systèmes de production des villages du Plateau (contre environ 40% pour l'arabica).

[4] Jhai Coffee Farmers Cooperative (voir la partie 6)

Il se rencontre de 400 à 1 400 m d'altitude. En dessous de 700 m, il est très affecté par la longueur de la saison sèche. Au dessus de 1 200m, les risques de gel sont importants.

C'est un système peu intensif et peu productif. Les caractéristiques sont les suivantes :

Tableau 6: caractéristiques du système de culture du *Coffea canephora* sur le Plateau des Bolovens.

	Système « *Coffea canephora* »
Variété (cultivar)	Lignées africaines introduites en 1940-50
Age des plantations	10 à 50 ans
Type de plants	Semenceaux récoltés sous les plantations existantes. Rarement pépinière en plate bande ou sachets.
Antécédents culturaux	Anciennement, après abattis brûlis ou en remplacement des caféières de Typica.
Ombrage	Naturel, forestier, hétérogène
Densité de plantation	Faible 900 à 2 000 pieds par hectare. 1 111 pieds (3X3m) le plus fréquent
Association	Fruitiers et arbres utiles d'ombrage. Pâture des bovins et parcage nocturne.
Taille	Croissance libre avec régénération de quelques axes après la récolte. Conformation logique avec le passage des bovins. Arbres très hauts (4 à 10 m)
Clôture	Sans
Fertilisation	Sans ou passage des bovins (et parcage nocturne tournant)
Type de système	Système de cueillette
MO annuelle hors récolte	Environ 50HJ/ha pour le sarclage
Rendement	De 100 à 500 kg de café marchand/ha, suivant l'altitude et les années. Bisannualité forte.
Dynamique du système	En cours de remplacement dans la partie haute (altitudes supérieures à 900m).

1.4.3. La transformation par voie humide pour *Coffea arabica* et *canephora*

Le café arabica est quasi exclusivement transformé par voie humide avec un système introduit vers la fin des années 1990 par le projet PDRPB[5] et suivi par l'ensemble des producteurs. La seule variante introduite au début des années 2000 a été le remplacement de la fermentation naturelle par une démucilagination mécanique.

Le système est le suivant :

Tableau 7: système de transformation du café par voie humide sur le Plateau des Bolovens.

Opération	*Produit obtenu*	*Rendement théorique*
Réception	Cerises rouges à 95%	100 kg
Sélection par flottaison	Cerises rouges première qualité	97 kg
Dépulpage mécanique	Café parche humide avec mucilage	54 Kg
Fermentation ou démucilagination mécanique et trempage	Café parche humide	45 kg
Lavage	Café parche humide lavé	45 kg
Séchage sur claies	Café parche à 12-15% HR	23 kg

Ce système est adopté dans certains cas pour le café robusta en fonction de la demande d'exportateurs pour des commandes particulières. Les échantillons de *Coffea canephora* traités par voie humide en 2006 et 2007 montrent des caractéristiques organoleptiques uniques et très originales. C'est un produit parfaitement susceptible d'être l'objet d'un enregistrement en IG.

Un des gros avantages de l'adoption de la voie humide pour l'arabica et le robusta est l'obligation de réaliser une récolte minutieuse car les cerises vertes ne peuvent pas se dépulper facilement. Et

[5] Projet de Développement Rural du Plateau des Bolovens.

le pourcentage de cerises mûres, rouges, est directement proportionnel à la qualité de la boisson obtenue.

1.4.4. La transformation par voie sèche pour *Coffea canephora*

La quasi totalité du café robusta est actuellement traité par voie sèche après récolte suivant le procédé suivant :

Tableau 8: système de transformation du café robusta par voie sèche sur le Plateau des Bolovens.

Opération	*Produit obtenu*	*Rendement théorique*
Réception	Cerises rouges à 30-50%	100 kg
Séchage sur sol nu, bâches, tables ou aires cimentées	Café coque à 15-23% HR	42 kg (si 12% HR qui est la norme internationale)
Décorticage dans des décortiqueuses à riz modifiées	Café vert à 15-20% HR	22 kg (si 12% HR)

Le café robusta par voie sèche étant peu valorisé et payé au même prix quelque soit la qualité (avec cependant des pénalités pour les cafés trop humides ou trop moisis), les producteurs n'y attachent que peu d'importance en terme de qualité.

Dans environ 50% des cas, les producteurs vendent du café coque aux intermédiaires et grossistes. Dans le reste des cas, ils décortiquent à façon le café coque dans un petit atelier artisanal équipé d'une décortiqueuse à riz modifiée. Dans ce cas, ils vendent du café vert aux grossistes ou directement aux exportateurs.

1.4.5. La préparation des lots d'exportation

Un seul exportateur possède actuellement les équipements nécessaires à une préparation soignée des lots d'exportation. C'est ce système de préparation qu'il faudra adopter dans le cas d'une inscription en IG

Tableau 9: système de préparation des cafés robusta et arabica pour l'exportation : comparaison entre un système de type IG et le système courant actuel.

Système soigné de type IG	*Système traditionnel*
Réception	Réception
Pré-nettoyage (objets métalliques et étrangers)	Séchage
Epierrage	
Décorticage ou déparchage	Décorticage ou déparchage
Polissage	
Gradage par taille	
Séparation par gravité	
Sélection colorimétrique	
Sélection manuelle des défauts	Sélection manuelle des défauts
Pesage et ensachage	Pesage et ensachage

1.4.6. La torréfaction

Pour les cafés traditionnels (voir Tableau 4) la torréfaction est effectuée après mélange (sucre, riz, etc.) dans des tambours artisanaux, pendant un temps relativement long (minimum 1h) sans contrôle de la température.

Les cafés sont ensuite refroidis au ventilateur, moulus et ensachés dans des sachets de plastique simple ou des cellophanes.

Pour les cafés de type européen, les cafés sont torréfiés dans des torréfacteurs de type italien, refroidis, moulus ou non et ensachés dans des paquets tri couches avec valve unidirectionnelle. Seul ce type d'emballage permet de conserver la fraîcheur du café torréfié.

CIRAD-DIS
Unité bibliothèque
Lavalette

2. AIRE GEOGRAPHIQUE

2.1. Aire de production

L'aire de production est la zone dite du Plateau des Bolovens. Il se situe à l'extrême Sud du Laos à 30 km de la frontière du Cambodge (pour son point le plus Sud), 80 km de la frontière vietnamienne (pour le point le plus Est) et 50 km de la frontière thaïlandaise (point le plus Ouest). Il domine les plaines alluviales formées par le Mekong (Ouest), de la Sédone (Nord) et de la Sékong (Est, Sud-Est).
Le centre du Plateau est situé à 15° 9' Nord de latitude et 105°51' de longitude.
Le plateau des Bolovens est réparti administrativement dans 3 provinces, Champassak pour sa plus grande partie, Saravane ensuite et Sékong. Dans la province de Champassak, les districts producteurs de café sont au nombre de 2, Paksong et Batieng, dans celle de Saravane de 1 Laongam, et dans Sékong de 1 aussi, Thateng.
Ecologiquement, le plateau est subdivisé en 3 parties à peu près concentriques correspondants à la zone haute (supérieur à 900 m), la zone de transition (500 à 900m) et la zone de piémont (200 à 500m). Le café est principalement cultivé dans les 2 premières zones. Pour la future zone IG, les délimitations altitudinales seront orientées par l'étude de caractérisation des cafés (arabica et robusta) ; dans cette étude une recherche est effectuée sur l'influence de l'altitude sur la qualité organoleptique des 2 espèces. Il est probable que la zone arabica se situera au dessus de 800/900/1000m d'altitude et il n'existe pas encore d'éléments pour celle de robusta.

