

## Quelles sont les exigences auxquelles le café doit répondre pour être autorisé sur le marché européen ?

Pour entrer sur le marché européen du café, il existe à la fois des exigences juridiques et non juridiques auxquelles vous devez répondre en tant qu'exportateur. Elles concernent principalement la sécurité alimentaire et les limites maximales de contaminants. En outre, les acheteurs de café européens ont de plus en plus d'exigences supplémentaires auxquelles vous devez vous conformer pour cibler des segments spécifiques ou pour suivre le marché. Ces exigences relèvent notamment du domaine de la certification (extra) de la sécurité alimentaire et des normes de durabilité. Enfin, le respect d'exigences de certaines niches liées à des normes de durabilité ou de qualité plus élevées peut augmenter vos chances sur les marchés qui exigent des valeurs plus élevées et des volumes plus faibles.

## Quelles sont les exigences impératives ?

Dans ce document, vous trouverez les principales exigences juridiques et non juridiques auxquelles vous devez répondre lorsque vous souhaitez commercialiser du café en Europe. Il s'agit d'exigences générales pour les produits alimentaires, notamment en matière de sécurité alimentaire, ainsi que d'une législation spécifique pour le café. La [page web Access2Markets de la Commission européenne](#) donne un aperçu complet des exigences (juridiques) sur le marché européen du café. Le code produit pour les produits du café est 0901.

### Sécurité alimentaire

Lorsqu'il s'agit de produits alimentaires tels que le café, la législation de l'Union européenne est principalement axée sur la sécurité et l'hygiène alimentaires. La [loi générale sur l'alimentation](#) constitue le cadre législatif de cette question. Cette loi garantit la qualité des produits alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les produits qui ne sont pas considérés comme sûrs se verront refuser l'accès à l'Union européenne.

Un aspect important de la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire consiste à définir vos points critiques pour leur maîtrise. Cela signifie que vous définissez les risques dans votre chaîne d'approvisionnement, en indiquant comment vous prévenez ou atténuez et surveillez ces risques, ainsi que ce qu'il faut faire si quelque chose tourne mal. L'élaboration d'un tel système d'[analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise](#) (HACCP) peut se faire en collaboration avec des consultants spécialisés dans la mise en œuvre des principes de gestion alimentaire.

Comme la majeure partie des grains de café vert provenant des pays producteurs seront toujours torréfiés dans la destination d'exportation, les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire liés à la transformation ne sont pas toujours requis. Toutefois, certains acheteurs de café peuvent exiger des exportateurs qu'ils se conforment à un système de gestion de la sécurité alimentaire, par exemple [ISO 9001](#) ou [ISO 22000](#) ou aux [principes d'analyse des risques et de points critiques pour leur maîtrise](#) (HACCP). L'HACCP est souvent une première étape vers des programmes de sécurité alimentaire plus rigoureux, tels que [FSSC22000](#) ou [BRC](#).

Une autre stratégie pour garantir la sécurité alimentaire en tant que producteur consiste à suivre les bonnes pratiques agricoles. Les principales normes dans ce domaine sont fournies par [GLOBALG.A.P.](#) Il s'agit de normes facultatives pour la certification des processus de production agricole qui fournissent des produits sûrs et traçables. GLOBALG.A.P. dispose d'une norme spéciale pour le café vert, [Green Coffee standard](#), qui couvre la production depuis les activités précédant la récolte, telles que la gestion des sols et l'application de produits phytosanitaires, jusqu'à la manipulation après la récolte et la gestion des déchets.

En cas de non-conformité répétée de produits spécifiques originaires de certains pays, comme un certificat sanitaire ou un rapport de test analytique non-conformes, des conditions plus strictes sont requises pour l'importation. Les produits provenant de pays qui ont fait preuve de non-conformité répétée sont inscrits sur une liste figurant à l'Annexe du [règlement d'exécution \(UE\) 2019/1793 de la Commission](#) européenne. La liste des produits et des pays soumis aux conditions plus strictes est mise à jour régulièrement. Il est important de se tenir au courant de l'évolution de la situation malgré le caractère limité de l'augmentation des contrôles dans le domaine du café.

Recommandations :

- Assurez-vous que vos produits sont conformes à la [loi générale sur l'alimentation \(règlement \(CE\) 178/2002\)](#) et aux [règles générales d'hygiène alimentaire \(règlement \(UE\) 2017/625\)](#).
- Consultez [le document d'orientation de la Commission européenne](#) pour obtenir des informations sur certaines questions clés liées aux exigences d'importation et aux règles européennes en matière d'hygiène alimentaire et de contrôles officiels des aliments.
- Pour en savoir plus sur le [contrôle sanitaire](#), consultez le bureau spécial d'aide au commerce de l'Union européenne.
- Consultez la [base de données du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux \(RASFF\) de l'UE](#) pour voir des cas de retraits de café du marché et les raisons de ces retraits. Dans l'encadré « Product », choisissez la catégorie « cacao and cacao preparations, coffee and tea ». En outre, vous pouvez choisir votre pays dans « Country » pour découvrir des cas de non-conformités. Cela peut constituer une base pour votre propre système de gestion des risques et pour éviter de futurs rejets aux frontières.
- Réalisez un système HACCP pour réfléchir aux points critiques (dangers potentiels) de votre chaîne d'approvisionnement que vous devez contrôler. Votre système doit être fondé sur les [sept principes de](#)

[base du système HACCP](#). Pour en savoir plus sur la manière de gérer le système HACCP pour le café, consultez le [Guide du café publié par le Centre du commerce international](#).

- Familiarisez-vous avec la sécurité alimentaire et les systèmes de gestion de la qualité (SGO). Pour en savoir plus sur les différents systèmes de gestion de la sécurité alimentaire, consultez la [carte des normes du Centre du commerce international](#).
- Attendez-vous à ce que les acheteurs vous interrogent sur vos protocoles de récolte et de traitement. Assurez-vous que vous disposez de ces informations. Voici quelques exemples de questions auxquelles vous pouvez vous attendre : où faites-vous sécher votre café ? Comment évitez-vous les matières étrangères ? Avez-vous mis en place un système de contrôle de la fermentation ? Pour plus d'informations, lisez cette publication pour comprendre ce que [le négociant en café Trabocca fait pour se conformer aux réglementations en matière de sécurité alimentaire](#).

