

## 01 10 ESSENTIEL LA RÉUNION

JUIN 2026 N°3

### FICHE FILIÈRE Filière Café

Le café Bourbon Pointu est une culture historique et emblématique de l'île de La Réunion. Au début des années 2000, un programme de recherche et d'expérimentation a permis de relancer la filière et de faire du café Bourbon Pointu un café de spécialité.

La filière est essentiellement organisée autour de la coopérative Bourbon Pointu, et de ses 53 producteurs, qui assure la production, la transformation et la commercialisation. Quelques producteurs indépendants contribuent également à la production. Les débouchés se trouvent principalement à l'échelle locale, auprès d'une clientèle touristique, tout en répondant à une demande internationale croissante. Sa production reste toutefois limitée et sensible aux aléas climatiques ainsi qu'aux nuisibles. Elle s'élève à environ 1 tonne de café vert par an.

#### I. Évolution de la filière à La Réunion

##### Une filière historique

Le café cultivé à La Réunion est issu du caféier d'Arabie (*Coffea arabica*), introduit sur l'île Bourbon par la Compagnie française des Indes orientales au début du XVIIIe siècle. Une mutation naturelle de cette plante a donné naissance, quelques décennies plus tard, au Bourbon Pointu, une variété caractérisée par la forme allongée de ses feuilles et l'aspect particulier de l'arbre (compact et conique). Cette variété constitue alors l'essentiel du verger caféier réunionnais.

Sa culture connaît un essor rapide au XIXe siècle, passant d'environ 2 000 ha (hectares) en 1865 à près de 6 000 ha en 1880.

À la fin du XIXe siècle, le développement de la culture de la canne à sucre ainsi que l'apparition de maladies affectant les caféiers entraînent un recul important de la production. Les exportations chutent progressivement. La filière continue de décliner jusqu'à disparaître complètement autour de 1950.

##### La filière aujourd'hui

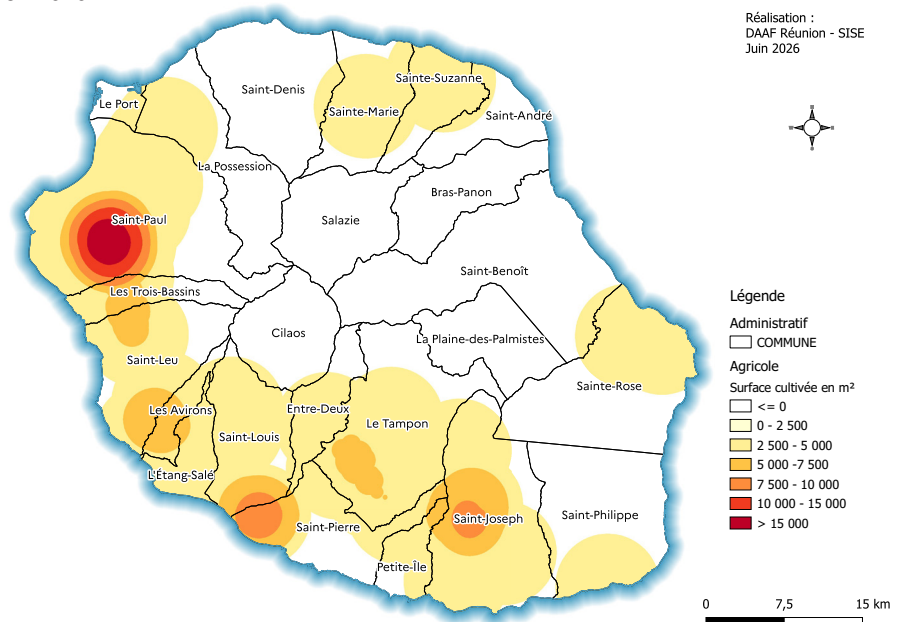
Après la disparition des grandes plantations, le café Bourbon Pointu subsiste dans les jardins créoles.

