

PAUSE CAFÉ

MAI 2023



Bienvenue dans Pause Café, la Newsletter de l'ACRAM, votre source d'information pour les dernières actualités sur la culture du café en Afrique. Notre objectif est de favoriser une communication efficace et un engagement entre les producteurs de café, les acteurs de l'industrie et le grand public.

À travers cette newsletter, nous espérons partager des informations précieuses, les meilleures pratiques, des success stories et des annonces importantes pour permettre aux producteurs de café d'accéder à des connaissances et des ressources.

Ensemble, construisons une communauté engagée dans le développement durable du secteur du café dans la région.



SOMMAIRE

**L'INITIATIVE BASQUE CULINARY CENTER (BCC)
AU GHANA (P.1)**

**LE PROJET LIBÉRIEN POUR STIMULER LA CULTURE
DU CAFÉ ET LA PARTICIPATION AU MARCHÉ (P.2)**

L'ACTU DU CAFÉ EN AFRIQUE (P.3)

**RENFORCER LA PRODUCTIVITÉ DE LA FILIÈRE CAFÉ ET
L'INCLUSION ÉCONOMIQUE EN RDC (P.4)**

**L'ACRAM ET L'OIF SOUTIENNENT L'AUTONOMISATION
ÉCONOMIQUE DES FEMMES AU GABON (P.5)**

**DES BARISTAS TOGOLAIS ET GABONAIS AMBASSADEURS
DU SAVOIR-FAIRE CAFÉ EN AFRIQUE DE L'OUEST (P.6)**

**LES JOURNÉES MENSUELLES DE PROMOTION SONT DE
RETOUR AU CAMEROUN (P.7)**

LES ÉVÉNEMENTS EN MAI (P.7)

L'initiative Basque Culinary Center (BCC) au Ghana



Une équipe du Centre Culinaire Basque en Espagne a récemment entrepris une mission au Ghana, engageant avec les acteurs ghanéens de la chaîne de valeur culinaire et du café du 17 au 21 avril 2023.

L'atelier organisé par l'International Trade Center Alliances for Action dans le cadre du programme Business Friendly financé par l'UE/OACPS et tenu par l'Institut de Recherche Alimentaire, visait à explorer les tendances culinaires, le développement de produits et les innovations dans le but de développer des recettes, des produits et des prototypes de café produit au Ghana.

Les participants à l'atelier comprenaient des producteurs de café, des investisseurs et d'autres parties prenantes telle que l'Association des chefs du Ghana.

Selon Christopher Tenga, coordinateur national du programme ACP sur le café, l'atelier visait à créer des produits à valeur ajoutée à partir du café qui pourraient être servis dans les cafés et les restaurants, améliorant les goûts et les tendances croissants du modèle de consommation de café ghanéen.

L'atelier a été particulièrement utile pour les transformateurs de café qui ont du mal à convaincre les Ghanéens d'acheter leurs produits en raison des mythes qui l'entourent. En utilisant des ingrédients et des produits locaux auxquels les Ghanéens sont habitués, l'atelier visait à créer des recettes et des produits qui aideraient les transformateurs à dépasser les mythes et à augmenter la consommation de café dans le pays.

"L'atelier a été utile à tous les amateurs de café et aux acteurs de la chaîne de valeur pour apprendre, développer et produire des produits à valeur ajoutée à partir du café afin d'être plus compétitifs. Elle a en outre souligné que ces recettes et produits pourraient être servis dans les cafés et les restaurants pour améliorer les goûts et les tendances croissants du modèle de consommation de café ghanéen."

*Secrétaire Exécutive de la Fédération Ghanéenne du Café et point focal de l'ACRAM
Ivy Osei-Sampah*

Isaac Sackey, président de l'Association des chefs du Ghana, s'est dit satisfait des connaissances acquises concernant le développement de produits utilisant le café. Il a noté qu'intégrer et impliquer tout le monde dans la chaîne de valeur était crucial lors du développement des produits.

Dans le cadre de l'atelier, une exposition de diverses recettes de café et de produits développés grâce à l'innovation a été organisée, ciblant à la fois les marchés locaux et internationaux.

Dans l'ensemble, l'atelier s'est avéré être une excellente occasion pour les participants d'apprendre, de développer et de produire des produits à valeur ajoutée à partir du café et de s'engager avec les parties prenantes pour obtenir des résultats à long terme.



Les participants à l'atelier culinaire ont eu l'opportunité de tester de nouvelles recettes de café.