## Contaminants alimentaires

La contamination des aliments peut se produire à différents stades du processus de production en raison de la contamination de l'environnement, des pratiques de culture, des méthodes de traitement ou du transport. Comme de nombreux contaminants sont présents à l'état naturel, il serait impossible de les interdire totalement. La législation de l'Union européenne garantit que les contaminants sont maintenus à des niveaux aussi bas que possible afin qu'ils ne menacent pas la santé humaine ou qu'ils n'aient pas d'impact négatif sur la qualité des aliments. Les niveaux sont fixés sur la base des avis scientifiques donnés par l'[Autorité européenne de sécurité des aliments](#) (EFSA).

Les principaux contaminants susceptibles d'être trouvés dans les produits du café sont :

- A) Pesticides
- B) Mycotoxines/moisissures
- C) Pathogènes
- D) Solvants d'extraction
- E) Hydrocarbures
- F) Autre : Acrylamide

Recommandations :

- Vous devez respecter le [règlement sur les contaminants dans les denrées alimentaires](#) (Règlement CE 1881/2006), faute de quoi vos produits ne seront pas autorisés sur le marché européen. Les fournisseurs de l'Europe doivent s'assurer que les denrées alimentaires importées sont conformes à la législation européenne.
- Consultez la fiche d'information de la Commission européenne intitulée « [Gestion des contaminants alimentaires : comment l'UE garantit la sécurité de nos aliments](#) » pour de plus amples informations sur le contrôle de la contamination des aliments dans l'Union européenne.
- Consacrez-vous à appliquer de bonnes pratiques agricoles pour réduire la présence de contaminants alimentaires, car le risque de contamination, quel qu'il soit, peut être évité par de meilleures pratiques de culture, de séchage, de transformation et de stockage. Vous pouvez trouver des informations sur les [bonnes pratiques agricoles dans la production de café](#) notamment sur le site web de la World Coffee Research.
- Pour obtenir des informations sur la sécurité du stockage et du transport du café, consultez le site web du [Transport Information Service](#).

- A) Pesticides

La présence de pesticides est l'une des raisons les plus courantes pour lesquelles les autorités frontalières rejettent le café provenant des pays producteurs. L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) établissant la quantité de pesticides autorisée dans les produits alimentaires, y compris le café. L'utilisation de pesticides est autorisée mais doit être strictement contrôlée pour rester dans les limites autorisées. Ceci est particulièrement pertinent pour les producteurs de café qui utilisent des pesticides pour lutter contre l'invasion d'insectes tels que le scolyte du caféier. Sachez que les produits contenant plus de pesticides que les limites maximales autorisées seront retirés du marché de l'Union européenne.

Pour le café biologique, les LMR de pesticides devraient être (presque) nulles. Les acheteurs sélectionneront au hasard des lots de café vert biologique, qu'ils pourront envoyer à des laboratoires tiers accrédités pour vérifier la présence de résidus.

Récemment, l'utilisation du glyphosate a fait l'objet d'une attention particulière. Pendant des décennies, c'était l'herbicide le plus utilisé dans le monde. L'autorisation actuelle d'utiliser le glyphosate dans l'Union européenne [expire le 15 décembre 2022](#). Actuellement, un groupe de quatre pays (France, Hongrie, Pays-Bas et Suède) est en train de [demander le renouvellement de l'autorisation](#) du glyphosate après 2022. Le glyphosate est une substance chimique controversée utilisée dans de nombreux herbicides et qui a fait l'objet de critiques de la part de politiciens et des écologistes.

Recommandations :

- Pour plus d'informations sur les pesticides, consultez la législation relative au [contrôle des résidus de pesticides](#) (Règlement CE 396/2005).

- Consultez la [base de données de l'UE sur les pesticides](#) pour avoir un aperçu des limites maximales de résidus (LMR) de chaque pesticide. Vous pouvez effectuer une recherche sur votre produit ou votre type de pesticide. Vérifiez toujours auprès de vos acheteurs s'ils ont des exigences ayant au-delà des limites des LMR et de l'utilisation des pesticides.
- Efforcez-vous de réduire la quantité de pesticides dans vos produits. Un bon moyen d'y parvenir est d'appliquer la lutte intégrée (IPM), une approche de lutte contre les parasites agricoles qui utilise des stratégies et des pratiques complémentaires de gestion des cultures pour aider à minimiser l'utilisation des pesticides. Le [Trainee Manual on Integrated Pest Management](#) de CropLife International est une source utile.
- En cas de doute ou pour éviter que votre acheteur potentiel ait des doutes, faites analyser votre café par un laboratoire (de préférence accrédité par l'UE) pour vérifier la présence de LMR. Cela ne devrait pas coûter plus de quelques centaines d'euros.

#### B) Mycotoxines/moisissures

Les moisissures sont une autre raison importante du rejet du café aux frontières. Vous devez en particulier faire attention aux niveaux d'ochratoxine A (OTA), que l'on trouve sur les grains de café vert. La contamination par l'OTA peut être causée pendant la production (cueillette de cerises trop mûres), les pratiques après récolte (mauvaise fermentation) et pendant le transport dans des conteneurs humides/fuyants ou bien lors du stockage dans des entrepôts mal ventilés.

Bien qu'il n'existe pas de limite spécifique pour les grains de café vert, pour le café torréfié et moulu, la limite maximale d'OTA est fixée à 5 µg/kg, et pour le café instantané, la limite maximale est fixée à 10 µg/kg. En général, les teneurs en OTA diminuent pendant le processus de torréfaction, en partie parce que différents lots de café vert sont mélangés (chaque lot contiendra différents niveaux d'OTA). Notez que la torréfaction intense peut réduire le niveau d'OTA mais que l'OTA [n'est pas complètement éliminée pendant le processus de torréfaction](#).

