

PAMPIG

Projet d'Appui à la Mise en Place des
Indications Géographiques de l'OAPI

REPUBLIQUE DE GUINEE

LE CAFE DU MONT ZIAMA

Présenté par : Mme SANOUSSI Marie Antoinette HABA, point focal
Indications géographiques

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type de produit : le café du mont ziama est un produit agricole

Caractéristiques physiques :

- 3 Formes de présentation:
 - café marchand
 - café torréfié
 - café moulu
- Aspect
 - couleur verte pour le café marchand
 - couleur brune pour le café torréfié et moulu

DESCRIPTION DU PRODUIT (suite)

- **Caractéristiques organoleptiques.**

C'est un robusta particulier plus proche de l'arabica par :

- Sa saveur acidulé et peu amer
- Son arôme persistant, fort et fin

- **Caractéristiques biologiques**

Le matériel végétal est constitué de 5 clones sélectionnés de la variété Robusta introduits de la Côte d'Ivoire et du Togo. Il s'agit des clones 119, 477, 529, 588 et 594.

ANTERIORITE ET HISTOIRE

- ▣ Le caféier *Coffea canéphore*, qui produit le café Robusta est originaire de la zone forestière du golf de Guinée, en Afrique de l'Ouest et de la forêt congolaise, en Afrique centrale. (*Montagnon et al., 1998*).
- ▣ Selon la littérature, il a été découvertes en Guinée lors des prospections, des rubiacées sauvages de type *C. canéphore* et *C. excelsa* parmi lesquelles, le Robusta *Kissi*, le Robusta *Gamé* et le Robusta *Gouecké* en Guinée Forestière, le Robusta *Bilima* en Moyenne Guinée et en Basse Guinée, le Robusta *Rio pongo*. (*Le Pierrès et al., 1987*).

ANTERIORITE ET HISTOIRE (suite)

- ▣ Mais c'est à la fin du 19ème siècle (1898), qu'ont eu lieu les premières introductions variétales avec l'Ingénieur agronome français *Auguste CHEVALIER* au jardin botanique de Camayenne à Conakry en Basse Guinée. En 1914, il a créé un deuxième jardin de caféiers Robusta à Ditinn dans Dalaba en Moyenne Guinée. En Guinée Forestière, c'est en 1930 que la première pépinière coloniale a été installée à Kōlōdou dans la Préfecture de Kissidougou. C'est de là que la culture du café s'est étendue à toutes les autres régions de la Guinée Forestière, (*PORTERS, 1962 ; ESKES, 1991*).

ANTERIORITE ET HISTOIRE (suite)

- ▣ Le café guinéen a connu ses heures de gloire pour sa qualité reconnue à delà de ses frontières, avant 1958, année de l'indépendance nationale.
- ▣ De 1958 à 1984, la production a baissée du fait d'une politique non incitative de production et du monopole de l'Etat sur le commerce. Ceci a eu pour conséquence le découragement progressif des producteurs et la baisse de la production et de la qualité du café guinéen.

ANTERIORITE ET HISTOIRE (suite)

- A partir de 1984, le Gouvernement de la deuxième République dans sa politique de développement agricole, s'est fixé pour objectifs entre autres, la relance du secteur du café avec pour but la production de 30 000 tonnes de café par an à l'exportation.
- Le Projet de relance de la culture du café (RC2) a ainsi vu le jour en 1989 et permis l'introduction de matériel végétal amélioré de Robusta sur une superficie de 6 000 ha en Guinée Forestière.