2.2. Carte de la zone de production

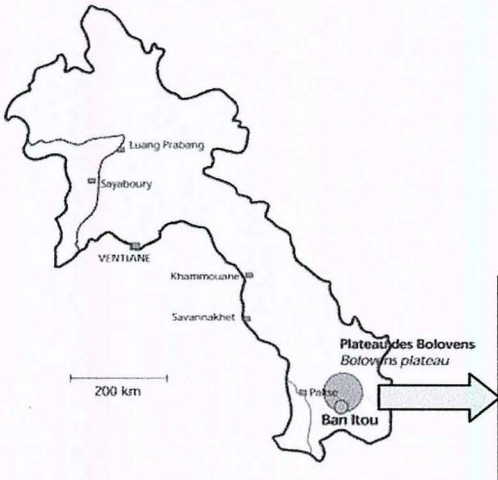


Figure 1: carte du Laos

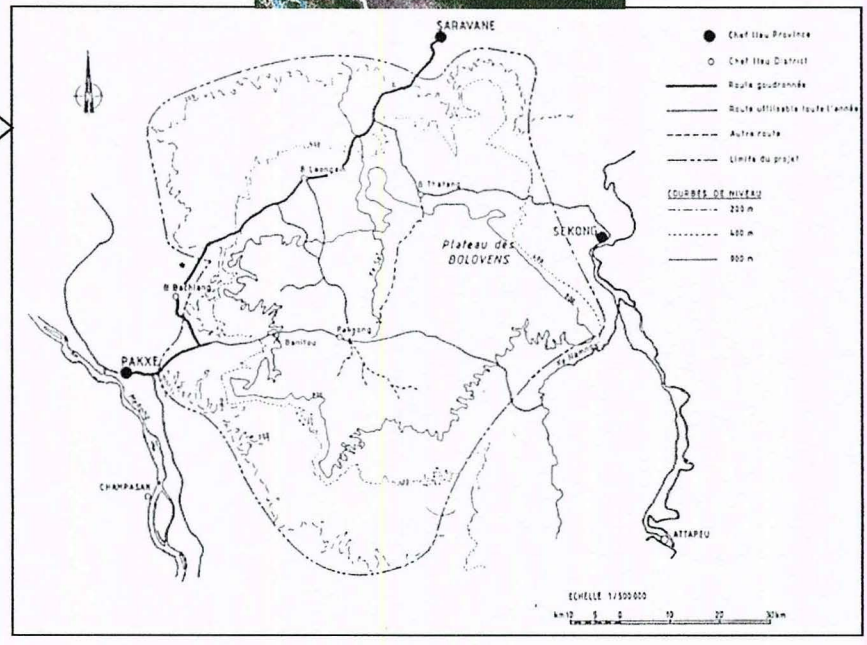


Figure 2: carte du Pateau des Bolovens (3 courbes de niveau).

2.3. *Données quantitatives sur la zone de production*

Le Plateau des Bolovens dans son extension la plus large (à partir de 200m) couvre 8 200 km^2 (Grimaud et Meaux, 1999). Une étude sur le café du Plateau des Bolovens estime la surface du Plateau à vocation caféière à 4 800 km2 (Duris *et al.*, 2002).

Le nombre de producteurs est estimé à 27 000 familles productrices pour 134 000 habitants (Duris *et al.*, 2002). Ces chiffres ont probablement augmenté en 2007.

Les surfaces cultivées (en has) :

Tableau 10: surfaces caféières sur le plateau des Bolovens.

Arabica	*Canephora*	*Liberica*	*Source*
840 has	34 360 has	300 has	PDRPB, 1999
9 000 has dont : 4 450 en production, 4 150 jeunes plantations 400 abandonnés (âgées) plus environ 3 000 has potentiels en pépinière	43 000 has dont : 38 000 en production 5 000 abandonnés	300 has en général associés au robusta.	PAB[6], estimations 2007

Le nombre d'exportateurs enregistrés est de 19 dont 5 sont très actifs. Ils sont tous situés aux alentours de la ville de Paksé.

Il existe 8 compagnies actives pour la torréfaction de type « européen » et 15 pour la torréfaction « traditionnelle ». Les torréfacteurs traditionnels sont situés à Paksé (sauf un) et les torréfacteurs de type « européen » sont soit à Paksé soit à Vientiane.

3. HISTOIRE ET REPUTATION

3.1. *Histoire de la production et des produits*

Introduit vers 1920 par l'administration coloniale française, le *Coffea arabica* var. Typica s'est étendu dans la zone de Paksong, entre 800m et 1 200 m. L'extension débute réellement avec l'ouverture de la route Paksé-Paksong (1920 empierrée puis goudronnée en 1948) et l'installation d'une station de recherche et vulgarisation du café au village du km 42 (Ban Lak 42) en 1930 (Ducourtieux, 1991).

Au départ (1920-40), le café est cultivé dans de petites exploitations de 1 à 10 has par des colons français qui, en général ne proviennent pas de la métropole : militaires libérés sur place, administratifs à la retraite ou en congés sans solde, etc. Ce ne sont pas des planteurs capitalistes comme au Vietnam.

La culture du café est aussi promue auprès des villages du Plateau, surtout autour du km 42. Les techniciens de la station se chargent de la vulgarisation et les plants sont donnés gratuitement. Les autres villages plus éloignés se mettent progressivement au café avec des semences récoltées sur les premiers pieds.

---

[6] Point d'Application des Bolovens (du Programme de capitalisation en appui au développement rural, PCADR). Projet en cours 2004-2009.

De 1920 à 1940-50, la culture du café s'étend jusqu'à atteindre 5 000 has (Iram, 2003). Le commerce du café est dirigé de Paksé par quelques gros commerçants qui se partagent le marché et évitent toute situation de concurrence. Ils imposent la voie humide (manuelle !) pour la transformation du Typica et commercialisent essentiellement sur la France un café de très haute qualité.

De 1945 à 1975, le Plateau des Bolovens entre dans la tourmente de l'histoire du Laos. Les affrontements croissants provoquent le départ des colons planteurs. La désorganisation des services agricoles ainsi que les difficultés de commercialisation liées à l'insécurité poussent les paysans à privilégier les cultures vivrières. Au début des années 1950, une épidémie de rouille orangée sonne le glas des caféières arabica. Le *C. canephora* introduit par des investisseurs urbains de Paksé dans leurs plantations supplante rapidement la caféière d'origine. Il est résistant à la rouille, moins exigeant en main d'œuvre et traité par voie sèche (beaucoup moins de main d'œuvre). A la fin des années 1960, le verger caféier est constitué d'un tiers de *C. canephora* (robusta) et deux tiers de *C. arabica*.

La production de café régresse néanmoins avec l'intensification de la guerre (1956-70) et les bombardements américains (à partir de 1970-71). Les villageois sont dispersés et évacués vers des camps de réfugiés à Paksé.

La réoccupation agricole du Plateau commence dès le cessez le feu de 1974 et se poursuit avec la fermeture des camps de réfugiés en 1976. La reconquête du Plateau est accélérée par la collectivisation ; le nouveau gouvernement de la RDP Lao procède à l'organisation des villages en coopératives de production (1981-84) puis de commercialisation (1981-93). La production de café est cependant bridée par un système de commercialisation étatique peu rémunérateur.

A partir de 1990, le système est libéralisé (1993) et la flambée des cours mondiaux du café (1994) couplée à une forte dévaluation du kip relance la caféiculture et attire un nombre croissant de paysans migrants et d'investisseurs capitalistes. La production de robusta passe de 5 400 tonnes de café coque[7] en 1990 à 9 300 tonnes en 1995 puis13 600 tonnes en 1997 et 20 000 tonnes en 2001 (Sofreco, 2002). L'extension se réalise uniquement avec du *C. canephora*, à toutes les altitudes. En 2000, la surface d'arabica ne représente plus que 2,4% du verger (voir Tableau 10).

Le café robusta d'altitude du Laos est alors très apprécié des torréfacteurs pour sa douceur et sa qualité globale. Il est surtout utilisé dans les mélanges robusta/arabica de qualité.

