



# AMELIORATION DE LA QUALITE ET DE LA COMMERCIALISATION DU CAFE ROBUSTA PAR L'UTILISATION OPTIMUM DU TERROIR PROJET CFC/ICO-05

-----  
RESULTATS DU PROJET  
LONDRES, 23 MAI 2008

Par Dr Koffi NGoran  
Coordonnateur

## PLAN DE L'EXPOSE

- ✓ INTRODUCTION
- ✓ OBJECTIFS DU PROJET
- ✓ ACTIVITES DU PROJET
- ✓ RESULTATS
- ✓ CONCLUSIONS ET LEÇONS



# INTRODUCTION

## HISTORIQUE DU PROJET CFC

ETUDE FINANCEE ET PUBLIEE EN 2001 PAR LE FONDS COMMUN (CFC) SUR LES « PARTICULARITES DE LA DEMANDE DU CAFE ROBUSTA EN EUROPE ».

- 1/. Mélange des origines et vente en vrac des lots de café,
- 2/. Absence de caractérisation de la qualité du Robusta : origines, propriétés organoleptiques,
- 3/. Les producteurs de Robusta connaissent peu leurs produits et ne possèdent pas d'expertise en matière de dégustation.

=> Mise en place du Projet Pilote CFC/ICO-05 en Côte d'Ivoire

# OBJECTIFS ET ACTIVITES

## □ OBJECTIFS DU PROJET

- ⇒ Améliorer la qualité et la commercialisation du Robusta africain par l'utilisation optimum des terroirs
- ⇒ Introduire un changement dans la manière de présenter le café sur le marché ;
- ⇒ Accroître les revenus des producteurs de Robusta par la commercialisation du produit sous l'étiquette du terroir d'origine.

### ❑ RESULTATS ATTENDUS

- Un catalogue de café pour la commercialisation est publié ;
- Un nouveau système de commercialisation basé sur la connaissance du produit est disponible ;
- Une nouvelle méthode de production du Robusta tenant compte du terroir et du marché est disponible.

### ❑ PHASE PILOTE EN COTE D'IVOIRE

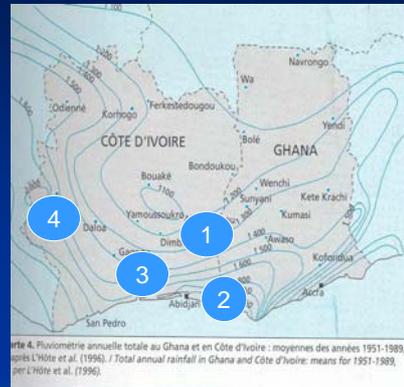
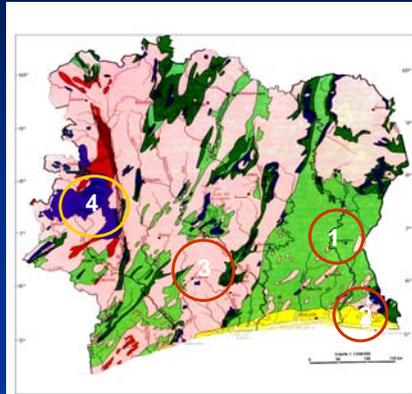
- Durée 2 ans : d'Octobre 2005 à fin Septembre 2007;
- Financement: CFC
- Mise en œuvre : OIAC, CNRA
- Supervision : OIC
- Bénéficiaires : Côte d'Ivoire, Cameroun, Madagascar, Togo.
- **Comité de pilotage de 12 membres** : Ministères Agriculture, Commerce, Recherche Scientifique, ANADER, ARCC, ANAPROCI, BCC, CNRA, FDPCC, FGCC, FRC, et OIAC.

## ❑ **ACTIVITES DU PROJET**

- **Caractérisation agro-pédo-climatique des terroirs ;**
- **Caractérisation des exploitations ;**
- **Caractérisation génétique des variétés cultivées ;**
- **Caractérisation chimique et organoleptique du café des terroirs;**
- **Formation de ressources humaines;**
- **Synthèse et diffusion des résultats.**

## **RESULTATS**

## ❑ CARACTERISATION DES TERROIRS



**Terroir 1** = Abengourou (170-230m); **Terroir 2** = Aboisso (50-110m);  
**Terroir 3** = Divo (150-232m); **Terroir 4** = Man (300-500m).