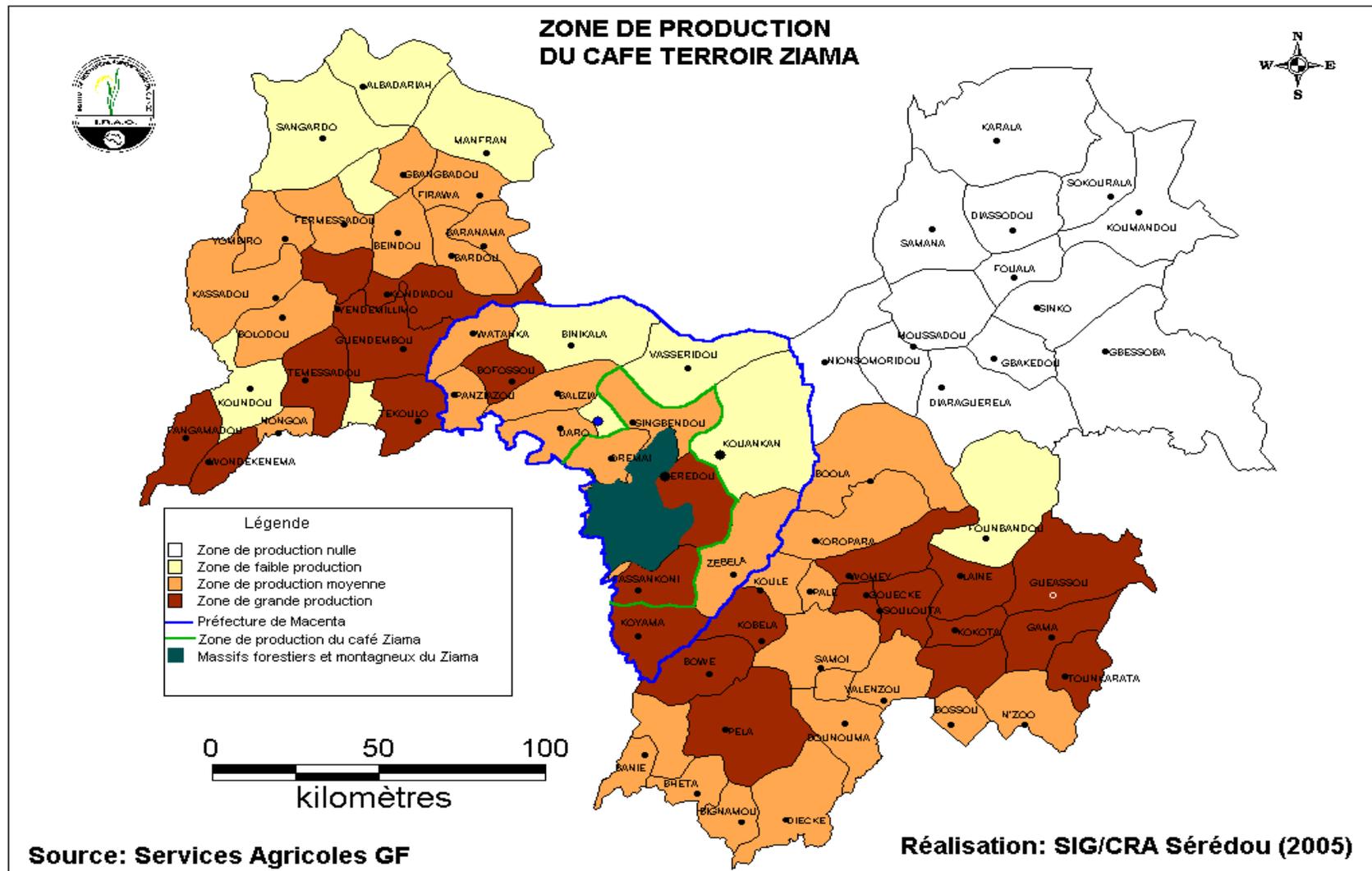
ANTERIORITE ET HISTOIRE(fin)

- Aussi, avec le RC2, le café arabica a été réintroduite en Moyenne Guinée, dans les galeries forestières le long des cours d'eau et dans les tapades. Mais la production dans cette région reste toutefois limitée du fait du déficit hydrique, de la pauvreté et la toxicité aluminique des sols.

ZONE DE PRODUCTION

- Les zones d'influence du mont Ziama sont situées dans le sud-est de la Guinée, dans la Préfecture de Macenta et couvre les sous-préfectures de Orémaï, Sengbédou, Sérédou, Fassankoni, Kouankan et Zébéla.
- Elles sont situées entre les 9° et 9°5' de longitude Ouest et les 8° et 8°5' de latitude Nord.
- C'est dans cette région où des producteurs réunis au sein d'une coopérative dénommée Woko, se sont engagés dans la démarche de production et de commercialisation de café qualité .

ZONE DE PRODUCTION (suite)



ZONE DE PRODUCTION (SUITE)

- C'est une zone de forêt tropicale humide, d'une altitude moyenne de 570 m, caractérisée par l'alternance d'une saison sèche de 3 mois et d'une saison pluvieuse de 9 mois.
- La pluviométrie annuelle varie entre 2 500 et 3 000 mm.
- La température moyenne est de 25°C
- L'humidité relative moyenne est de 80%.

