

La 4ème édition des Awards des cafés torréfiés à l'origine, organisés chaque année en France par l'Agence de valorisation des produits agricoles (AVPA), a livré son verdict, le 4 avril 2018, à Yaoundé, la capitale camerounaise. C'était en marge du Festival international du café camerounais, couplé à la 6ème Assemblée générale de l'Agence des cafés robusta d'Afrique et de Madagascar (Acram), ainsi qu'au lancement officiel de la campagne caféière 2017-2018, au Cameroun.

Sur les neuf distinctions remises par le président de l'AVPA, Philippe Juglar, les torréfacteurs camerounais en ont décroché cinq, au total. « Les producteurs camerounais sont en haut », s'est laissé aller le ministre du Commerce, Luc Magloire Mbarga Atangana, en évoquant cette performance de la filière café camerounaise, au moment de lancer la nouvelle campagne caféière dans le pays.

Dans le détail, aux côtés des deux médailles remportées par les torréfacteurs gabonais et ivoiriens, puis des deux distinctions remises par l'AVPA aux torréfacteurs togolais, l'Union centrale des coopératives agricoles de l'Ouest (Uccao) du Cameroun a remporté deux prix : le prix gourmet pour sa marque de café «Force 2», mise en compétition dans la catégorie des cafés «puissants suaves». La marque «Café délice» du même opérateur, quant à elle, s'est vu attribuer la médaille d'or dans la catégorie «puissant aromatique».

Trois autres torréfacteurs locaux, au rang desquels se trouvent la marque «Constant Ngako», alignée dans la catégorie «puissant amer», et la marque « Ménage à deux », qui a fait la compétition dans la catégorie «puissant», ont tous remporté des médailles d'honneur.

« Je me félicite de ce que tous les lauréats sont des torréfacteurs des pays membres de l'Acram », a déclaré Anselme Gouthon, le président de l'Agence des cafés robusta d'Afrique et de Madagascar.

Selon Philippe Juglar, l'Agence de valorisation des produits agricoles, qui ne s'intéresse au café que depuis 4 ans, est une organisation à but non lucratif, lancée il y a une quinzaine d'années. Constituée de spécialistes du négoce, cette association vise à récompenser les efforts des producteurs qui sont très souvent ignorés dans la chaîne de valeur des produits agricoles, a-t-il précisé.

Dans le cadre des Awards des cafés torréfiés à l'origine, explique le président de l'AVPA, les cafés sont, dans un premier temps, classés par catégories homogènes. « De ce fait, l'on peut retrouver dans la même catégorie un arabica nature et un robusta lavé », a précisé Philippe

Juglar. Avant d'ajouter qu'après cette étape, les cafés sont dégustés et ne sont sélectionnés que ceux ne présentant « aucun défaut » dans leurs catégories respectives. Les marques ainsi sélectionnées sont donc mises à la disposition des experts du goût qui attribuent les distinctions finales.

Source: Investir au Cameron
