

Café en danger : la production mondiale menacée par le dérèglement climatique et par un champignon meurtrier



2012-2013 a été marquée par une grave épidémie de rouille orangée, causée par le champignon *Hemileia vastatrix*, qui s'attaque aux feuilles de caféier. Une menace pour la production de café, aggravée par le réchauffement climatique qui pourrait provoquer la disparition de l'Arabica.

Avec Jacques
Avelino

Atlantico : 499 millions de dollars : c'est le montant estimé des pertes dans la production de café en Amérique centrale. En cause : le parasite *Hemileia vastatrix* qui s'attaque aux feuilles de caféier, nuisant ainsi au mécanisme de photosynthèse. D'où provient-il ? Quels sont les moyens de lutter efficacement contre lui ?

Jacques Avelino : [L'épidémie de rouille orangée](#) de 2012 a été sûrement la plus sévère de toute l'histoire de la caféiculture centraméricaine. Les pertes sont encore difficiles à estimer, car l'impact de cette épidémie va s'étendre sur plusieurs années: 2012-13 évidemment, mais aussi 2013-14 et 2014-15 car les plants fortement défoliés en 2012-13 ont été taillés et ne reproduiront normalement qu'en 2015-16. **Les pertes pourraient être supérieures à celles annoncées.**

La rouille orangée est présente dans tous les pays producteurs. Seuls Hawaï et l'Australie semblent encore libres de la maladie. L'origine du pathogène, un champignon, est l'Afrique de l'Est où il a coévolué avec le caféier Arabica, originaire aussi de cette région. La première grande épidémie a eu lieu à Ceylan, ancien nom du Sri Lanka, en 1869. On pense que la rouille s'est propagée en profitant de l'expansion de l'Empire britannique qui a favorisé les échanges de biens et personnes, et de plantes et de leurs pathogènes. Le champignon a rapidement envahi toute l'Asie. Il a atteint l'ouest de l'Afrique plus tardivement. L'Angola n'a été touché qu'en 1966. Puis, **il est détecté au Brésil en 1970. On pense que les alizées ont permis la dispersion du pathogène de l'Afrique vers l'Amérique. Le champignon a été détecté pour la première fois en Amérique centrale, au Nicaragua, en 1976.** Depuis, plusieurs épidémies sévères ont eu lieu, en 1989-90 au Costa Rica, en 1994-95 au Nicaragua, en 2002-03 au Salvador, en 2008-11 en Colombie, puis en 2012-2013 dans toute l'Amérique centrale, y compris le Mexique, et en 2013 au Pérou et Equateur. **Toutes ces fortes épidémies ont eu des déterminants climatiques, mais pas seulement. La gestion des parcelles est aussi en cause.** Quand les cours du café sont à la baisse ou quand les intrants augmentent, en définitive quand la rentabilité diminue (ce qui s'est passé en 2012 et 2013), immédiatement la gestion des parcelles s'affaiblit (moins de fertilisants, moins de traitements en général) ce qui les met dans un état de fragilité face aux aléas.

Il est assez facile de lutter contre ce champignon. Il y a des molécules chimiques très efficaces comme les triazoles ou les

strobilurines. Les fongicides cupriques aussi fonctionnent bien. Et **on n'a pas besoin de pulvériser de nombreuses fois: trois fois dans l'année suffisent** très souvent ; rien à voir avec les dizaines de traitements annuels que l'on applique chez les fruitiers ou chez la banane. **Encore faut-il que les traitements soient appliqués au bon moment, c'est à dire de façon préventive, avant même que la maladie ne soit visible.** Il y a aussi des génotypes résistants. Cependant, environ 90 % du parc caféier centraméricain est encore composé de matériels sensibles. Le remplacement variétal est toujours une tâche compliquée. Ça l'est encore plus quand il s'agit d'une culture pérenne comme le café qui ne commence à produire de façon normale que 2 à 3 ans après la plantation, une période pendant laquelle il n'y a pas de revenus. Très difficile pour la plupart des petits producteurs de la région.

Le changement climatique renforce les effets dévastateurs de *Hemileia vastatrix*, en contribuant à sa propagation à travers d'autres régions. Selon *National Geographic*, ce double phénomène pourrait réduire de 2/5 la production de café en Amérique centrale, l'un des premiers producteurs de café au monde. Quelles conséquences concrètement sur notre consommation de café quotidienne ? Comment anticiper cette tendance annoncée ? L'innovation pourrait-elle envisager de nouveaux modes de production de café évitant ces désagréments d'ordre climatique ?