ZONE DE PRODUCTION (FIN)

- Les sols de types ferralitiques divers et alluviaux sont traversés de cours d'eau et riches en matières organiques au niveau des horizons de surface, ce qui donnent lieu à des sols bruns typiquement forestiers;
- Le café occupe une superficie moyenne de 160 000 ha desquels, 6 000 ha sont occupés par du matériel végétal amélioré dont, 2 000 ha dans la zone du mont Ziama. La superficie moyenne par producteur est d'1 ha.

ELABORATION DU PRODUIT

• CONDUITE DE LA CULTURE

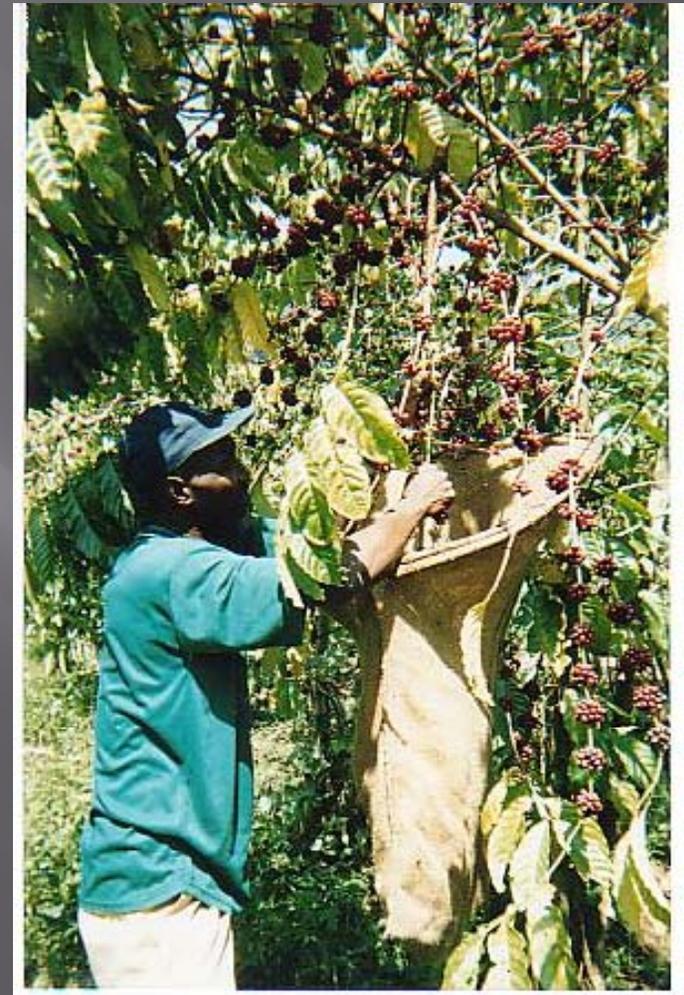
- **Plantation** sous ombrage léger suivant des distances de 3 m entre lignes et de 2 m entre les plants sur la ligne.

- **Entretiens** : 2 à 3 désherbages par an suivi de paillage et d'élimination des gourmands après chaque désherbage ou chaque récolte.

ELABORATION DU PRODUIT (suite)