A partir de 1990/91, l'Etat intervient pour la relance de l'arabicaculture avec deux projets, Luapd[8] (1991-95) et Pdrpb[9] (1997-2002). Ces deux projets relancent fortement la culture de l'arabica avec un modèle intensif sur la base d'un système « variété naine – haute densité – taille cyclique ». Ce système est très vite et unanimement adopté par les producteurs sans variante. Ces projets assoient aussi la transformation de l'arabica par voie humide. La variété naine employée est un catimor, variété résistante à la rouille orangée, descendance rétro-croisée de la variété naine Caturra croisée avec l'hybride de Timor (au moins 5^{e} ou 6^{e} génération). Ce choix est dicté par l'expérience douloureuse de la disparition du Typica avec cette maladie cryptogamique.

L'arabica produit depuis le début du XXIe siècle acquiert très vite une solide réputation de qualité et est commercialisé sur des marchés de niche.

Le modèle « variété naine » séduit les producteurs et la croissance des superficies est aujourd'hui très forte. Elle s'effectue au détriment des caféières de *C. canephora*. On peut supposer que le Laos produira d'ici 10 ans plus d'arabica que de robusta.

---

[7] Une tonne de café coque donne environ 520 kg de café marchand.

[8] Lao Upland Agricultural Development Project

9 Projet de Développement Rural du Plateau des Bolovens.

Deux autres dynamiques doivent être notées. Il s'agit premièrement de l'apparition de marques de café torréfié de qualité à partir de la fin des années 1990 ; matière première de type export, emballage de qualité et séduisant, café 100% pur. La clientèle est composée de touristes, d'étrangers et de lao des classes aisées et deuxièmement la mise en marché de café instantané et de mélange 3 en 1 prêt à l'emploi (café instantané + lait en poudre + sucre), très récemment, qui séduit rapidement la clientèle lao et thaï.

3.2. Utilisation du nom

Les cafés arabica et les mélanges arabica/robusta commercialisés sur le marché national utilisent des noms de marque et des provenances géographiques : café lao, café des Bolovens, café de Paksong, de Pakxong, etc. La provenance du Plateau des Bolovens est souvent mentionnée, pour sa réputation nationale et régionale (Thaïlande surtout). (voir photos en fin de document).

Pour le café export, la provenance du Plateau des Bolovens est utilisée comme référence de qualité auprès de la filière aval (importateurs, courtiers, torréfacteurs).

3.3. Réputation

Le Laos, en général, bénéficie d'une excellente charge émotionnelle et exotique dans les pays tempérés. Le café du Laos est apprécié par nombre de connaisseurs.

La réputation du café arabica Typica originel était reconnue en France. Elle est actuellement en cours de restauration avec les exportations de Typica vers un torréfacteur de la côte ouest de USA, *Thanksgiving Coffee*, spécialisé dans les marchés spéciaux
« The Secret of Lao Coffee:
Known to the French as, "The Champagne of Coffee," Lao *arabica* is one of the most rare and distinct coffees in the world »
Et
« After trying hundreds of coffees from all over the world, the Café Lao light roast was the only one that was simply consistently good. I have my brother hooked on the same coffee... must be something genetic. We really appreciate the fact that the producers are paid a reasonable amount for their work. As long as you continue to brew it, we will continue to use it." — Tony Normand, Fayetteville, North Carolina. »
(voir http://test.thanksgivingcoffee.com/cafelao/index)

Les cafés arabicas courants ont aussi une excellente réputation. La maison Verlet commercialise (ait) des arabicas fins du Laos dans une gamme de « cafés de terroir » : « Marqué par des arômes dominants de chocolat noir, une note légèrement boisée, une pointe maltée et une finale réglisse, Cham Pasak, le 1er Arabica lavé du Laos ».
(voir http://www.bdpa.fr/spip/IMG/pdf/S.Story_BDPA_Laos_Bolovens.pdf et
http://www.tapagecafe.com/cafes_et05.php#cp04).

Les cafés des villages de Ban Katouat et Ban Vangnao sont aussi vendus sur les marchés gourmet du Japon, un des plus exigeant en terme de qualité.
« It is the first time that Lao coffee has ever been sold to Japan and it's all because of the high quality coffee that the Katouad farmers produce. Katouad coffee production group leader Somboun Sayboakeo says local farmers are now committed to producing high quality coffee using the skills they have learnt through the project. These skills have included everything from cherry selection, pulping, fermenting, washing and drying through to milling, grading and storing. They have even learned roasting and tasting techniques to test for coffee quality and, with our support, this year opened a coffee tasting centre in the village. »
(voir http://www.oxfam.org.au/oxfamnews/december_2006/dignity-in-a-coffee-cup.html)

Les robustas du Laos voie sèche sont aussi très recherchés et pratiquement introuvables. Les cafés robustas lavés commencent à être demandés sur les marchés de niche.

Toutes ces initiatives montrent que les cafés du Plateau des Bolovens peuvent acquérir une belle réputation sur les marchés de haute qualité recherchés à travers un enregistrement en IG.

4. FILIERE ET MARCHES

4.1. Données de production et exportation

Les unités de production du Plateau des Bolovens sont environ 27 000. L'unité est la famille. Il existe très peu de grandes exploitations (environ 20) dont une de 300 has appartenant à la société Dao Huang, principal exportateur de café du pays.

En règle générale, l'exploitation est familiale avec très peu de recours à la main d'œuvre salariée. Au dessus de 900 m, les exploitations dépendent très fortement du café.

Une récente étude montre que 84% des « maisons[10] » dépendent du café à plus de 50% et pour 34 d'entre elles, le café est quasi l'unique revenu (voir Figure 3)

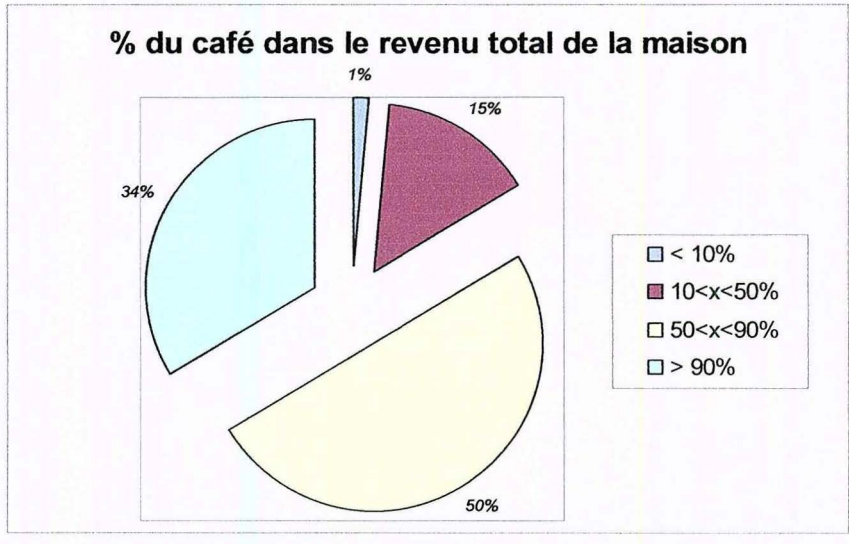


Figure 3: estimation de la part du café dans l'ensemble des revenus de la maison.

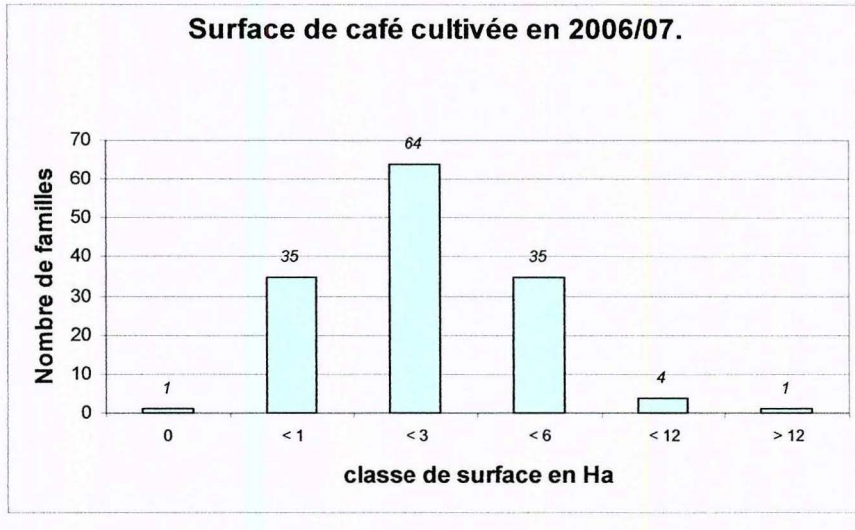


Figure 4: surface de café exploitée par les producteurs.

