



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ICC 100-5 Add. 1 (F)

16 mai 2008
Original : anglais

Rapport

Conseil international du Café
100^e session
19 - 23 mai 2008
Londres, Angleterre

**Résumé des rapports de situation
soumis par les Agences d'exécution
de projet (AEP) sur les projets
en cours de mise en œuvre**

Contexte

L'OIC, en tant qu'organe de contrôle des projets sur le café du Fonds commun pour les produits de base (FCPB), participe au suivi de la mise en œuvre des projets, notamment l'examen de la réalisation des objectifs, l'identification des contraintes et la vérification des dépenses. Le document ICC-100-5 a été diffusé en anglais et contient des rapports de situation soumis par les agences d'exécution de six projets en cours de mise en œuvre. Le présent document contient le résumé en français du rapport de situation sur un projet mettant en jeu des pays francophones. Le rapport complet en anglais est disponible sur demande auprès du Secrétariat.

Annexe I : Amélioration de la qualité et de la commercialisation du café Robusta par l'utilisation optimale des terroirs de café (CFC/ICO/05).

Mesure à prendre

Le Conseil est invité à prendre note de ce document.

**AMELIORATION DE LA QUALITE ET DE LA COMMERCIALISATION DU CAFE
ROBUSTA PAR L'UTILISATION OPTIMALE DES TERROIRS DE CAFE
(CFC/ICO/05)**

Période couverte par le rapport : septembre 2007 – mars 2008

Etat d'avancement du projet

Réalisations

Dans le cadre du projet, quatre terroirs ont été sélectionnés en fonction du **climat, des types de sols et de la production de café**. Les opérations post-récolte de séchage et de traitement par voie humide ont été réalisées par le Centre national de recherche agronomique (CNRA) dans la station de Divo. La dégustation à la tasse des échantillons de café a été effectuée au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) à Montpellier et à l'Organisation interafricaine du café (OIA) à Abidjan.

Résultats

1. Dégustation à la tasse

L'analyse sensorielle des échantillons a révélé que chaque terroir a des caractéristiques organoleptiques spécifiques :

- Le terroir d'Abengourou donne un café astringent, herbacé et amer.
- Le terroir d'Aboisso donne un café acidulé avec un arôme de bonne qualité.
- Le terroir de Divo donne un café ancré dans son terroir et amer.
- Le terroir de Man donne un café aromatique intense et de qualité.
- La transformation par voie humide des quatre terroirs donne des cafés acidulés avec un arôme de bonne qualité.

Ces résultats montrent que la **transformation par voie humide améliore la qualité du Robusta**. Cette technique peut être envisagée pour obtenir un Robusta de qualité supérieure.

2. Paramètres de qualité

La détermination des paramètres de qualité du café comme la caféine, la trigonelline, les acides chlorogéniques, la teneur en matières grasses et en sucrose, au moyen d'analyses physiques et biochimiques a montré des différences entre les terroirs.

3. Effets du sol

Les données organoleptiques du café et du sol des terroirs sélectionnés montrent que les terroirs sont distincts les uns des autres.

Effets sociaux et environnementaux de la mise en œuvre du projet

L'identification des différents types de café selon leur terroir est un fait important pour les producteurs de Robusta. La catégorisation de la production aide à établir des fiches descriptives destinées à la promotion du café, à cibler les créneaux du marché et à éviter les ventes en vrac de lots de café. Les producteurs et les coopératives rencontrés ont manifesté un grand intérêt et se sont déclarés en faveur de l'extension de l'enquête dans le pays, de la formation des producteurs aux bonnes techniques de récolte et de post-récolte, aux analyses physiques et organoleptiques du café et à la voie humide.

Les enseignements tirés

La mise en œuvre du projet a nécessité la mise en place d'équipes spécialisées d'agronomes, d'agropédologues, de généticiens, de chimistes, de biométriciens et de goûteurs. La phase pilote de deux ans était brève : une période de trois ans aurait été préférable pour obtenir tous les résultats. En outre, l'application des résultats du projet nécessitera la mise en place de centres de dégustation pour le contrôle de la qualité du produit avant exportation dans les pays qui s'engageront dans cette voie.

Conclusions

Ce projet a mis en évidence l'impact des terroirs sur les caractéristiques chimiques et organoleptiques du Robusta. Tous les résultats des diverses analyses confirment les effets du terroir sur la dégustation à la tasse et les paramètres de qualité du café.

Sur la base des différences sensorielles, chaque terroir peut avoir un créneau spécifique de commercialisation. Le terroir et la dégustation à la tasse sont donc des moyens efficaces de différencier le café sur le marché. La qualité du Robusta peut être améliorée par un traitement par la voie humide.

Eu égard à la libéralisation du marché du café, le recours à ces méthodes vise à mettre en place une nouvelle approche de la production et de la commercialisation du Robusta. L'approche par le terroir est un moyen viable pour les pays producteurs de Robusta d'améliorer la qualité de leur produit.