## ❑ CARACTERISATION DES EXPLOITATIONS

- ❖ 36 exploitations sélectionnées et visitées, soit 9 par terroir;
- ❖ Caractérisation des sols et 98 échantillons de sol analysés;
- ❖ 11 Clones améliorés identifiés;
- ❖ 450 génotypes prélevés et mis en pépinière, création d'une collection à la station CNRA de Divo



### ❑ FORMATION DE RESSOURCES HUMAINES

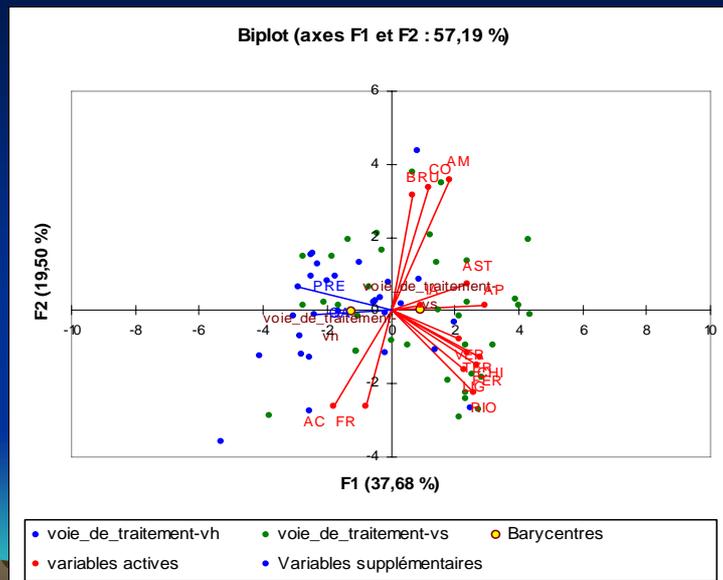
- Analyses statistiques: 1 chercheur CNRA;
- Analyses chimiques: 1 chercheur CNRA;
- Analyses sensorielles (dégustation): 8 agents du CNRA et de l'OIAC ;
- Méthodologies du Projet: 14 experts du Cameroun, Gabon, Togo, République Centrafricaine et Côte d'Ivoire.

### ❑ DIFFUSION DES RESULTATS

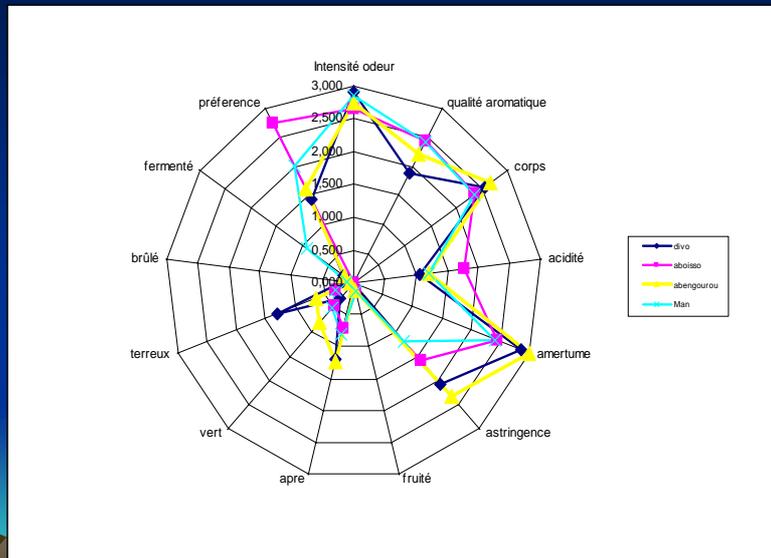
- ❖ Présentation des premiers résultats à la 3eme Conférence Scientifique EAFCA à Addis Ababa (Février 2007),
- ❖ Atelier de sensibilisation sur la qualité à Abidjan (Avril 2007),
- ❖ Présentation des résultats aux coopératives et producteurs dans les terroirs d'Abengourou, Aboisso et de Divo (Juin 2007),
- ❖ Evaluation du projet en Août 2007 à Abidjan;
- ❖ Catalogue de commercialisation en cours.

## CARACTERISATION CHIMIQUE ET ORGANOLEPTIQUE

## TRAITEMENT PAR VOIE SECHE ET VOIE HUMIDE



## ☐ QUALITE ORGANOLEPTIQUE



## ☐ RESULTATS DE PROFESSIONNELS DU CAFE

➤ **SCHLUTER S.A. (Suisse):**  
Schluter S.A et des torréfacteurs de Finlande, Norvège, France et Israël ont dégusté et apprécié la qualité des cafés des terroirs d'Abengourou, Aboisso et de Divo. Terroir de Man en cours.