[10] La « maison » est l'unité du village. Elle peut regrouper plusieurs familles. En moyenne on a 1,1 familles/maison.

Les surfaces cultivées par famille sont faibles. 71% des producteurs exploitent moins de 3 has (arabica et robusta).

L'étude menée en 2007, sur 140 « maisons » de la zone haute du Plareau, montrent aussi les résultats suivants, pour la production :

Tableau 11: données de production de café dans 140 maisons de la zone haute du Plateau des Bolovens.

Paramètres	*Résultat*
Arabica récolté en 2005 (oct-déc)	82,8 has au total pour 76 maisons
Rendement arabica moyen en 2005	479 kg de café marchand/ha
Arabica récolté en 2006 (oct-déc)	89,4 has au total pour 90 familles dont 79 has de catimor 10,1 has de Typica 0,3 has d'autre variété
Rendement moyen en 2006	565 kg de café marchand/ha
Has arabica récemment plantés	83,9 has
Plants d'arabica en pépinière	520 000 pour une surface potentielle de 130 has
Robusta récolté en 2006 (janv-fév)	264 has pour 130 maisons
Rendement robusta moyen en 2006	293 kg de café marchand/ha
Robusta récolté en 2007 (janv-fév)	259 has pour 130 maisons
Rendement robusta moyen en 2007	549 kg de café marchand/ha
Plants de robusta en pépinière	8 600 pour une surface potentielle de 8 has

On retrouve dans ces tableaux les résultats déjà présentés :

- Forte augmentation des surfaces en arabica,
- Amélioration des rendements d'arabica avec un système intensif
- Forte augmentation des surfaces d'arabica attendue dans les 5 prochaines années (très grand nombre de plants en pépinière)
- Stagnation des surfaces de robusta,
- Forte bisannualité des rendements en robusta due aux aléas climatiques.

Pour les exportations de café marchand, les volumes sont les suivants :

Tableau 12: données d'exportation de café marchand par année civile.

Année civile	*Robusta (tonne)*	*Arabica (t)*	*Liberica (t)*	*Total (t)*
1995	8320	149	nd	8 320
1996	7320	192	nd	7 515
1997	13 000	312	nd	13 312
1998	13 800	296	nd	14 096
1999	14 000	195	nd	14 195
2000	nd	nd	nd	19 743
2001	nd	nd	nd	22 634
2002	nd	nd	nd	19 207
2003	13 591	294	126	14 011
2004	20 615	2 494	473	23 507
2005	6 077	2 255	246	8 578
2006	5 488	1 278	99	6 865
2007 (seulement 3 mois)	8 278	880	0	9 158

Nd = non déterminé.

Les années 2004 et 2005 ont été marquées par une saison sèche particulièrement dure et longue sans les pluies de début d'année qui sont normalement la caractéristique du Plateau. Il en a résulté des productions très médiocres en 2005 et 2006. L'année 2007 devrait revenir aux volumes notés en 2004, sinon plus.

Pour avoir les données de production, il faudrait ajouter les volumes de consommation nationale et les volumes exportés sous forme finie (café torréfié et café instantané).

CIRAD-DIST
Unité bibliothèque
Lavalette

4.2. *Données sur les marchés, la demande, les filières de commercialisation.*

Pour le **marché national**, les caractéristiques générales sont les suivantes :

- Volume: 500-1000 tonnes de café marchand/an.
- Ce n'est pas une boisson traditionnelle pour les laos; les consommateurs sont les laos urbains, les étrangers et les laos des zones de production.
- Forte segmentation du marché (produits différents pour des consommateurs différents dans des lieux d'achat et de consommation différents) :
    - Le café traditionnel « café Lao » (généralement mélangé)
    - Le café de style « Européen » (café pur)
    - Les cafés instantanés (« 3 en 1 », Nescafé, etc.)
- Une filière de commercialisation courte (très peu d'intermédiaires)

Pour les cafés dits traditionnels (voir aussi le Tableau 4 page 4) la filière de commercialisation est la suivante :

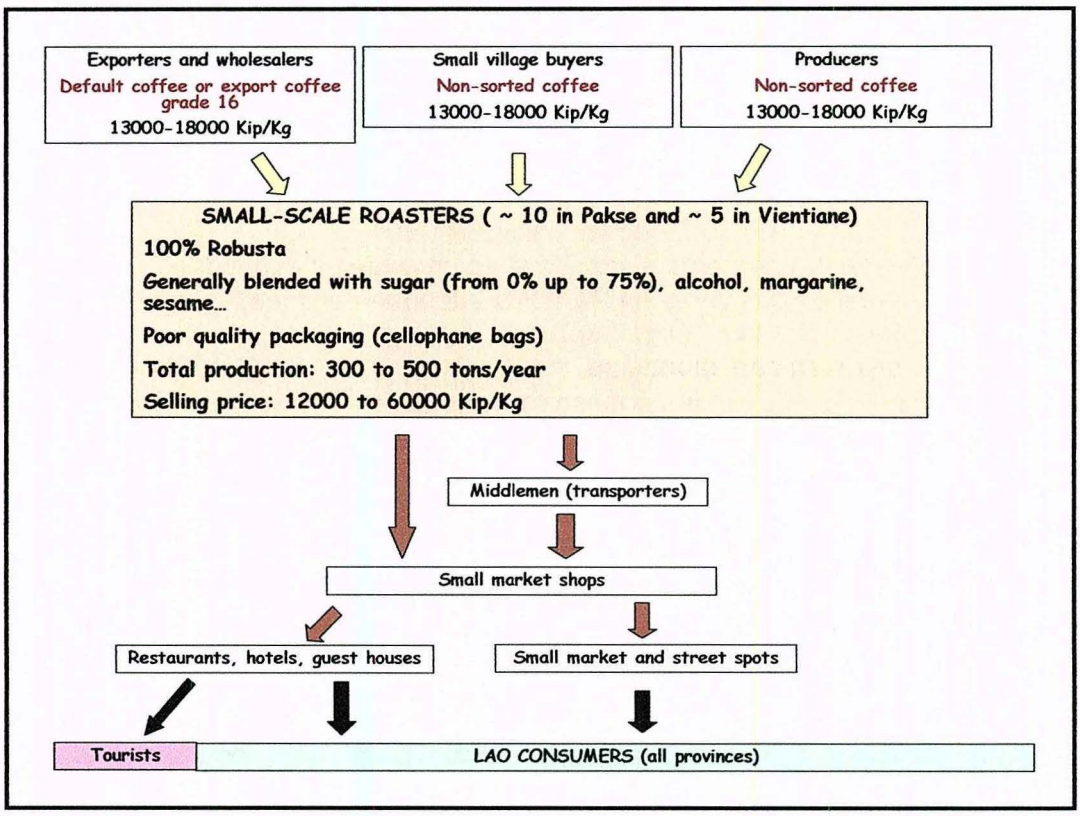


Figure 5: filière de commercialisation des cafés torréfiés traditionnels sur le marché national. (travaux du PAB, 2007)

Pour les cafés de type « européen », la filière de commercialisation est la suivante (voir Figure 6).

Il faudrait rajouter la filière du café instantané qui est actuellement exporté en café marchand puis réimporté pour l'emballage au Laos. Seuls deux acteurs sont à l'origine de ce nouveau marché, les entreprises Sinouk et Dao Heuang. L'entreprise Dao Heuang, seule, produit depuis peu du café « 3 en 1 » avec succès. Le sucre et le lait en poudre sont aussi importés. L'entreprise exporte ce café ainsi préparé : 12 580 kilos en 2006, 18 520 kilos sur les 3 premiers mois de 2007.