Recommandations :

- Adonnez-vous à bonnes pratiques agricoles, de séchage, de transformation et de stockage, par exemple en adoptant les Bonnes pratiques agricoles ou les Bonnes pratiques de fabrication. Ces étapes ont une influence considérable sur le développement des mycotoxines.
- Lisez et suivez le [Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café par l'ochratoxine A](#) (CXC 69-2009) du *Codex Alimentarius*.
- En cas de doute, faites analyser votre café par un laboratoire (de préférence accrédité par l'UE) pour vérifier la présence de mycotoxines. Au moment de la rédaction de ce rapport, [Eurofins](#) facture un peu moins de 100 € pour un test d'ochratoxine A, et un peu plus de 100 € pour un test d'aflatoxine (une autre mycotoxine).
- Testez toujours le taux d'humidité de votre café vert. L'Organisation internationale du café indique que les grains de café vert séchés doivent avoir une [teneur en humidité de 8 à 12,5 %](#). Un taux d'humidité supérieur à 12,5 % augmente les risques de contamination par l'OTA. Les acheteurs rejeteront le café vert présentant un taux d'humidité aussi élevé.

#### C) Pathogènes : salmonelle

La salmonelle est une forme de contamination microbiologique. Elle survient occasionnellement à la suite de techniques de récolte et de séchage incorrectes. Les grains de café sont considérés comme des marchandises à faible risque de contamination par la salmonelle, car leur torréfaction éventuelle détruit tout micro-organisme présent dans le produit. À ce titre, aucun critère microbiologique pour le café n'a été fixé dans la législation européenne actuelle. Toutefois, les autorités chargées de la sécurité alimentaire peuvent retirer les produits alimentaires importés du marché ou les empêcher d'entrer dans l'Union européenne lorsque des micro-organismes sont découverts lors des contrôles.

Recommandations :

- Pour plus d'informations sur les micro-organismes, consultez la [législation relative aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires](#) (règlement CE 2073/2005).
- Utilisez les [Principes et directives généraux du Codex Alimentarius pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \(CAC/GL 21 - 1997\)](#) comme ligne directrice pour éviter la contamination microbiologique.

#### D) Solvants d'extraction

Des solvants peuvent être utilisés pour la décaféination du café. Il existe des limites maximales de résidus pour les solvants d'extraction tels que l'acétate de méthyle (20 mg/kg dans le café), le dichlorométhane (2 mg/kg dans le café torréfié) et l'éthylméthylcétone (20 mg/kg dans le café).

Recommandation :

- Consultez la [directive 2009/32/CE de l'Union européenne](#) pour plus d'informations sur la restriction des solvants d'extraction.

- E) Hydrocarbures : Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH)

L'Union européenne est de plus en plus préoccupée par d'autres formes de contamination du café. Plusieurs de ces formes sont regroupées dans ce que l'on appelle les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), [qui peuvent résulter des processus de séchage et de torréfaction](#). Le benzo(a)pyrène et l'anthracène en font partie.

Dans le processus de séchage spécifiquement, la contamination est généralement causée par la fumée émise par le combustible dans les séchoirs artificiels. Cependant, elle peut également être liée à la pollution de l'air, par exemple lors du séchage au bord de la route. Le [règlement \(UE\) n° 835/2011 de la Commission](#) définit des limites spécifiques de HAP pour certaines denrées alimentaires ; les grains de café ne sont pas encore inclus, mais l'observation et la prévention de la contamination sont conseillées (voir Recommandations).

Les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) sont des huiles minérales qui pourraient être cancérigènes. Officiellement, il n'y a pas de limites maximales établies. Pourtant, certains pays ont établi des directives, comme l'[Allemagne](#). Le café vert peut être contaminé par des MOAH à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement ; pendant la production et le séchage du café vert à côté de routes très fréquentées, pendant le traitement en raison de l'utilisation excessive de graisse dans les machines, ainsi que pendant l'emballage, le stockage et le transport.

Recommandations :

- Veillez à communiquer à votre acheteur que vous faites sécher votre café de manière propre et professionnelle, loin des contaminants potentiels comme les combustibles fossiles, loin de la route, des cuisines ou des feux à ciel ouvert.
- En cas de doute, faites analyser votre café par un laboratoire (de préférence accrédité par l'UE) pour vérifier la présence de HAP. Par exemple, [Eurofins](#) facture un peu plus de 30 € pour cette analyse au moment de la rédaction de cette étude.
- Consultez l'article [Effet de la torréfaction douce sur la contamination des grains de café Arabica et Robusta par les hydrocarbures aromatiques polycycliques \(2018\)](#) pour en savoir plus sur la contamination du café par les HAP et sur les étapes du cycle de production à contrôler.

- F) Autre : Acrylamide

Récemment, une discussion a eu lieu dans l'Union européenne concernant les niveaux d'acrylamide dans le café torréfié. L'[acrylamide](#) est une substance cancérigène qui se forme naturellement lorsque le café est torréfié à des températures supérieures à 120°C. Le [règlement \(UE\) 2017/2158 de la Commission](#) établit que le niveau de référence pour le café torréfié est de 400 µg/kg. En tant qu'exportateur de grains de café vert, vous ne serez pas directement affecté par ce développement législatif, mais il est important de noter le renforcement des contrôles de sécurité alimentaire pour le café en Europe.

Recommandation :

- Lisez la [boîte à outils sur l'acrylamide de la Commission européenne \(2013\)](#) pour en savoir plus sur ce contaminant et sa présence dans le café torréfié.

### Exigences générales en matière d'emballage et d'étiquetage

La législation de l'Union européenne sur l'étiquetage des denrées alimentaires ne s'applique pas aux produits en vrac tels que le café vert. Cependant, il existe des pratiques industrielles spécifiques relatives à l'étiquetage du café afin de garantir l'identification et la traçabilité du produit. Les étiquettes du café vert doivent être rédigées en anglais et comporter les informations suivantes :

- Nom du produit
- [Code d'identification de l'Organisation internationale du café \(OIC\)](#)
- Pays d'origine
- Classement
- Poids net en kilogrammes
- Nom du fournisseur
- *Pour le café certifié* : nom/code de l'organisme de contrôle et numéro de certification

Figure 1 : Exemple d'étiquetage du café vert



Source : Escoffee

Le café vert est traditionnellement expédié dans des sacs tissés à partir de fibres naturelles, comme le jute ou la toile de jute. Ces sacs contiennent généralement 60 ou 70 kilogrammes de café vert. Cependant, les sacs en jute et en toile de jute ne protègent pas de l'humidité. C'est pourquoi les gros sacs en plastique et les doublures de conteneurs en plastique sont de plus en plus utilisés, bien qu'ils puissent encore laisser passer un peu d'humidité. La taille de ces sacs en plastique varie de 60 kilogrammes à des sacs de la taille d'un conteneur complet de 20 tonnes.