En 2002, l'intérêt manifesté par des acheteurs japonais pour le café Bourbon Pointu contribue à la relance de la filière. Avec le soutien de la Région, de l'État et du CIRAD

(Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), un programme de recherche et d'expérimentation est mis en oeuvre de 2002 à 2007.

Des prospections sont alors réalisées sur l'ensemble de l'île, permettant de recenser près de 2 000 caféiers. Après plusieurs étapes d'évaluation,

Fig. 1 - Répartition des surfaces cultivées en café au lieu-dit du siège des exploitations en 2020



Source : Agreste – Recensement agricole 2020

quatre pieds-mères sont retenus pour assurer la multiplication des plants destinés aux producteurs. Parallèlement, des essais de culture montrent que les terroirs les plus favorables à la culture du café se trouvent dans l'ouest et le sud, entre 700 et 1 000 m d'altitude.

Ces travaux ont permis la reconstitution de la filière, tournée vers la production d'un café de spécialité.

## II. Les acteurs de la filière et sa gouvernance

### Les producteurs

Aujourd'hui, le café est principalement cultivé dans les zones ouest et sud (Figure 1). Au recensement agricole de 2020, 59 producteurs sont présents sur l'île. La plupart font partie de la coopérative, ils sont moins de 10 à être indépendants. Ces producteurs maîtrisent l'ensemble des étapes de transformation et commercialisent eux-mêmes leur café.

De juin à décembre, lors de la période de récolte les plants sont visités quotidiennement pour cueillir les cerises à pleine maturité. Elles sont alors débarrassées de leur enveloppe pour récolter le grain. Le grain est fermenté puis séché au soleil avant d'être conservé et commercialisé vert, ou torréfié.

### La coopérative Bourbon Pointu

Fondée en 2008, la coopérative Bourbon Pointu est l'unique coopérative de producteurs de café à La Réunion. Elle regroupe aujourd'hui 53 producteurs qui cultivent le café Bourbon Pointu sur une quinzaine d'hectares.

La coopérative assure la collecte, la transformation et la commercialisation du café.

Afin de garantir la qualité du café, la coopérative fournit les plants aux producteurs. Ces derniers doivent être implantés dans certaines zones définies. Seuls 2 des 49 types de sols recensés à La Réunion sont adaptés

### Le Bourbon Pointu : un café de spécialité

Le café Bourbon Pointu est considéré comme un café de spécialité, c'est-à-dire qu'il obtient une note supérieure à 80/100 selon les critères de la Specialty Coffee Association.

Cette évaluation est réalisée par un jury composé de 8 dégustateurs spécialisés (au sein de la coopérative ou indépendants rattachés à la confrérie des dégustateurs de La Réunion) qui analysent les qualités aromatiques du café ainsi que ses caractéristiques gustatives (acidité, amertume...).

L'obtention du statut de café de spécialité repose également sur le respect de plusieurs critères tout au long de la chaîne de production :

- une sélection du matériel génétique (4 plants de référence) ;
- un terroir précis (température, ensoleillement, nature du sol) ;
- la maîtrise de l'itinéraire technique ;
- la récolte des cerises à pleine maturité ;
- les opérations de transformation post-récolte (fermentation, macération) ;
- un séchage maîtrisé, réalisé au soleil ;
- des étapes d'usinage respectées ;
- une torréfaction adaptée.

Très apprécié au Japon, le Bourbon Pointu est considéré comme un produit de luxe et est qualifié de « café de légende ». Il se caractérise par un faible taux de caféine et une faible amertume.

à la culture du Bourbon Pointu. La coopérative accompagne également ses adhérents sur le plan technique. Elle participe à l'approvisionnement en matériel, végétaux et intrants.

Depuis fin 2016, la coopérative dispose de sa propre unité de transformation située au Tampon.

### Les organismes de recherche et d'expérimentation

#### -> Le CIRAD

C'est le centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement. Présent à La Réunion depuis 60 ans, le CIRAD contribue au développement du territoire et à son rayonnement en océan Indien.