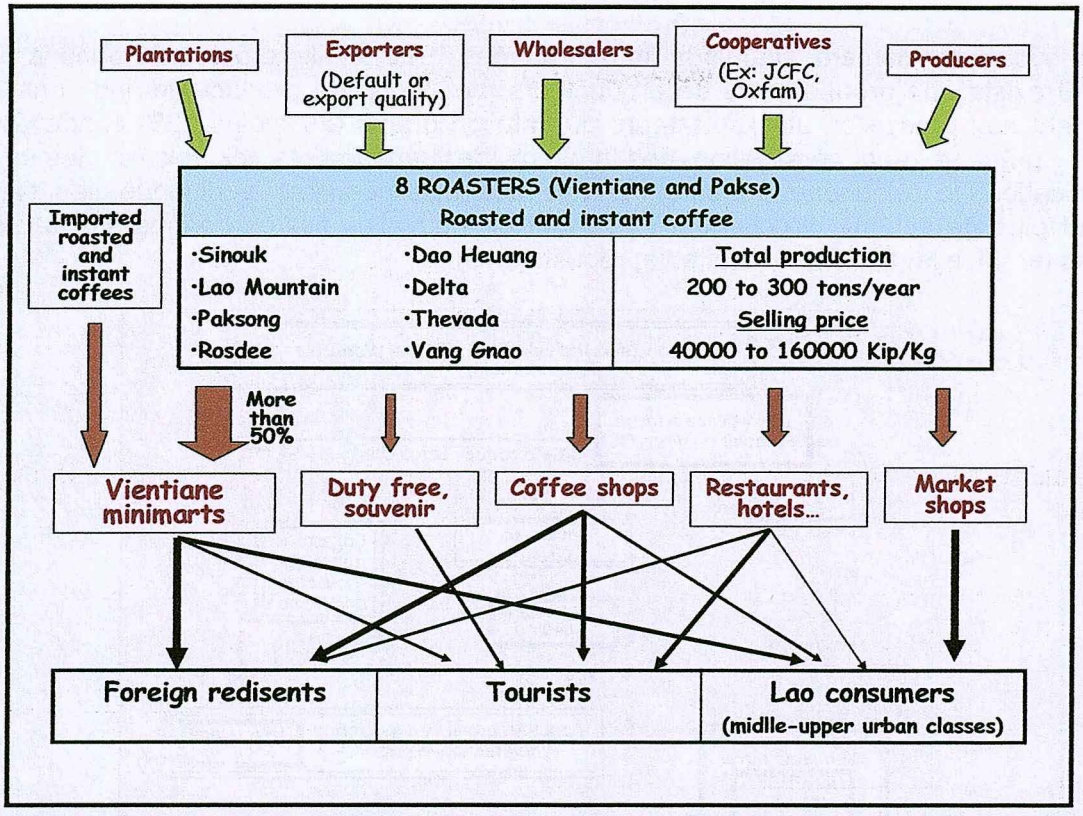


Figure 6: filière de commercialisation des cafés torréfiés « européens » sur le marché national.
(travaux du PAB, 2007)

Pour le **marché « export »** en café marchand, les caractéristiques sont les suivantes :

Tableau 13: principales caractéristiques des marchés export du café des Bolovens.

Type de marché	*Filière*	*Caractéristiques*
Arabica lavé	Producteur vend des cerises ou du café parche aux intermédiaires et exportateurs. Exportateurs exportent ou vendent à un agent local de trader.	Prix du marché de New York « autre doux » moins 60 dollars/t. Acheteurs asiatiques surtout (Taiwan, Japon, Malaisie, Vietnam, Thaï)
Robusta FAQ	Producteur vend du café coque à des intermédiaires ou du café marchand aux grossistes et exportateurs. Exportateurs sèchent, conditionnent et vendent généralement à un agent local de trader	Prix du marché de Londres moins 170 dollars/t. Acheteurs européens surtout (Pologne, Italie, Belgique, France, etc.) et régionaux (Thaïlande, Corée, Hong Kong)
Arabica lavé haute qualité « Fair Trade »	Producteurs organisés vendent du café de haute qualité à des torréfacteurs de la filière Fair Trade. 3 groupes de producteurs importants (Katouat, Vang Gnao et Jhaï Coffee Farmers Cooperative (JCFC).	Oxfam Australie et Jhaï Fundation collaborent. Marché au Japon en Australie et Nouvelle Zélande. Nouveaux marché en France. Prix garanti minimum du marché équitable : 2 730 dollars/t
Typica lavé haute qualité, « Fair Trade »	Producteurs vendent la cerise à JCFC. Ils reçoivent une avance sur récolte. JCFC exporte directement au torréfacteur Thanksgiving.	Marché de niche. Ne touche que le Typica. Prix garanti minimum du marché équitable : 2 730 dollars/t
Robusta lavé	Producteurs vendent du café parche aux exportateurs.	Marché naissant. Prix du marché de Londres plus 200 à 600 dollars par tonne. Nombreux pays intéressés.

La filière évolue rapidement. Depuis la fin des années 1990, la filière présenté dans la Figure 7 a évolué ; il existe des groupements de producteurs, beaucoup de producteurs individuels vendent directement aux grossistes et exportateurs du café en grains (au moins 50% contre 5% dans la Figure 7, grâce à la généralisation des moyens de transport, le tok tok, et des moyens de communication, le téléphone portable), le rôle des intermédiaires a diminué, les exportateurs exportent plus de volume directement et surtout de nouvelles filières basées sur la qualité sont apparues (arabica lavé, arabica équitable, robusta lavé).

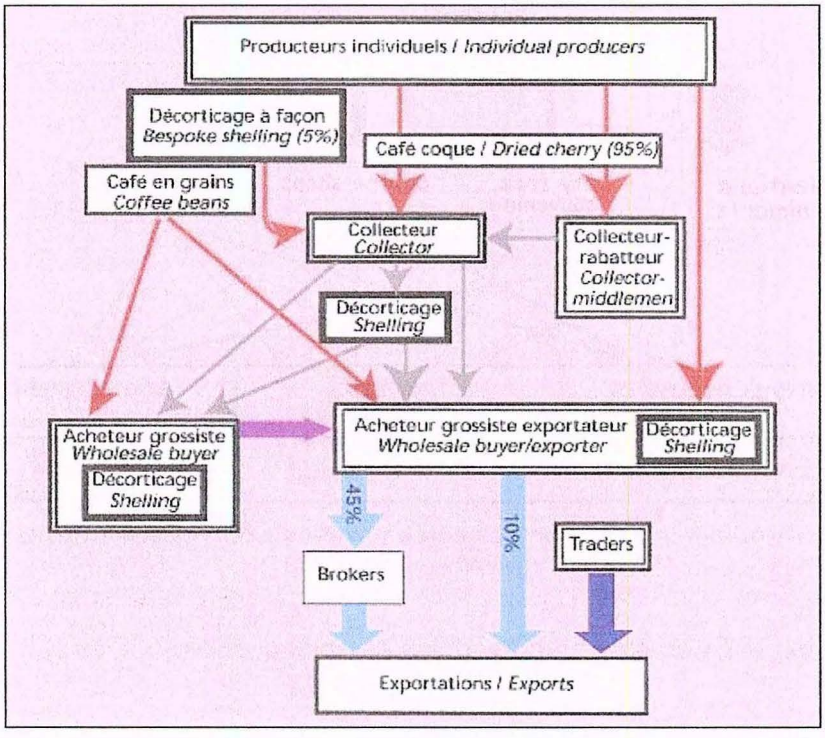


Figure 7: schéma de la filière café en 1999 (Duris *et al*, 2002)

Les intermédiaires restent cependant importants surtout dans le système de vente sur pied. Environ 40% du café est vendu sur pied par les producteurs de mai-juin jusqu'à la récolte. L'acheteur/collecteur villageois prête de l'argent (fond propre ou fonds avancés par les grossistes et les exportateurs) contre future récolte. Le prix sera négocié soit au moment de la vente (50% du prix de la récolte précédente) soit au moment de la livraison (avec 5% d'intérêt mensuel). Ce système généralisé sur la zone du Plateau des Bolovens tire la qualité vers le bas. Les transactions se font uniquement sur le volume de café. Le crédit usurier est un frein au développement d'une IG.