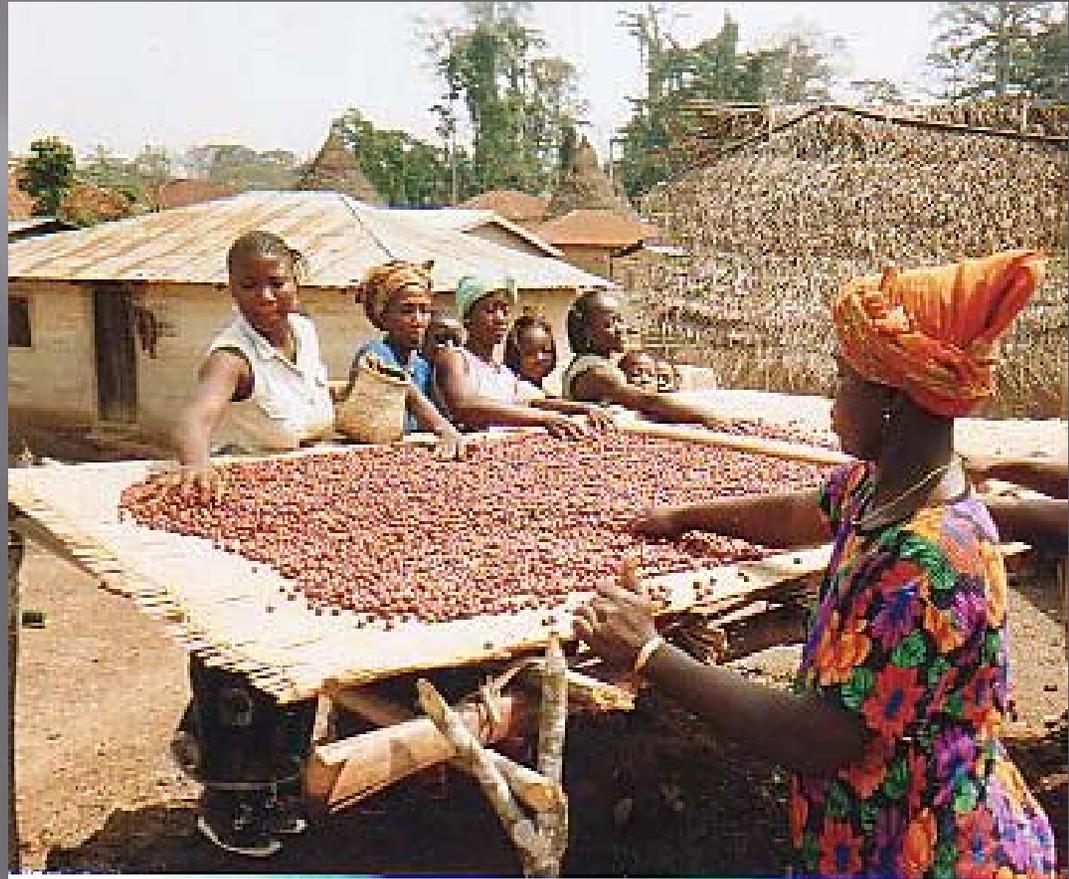
- **Récolte** : Elle est sélective en 3 passages
 - 1er passage : Consiste à récolter uniquement les cerises rouges
 - 2ème passage : Il se fait 15 jours après le 1er et permet de cueillir les cerises rouges et jaunes
 - 3ème passage : 15 jours après le 2ème, lorsque les cerises restantes sur les branches sont complètement rouges ou jaunes.

NB : Les cerises tombées à terre avant la récolte en sont exclues



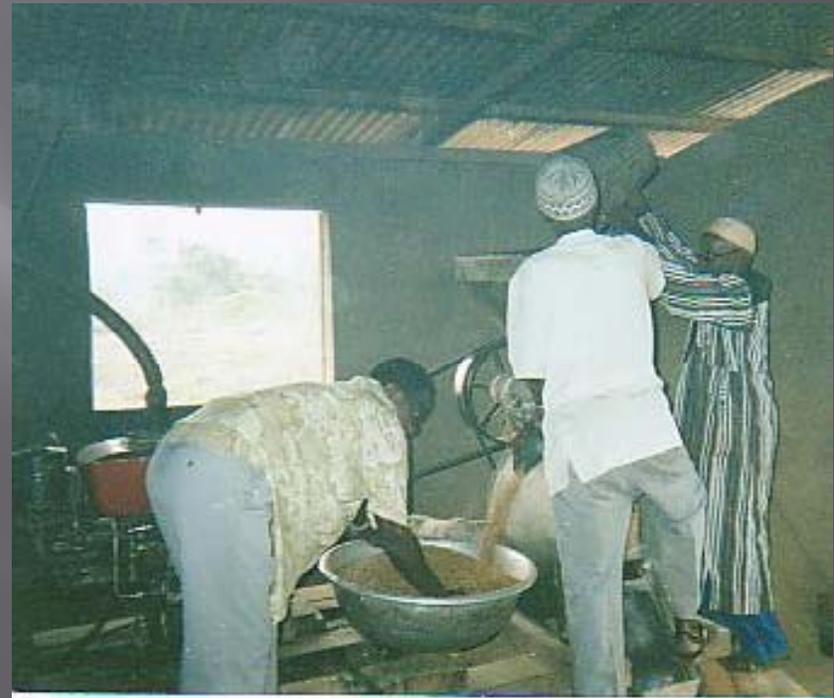
ELABORATION DU PRODUIT (suite)

- OPERATIONS APRES RECOLTE
- Séchage au soleil sur claies durant 21 jours avec 2 à 3 remuages par jour, au fur et à mesure des récoltes.