Il existe également des emballages très isolants (dans toutes les tailles, y compris de la taille des conteneurs). Ce type de matériau empêche à la fois l'oxygène et l'humidité d'entrer. Des matériaux tels que [Grainpro](#) sont souvent utilisés pour emballer les cafés de spécialité dans des sacs de jute. Les cafés de spécialité les plus exclusifs sont souvent emballés sous vide pour préserver la qualité du café vert.

Figure 2 : Exemples d'emballage du café : sac de jute, sac flexible de taille conteneur, GrainPro et doublure Videplast



Sources : raadtradingco.com, bls-bulk.com et GrainPro

Recommandation :

- Consultez les [directives d'étiquetage et d'emballage](#) non spécifiques à un produit pour plus d'informations sur les règles qui s'appliquent à tous les produits commercialisés dans l'Union européenne.
- Utilisez toujours des emballages de qualité alimentaire. Les matériaux d'emballage peuvent être constitués de fibres qui ont été ramollies par des huiles minérales ou sur lesquelles on a écrit avec une encre à base d'huile minérale ; celles-ci peuvent entraîner une contamination éventuelle de vos grains verts par le MOAH. En savoir plus sur [les emballages de qualité alimentaire](#) sur ce blog de l'Autorité alimentaire australienne, et lisez ici comment [l'Allemagne envisage de restreindre l'utilisation des MOAH dans les matériaux en contact avec les aliments](#).

## Quelles autres exigences les acheteurs ont-ils souvent ?

Certains acheteurs ont des exigences qui vont plus loin que la législation existante, notamment en matière de sécurité alimentaire, d'impact environnemental et de responsabilité sociale. Les pays d'Europe du Nord et d'Europe occidentale ont généralement des exigences supplémentaires plus strictes que les pays d'Europe du Sud et d'Europe de l'Est.

### Critères de qualité

Si vous voulez accéder au marché européen du café, vous devrez répondre aux normes de qualité de votre acheteur, qui sont particulièrement strictes dans le segment des spécialités. La qualité du café vert est calibrée et classée avant l'exportation. Il n'existe pas de système universel de classement et de classification du café. Les [normes de classement du café vert](#) de la Specialty Coffee Association servent souvent de référence. Cependant, la plupart des pays producteurs ont et utilisent leurs propres [systèmes de classement](#).

Le classement se fonde généralement sur les critères suivants :

- l'altitude et la région.
- le nombre et la classification des défauts ou imperfections.
- la taille du tamis : elle est importante pour assurer une torréfaction uniforme améliorant la qualité du produit final.
- la couleur du café vert.
- la densité et l'activité de l'eau.
- l'aspect après la torréfaction, qui permet de découvrir les fèves immatures. Les fèves immatures sont des grains plus légers et pas mûrs par rapport au reste des grains torréfiés.

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) fournit également des [normes spécifiques](#) sur la qualité du café, telles que la [norme ISO 10470](#) (Café vert, Tableau de référence des défauts).

Le café de spécialité est également classé en fonction de son profil de dégustation. Le parfum, la saveur, l'arrière-goût, l'équilibre, l'acidité, la douceur, l'uniformité et la propreté sont importants lors de la dégustation. Ce processus est basé sur les [protocoles de dégustation](#). Les notes globales fournissent une évaluation sommaire sur une échelle de 50 à 100 ; plus la note est élevée, plus la qualité est bonne.

Notez qu'il n'existe pas de définition exacte du café de spécialité au sein de l'industrie du café. Le [Coffee Quality Institute](#) et les protocoles de dégustation de la [Specialty Coffee Association](#) considèrent que les cafés classés et dégustés avec des notes inférieures à 80 sont de qualité standard et non de spécialité. Néanmoins, les notes minimales exactes définissant le café de spécialité diffèrent selon les pays et les acheteurs. La plupart des acheteurs considèrent que 80 est trop faible et exigent une note de dégustation de 85 ou plus pour qu'il soit considéré comme une spécialité.

Si vous vendez du café de spécialité, il est important que les acheteurs connaissent la note de dégustation de votre café. Bien que cela ne soit pas obligatoire, il est très pertinent d'ajouter ces informations à la documentation du café que vous exportez. En effet, cela peut ajouter de la valeur à votre produit. Il est donc très important de connaître la qualité de votre café, soit par le biais d'experts locaux en dégustation, soit en devenant vous-même un expert en dégustation. Sachant toutefois que votre café sera très probablement goûté à nouveau sur le marché de destination par votre acheteur. La plupart des cafés seront approuvés en fonction des résultats de la dégustation de l'échantillon avant expédition.

Recommandations :

- Pour en savoir plus sur les exigences de qualité de l'industrie du café, consultez le site web du [Coffee Quality Institute](#) et suivez ses recommandations sur la manière d'améliorer la qualité tout au long de la chaîne de valeur.
- Consultez l'article de Trabocca sur [comment reconnaître et distinguer les défauts du café vert](#) pour obtenir un aperçu de tous les défauts du café.
- Pour en savoir plus sur la dégustation de café et sur les notes de dégustation, consultez le site web (en anglais) de l'association [Specialty Coffee Association](#). Envisagez d'obtenir un [certificat de Q-grader](#) pour être en mesure de déguster et de noter votre café Arabica selon les normes internationales d'arôme et de goût. Le cas échéant, étudiez également les possibilités de [devenir un R-grader \[goûteur\] \(ou Q Robusta grader\)](#).
- Faites la promotion de la qualité de votre café. Commencez par donner une description précise des propriétés physiques du café, telles que la taille des grains, la nature et le nombre de défauts, l'altitude à laquelle le café a été cultivé, la façon dont les cerises ont été traitées, etc. En outre, si possible, dégustez votre café, donnez une note et expliquez le protocole de dégustation suivi.
- Pour en savoir plus sur le maintien de la qualité de votre café pendant le transport, consultez le site web du [Transportation Information Service](#).
- Reportez-vous à cet article sur PerfectDailyGrind [pour en savoir plus sur la densité du café](#).