Entre 2002 et 2007 le CIRAD a joué un rôle central dans le programme d'expérimentation visant à évaluer le potentiel de développement d'une filière caféicole à La Réunion. Ces travaux ont montré les conditions de rentabilité de la filière (terroirs spécifiques, pratiques

culturelles...).

De 2008 à 2016 le Cirad a accueilli dans ses locaux la coopérative Bourbon Pointu. Depuis 2016, le matériel de transformation et d'usinage utilisé lors de la phase expérimentale a été rétrocédé à la coopérative.

#### -> L'ARMEFLHOR

L'association réunionnaise pour la modernisation de l'économie fruitière, légumière et horticole est un institut technique agricole pluridisciplinaire créé en 1992. L'ARMEFLHOR accompagne la modernisation et la création de filières diversifiées de production végétale (hors canne).

Le pôle PAPAM et systèmes agroforestiers a travaillé sur l'optimisation de l'itinéraire technique en agroforesterie afin d'identifier des espèces végétales apportant à la fois, de l'ombrage pour les caféiers et une source de revenu complémentaire pour les planteurs.

### Les autres acteurs

-> FDGDON (Fédération départemen-

## **tale des groupements de défense contre les organismes nuisibles de La Réunion)**

La fédération a été créée en 1976. Elle est chargée de la surveillance des organismes nuisibles des végétaux et de l'amélioration des bonnes pratiques phytosanitaires.

La FDGDON accompagne la filière dans la prévention et la lutte contre les nuisibles. Parmi eux, le *smaragdina* et le *scolyte du café* sont les insectes causant le plus de dommages aux fruits.

### **III. La production**

#### **Les chiffres de la production**

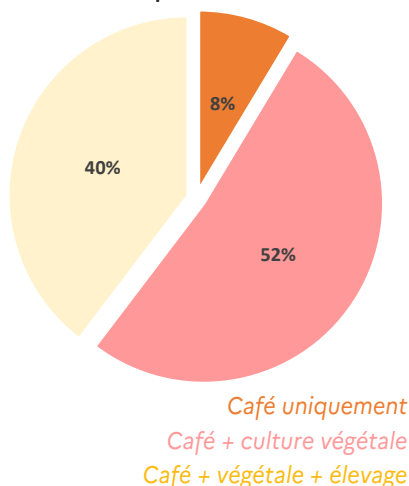
La production, issue d'une soixantaine d'exploitations, est encore faible, fortement impactée par les aléas climatiques (sécheresse, cyclone) et par l'attaque de nuisibles.

La coopérative produit environ 1 tonne de café vert (grain de café débarassé de la pulpe, non torréfié) par an. Lors des années cycloniques la production peut tomber à 500/600 kg.

#### **Les exploitations de café**

Le nombre de producteurs est resté relativement stable entre les recensements agricoles de 2010 et de 2020 (respectivement 60 et 59).

**Fig. 2 - Répartition des producteurs de café selon leurs productions**



Source : Agreste – recensement agricole 2020

Cependant, les planteurs cultivent davantage, la taille des vergers a augmenté, passant de 5 000 m<sup>2</sup> en moyenne en 2010 à près d'1 ha en 2020.

La culture du café n'est pas une culture de spécialisation. Seulement 5 exploitations agricoles réunionnaises ne produisent que du café. Une trentaine d'entre elles diversifient les cultures et associent la caféiculture à des fruits, du maraîchage ou encore des plantes aromatiques et à parfum. Environ 20 d'entre elles associent, sur des modèles très diversifiés, le café à une autre production végétale et à un atelier d'élevage.

Sur les 59 producteurs de café recensés, 41 % ont une autre activité professionnelle à côté de l'agriculture (contre 18 % pour l'ensemble des exploitants agricoles de l'île). Les exploitations de café correspondent essentiellement à des exploitations de dimension micro ou petite (voir *Définitions, production brute standard et dimension économique*).