ELABORATION DU PRODUIT (fin)

- **Décorticage** : La coopérative possède 7 décortiqueuses et 5 aires de séchage dans les zones de production. L'utilisation de la décortiqueuse permet de supprimer l'opération du pilage manuel du café, un travail pénible qui est souvent effectué par les femmes.



CONTRÔLE DE QUALITE

Des alternatives existent quand aux structures de le contrôle de qualité.

- ▣ Au niveau étatique, nous avons :
 - Le laboratoire national du contrôle de qualité du Ministère du commerce et de l'industrie;
 - La Société Guinéenne de Surveillance (SGS)
- ▣ Dans le secteur privé, il y a la société VERITAS

CONTRÔLE DE QUALITE (suite)

Le contrôle qui se fait jusqu'à maintenant est un contrôle interne est assuré d'une part par:

- ▣ Le CRRA de Sérédou et les producteurs quant au respect de l'itinéraire technique et des opérations post-récolte;
- ▣ Le laboratoire expérimental technologique du Centre régional de recherche agronomique de Sérédou, quant à l'expertise et la catégorisation du café

MARCHE DU PRODUIT

- ▣ Le produit est reconnu et recherché par les consommateurs en Guinée et dans la sous-région;
- ▣ Mais le manque d'une bonne politique de commercialisation au plan national, fait que le café n'est pas payé à la qualité;
- ▣ Toutefois il existe dans la zone, une association des collecteurs, négociants et commerçants qui ont besoin de l'appui de l'Etat pour mieux se structurer et réglementer le secteur du commerce.

MARCHE DU PRODUIT (suite)

- ▣ La coopérative identifie et codifie les stocks dans les zones de productions;
- ▣ Après décorticage, les stocks codifiés sont groupés dans le magasin de la coopérative où des échantillons sont prélevés pour contrôle par le laboratoire du CRRA de Sérédou;
- ▣ Les productions des membres et usagés de la coopérative ainsi groupées sont vendues sur le marché local où à l'extérieur au moment opportun lorsque les prix sont rémunérateurs.

LIEN AVEC L'ORIGINE

- Le terroir de la Guinée Forestière en général et la zone du mont Ziama en particulier bénéficie d'un climat de sols caractéristiques qui font que le café de cette zone est un Robusta supérieur.
- Des clones de Robusta introduits et cultivés dans cette région ont donné des qualités organoleptiques supérieures, semblables à celle d'un café Arabica. C'est un café doux, aromatique, ni trop fort, ni trop amer, bref un bon cru de Robusta.
- Ces mêmes clones cultivés dans d'autres zones de production du café ne donnent pas la même qualité.

USAGE DU NOM

La coopérative WOKO a vu le jour en 2003. Elle est constituée de producteurs qui ont décidé en 2004, de baptiser leur café du nom de «café de Ziama» parce que ayant constaté que sa qualité était supérieure aux autres cafés de la région forestière et avait un lien avec le terroir du mont Ziama.

USAGE DU NOM (SUITE)

Aujourd'hui, plus que persuadés du lien entre la qualité de ce café et les conditions de sols, de climat du mont Ziama, des techniques culturales et des opérations post-récolte, la Coopérative WOKO a décidé cette année, de renommer son café du nom plus expressif et évocateur de « **Café du mont Ziama** »,.

GROUPEMENT PORTEUR

- Nom : Coopérative Agricole de Commercialisation et Approvisionnement - WOKO
- Nombre d'adhérents : De 100 membres en 2005, elle est aujourd'hui à 375 membres dont 80 femmes. La production annuelle moyenne par membre est de 87 kg de café marchand, avec une moyenne de 850 tonnes/an pour la coopérative.
- Aussi d'autres producteurs individuels et / ou groupés sont intéressés par la démarche de production qualité de la Coopérative WOKO.

CONCLUSIONS

- ▣ **LE CAFÉ DU MONT ZIAMA** c'est le résultat de la volonté de faire de la qualité:
 - **D'UN GROUPE PRODUCTEURS** (de la coopérative WOKO)
 - **AVEC UN PRODUIT NOBLE ET PARTICULIER** (le café)
 - **DANS UN TERROIR SPECIFIQUE** (la zone du mont Ziama).
 - **C'est ce café qui est candidat à la démarche indications géographiques et a été retenu entre autres dans le cadre du Projet d'appui à la mise en place des indications géographiques de l'OAPI**

**Merci
de votre aimable
attention**