Les premières estimations faisaient état de pertes d'environ 20 % pour l'année 2012-13, et au minimum du même pourcentage pour la récolte 2013-14 (toujours en relation avec l'épidémie 2012). Il paraît assez clair aujourd'hui que l'augmentation des températures en 2012, jointe à la chute des cours (30%), ont conduit au développement d'une épidémie hors norme. **L'augmentation des températures a réduit la durée du cycle de vie du champignon ce qui a permis à l'épidémie de croître très rapidement. La baisse de rentabilité de la caféiculture centraméricaine a conduit les producteurs à en faire moins que d'habitude. Et puis, il faut reconnaître que la rouille n'était pas crainte par le secteur café. Personne n'avait imaginé qu'elle pouvait créer des épidémies de cette ampleur.**

L'Amérique centrale produit environ 15% de la production mondiale. Cela reste assez peu. **Le développement du café en Asie, particulièrement en Chine, peut facilement compenser la diminution de production de la région. Mais le pays qui fait le prix du café, c'est le Brésil, premier producteur mondial, et de loin.** C'est ce qui se passe au Brésil qui est donc important. **La production du Brésil allait en grandissant ces dernières années. Mais la sécheresse qui a lieu en ce moment a réduit fortement les estimations de production pour cette année,** ce qui a eu comme effet une augmentation des cours.

Au niveau du consommateur, ce qu'il faut savoir, c'est que sur le prix d'une tasse servie dans un café (disons 1.5 euros, mais plutôt plus), la part de la matière première ne représente que quelques centimes. Pas sûr donc qu'il y ait un énorme impact sur les prix au consommateur. Mais, je ne suis pas économiste...

On compte beaucoup sur l'innovation pour mieux affronter le changement climatique sélection variétale (résistance à la sécheresse, aux fortes températures), mais aussi systèmes de culture (agroforesterie, les températures sont régulées sous ombrage) ou encore systèmes d'avertissement, ou techniques pour récupérer l'eau de pluie, réduire l'érosion etc...

Outre ces conséquences sur la consommation, la propagation de *Hemileia vastatrix* favorisée par le changement climatique est également à l'origine de nombreuses pertes d'emplois, chiffrées en centaine de milliers, dans des pays déjà en difficultés économiques (République dominicaine, Honduras, Guatemala, Nicaragua, etc.). Quelles réponses peuvent apporter ces pays pour protéger tous ces emplois dépendants de la production de café, et avec eux leur économie ?

Il y a assez peu d'aides. Et ces aides sont essentiellement orientées vers les producteurs. Le Costa Rica a créé un fonds fiduciaire de 40 M de \$ pour aider les producteurs qui produisent moins de 4 600 kg de café marchand, des producteurs qui doivent avoir moins de 5 ha à peu près. Les ouvriers agricoles, eux n'ont rien, à ma connaissance. Les récolteurs (la récolte du café se fait à la main) du Costa Rica sont essentiellement Nicaraguayens ou Panaméens. Le problème est donc pour le Nicaragua ou le Panama ! **Dans des Etats faibles comme ceux d'Amérique centrale, où la protection sociale est très limitée, je crois que le seul moyen de faire face à cette crise sociale est de relancer la caféiculture de ces pays. Mais il y aura forcément une période de 2-3 ans difficile.**

Le réchauffement climatique, quant à lui, menace la production d'Arabica : la production pourrait être réduite de 2/3 d'ici 2080 (étude du Royal Botanic Gardens, 2012). Ces phénomènes d'ordre climatique vont-ils nous contraindre à changer entièrement nos habitudes alimentaires ?

En fait, **si l'on se base uniquement sur des critères climatiques, effectivement le café Arabica pourrait pratiquement disparaître.** Cela dit, il faut savoir que l'Arabica est une plante qui peut se cultiver dans une grande gamme de températures. Au Costa Rica, on le cultive entre 600 y 2 000 m d'altitude pratiquement. C'est sûr qu'à 600 m, c'est plus difficile, et cela sera encore plus dur à l'avenir, mais si les prix du café sont bons, on peut faire les investissements nécessaires pour produire et gagner encore sa vie. **L'évolution des cours est donc aussi un point qu'il faut considérer pour comprendre comment évoluera la caféiculture. Les critères climatiques ne sont pas suffisants à mon sens. Et si l'innovation suit, on aura du café pour un bon bout de temps encore.** Ca n'est que ma perception personnelle évidemment. C'est un peu comme lire dans une boule de cristal....