## Responsabilité sociale

Les acheteurs européens s'intéressent de plus en plus aux questions sociales et environnementales, pour lesquelles ils élaborent des politiques de responsabilité sociale des entreprises (RSE) ou des codes de conduite. Parfois, ils s'impliquent également dans des projets sociaux et environnementaux locaux. Les acheteurs européens attendront de vous que vous vous conformiez à leurs politiques ou codes de conduite.

Consultez les sites web de ces importateurs de café de petite et moyenne taille pour trouver des exemples de codes de conduite ou de projets de durabilité qu'ils ont mis en place dans le pays d'origine :

- [GEPA](#) (Allemagne), [Ethiquable](#) (France) et [Altromercato](#) (Italie) : ce sont tous des importateurs qui travaillent sur la base des principes du commerce équitable.
- [This Side Up](#) (Pays-Bas) : importateur de café de spécialité qui responsabilise les agriculteurs en les aidant à devenir des agro-entrepreneurs totalement indépendants.
- [Nordic Approach](#) (Norvège) : importateur de café de spécialité qui est axé uniquement sur l'approvisionnement en cafés verts traçables, qui travaille par exemple sur le terrain à l'origine pour contribuer au développement des produits.
- [Efico](#) (Belgique) : cet importateur de café a créé la fondation privée [Efico Foundation](#) qui encourage la production durable de café par le biais de programmes de certification, de formation et d'éducation.

Voici des exemples de codes de conduite ou de projets de durabilité de grands importateurs et torréfacteurs :

- Neumann Kaffee Gruppe: [Corporate Responsibility](#). Le groupe a également fondé l'ONG indépendante [Hanns R. Neumann Stiftung](#), avec laquelle il met en œuvre plusieurs projets liés au café pour promouvoir une économie durable du café.
- Lavazza : [Sustainability World](#). Cette société a fondé la [Fondation Lavazza](#) qui met en œuvre des projets de durabilité pour soutenir les communautés productrices de café dans le monde entier.
- Nestlé : [S'approvisionner en café de manière responsable](#), ce qu'ils font à travers leurs propres programmes Nescafé Plan et Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable.
- Louis Dreyfus Company : [Sustainable Coffee](#), qui se concentre sur l'expansion du café certifié/vérifié et sur la mise en œuvre de projets dans les pays d'origines pour soutenir les communautés de producteurs de café.
- Starbucks : [Ethically Sourced Coffee](#). Starbucks s'approvisionne en café par le biais de sa propre norme de durabilité, le C.A.F.E. Practices. L'entreprise dispose également de six centres de soutien aux agriculteurs dans le monde, qui dispensent des formations aux agriculteurs.

Voici quelques exemples de codes de conduite de durabilité des détaillants :

- Ahold Delhaize (Pays-Bas/Belgique) : Sa [propre marque est conforme aux normes de Rainforest Alliance/UTZ ou de Fairtrade](#)
- Marks and Spencer (Royaume-Uni) : [les produits à base de café sont tous certifiés Fairtrade](#)
- Lidl (Allemagne) : [produits à base de café certifiés Rainforest Alliance/UTZ, Fairtrade ou agriculture biologique](#)

Ces codes de conduite peuvent également vous concerner en tant que fournisseur. Les acheteurs peuvent, par exemple, vous demander de signer un code de conduite des fournisseurs dans lequel vous déclarez exercer vos activités de manière responsable, c'est-à-dire que vous (et vos fournisseurs) respectez les lois locales sur l'environnement et le travail, ne vous livrez pas à la corruption, etc. Ces aspects sont également approfondis lors des audits d'entreprise réalisés par votre acheteur (potentiel).

Outre le code de conduite des fournisseurs de diverses entreprises, il est important de savoir que l'UE met en œuvre son [pacte vert pour l'Europe](#). Ce pacte vert a pour objectif de rendre l'Europe durable et neutre pour le climat d'ici 2050. Pour y parvenir, l'UE travaille par exemple à l'élaboration d'une [législation européenne obligeant les entreprises à respecter les droits de l'homme et les normes environnementales dans leurs chaînes de valeur](#), y compris pour le café. Comme pour les codes de conduite des entreprises, les entreprises vous demanderont de vous conformer à ces exigences supplémentaires. L'UE travaille également à un [cadre juridique de l'Union pour enrayer et renverser la déforestation dont l'Union est responsable](#), qui comprend le café.

Recommandations :

- Étudiez les normes de durabilité existantes établies par les détaillants et les torréfacteurs en consultant les pages sur l'approvisionnement durable de leurs sites web, ou en approchant directement les torréfacteurs, les importateurs et les spécialistes du secteur. Vérifiez si vous pouvez adhérer aux lignes directrices établies par ces normes. Elles peuvent constituer un bon point de départ si vous souhaitez fournir du café à ces entreprises.
- Envisagez de participer à des tables rondes (par conférence téléphonique) ou de vous y rendre ou à des séminaires pour rencontrer des acteurs du secteur et d'autres parties prenantes intéressantes. Consultez le site web de l' [Organisation internationale du café \(OIC\)](#) pour vous tenir au courant de ces discussions.
- Envisagez d'élaborer et de mettre en œuvre votre propre politique ou code de conduite en matière de RSE. Cela n'est pas toujours exigé par les acheteurs mais cela peut être un bon moyen de montrer aux acheteurs potentiels votre point de vue sur la responsabilité sociale. En outre, cela peut vous aider à vous démarquer lorsque votre acheteur doit choisir entre plusieurs fournisseurs.
- Assurez-vous que vos fournisseurs ont également mis en place des pratiques commerciales responsables. De nombreuses questions sociales et environnementales se posent au niveau des

exploitations agricoles, qui ne font peut-être pas partie de vos activités directes (de manutention et de transformation). Pour évaluer dans quelle mesure vos agriculteurs sont durables, vous pouvez leur demander de remplir ce [formulaire Excel de la plateforme Sustainable Agriculture Initiative \(SAI\)](#). Vous pouvez également remplir [ce formulaire d'auto-évaluation en ligne d'Amfori BSCI](#) pour évaluer vos performances sociales.

