

Le café, facteur de développement économique.



Sommaire

- La production de café du Brésil
- L'Arabica
- Le Robusta
- Comparaison entre l'Arabica et le Robusta
- Quels pays produisent le café?
- Quels pays consomment le café?
- Le marché des capsules et dosettes
- Commerce équitable autour du café
- Bibliographie

La production de café du Brésil:

- Le Brésil: Premier producteur mondial de café.
- Chiffres:
- 2 millions d'hectares de plantations = 35% du marché mondial du café.
- Les Arabica représentent 85% des plantations.
- 66% de la production est exportée.

- Les zones productrices de café au Brésil (orange foncé) sont situées principalement dans le sud du pays.



L'Arabica

- Arbuste produisant un café excellent, doux et aromatique.



- Son origine: les montagnes Ethiopiennes.
- Représente 70% de la production mondiale.

Le Robusta

- Arbuste résistant, facile et peu cher à cultiver.
- Sa culture est faite en:
 - Afrique centrale et occidentale
 - Au Brésil
 - En Asie du sud-est (Indonésie et Vietnam)



Comparaison entre l'Arabica et le Robusta

- Le Robusta a un gout plus distinctif que l'arabica.
- Possède 50 à 60% de caféine en plus.
- Le Robusta est utilisé dans des mélanges et pour le café soluble.

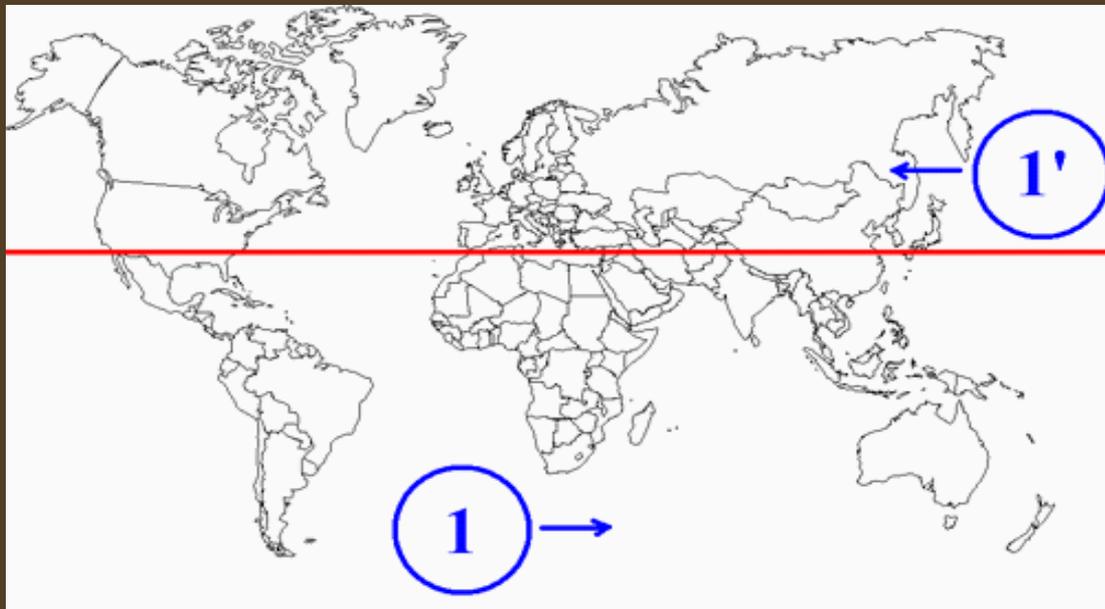
Quels pays produisent le café?

- Les pays de l'hémisphère sud
 - Le nord de l'Amérique latine
 - La moitié sud du continent Africain
 - L'extrême Orient



Quels pays consomment le café?

- Situés dans l'hémisphère nord.
- Pays développés et industrialisés, très moderne.



1': pays
consommateurs.
1: pays producteurs

Le marché des capsules et dosettes.

- C'est un nouveau concept en vue de relancer le marché du café.
- Marché du café en plein changement, 40% du marché mondial.
- 3 facteurs clés du succès de cette innovation: Choix, Commodité et Meilleur goût.



Commerce équitable autour du café.



Le principe du commerce équitable:

- Repose sur la valorisation auprès des consommateurs des atouts dont disposent les petits producteurs, en particulier sur la qualité de leur produit.
- Evitant les intermédiaires, il tend vers une labellisation artisanale, productions locales voir biologique.

Bibliographie

Sites internet

- Images:

- ❖ http://www.cafeenligne.ca/tiny_mce/plugins/filemanager/files/origine/accueil
- ❖ http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Brazil_Coffee_production_regions.svg
- ❖ http://www.potomitan.info/photo/coffea_arabica3.jpg

- ❖ <http://www.saveurcafe.com/wp-content/uploads/2010/11/Coffea-canephora->
- ❖ http://www.apaec.org/public/apaec/galerie_illustrations/.quindio_m.jpg
- ❖ http://www.daskoo.org/upload/images/sens_tourbillons-2.gif
- ❖ <http://www.toutlecafe.com/resources/dosettes%20caf%E9.jpg>
- ❖ <http://www.hellopro.fr/images/produit-2/6/9/9/paquet-de-250-gr-de-cafe-pero>