5. RELATION ENTRE LE PRODUIT ET LA ZONE GEOGRAPHIQUE

Les conditions agro-écologiques du Plateau des Bolovens donnent des caractéristiques uniques aux cafés produits.

En particulier, comme il a déjà été mentionné le robusta produit sur le Plateau des Bolovens est unique au monde car aucun autre pays ne produit du robusta à ces altitudes.

L'**arabica** est surtout produit dans la **zone haute du Plateau** (supérieure à 900-1000m). La zone présente un sous-sol basaltique avec des terres rouges et noires. Son relief est celui d'un plateau faiblement vallonné avec quelques points hauts comme le Phou Thevada (ancien volcan à côté de Paksong). La végétation naturelle est composée de forêt ombrophile primaire, de forêt claire secondaire, de prairies hydromorphes et de savanes à *Imperata.* Le café est surtout présent sur les

terres rouges, sols ferralitiques provenant de la latéritisation de la roche mère basaltique. La floculation des argiles donne aux sols rouges un très bon comportement agronomique. Ce sont des sols profonds qui retiennent bien l'eau et permettent de maintenir le caféier en bonne condition durant la saison sèche. Au Nord et au Sud de Paksong, les caféiers sont plantés sur des terres noires, qui proviennent directement de la dégradation de la roche mère basaltique.
Dans cette zone, la température moyenne annuelle est de 25°C. En hiver (décembre à février) la température nocturne autour de Paksong descend jusqu'à 5°C avec des gelées blanches. On assiste périodiquement à des épisodes de gelée avec une mortalité importante des plantes et des jeunes caféiers sans ombrage.
La pluviométrie est la plus forte du Laos avec environ 3 300 mm répartis essentiellement sur les 7 mois de la saison des pluies (avril à octobre). Pendant les 2 premiers mois de saison sèche (novembre et décembre), outre les températures fraîches, il persiste une forte nébulosité (brouillards et bruine) qui atténue les effets de la saison sèche.
Pendant les premiers mois de l'année, janvier à avril, des pluies sporadiques sont enregistrées. Elles provoquent les floraisons des caféiers.
Toutes ces conditions agro-climatiques permettent une expression optimale des qualité du café arabica. Pour le robusta ce sont des conditions très originales et, rappelons le, uniques.
Malheureusement on observe des changements climatiques. Depuis l'époque coloniale, les températures moyennes ont cru de 0,8C et la pluviométrie a diminué fortement (-700 mm de juin à septembre). Mais le plus inquiétant pour le café arabica comme robusta est l'allongement de la saison sèche vraie qui est passée de 2 mois à 3,5 mois. Les très mauvaises récoltes de 2005 et 2006 sont dues à ce phénomène. Les causes sont dues au réchauffement global mais surtout à la déforestation locale.
Le **robusta est produit dans la zone haute et moyenne.** Cette zone a également un sous-sol basaltique mais pratiquement que des terres rouges. La végétation naturelle est typique de la transition entre la forêt ombrophile d'altitude et la forêt hémi-ombrophile des zones basses. On y cultive beaucoup plus le riz en système d'« abattis – brûlis » Dans cette zone, les périodes de froid hivernaux sont beaucoup moins marquées et la pluviométrie est beaucoup moins forte. La saison sèche vraie dure toujours plus de 4 mois. Le *C. canephora* souffre de la sécheresse et il est difficile de la cultiver sans irrigation en dessous de 600 m.

Ces conditions agro-écologiques très liées à l'altitude et à la latitude nord[11] avec un climat de mousson et des sols d'origine basaltiques sont très originales et donnent une typicité forte des cafés produits.
Le savoir-faire des producteurs pour la transformation par voie humide, soignée et traditionnelle (la première employée sur Typica), permet de conserver le potentiel aromatique des cafés.

La typicité des cafés produits sur le plateau des Bolovens est forte et totalement liée à l'origine géographique.

6. ORGANISATION DES PRODUCTEURS ET ACTEURS DE LA FILIERE

Les acteurs primaires de la filière café des Bolovens sont : les producteurs, les intermédiaires, les exportateurs et les torréfacteurs.

Les acteurs secondaires prédominants sont : le Ministère de l'Agriculture et des Forêts (MAF), le Ministère du Commerce et de l'Industrie et les gouvernements provinciaux et de districts. Les acteurs secondaires importants dans d'autres pays producteurs, banques et institutions de crédit, fournisseurs d'intrants et de machines, centres de recherches et de services agricoles, etc., n'ont que peu ou pas d'influence sur la filière du le Plateau des Bolovens.

[11] 15°N. Rappelons qu'il est communément accepté en caféiculture qu'un degré de latitude au dessus ou en dessous de l'Equateur correspond grossièrement à 50m d'altitude.

CIRAD-DIS
Unité bibliothè
Lavalette

La **filière** commence à s'organiser sur le modèle de beaucoup de pays producteurs. Sous l'impulsion prépondérante du MAF, un groupe de travail café (GTC) a été créé à partir d'avril 2006 pour aboutir en 2007 à la création d'un **Conseil National du Café Lao (CNCL)** en charge de la politique générale de la caféiculture nationale. Le futur CNCL sera fondamentalement chargée de 3 rôles :

a) Conseiller le gouvernement pour la mise en œuvre de la stratégie de développement de la caféiculture,
b) Représenter le pays en tant que producteur de café, à l'extérieur (forums internationaux et régionaux, foires et salons, etc.) et au niveau national (visites, représentations, salons, etc.),
c) Contrôler les lois nationales sur le café.

Le GTC, représentatif de tous les acteurs de la filière, a été créé provisoirement pour :

a) Faire des propositions au gouvernement pour la création du « Conseil National du Café Lao» ; représentativité, règlement, pouvoirs, budget, etc.
b) Réaliser un diagnostic participatif de la filière qui servira de base au futur CNCL pour élaborer sa stratégie de développement à court, moyen et long terme.

Le GTC se compose de 16 membres :

- Le Ministre de l'Agriculture et des Forêts (ou son représentant), président du GTC,
- 4 représentants des producteurs,
- 3 représentants des exportateurs et torréfacteurs,
- 1 représentant de la Chambre Nationale de Commerce et d'Industrie,
- 1 représentant du Ministère du Commerce et de l'Industrie,
- 1 représentant de l'agence pour la Science, la Technologie et l'Environnement (STEA)
- 1 représentant du gouvernement de la province de Champassak,
- 1 représentant du gouvernement de la province de Saravane,
- 1 représentant du département de l'agriculture (DOA) du MAF,
- 1 représentant de l'Unité Centrale du PCADR et
- 1 représentant du PAB (qui fera office de secrétaire permanent du GTC).

Le CNCL, future organisation inter-professionnelle, unique au Laos, sera parfaitement capable de porter et gérer une Indication Géographique.