- Lisez l'article du CBI sur [« Le pacte vert de l'UE : Quel sera l'impact sur mon entreprise ? »](#) pour en savoir plus sur ce règlement et sur la manière de s'y conformer.

## Certification de la durabilité

La certification est le moyen le plus courant de montrer la conformité aux critères de la responsabilité sociale des entreprises (RSE). Ainsi, de nombreuses entreprises européennes, notamment celles des pays d'Europe du Nord et de l'Ouest, adhèrent de plus en plus à des programmes de certification de durabilité. Diverses certifications portent sur différentes questions et sont populaires dans différents pays ou segments. Comprendre les différentes normes de certification est une étape importante pour accéder au marché de l'UE.

Les principaux programmes de certification dans le domaine du café sont Fairtrade, agriculture biologique, Rainforest Alliance/UTZ et 4C. Avoir au moins une certification Rainforest Alliance/UTZ, agriculture biologique ou Fairtrade est presque devenu une exigence pour faire des affaires avec les importateurs européens.

Rainforest Alliance/UTZ a des opérations à grande échelle, atteignant les marchés classiques en Europe. À partir de juillet 2020, Rainforest Alliance propose des [options de reconnaissance mutuelle](#) pour le café. Cela signifie que les entreprises situées au bout de la chaîne d'approvisionnement pourront s'approvisionner en café certifié UTZ ou Rainforest Alliance et utiliser ensuite le label Rainforest Alliance ou UTZ sur leur produit.

Vous pouvez consulter le [guide destiné aux agriculteurs sur la manière d'obtenir la certification Rainforest Alliance ici](#). Si vous êtes une entreprise exportatrice, consultez ce [guide sur la manière d'obtenir la certification de la chaîne de garantie d'origine](#). En juin 2020, la Rainforest Alliance a publié son [nouveau programme de certification](#) pour les agriculteurs et les entreprises. Les audits par rapport à cette nouvelle norme commenceront à partir de juillet 2021.

[4C](#), qui signifie Common Code for the Coffee Community, travaille également sur le marché classique. Accédez à leur site web pour savoir [comment obtenir un certificat 4C](#).

Tableau 1. Normes de certification tierces les plus importantes demandées par les acheteurs de café européens

Nom	Organisme de certification	Comment obtenir la certification ?	Coût pour les entreprises
Rainforest Alliance	Accédez à la <a href="#">liste d'organismes de certification autorisés</a> de la norme Rainforest Alliance.	Consultez le <a href="#">guide pour les exploitants</a> ou le <a href="#">guide pour les entreprises</a> pour savoir comment obtenir la certification. Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les 2 ou 3 ans.	Le coût de la certification Rainforest Alliance dépend de la mise en œuvre de la norme, comme la formation, les ressources humaines, les intrants et les équipements, ainsi que les coûts d'audit. Reportez-vous à cet article de Rainforest Alliance pour en savoir plus <a href="#">sur les coûts d'obtention de la certification</a> .
Fairtrade	<a href="#">FLOCERT</a>	Consultez ce lien pour savoir <a href="#">comment devenir un producteur Fairtrade</a> . Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les 1 ou 2 ans.	Accédez au <a href="#">calculateur de coûts</a> de FLOCERT pour obtenir une estimation de vos coûts pour obtenir la certification Fairtrade.
4C	Accédez à la <a href="#">liste d'organismes de certification</a> reconnus par 4C.	Consultez <a href="#">le processus de certification 4C</a> pour en savoir plus sur l'obtention de la certification. Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les 2 ou 3 ans.	Les coûts pour obtenir la certification sont disponibles sur demande auprès de 4C et dépendent, entre autres, de la taille de vos activités.
Agriculture biologique de l'UE	Accédez à la <a href="#">liste des organismes et des autorités de contrôle reconnus</a> pour le label Agriculture	Consultez le <a href="#">Règlement (UE) 2018/848</a> pour en savoir plus sur les exigences législatives.	Les coûts varient et dépendent de la mise en place, de l'échelle, de l'emplacement et des non-conformités.



	biologiques de l'UE, délivré par l'UE.		
Fair for Life	<a href="#">ECOCERT</a>	Accédez au <a href="#">processus de certification Fair for Life</a> pour connaître les étapes à suivre pour être certifié. Les exploitants font généralement l'objet d'un audit complet de re-certification tous les ans.	Les coûts de certification varient en fonction de la taille et de la complexité de l'exploitation, de l'emplacement de votre exploitation et des producteurs.
Symbole des petits producteurs (SPP)	Reportez-vous à cette liste pour obtenir un <a href="#">aperçu des entités de certification autorisées</a> .	Consultez ce guide pour un <a href="#">aperçu de la procédure générale de certification pour les organisations de petits producteurs</a> .	Accédez à ce lien pour obtenir un aperçu des <a href="#">coûts de la certification SPP</a> .
Demeter	Consultez cette liste pour voir quelles <a href="#">organisations sont autorisées en tant qu'organisme de certification</a> par Demeter.	Accédez à cette page pour obtenir un aperçu de la <a href="#">Norme biodynamique internationale de Demeter</a> , et consultez cette page sur la <a href="#">biodynamie</a> pour avoir un aperçu des principes qui forment le fondement de la certification Demeter.	Les frais varient dans une certaine mesure d'un pays à l'autre. Les frais pour les titulaires d'une licence de la Fédération sont disponibles sur demande.
SMBC Bird Friendly	Accédez à cette liste des <a href="#">organismes de certification</a> approuvés pour l'inspection des normes Bird Friendly.	Accédez à cette page pour vous familiariser avec les <a href="#">critères d'une exploitation Bird Friendly</a> auxquels vous devez vous conformer pour être certifié.	Les coûts de certification varient et sont disponibles sur demande en contactant <a href="#">l'équipe café de Bird Friendly</a> .

Source : ProFound, 2021 (informations récupérées à partir de la [carte des normes du CCI](#) et sur les sites web des normes)

Pour en savoir plus sur les certifications Fairtrade et agriculture biologique, lisez la section ci-dessous.

