

Le marché du café au Costa Rica

I. Histoire du café

L'histoire du café au Costa Rica remonte au début du XIX^e siècle, lorsqu'il fut introduit dans la Vallée Centrale autour de 1808. La culture du café s'est rapidement imposée comme un pilier de l'économie et un moteur de développement national. Dès les années 1820, le Costa Rica a commencé à exporter son café, principalement vers l'Angleterre, qui recherchait des grains de qualité supérieure. L'État a activement soutenu la culture du café en octroyant des terres aux agriculteurs et en encourageant la production d'Arabica, une variété plus raffinée. En interdisant la culture du robusta en 1989, le Costa Rica a réaffirmé son engagement envers la qualité, consolidant sa réputation sur le marché international comme producteur de cafés fins et haut de gamme. Le café est devenu non seulement une ressource économique majeure mais aussi un symbole culturel et historique profondément enraciné dans l'identité nationale. Son succès à l'international a permis au gouvernement de construire des chemins de fer, des routes hors des régions urbaines et même des centres culturels, notamment le Teatro Nacional de Costa Rica, à San José.

II. Produire le café au Costa Rica

Le Costa Rica est reconnu pour la qualité exceptionnelle de son café, principalement cultivé dans les régions montagneuses du pays. La production de café est un pilier économique et culturel, représentant environ 11% des exportations agricoles totales selon la FAO. Aujourd'hui, les principales zones de culture du café sont: la vallée centrale, le canton de Tarrazú ou de la Union, et West Valley

Selon le site ChacunsonCafé.fr, le secteur du café soutient directement environ 400 000 personnes, avec ce nombre augmentant à 750 000 pendant les périodes de récolte. Cette main-d'œuvre est principalement constituée de petits producteurs, dont 90 % possèdent des exploitations de moins de 10 hectares. Il existe environ 130 000 exploitations agricoles sur le territoire (fincas). La croissance continue du secteur offre des opportunités pour améliorer les conditions de vie des communautés rurales et renforcer le développement économique local. La récolte s'étend de novembre à mars, avec une cueillette manuelle selon la méthode du picking. La majorité des cafés est traitée par la méthode humide, bien que la méthode sèche soit également utilisée. Le séchage se fait au soleil ou dans des fours verticaux et horizontaux fonctionnant au bois ou à la parche.

Comme mentionné précédemment, il n'est autorisé de cultiver au Costa Rica que des variétés d'Arabica. Le Costa Rica ne produit que du café Arabica en raison d'une politique volontairement orientée vers la qualité. En 1989, une loi a été adoptée pour interdire la culture du Robusta, une variété généralement moins coûteuse à produire mais considérée comme de qualité inférieure sur le plan gustatif. L'objectif de cette interdiction était de garantir la production d'un café haut de gamme, répondant aux exigences des marchés internationaux et renforçant la réputation du pays comme fournisseur de cafés d'exception.

L'Arabica, cultivé à des altitudes élevées dans des conditions climatiques favorables, offre une meilleure complexité aromatique, avec des saveurs plus subtiles et une acidité marquée, qui correspondent à la demande de consommateurs et de torréfacteurs premium. Cette spécialisation a

permis au Costa Rica de se positionner dans le segment des cafés de spécialité et d'attirer des prix plus élevés sur le marché mondial, favorisant ainsi la rentabilité des petits producteurs locaux.

III. État des lieux du marché mondial du café

En 2020/2021, la production mondiale de café a été estimée à plus de 175 millions de sacs de 60 kg, selon les données de Statista. Les projections pour 2024 montrent une croissance modérée, reflétant les tendances actuelles du marché. La production est dominée par l'Amérique du Sud, suivie de l'Asie et de l'Afrique. Le marché mondial du café est en pleine expansion, avec des prévisions de croissance significatives pour les années à venir. Selon un rapport de Verified Market Reports, le marché mondial du café était évalué à 116,14 milliards USD en 2023 et devrait atteindre 161,66 milliards USD d'ici 2030, avec un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 4,84 % entre 2024 et 2030. Un autre rapport de Market Research Future indique que le marché mondial du café devrait croître à un TCAC de 5,12 % au cours de la période 2020-2026. Aussi, en 2024, le prix du café a atteint des niveaux historiques, atteignant des sommets non vus depuis les années 70. Cette hausse des prix est attribuée à des conditions climatiques défavorables affectant les récoltes dans des pays producteurs majeurs comme le Brésil et le Vietnam, ainsi qu'à des perturbations dans les chaînes d'approvisionnement mondiales.