### **IV. Le marché**

#### **Le marché local**

La plus grande partie du café Bourbon Pointu est écoulee localement. La coopérative commercialise environ 80 % de sa production de café vert sur l'île (environ 700 kg) et l'ensemble de sa production de café torréfié. La clientèle est avant tout

touristique, le café est vendu sur les marchés, dans les épiceries locales et dans différents musées.

Certains producteurs indépendants commercialisent directement sur les exploitations en proposant également des visites.

#### **Les exportations**

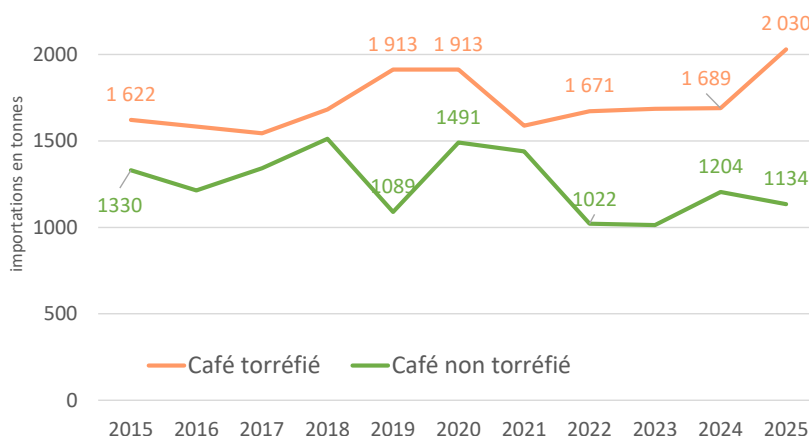
À l'image d'autres productions agricoles de La Réunion (vanille, plantes à parfum), la filière café s'inscrit dans un marché de niche haut de gamme. Elle exporte en moyenne 300 kg de café vert annuellement, principalement à des clients japonais, américains et suisses. Cependant la quantité exportée est très variable d'une année sur l'autre. La demande internationale est supérieure à l'offre, la coopérative ne rencontre aucune difficulté à écouler sa production.

L'augmentation des surfaces cultivées pourrait permettre de répondre à une partie de cette demande. Cependant, le développement de la filière est limité par la restriction des terroirs adaptés, le besoin d'un accompagnement technique renforcé et la sensibilité de la plante aux aléas climatiques (sécheresse, cyclone) et aux nuisibles. Ces contraintes freinent l'expansion de la production.