Le Projet Libérien pour stimuler la culture du café et la participation au marché

Le projet "Appui aux politiques nationales et régionales favorables aux entreprises et inclusives et renforcement de la capacité de production et de la chaîne de valeur" vise à améliorer la capacité des caféiculteurs et des agro-transformateurs en utilisant de bonnes pratiques agricoles permettant leur participation à des processus formels. marchés.

Le projet a été mis en œuvre dans plusieurs communautés des cinq comtés du Libéria (dont Bomi, Bong, Lofa, Montserrado et Nimba). Le premier trimestre du projet a vu la mise en œuvre d'une formation sur la récolte et l'après-récolte pour les agriculteurs principaux, les agriculteurs suiveurs, les agents de vulgarisation, les représentants du secteur privé/des coopératives et le personnel sélectionné de l'Institut central de recherche agricole (CARI).

Le Farmers Union Network of Liberia (FUN) a signé un protocole d'accord avec le Centre du Commerce International (ITC) pour mettre en œuvre le projet, qui fournira au FUN des ressources financières et techniques pour coordonner les activités et fournir un soutien de vulgarisation aux agriculteurs et aux autres acteurs de la chaîne de valeur.

Le projet se concentre sur l'amélioration de la collaboration de valeur, l'amélioration des rendements des agriculteurs et de la qualité du café, l'amélioration de l'accès au financement, l'amélioration de la valeur ajoutée locale, l'emballage et la consommation de café, et le renforcement de la collaboration des agriculteurs en renforçant les coopératives d'agriculteurs.



De janvier à mars, des activités alignées sur le plan de travail annuel ont été menées. L'équipe de gestion de projet a élaboré un cadre de travail pour guider la mise en œuvre des activités prévues. Une formation sur la récolte et l'après-récolte a été dispensée aux agriculteurs principaux et suiveurs, aux agents de vulgarisation, aux représentants du secteur privé/des coopératives et à certains membres du personnel de l'Institut Central de Recherche Agricole (CARI).



L'actu du café en Afrique



L'ITC A4A ET LE CSIR-FRI S'ASSOCIENT POUR CRÉER UN MANUEL SUR LE CAFÉ POUR LES PETITS EXPLOITANTS ET LES PME AU GHANA

L'ITC A4A, financé par le projet café UE/OACPS, s'est associé au CSIR - FRI au Ghana pour créer un manuel sur les bonnes pratiques de gestion et de transformation du café après récolte. Le manuel a subi deux niveaux de validation et une version finale sera lancée en mai. Les petits exploitants agricoles et les PME recevront le manuel en tant qu'outil pour une qualité uniforme et cohérente dans le secteur.



LE LIBÉRIA ADOPTE UNE NOUVELLE POLITIQUE POUR LES SECTEURS DU CACAO ET DU CAFÉ, SOUTENUE PAR L'UNION EUROPÉENNE

Source: Liberian Observer

Le Libéria a lancé sa nouvelle politique pour redynamiser les secteurs du cacao et du café. La politique couvre divers aspects tels que le commerce, la qualité, les licences, les normes et les exigences des agriculteurs. Cette initiative a reçu le soutien de l'Union européenne afin d'améliorer les conditions de vie des producteurs, des exportateurs et des autres acteurs de la chaîne de valeur, et de générer des revenus supplémentaires pour le pays.



LA DISTRIBUTION DES CARTES PROFESSIONNELLES DU CAFÉ-CACAO EN CÔTE D'IVOIRE FAVORISE LA TRAÇABILITÉ ET LA DURABILITÉ DE LA FILIÈRE AGRICOLE

Source: XINHUA

Près d'un million de producteurs agricoles en Côte d'Ivoire ont reçu leur carte professionnelle dans le cadre de la distribution à grande échelle de la carte du producteur de café-cacao. Cette initiative vise à assurer la traçabilité et la durabilité de la filière du café-cacao. La carte du producteur comprend un code QR avec toutes les informations sur le producteur et son verger, ainsi qu'une puce bancaire pour faciliter les transactions financières.



Renforcer la productivité de la filière café et l'inclusion économique en RDC

Dans le cadre de l'exécution du projet ACP Business Friendly au Congo, l'ACRAM et son partenaire l'ONAPAC (l'Office national des Produits Agricoles du Congo) travaillent ensemble pour la mise en oeuvre effective dudit projet dans la region du Kongo Central, plus précisément à Lukula.

Pendant le mois d'avril, des encadreurs ont été formés pour l'établissement des pépinières auprès des champs et des kits de travail ont été remis aux producteurs issus des 3 coopératives et les 150 jeunes sélectionnés dans le cadre du projet.

L'agence d'Exécution, l'International Trade Centre assure un suivi local et une inclusion des autorités locales dans le processus de sélection et distribution. Les riverains de Lukula sont convaincus qu'un meilleur débouché pour le "Petit Kwilu" devrait engendré des revenus plus stables et durables pour les producteurs et cooperatives.

