

PROJET CLARA

Marc Berthouly, Elsa Oberlis,
Constance Beauvais, Fabien
Desailly, Thierry Leroy, Frédéric
Descroix

Campus agronomique du
CIRAD
BP 316 F-97379 Kourou cedex.

LE PROJET EN CHIFFRE

3 chercheurs
2 ingénieurs
1 technicien

Budget total du projet : 749 525 €
Intervention FEDER : 435 337 €
40 parcelles potentiellement
exploitables



Un café guyanais?

L'objectif du projet CLARA (clones d'Arabusta) est le développement d'une filière café de niche, ayant une identité géographique guyanaise forte. Basé sur un système agroforestier favorisant les interactions positives entre les végétaux, CLARA implique une grande biodiversité sur les parcelles et allie une activité économique à moyen terme (caféiers et bananiers) et à long terme (teck, bagasse, pois sucré).

L'Arabusta est différent de tous les autres cafés, il se développe dans des sols et des conditions climatiques guyanaises propices au Robusta tout en donnant une tasse de bien meilleure qualité, semblable à un Arabica.

Pour obtenir un produit de qualité supérieure, CLARA recherche les terroirs les plus favorables à l'élaboration de café d'une qualité supérieure et étudie des pratiques culturales, cueillette y compris, et des procédés de transformation, qui permettent de mieux exprimer la typicité des terroirs d'origine.

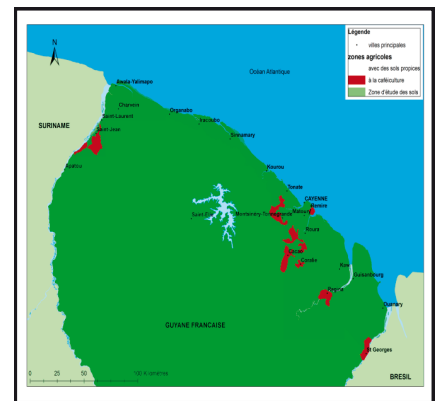


L'Arabusta et son terroir

Un zonage agro-pédologique a été effectué afin d'étudier les zones géographiques les mieux adaptées à la culture de l'Arabusta mais également les coûts de production dont les coûts de transport.

CLARA a identifié, à priori, les zones favorables à la culture de l'Arabusta et recensé des agriculteurs candidats à l'expérimentation caféière.

Le projet vise à développer prochainement une filière café dont la structuration et le développement doit obligatoirement s'appuyer sur des groupements de producteurs et une coopérative café.



Son réseau expérimental



L'objectif principal du projet est de contribuer au développement de l'agriculture et de l'activité économique en Guyane en :

- améliorant le revenu des agriculteurs,
- développant une filière de diversification génératrice d'emplois et de produits de qualité.

En un mot, il s'agit d'évaluer la possibilité de démarrer une filière caféière à haute valorisation sachant que le projet s'appuie sur deux piliers essentiels : un matériel végétal Arabusta et un réseau d'agriculteurs expérimentateurs.

Pour cela des parcelles expérimentales sont mises en place à partir d'une sélection de dix clones existants au CIRAD, et les « plus adaptés » aux conditions guyanaises, aussi bien en milieu dit « contrôlé » sur la station de Combi, qu'en milieu dit « semi contrôlé » chez les agriculteurs qui ont été sélectionnés.

La mise en place d'un tel réseau expérimental se fait avec un objectif de durabilité et donc en système agroforestier aussi bien sur la station que chez les agriculteurs. Pour cette raison il a été décidé d'associer le café à un système d'ombrage temporaire et permanent : des bananiers créés et sélectionnés par le CIRAD résistants aux cercosporioses en tant qu'ombrage temporaire. Cette culture doit permettre à l'agriculteur d'augmenter son revenu à court terme. Des espèces forestières à haute valeur ajoutée (bagasse, teck...) comme ombrage permanent permettront un apport financier significatif à moyen et long terme. Ce réseau expérimental doit couvrir toute la zone littorale de St Laurent du Maroni à St Georges de l'Oyapock.

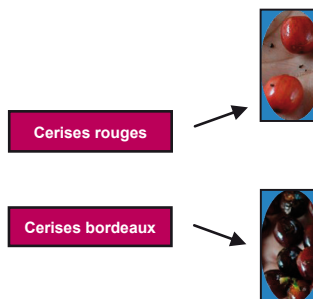


Ses qualités organoleptiques

L'Arabusta, comme le Robusta présente plusieurs particularités intéressantes :

- Il est adapté à la basse altitude ;
- Il est considéré comme rustique, ne nécessitant pas d'ombrage obligatoirement et tolérant les sols pauvres ;
- Il est d'un point de vue aromatique, meilleur que le Robusta, car intermédiaire entre le Robusta et l'Arabica. Il contient en outre, moins de caféine que le Robusta ;
- C'est un café rare, car très peu produit dans le monde.

Les conditions agro-écologiques particulières de la Guyane, nous oblige à la mise au point d'un protocole de post récolte adaptée aux conditions locales tant au point de vue de la sélection des cerises, au niveau maturité (cerises rouges ou bordeaux) que la fermentation ou le séchage des graines.



De la cerise à la tasse

Une parcelle de caféier à Cacao



Un Arabusta en floraison



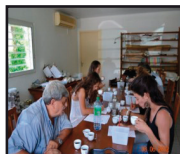
Des cerises d'Arabusta



La torréfaction de l'Arabusta



Les tests gustatifs



Le produit fini.



LES FINALITES DU PROJET :

- Développer une filière de diversification génératrice d'emplois et de produits de qualité permettant d'améliorer le revenu des agriculteurs ;
- Contribuer au développement de l'agriculture et de l'activité économique de la Guyane ;
- Participer à une image de production de produit labellisé de haute qualité ;
- Contribuer au développement agro-touristique de la Guyane.

Retrouver le projet CLARA sur www.cirad.fr

INNOVONS ENSEMBLE POUR LES AGRICULTURES DE DEMAIN.