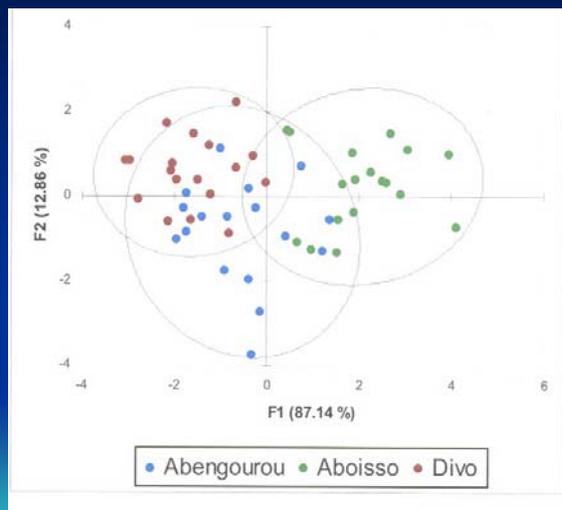
➤ **OXFAM (Belgique):** Café du terroir d'Aboisso peut avoir du succès sur le marché belge.

## ❑ CONSTITUANTS CHIMIQUES

|                 | Moyennes estimées        | Groupes |
|-----------------|--------------------------|---------|
| <b>Terroirs</b> | <b>Caféine</b>           |         |
| Divo            | 2,34                     | A       |
| Aboisso         | 2,45                     | A       |
| Abengourou      | 2,79                     | B       |
|                 | <b>Ac. chlorogénique</b> |         |
| Aboisso         | 13,25                    | A       |
| Divo            | 13,66                    | B       |
| Abengourou      | 14,53                    | C       |
|                 | <b>Trigonelline</b>      |         |
| Aboisso         | 0,68                     | A       |
| Divo            | 0,7                      | A       |
| Abengourou      | 0,71                     | A       |

|                 | Moyennes estimées     | Groupes |
|-----------------|-----------------------|---------|
| <b>Terroirs</b> | <b>Saccharose</b>     |         |
| Divo            | 5,48                  | A       |
| Aboisso         | 5,61                  | A       |
| Abengourou      | 5,66                  | A       |
|                 | <b>Matière grasse</b> |         |
| Aboisso         | 11,12                 | A       |
| Divo            | 12,11                 | B       |
| Abengourou      | 12,43                 | B       |

### Constituants chimiques: Analyse factorielle discriminante (AFD)



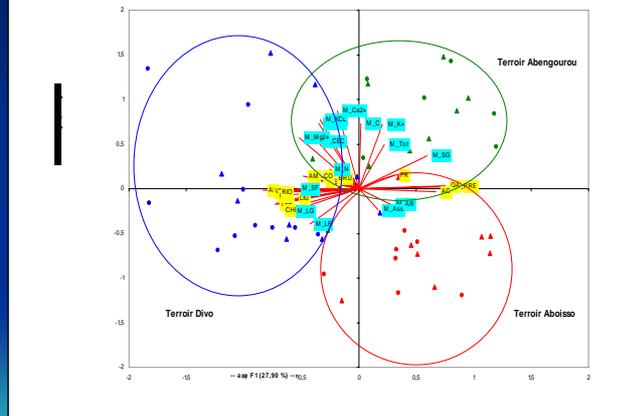
❖ Différence entre les 3 terroirs

❖ Terroirs Aboisso et Divo sont éloignés

❖ Terroir d'Abengourou entre les deux autres avec une grande variabilité

## RELATION TYPICITES DU CAFE ET PARAMETRES DU SOL

Figure 1 : Répartition des cafés selon les typicités et caractéristiques de sol (axes F1 et F2 : 42,52 %)



❖ Différence entre les 3 terroirs

❖ Aboisso et Divo éloignés

❖ Pas d'effet des niveaux de techniques culturales

## CONCLUSIONS ET LEÇONS

❑ Existence de différents types de cafés Robusta en fonction des terroirs en Côte d'Ivoire,

❑ Possibilité de commercialiser du café Robusta sous l'étiquette terroir;

❑ Dégustation, un outil efficace pour mieux:

⇒ Evaluer la qualité du café Robusta,

⇒ Orienter et valoriser les cafés Robusta sur les marchés.

❑ Voie humide: une possibilité d'améliorer la qualité du Robusta.

❑ Capacité des institutions impliquées renforcées;

❑ Concept terroir: une approche pour élaborer de nouvelles stratégies de production, collecte, de promotion et de commercialisation du café Robusta.

❑ Accent à mettre sur la formation des producteurs aux techniques de récolte et de post-récolte = gage de la qualité.

❑ Poursuivre l'étude dans tous les pays membres de l'OIAC ;

❑ Merci à l'OIC et au CFC pour leur soutien à nos Etats;

❑ Merci pour ma participation à cette Session.



**MERCI**