Recommandations :

- Pour obtenir un aperçu complet des programmes de certification, veuillez consulter la [carte des normes du CCI](#).
- Pensez au fait de demander à être certifié. La certification peut offrir à votre entreprise des opportunités telles que des formations sur des pratiques agricoles plus efficaces et l'indépendance vis-à-vis des produits chimiques de synthèse servant à la fertilisation. En outre, la certification peut permettre aux exportateurs et aux coopératives d'accéder à de nouveaux marchés. La plupart des programmes de certification proposent des formations, des outils ou d'autres types d'aide pour vous aider à comprendre les critères et vous apprendre comment devenir certifié.
- Si vous décidez d'obtenir une certification, envisagez plusieurs programmes de certification. Par exemple, étudiez l'accessibilité des programmes de certification dans votre pays ou région, la crédibilité et la reconnaissance des programmes de certification disponibles, les coûts de la certification et le type de certification préféré par les acheteurs sur vos principaux marchés cibles européens.
- Renseignez-vous sur les différentes entreprises dans le monde qui s'occupent de la [certification Rainforest Alliance/UTZ](#). Cela vous donnera un aperçu des pays où ces certifications sont les plus demandées, et des acteurs qui peuvent être vos acheteurs potentiels.

### Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Si vous voulez entrer dans un marché de niche spécifique, vous devez vous conformer aux exigences spécifiques de la niche. Ces exigences diffèrent selon les acheteurs et peuvent se référer à l'une des normes de certification mentionnées ci-dessous. Elles se concentrent principalement sur des principes de durabilité stricts ou spécifiques et s'appliquent à des segments de niche du marché du café, dont certains sont de plus en plus présents sur les marchés traditionnels, tels que le biologique et le commerce équitable. Le fait de respecter ces exigences supplémentaires pour apporter une valeur ajoutée peut augmenter considérablement vos chances sur le marché.

## Programmes de certification de l'UE axés sur l'agriculture biologique et la biodiversité

Les autorités et les acheteurs européens ne considèrent pas le « biologiques par défaut » comme une réalité. Cela signifie que la certification biologique va au-delà de la notion d'« agriculture naturelle » et d'absence de pesticides. Pour pouvoir commercialiser du café comme « biologique » sur le marché européen, elle doit se conformer au [règlement de l'UE \(2018/848\)](#) relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Le règlement [UE 1235/2008](#) décrit les modalités d'application du règlement de l'UE relatif aux importations de produits biologiques en provenance des pays tiers.

Sachez que ce nouveau règlement de l'UE sur l'agriculture biologique est entré en vigueur le 1er janvier 2021. Les producteurs des pays tiers (hors de l'Union européenne) devront désormais se conformer aux mêmes règles que ceux de l'UE. De même, les inspections de la production biologique et des produits biologiques sont devenues plus strictes en vue d'empêcher la fraude.

Avant que vous puissiez commercialiser votre café vert comme café biologique, un certificateur accrédité doit contrôler vos installations de culture ou de transformation. Consultez [cette liste d'organismes de contrôle et d'autorités de contrôle reconnus](#) publiée par l'UE pour vous assurer que vous travaillez toujours avec un certificateur accrédité. Pour obtenir la certification biologique, vous subirez probablement une inspection et un audit annuels, qui visent à garantir que vous respectez les règles de la production biologique.

Tous les produits biologiques importés dans l'UE doivent être accompagnés du [certificat d'inspection](#) électronique approprié. Ces certificats d'inspection doivent être délivrés par les autorités de contrôle avant le départ du lot. Par conséquent, vous devez obtenir les informations nécessaires, telles que l'adresse de l'importateur et le numéro TRACES, le premier destinataire et le numéro du sceau et du navire de votre conteneur. Si cela n'est pas fait, votre produit ne pourra pas être vendu en tant que produit biologique dans l'Union européenne et sera vendu comme un produit conventionnel. Les certificats d'inspection peuvent être remplis à l'aide du [système informatique vétérinaire intégré](#) (TRACES) de la Commission européenne, où vous devrez également vous enregistrer en tant qu'exportateur de produits biologiques.

Si vous souhaitez exporter vers un pays hors de l'UE, vérifiez les législations requises par ce pays. Par exemple, la Suisse a sa propre [Ordonnance sur l'agriculture biologique](#) et le Royaume-Uni applique les [Organic Products Regulations 2009](#).

En outre, la plupart des pays européens disposent également de leurs propres normes et labels biologiques volontaires, à côté du label biologique de l'UE. Par exemple, il y a [Bio-Siegel](#) (Allemagne), la [marque AB](#) (France) et [Ø logo](#) (Danemark). Certains pays disposent également de normes ou de labels privés, par exemple [Naturland](#) (Allemagne), [Soil Association](#) (Royaume-Uni), [Bio Suisse](#) (Suisse) et [KRAV](#) (Suède).

Il convient de noter que la plupart des normes privées imposent des exigences supplémentaires, en sus de celles du règlement européen sur l'agriculture biologique. Par conséquent, vérifiez toujours les exigences demandées par le site officiel de la norme elle-même. Par exemple, vous pouvez vérifier les exigences supplémentaires demandées par [Naturland, par rapport à celles du règlement européen sur l'agriculture biologique, en cliquant ici](#).

Outre la certification agriculture biologique de l'UE, il existe d'autres normes de certification qui utilisent la certification biologique comme base de référence, comme Demeter et SMBC Bird Friendly. [Demeter](#) est un label de certification biodynamique qui est considéré comme démontrant le niveau le plus élevé de l'agriculture biologique dans le monde. La certification biodynamique de Demeter requiert la préservation de la biodiversité et des écosystèmes, l'entretien des sols, l'intégration de l'élevage et l'interdiction des organismes génétiquement modifiés.

La certification [SMBC bird-friendly](#) promeut les exploitations de café qui offrent un bon habitat, semblable à une forêt, aux oiseaux. Les cafés respectueux des oiseaux sont cultivés à l'ombre, c'est-à-dire plantés sous un couvert d'arbres, et doivent également répondre aux normes biologiques. En Europe, les plus grands marchés pour les produits certifiés par cette norme sont le [Royaume-Uni et la France](#).