Les équipes du terrain sont actuellement en phase de transplantation des germeaux vers les pépinières. Ces pépinières serviront de base pour les plantations des trois coopératives bénéficiaires du projet. Les plantules seront distribuées aux 650 producteurs bénéficiaires du projet répartis dans 60 villages de la région.

POUR RAPPEL, L'OBJECTIF SPÉCIFIQUE DU PROGRAMME EST DE SOUTENIR DES POLITIQUES INCLUSIVES NATIONALES ET RÉGIONALES FAVORABLES AUX ENTREPRISES, AINSI QUE DE RENFORCER LES CAPACITÉS PRODUCTIVES ET L'INCLUSION DANS LES CHÂÎNES DE VALEUR MONDIALES.

L'ACRAM et l'OIF soutiennent l'autonomisation économique des femmes au Gabon

Dans le cadre du projet d'appui à l'autonomisation des femmes dans la filière café initié par l'Agence des Cafés Robusta d'Afrique et de Madagascar et l'Organisation Internationale de la Francophonie, plus de 99 coopératives, micro-entreprises et PME de femmes qui ont été soutenues à travers des formations, appui à la formalisation et distribution de kits agricoles au Gabon.

Depuis Juin 2022, l'ACRAM en partenariat avec diverses organisations nationales et internationales ainsi que le gouvernement Gabonais, a mis en oeuvre plusieurs programmes afin de promouvoir l'entrepreneuriat féminin national.

Du 29 juin au 02 juillet 2022, l'agence a organisé une formation sur les cosmétiques à base de café Robusta, au profit d'une vingtaine de femmes issues de coopératives exerçant dans la production artisanale des produits cosmétiques à base de café.

En novembre 2022, Mme Elodie Obiang Rhiaba, transformatrice de café au Gabon a participé à une formation destinée aux femmes à Lomé (Togo), initiée par l'Agence des Cafés Robustas d'Afrique et de Madagascar (ACRAM).



Le Secrétaire Exécutif de l'ACRAM Mr Ismael Ndjewe Ndomba et le Représentant pour l'Afrique Central de l'OIF

"J'ai bénéficié d'une formation dans la torréfaction pour le café à travers ce dynamisme de l'ACRAM qui veut encourager les jeunes et femmes qui s'intéressent à la transformation. Pratiquement nous sommes dans une dynamique et nous comptons relever le défi pour une meilleure valorisation du café Africain", a témoigné Mme Obiang.

Récemment, cinq coopératives agricole productrice de café dans le Haut-Ogooué, ont bénéficié d'un don de kits agricoles et des formations certifiantes sur les bonnes pratiques culturales du café, la formalisation et la gestion d'une coopérative. Autant de réalisations qui apporteront une valeur ajoutée dans la filière café.



Photo des participants à la formation sur les cosmétiques à base de café Robusta.





Des baristas Togolais et Gabonais ambassadeurs du savoir-faire café en Afrique de l'Ouest

Les Baristas sont des professionnels de l'art du café, capables de transformer une simple tasse de café en une œuvre d'art exceptionnelle, qu'il s'agisse de boissons chaudes ou froides. Avec le soutien du Comité de Coordination des Filières Cacao et Café, trois jeunes Baristas togolais - GNAWOLE Mawulolo, TSIFOTU AGBADZI K. Séna et Mme WATTARA Fankjah et un Torrefacteur sénior gabonais Jean Roger NZE OBAME ont été invités à Dakar, au Sénégal, pour participer en tant que formateurs à l'atelier du Projet E-Coffee Academy, pendant la deuxième quinzaine de mars 2023.

Du 21 au 23 mars, les Barista ont transmis leur savoir-faire sur l'univers du café, la préparation, l'utilisation des différents types de machines à café à une première cohorte de 30 jeunes femmes sénégalaises pendant des ateliers interactifs avec des explications simples et accessibles à tous.

Le projet E-Coffee Academy est porté par le jeune Sénégalais Aballah DIOP, PDG de E-Coffee, qui ambitionne de former et d'intégrer cinq mille jeunes et femmes dans les métiers du café au cours des cinq prochaines années. La participation des jeunes Baristas togolais à ce projet a été possible grâce à leur formation régionale sur la gestion moderne de kiosques et de bars à café pour les entrepreneurs, du 23 mai au 03 juin 2022.