IV. Le café au sein de l'économie costaricienne

Aujourd'hui, le Costa Rica est le 10ème pays exportateur de café au monde selon le site ChacunsonCafé.r avec une production de près de 150 000 tonnes par an, un chiffre en croissance et fortement significatif pour sa vitalité économique et celle du pays puisqu'on estime que près de 90% du café produit est exporté. Le café est l'un des 4 produits agricoles les plus exportés du pays avec l'ananas, la banane et le melon, il représenterait à lui-seul autour de 2% du PIB et 11% des exportations agricoles totales selon la FAO et la Banque Centrale du Costa Rica. Qui plus est, selon Swissinfo.ch, le secteur du café au Costa Rica connaît en ce moment une forte expansion, avec une augmentation de la production de 14,1 % pour la récolte 2022-2023, soit 1 908 938 fanegas (sacs de 46 kg) contre 1 672 510 fanegas pour 2021-2022. Cette augmentation de 14,1 % reflète l'adoption de meilleures pratiques agricoles et l'intégration de technologies modernes par les producteurs. Cette tendance à la hausse de la production devrait se poursuivre, renforçant encore la position du Costa Rica en tant que producteur de café de qualité supérieure.

V. Défis et opportunités

Si le marché du café costaricien dans le pays et à l'étranger semble progresser, il existe tout de même certains paramètres à considérer pour imaginer le futur de la production de café au Costa Rica. En effet, le changement climatique ouvrirait beaucoup affecter la production de café en augmentant la température dans les régions montagneuses et réduisant les terres cultivables. Selon l'IFCA, les zones de culture de l'Arabica au Costa Rica pourraient être réduites de 20% d'ici 2050.

De surcroît, il n'est pas inutile de songer aux dangers que représenterait une nouvelle vague de maladies semblable à celle de la rouille du café en 2013 qui réduisit les récoltes de près de 15% cette année-ci.

Enfin, il est essentiel pour le café costaricien de conserver son attrait sur le segment plus haut de gamme et éthique du marché du café, un marché en proie à une concurrence soutenue provenant notamment de pays produisant un café à très bas prix comme le Brésil ou le Vietnam et comptant à

eux deux pour quasiment 50% de la production mondiale contre moins de 1% au Costa Rica. En effet, son image de « café de spécialité » et ses certifications comme le commerce équitable, le bio ou le Rainforest Alliance permettent au Costa Rica de conserver sa position forte sur un segment plus « premium » du marché de café mondial. En 2023, selon l'OIC, 85% du café exporté était considéré comme « de spécialité » par exemple.

VI. Références

Statista - « Global coffee production 2020/2021 » :

<https://www.statista.com/statistics/263311/worldwide-production-of-coffee/>

Verified Market Reports - « Coffee Market Size and Forecast 2024-2030 » :

<https://www.verifiedmarketresearch.com/product/coffee-market/>

Market Research Future - « Global Coffee Market Analysis and Forecast 2020-2026 » :

<https://www.marketresearchfuture.com/reports/coffee-market-10413>

FAO :

<https://www.fao.org/faostat/>

ChacunsonCafé.fr - « Focus sur la culture du café au Costa Rica » :

<https://www.chacunsoncafe.fr/blog/cafe-au-costa-rica>

Swissinfo.ch - « Expansión de la producción cafetalera en Costa Rica (2022-2023) » :

<https://www.swissinfo.ch/spa/expansion-cafe-costarica/>

International Coffee Organization - « Coffee Market Reports 2023 » :

<https://www.ico.org/Market-Reports>