Recommandations :

- Consultez la base de données [de la carte des normes du Centre du commerce international](#) pour avoir un aperçu complet des différents labels et normes biologiques.
- Familiarisez-vous avec les exigences de la certification biologique, par exemple la norme de la [Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique](#) (IFOAM).
- Ne faites appel qu'à un certificateur accrédité par l'UE. Sinon, vous risquez que votre certificat ne soit pas reconnu par les acheteurs européens. Des changements sont apportés régulièrement dans le domaine des organismes de contrôle accrédités. Ils sont intégrés à TRACES.
- Si vous avez des questions concernant la délivrance d'un certificat d'inspection et ce que cela signifie pour votre exportation, il est préférable de contacter votre organisme de contrôle. C'est votre premier interlocuteur si vous avez d'autres questions concernant tout changement. Votre client ou client potentiel peut également détenir des informations susceptibles de vous aider.
- Lisez notre étude sur l'[exportation de café biologique vers le marché européen](#) pour en savoir plus sur le marché du café biologique en Europe.
- Familiarisez-vous avec l'éventail d'organisations et d'initiatives qui offrent un soutien technique pour vous aider à vous convertir à l'agriculture biologique. Commencez votre recherche auprès du mouvement biologique de votre pays et demandez s'il offre des programmes de soutien ou s'il connaît des initiatives

existantes. Consultez la [base de données des affiliés d'IFOAM Organics](#) pour rechercher les organisations biologiques de votre pays.

### **Certification du commerce équitable**

La norme de commerce équitable la plus courante en Europe est [Fairtrade International \(FLO\)](#). Le certificateur accrédité pour Fairtrade est [FLOCERT](#). Ce n'est qu'après l'accréditation que vous êtes autorisé à apposer le logo Fairtrade sur votre produit.

À savoir, [Fairtrade a introduit de nouvelles exigences liées à la certification](#) le 1er juin 2020. De ce fait, les coopératives et les négociants en café devront avoir pris des engagements concernant les nouveaux volumes de ventes Fairtrade, qui devront être confirmés par l'acheteur final et validés par l'organisation nationale Fairtrade concernée. Cette nouvelle exigence vise à garantir que les coopératives nouvelles et actuelles seront immédiatement en mesure de vendre leur café aux conditions Fairtrade, offrant ainsi les avantages afférents aux membres agriculteurs.

Les producteurs Fairtrade sont payés un Prix minimum Fairtrade. Les prix minimums et les primes actuels pour le café, qu'il soit certifié biologique ou conventionnel, sont indiqués dans le [tableau des prix minimums et des primes Fairtrade](#). Reportez-vous à ce [guide complet pour en savoir plus sur la manière de devenir un producteur Fairtrade](#).

Les autres normes de commerce équitable utilisées sur le marché européen sont [Fair for Life](#) (par [Ecocert IMO](#)) et [Fair Choice](#) (par Control Union). Ces deux normes présentent l'avantage d'être moins coûteuses, car les organismes de contrôle peuvent combiner l'audit du commerce équitable avec l'audit agriculture biologique ou Rainforest Alliance. Toutefois, il est important de toujours vous renseigner sur la demande et l'intérêt d'une certification spécifique auprès de votre acheteur ou acheteur potentiel. De même, dans le cas de Fair Choice et Fair for Life, vérifiez si une prime serait impliquée, et quel type de prime, car cela n'est pas réglementé comme dans le cas du prix minimum de Fairtrade.

Une autre certification possible est le [Symbole des petits producteurs \(SPP\)](#). Le SPP se concentre sur l'impact social, en adoptant des principes de durabilité basés sur la communauté. Le SPP est soutenu par un programme de certification indépendant. Son label représente l'alliance entre les petits producteurs organisés qui construisent un marché local et mondial qui valorise l'identité et les contributions économiques, sociales et culturelles des produits issus des organisations de petits producteurs. Vous pouvez également faire partie de ce réseau en tant que [producteur](#).

Recommandation :

- Avant de vous lancer dans tout programme de certification de durabilité, assurez-vous (auprès de votre acheteur potentiel) que ce label fait l'objet d'une demande suffisante sur votre marché cible et qu'il sera rentable pour votre produit. Pour la certification Fairtrade, vous pouvez utiliser [cet outil de calcul des coûts](#).

### **Café de spécialité haut de gamme**

Le segment des cafés de spécialité haut de gamme se caractérise par une note de dégustation très élevée (environ 87 et plus), des procédés innovants (tels que le procédé naturel et le procédé dit « honey »), des relations commerciales directes, ainsi qu'une transparence et une traçabilité élevées de la source au consommateur. Les acheteurs de ces cafés ont donc des exigences qui vont au-delà des exigences de la certification.

Outre la qualité, ces acheteurs s'intéressent à vos histoires sur le pays d'origine, par exemple sur votre exploitation de café, les producteurs de café et vos installations de traitement. Cela implique que vous devez connaître les spécificités de votre café, de la gestion du sol à la tasse, de la variété au traitement, des fournisseurs externes aux agriculteurs, et que vous devez être prêt à en parler honnêtement. Par ailleurs, le commerce direct peut entraîner des visites plus fréquentes des plantations de café et des évaluations de produits par vos acheteurs, ainsi que des relations commerciales à long terme.

Recommandation :

- Lisez nos conseils pour [trouver des acheteurs](#) et [faire des affaires](#) en Europe pour en savoir plus, notamment sur la façon dont vous pouvez investir dans le récit de votre histoire en ligne et bien vous préparer aux futures visites d'acheteurs.
- Lisez notre étude sur l'[exportation de café de spécialité vers le marché européen](#) pour en savoir plus sur les attentes des acheteurs de café de spécialité.

Cette étude a été réalisée au nom du CBI par [ProFound - Advisers In Development](#).

Veillez consulter notre [clause de non-responsabilité vis-à-vis des informations sur le marché](#).

Citation :



Lisanne Groothuis : analyste de marché

*« Le respect des règlements relatifs à la sécurité alimentaire est crucial si vous voulez exporter votre café. Envisagez d'obtenir à l'avance des certificats d'analyse de vos cafés afin de garantir le respect des limites maximales autorisées d'OTA, de HAP et de pesticides, entre autres. »*



Gustavo Ferro : responsable des études de marché

*« Les engagements pris par le secteur privé au cours des dernières années, associés au lancement récent du pacte vert pour l'Europe et à d'autres réglementations à venir, envoient un message clair : la durabilité n'est pas facultative, mais obligatoire sur le marché européen. »*