Cette formation internationale a été initiée par l'Agence des Cafés Robusta d'Afrique et de Madagascar (ACRAM), avec le soutien de l'International Trade Center (ITC). Pendant une semaine, les apprenants ont acquis les connaissances requises sur la gestion d'un kiosque ou d'un bar à café, ainsi que les compétences nécessaires pour dupliquer cette formation pour d'autres.



Il est important de souligner que le CCFCC avait inscrit deux de ces jeunes aux premiers concours internationaux de Barista organisés lors des réunions annuelles 2022 de l'OIAC à Lomé où ils avaient remporté respectivement le 3ème et le 4ème prix sur une douzaine de candidats.

L'ambition pour Enselme GOUTHON, Secrétaire Général du CCFCC et Président de l'ACRAM, est d'amener les trois togolais à démontrer leur savoir-faire en matière de préparation de café partout en Afrique.

Les Journées Mensuelles de Promotion sont de retour au Cameroun



Suspendues depuis 2 ans à cause de la pandémie du coronavirus, les Journées mensuelles de promotion (JMP) et de dégustation du cacao et du café, organisées par le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café (CICC), avec l'appui du ministère du Commerce, ont repris ce 22 février 2023 à l'esplanade de la place de l'Indépendance à Yaoundé.

Pour cette reprise, 10 torréfacteurs de café et autres artisans transformateurs du cacao ont présenté leurs offres, à travers une exposition des produits dérivés du cacao et des « coffee shop » proposant gratuitement la consommation du café produit et torréfié localement.

« Les JMP se constituent en une plateforme de partage des informations et connaissances sur les filières cacao et café, une vitrine pour l'exposition du savoir-faire des transformateurs locaux en termes de présentation des produits cacaotés et chocolatés, de diverses façons de préparer les boissons à base de café et d'autres produits dérivés. Les JMP se veulent également une occasion d'affaires pour les transformateurs et une plateforme d'échanges avec le grand public », explique Hermann Yanka Nana, chef du département développement au CICC.

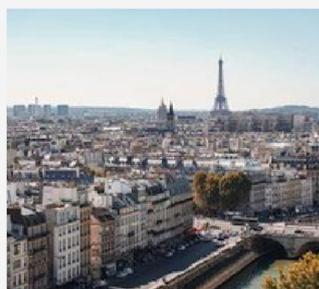
Afin de pouvoir conquérir davantage de consommateurs sur le segment du café local, apprend-on de bonnes sources, le CICC entend étendre les JMP à d'autres villes et régions du pays dès l'année 2023 courante.

Les événements en Mai



12-14 Mai 2023

Le festival est l'événement phare du café au Canada et comprendra plus de 100 fournisseurs et des démonstrations en direct d'acteurs clés des industries mondiales de la restauration et de l'hôtellerie. Le programme de l'événement comprend un concours de barista Latte Art Live, des démonstrations en direct au Lab et Sensory Experience, ainsi que des ateliers et des séminaires.



Café Show Paris 2023
13-15 Mai 2023

Plus de 200 exposants sont attendus, les organisateurs prévoyant plus de 20 000 visiteurs sur les trois jours. L'événement se tiendra parallèlement aux sessions de réseautage Café Talk, aux conférences et à plusieurs concours de café.



International Coffee & Tea Asia Expo and Café Asia 2023
25-27 Mai 2023

L'événement ICT Asia Expo et Café Asia 2023 comprendra un salon professionnel - qui implique des torréfacteurs, des fabricants d'équipements de café et des négociants en café - ainsi que des conférences éducatives, des démonstrations de brassage et des opportunités de réseautage.



International Café & Beverage Show 2023
25-27 Mai 2023

Après des débuts réussis en 2022, l'International Café & Beverage Show sera de retour du 25 au 27 mai 2023 au Kuala Lumpur Convention Centre. L'événement comprendra plus de 200 exposants mondiaux des secteurs du café de spécialité et du café.

A Propos de l'ACRAM

L'ACRAM est une Association Internationale à but non lucratif regroupant les opérateurs privés et publics intéressés par la filière café Robusta d'Afrique et de Madagascar.

C'est à la suite de la mise en liquidation de l'Organisation Africaine et Malgache du Café (OAMCAF) en 2007, qu'est née l'idée de créer une structure nouvelle à même de redynamiser le secteur caféier du Robusta en Afrique.

Ses objectifs sont essentiellement la promotion des cafés robustas d'Afrique et de Madagascar, l'amélioration des revenus et des conditions de vie des producteurs, la recherche et la conceptualisation de modèles de développement endogènes, l'appui concret aux opérateurs africains et malgaches.

Siège social Secrétariat Général
Résidence Floria 1, Rue Pierre MEBALE, Batterie 4,
BP : 291 Libreville – Gabon
www.acram-robusta.org.