#### **Les importations**

La production locale de café étant

**Fig. 3 - Evolution des importations de café en tonnes à La Réunion**



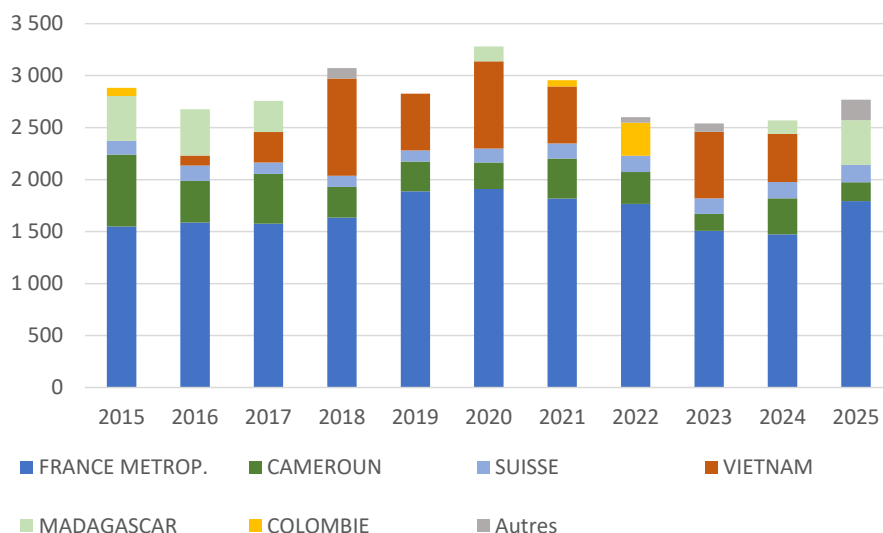
Source : Douanes

marginale et plutôt réservée à un marché haut de gamme, la consommation à La Réunion repose essentiellement sur les importations. En 2025, 3 170 tonnes de café ont été importées, dont les deux tiers étaient déjà torréfiés, tandis que le tiers restant, soit environ 1 100 tonnes, étaient en grains non torréfiés.

Sur les 10 dernières années les importations de café sont restées relativement stables (entre 2 700 et 3 400 tonnes par an). Les imports sous forme de café déjà torréfié progresse davantage. (Fig.3)

Les principaux fournisseurs de café déjà torréfié sont la France (hors DROM), qui représente près de 90 % des importations annuelles, et dans une moindre mesure, la Suisse. Pour le café non torréfié (environ un quart des importations), les principaux pays d'origine sont Madagascar, suivi

**Fig. 4 - Evolution des importations de café en tonnes à La Réunion selon leur provenance**



Source : Douanes

de l’Ethiopie et du Cameroun (Fig.4). Composée d’une dizaine de salariés, la Société Industrielle de Café de La Réunion (SICRE), productrice de *Le lion* est une marque emblématique de

café torréfié à La Réunion. Située au Port, elle torréfie et moule plus de 700 tonnes de café par an, soit plus de la moitié du café non torréfié entrant sur le territoire.

### Perspectives

La coopérative a pour projet d’obtenir une AOP (appellation d’origine protégée), ce label permettrait de renforcer la reconnaissance du produit et de protéger son origine géographique ainsi que son savoir-faire. Cette démarche est engagée depuis plusieurs années. Un premier cahier des charges avait été élaboré par la coopérative, mais certains points avaient freiné son aboutissement. En 2021, le projet a été relancé avec l’accompagnement de l’IQUAE (institut de la qualité et de l’agroécologie), un cahier des charges couvrant les étapes de la cerise jusqu’au café torréfié a été rédigé et validé en interne. Une zone géographique de production a été définie : elle s’étendra de Saint-Joseph à Saint-Paul, entre 600 à 1 200 mètres d’altitude. L’association en charge du projet d’AOP est actuellement dans une phase de construction du plan de points de contrôle, destiné à vérifier le respect du cahier des charges. Elle rassemble des membres de la coopérative, des producteurs indépendants ainsi que des torréfacteurs. Le projet devrait aboutir dans le courant de l’année 2026.

Par ailleurs, la filière souhaite augmenter les surfaces cultivées afin de répondre à une demande supérieure à l’offre.

### Définitions

Production Brute Standard (PBS) et dimension économique : par un jeu de coefficient attribués aux cultures et aux cheptels, la PBS donne une valeur au potentiel de production des exploitations. Elle permet de classer les exploitations selon leur taille économique : micro/petite/moyenne/grande. Les microexploitations sont les exploitations dont la PBS est inférieure à 25 000 euros, les petites exploitations celles dont la PBS est comprise entre 25 000 et 100 000 euros, les exploitations moyennes celles avec une PBS comprise entre 100 000 et 250 000 euros et les grandes exploitations celles avec une PBS de 250 000 euros ou plus.

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Direction de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt  
Service de l’Information Statistique et Économique  
Parc de la Providence  
97 489 SAINT-DENIS Cedex

Directeur de la publication : Jacques PARODI  
Rédacteur en chef : Claude WILMES  
Rédacteur : Elisa LE BERRE  
Composition : Elisa LE BERRE  
Dépot légal : À parution  
ISBN : 2-11-090743-6  
© Agreste 2026