Les **producteurs** sont peu ou pas organisés. L'expérience de collectivisation des années 1980 a laissé de douloureux souvenirs. Néanmoins, depuis une dizaine d'années, devant la nécessité d'organisation des petits producteurs, plusieurs entités sont apparues :

- **JCFC**, Jhaï Coffee Farmers Cooperative, qui regroupe environ 500 membres et exporte directement du café Typica haut de gamme aux USA,
- Les **groupements de producteurs de Ban Katouat et Ban Vang Gnao** qui exportent directement du café arabica lavé haut de gamme au Japon, mais aussi torréfient et vendent du café de qualité sur le marché national ; ils sont aidés par Oxfam Australie,
- **51 groupements de producteurs**, promus par le PAB, qui commencent à s'organiser pour la production et la vente de café de qualité, mais aussi pour la diversification des revenus avec l'élevage. Dans ces 51 villages, 31 centres collectifs de traitement du café par voie humide sont en cours de construction sur des bases de haute qualité. Il est prévu de traiter 3 500 tonnes de cerises arabica en 2007 et 500 tonnes de cerises robusta en début 2008.
- L'**AGPC**, l'Association des Groupements de Producteurs de Café du Plateau des Bolovens, est en cours de création. C'est une association de second niveau qui devrait avoir au départ environ 55 membres pour un total de 2 700 familles de producteurs de café. Son rôle est :
  - Représenter les producteurs de café de la zone géographique du Plateau des Bolovens auprès du gouvernement dans les instances de coordination de la filière café nationale et internationale et dans toutes les activités nationales et internationales liées au café.
  - Appuyer ses membres dans tous les aspects liés à la production de café
  - Appuyer ses membres dans tous les aspects liés à la commercialisation et valorisation du café.

Les **exportateurs et torréfacteurs** sont associés dans l'**Association du Café Lao** (ACL). Cette association regroupe 19 exportateurs et 9 torréfacteurs. Certains de ses membres sont aussi producteurs de café. Elle est placée sous la tutelle du Ministère du Commerce et de l'Industrie. Il semble obligatoire d'appartenir à l'ACL pour pouvoir exporter du café marchand ou fini. L'ACL a pour but d'améliorer le commerce du café sous toutes ses formes. L'ACL est active et reconnue nationalement et internationalement. Deux de ses membres sont très actifs et à l'origine de changements notables dans la filière de commercialisation et l'image du café lao : les entreprises Sinouk et Dao Heuang.

La filière café lao est donc en cours de structuration. Elle a les compétences pour porter un projet d'enregistrement d'Indication Géographique.

7. FORCES ET FAIBLESSES POUR UN ENREGISTREMENT D'IG..

Tous les acteurs de la filière présentés dans ce document et dans le chapitre 6 adhèrent à la démarche d'IG pour un café des Bolovens. Le concept est facilement approprié car le café des Bolovens est déjà, depuis longtemps, source de fierté des producteurs et exportateurs.

Les avantages d'une démarche IG sont clairement avancés par ces acteurs. Cependant, de nombreuses difficultés sont aussi identifiées par ceux-ci. Le Tableau 14 synthétisent ces aspects.

Tableau 14: Avantages, faiblesses, opportunités et menaces d'une démarche IG pour le café des Bolovens.

Avantages	Typicité très marquée des cafés Robusta unique au monde Réputation forte des cafés au niveau national et international Très bonne image du Laos, forte charge émotionnelle et exotique dans les pays consommateurs Productions de café de type « biologique » Bonne maîtrise par les producteurs de la transformation par voie humide Existence de filières de qualité surtout grâce au marché équitable Bonne image des cafés torréfiés de type « européen » Structuration de la filière avancée Structuration des producteurs en cours Appui fort du gouvernement lao pour le développement d'une filière de café de qualité Formation de 22 juges d'analyse sensorielle du café (2006 et 2007) Nombreux bailleurs de fonds intéressés par le développement de la filière café de qualité : AFD (France), JICA (Japon), gouvernement néo-zélandais, Oxfam Australie, Jhaï Fundation, ONG suédoise, etc.
Faiblesses/ difficultés	Production actuelle de cafés de basse qualité (robusta) en vrac, Généralisation de la voie sèche peu soignée pour le robusta (séchage en couches épaisses sur sol nu en particulier) Défauts organoleptiques très présents dans les cafés torréfiés nationaux traditionnels et de type « européen » Système de crédit usurier (vente sur pied) basé sur les volumes et non la qualité Absence de normes d'exportation Absence de laboratoire de contrôle de qualité Structuration très récente de la filière et des organisations de producteurs de café (OPC) Coûts des actions collectives pour des volumes relativement réduits
Opportunités	Amélioration de l'image globale du café lao Marché « gourmet » pour le robusta lavé. Marché de niche pour l'arabica lavé Extension des ventes sur les marchés « équitable » (forte demande) Possibilité de certification « biologique » Réduction de la forte pénalité appliquée au robusta lao
Menaces	Changements climatiques, notamment allongement de la saison sèche, Dominance de quelques acteurs sur la filière, Usurpation du nom avec d'autres cafés nationaux et/ou régionaux (vietnamiens ?) Insuffisance de main d'œuvre pour la culture et la récolte du café.

Le nom du produit pour un projet d'enregistrement d'IG ne fait pas l'objet d'un consensus. Café des Bolovens est le plus souvent cité. Cependant certains acteurs préfèreraient le nom de café du Laos pour la reconnaissance internationale du pays en comparaison avec les Bolovens, peu ou pas connus à l'étranger. D'autres parlent de café de Paksong mais il serait délicat de réduire la zone de production à un seul district. Un accord devra être trouvé.

En conclusion, un projet d'enregistrement d'Indication Géographique pour le café des Bolovens présente de très nombreux avantages. La valorisation économique et symbolique des cafés produits possède une marge potentielle importante. Le café robusta unique au monde, recherché et souvent introuvable, doit être valorisé. Les producteurs et transformateurs sont prêts à adopter la démarche IG. Ils doivent cependant résoudre, ensemble, de nombreuses difficultés.

8. BIBLIOGRAPHIE ET PERSONNES RESSOURCES

Ducourtieux (O.), 1991. Le Plateau des Bolovens: étude du système agraire de la région de Paksong (Sud Laos). Mémoire de D.A.A. Ina-Pg, Paris, 163 p.

Babin (P.), 1998. Etude des systèmes agraires des terres hautes du Plateau des Bolovens. Mémoire de mastère Ina-Pg, 106p.

PDRPB, 1999. La filière café sur le plateau des Bolovens. 63p.

Grimaud (J.), Meaux (M.H.), 1999. Diversité des situations agraires de la zone basse du plateau des Bolovens, sud Laos. Mémoire de D.A.A. CNEARC/ESAT, Montpellier, 105 p et annexes.

Duris (D.), Bonnal (P.), Pilecki (A.), 2002. Filières du café au Laos et stratégies paysannes. Plantation Recherche Développement, Cirad, France, mai 2002, p. 60-74.

SOFRECO, 2002. Etude de faisabilité de la phase II du Projet de Développement Rural du Plateau des Bolovens. Clichy, France, étude et annexes, 198 p.

IRAM, 2003. Etude de Faisabilité du Programme de capitalisation en appui au développement rural : Point d'Application des Bolovens. Paris, 193 p.

PAB, 2006. Rapport semestriel d'activités : 2ème semestre 2005. PAB, Paksé, Laos , 51 p.

PAB, 2006. Rapport semestriel d'activités : 1er semestre 2006. PAB, Paksé, Laos , 92 p.

Ribeyre (F.), 2006. Formation à la qualité du café et appui à la caractérisation du potentiel de qualité des cafés des Bolovens. Cirad, Montpellier, France. Rapport 56 p ; et annexes 83 p.

PAB, 2007. Rapport semestriel d'activités : 2ème semestre 2006. PAB, Paksé, Laos , 98 p.

Perraud (C.), 2007. Caractérisation des produits et organisation des opérateurs, rapport de mission du 27 février au 6 mars 2007. Cirad-INAO-LCG, Montpellier, France, 16 p.

Gouin (S.), 2007. Rapport de mission au Laos : « Programme d'Etablissement des Indications Géographiques (PEIG) au Laos », du 4 au 14 avril 2007. Agro-campus Rennes, France, 44 p.

Personnes ressources :

Nom	*Origine/entreprise*	*Poste*
M.. Sinouk Sisombath	Sinouk et ACL	Président
M. Viengkham	ACL	Directeur
M. Mee	Noble Coffee	Représentant du trader au Laos
M. Phouphet.	Mê Tee	Représentant du torréfacteur
M. Somboune	Ban Katouat	Président du groupe de producteurs
M. Khamoun	Ban Vang Gnao	Président du groupe de producteurs
7000 Producteurs et 51 présidents	51 villages	Participants au PAB
M. Bounliep Chounthavong	PAB	Directeur du PAB
M. Amphaivanh Chanthasack	UDOMSAB	Directeur de l'entreprise d'exportation
Mme Leuang Litdang	Dao Heuang	Présidente
M. Ariya Dengkayaphichith	JCFC	Directeur général
PAFO	Champassak	Sevices provinciaux de l'Agriculture et des Forêts
PAFO	Saravane	Sevices provinciaux de l'Agriculture et des Forêts
DAFO	Paksong	Sevices du district de l'Agriculture et des Forêts
PAFO	Laongam	Sevices du district de l'Agriculture et des Forêts
Mini marts	Vientiane	Nombreux propriétaires
Coffee shops	Vientiane et Paksé	Nombreux propriétaires

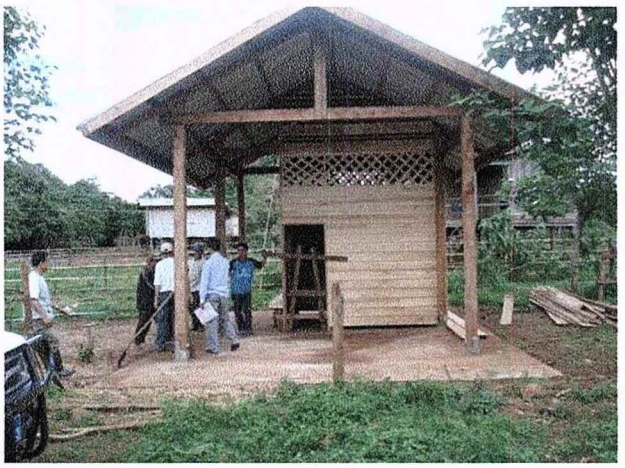
9. ILLUSTRATIONS

Plantation de *C. canephora*

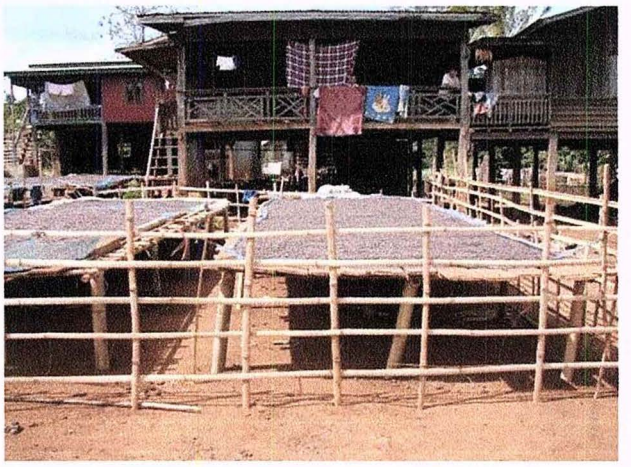
Plantation de *C. arabica* variété naine

Dépulpage manuel à Vang Gnao

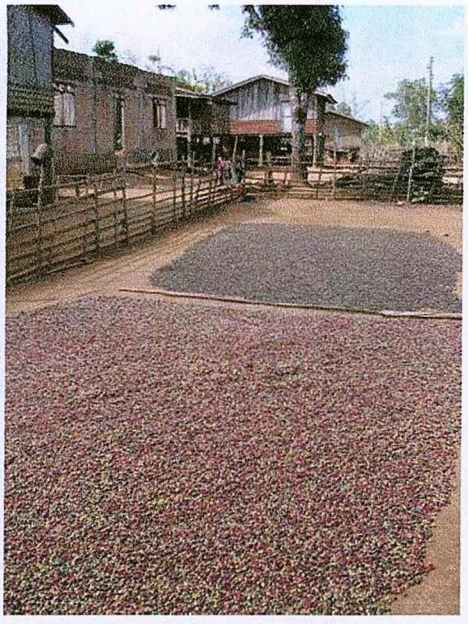
Dépulpage et lavage dans la coopérative JCFC



Construction d'un centre collectif de traitement du café par voie humide

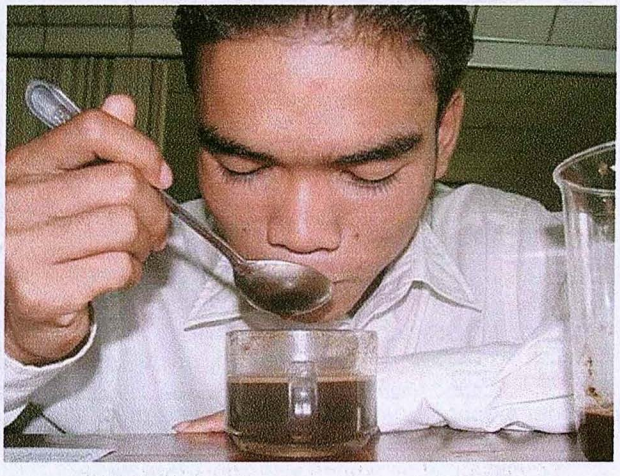


Séchage de robusta sur tables



Séchage de robusta sur sol nu

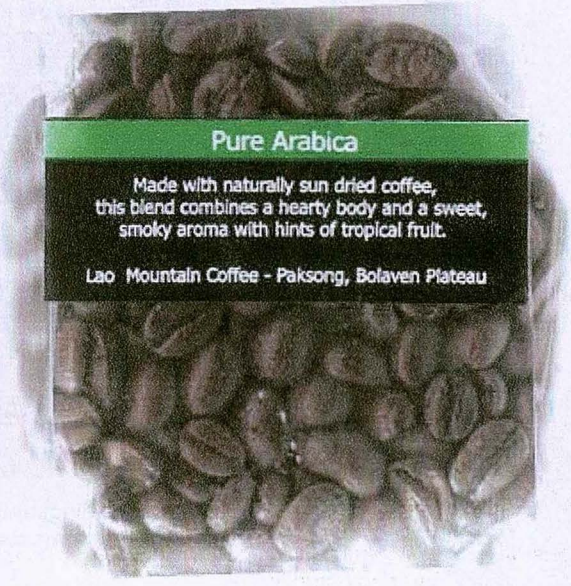
Inscription du café export de Ban Katouat au Japon



Stage de formation à l'analyse sensorielle du café

Torréfaction traditionnelle du café lao

Café « traditionnel » Mé Tee

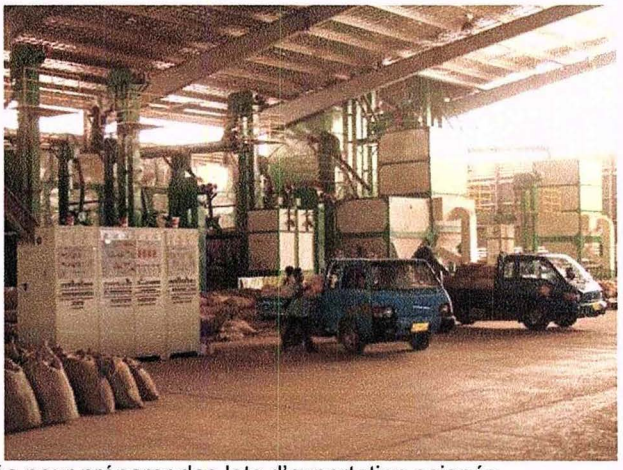


Café type « européen » Lao Mountain Coffee

L'origine « Plateau des Bolovens » est mentionnée

Café type « européen » de la marque Sinouk
la mention est « café Lao »

Café torréfié mentionné
« café de Pakxong »



Usine de l'entreprise Dao Heuang parfaitement équipée pour préparer des lots d'exportation soignés.

Réunion des dirigeants de 39 villages pour la formation de
l'Association des Groupements de Producteurs de Café du Plateau des Bolovens