

La remise du certificat d'enregistrement de l'indication géographique protégée (IGP) café Ziama de Macenta a eu lieu à Conakry dans l'après-midi du 6 juin 2014. C'était en présence d'un parterre d'invités parmi lesquels de hautes personnalités dont plusieurs membres du gouvernement, l'administrateur de l'OAPI pour le compte de la Guinée, le secrétaire général de la présidence de la république de Guinée et le premier ministre, chef du gouvernement.

Cette labélisation intervient après un long processus savamment mené par les différents acteurs, qui allait de l'identification du produit au dépôt de la demande à l'OAPI, en passant par sa construction technique.

Cultivé dans les monts Ziama en Guinée, à près de 800 km de la capitale, le café Ziama de Macenta, de type robusta, est reconnu pour ses qualités exceptionnelles. Ce café tire son originalité du savoir-faire des producteurs et de son terroir, à savoir : du sol, du climat et des ressources humaines de Macenta, zone de production. La qualité de ce café dépend fortement des opérations faites avant, pendant et après la récolte. Le savoir-faire transmis de génération en génération, les techniques de cueillette et de conditionnement constituent également quelques clés de sa distinction.

La reconnaissance du café Ziama de Macenta en indication géographique a nécessité près de 4 ans et un accompagnement de plusieurs acteurs et experts internationaux à l'initiative de l'OAPI, à travers son vaste programme d'appui et de mise en place des indications géographiques. Ce programme soutenu par l'OAPI a reçu un financement de l'agence française de développement (AFD) ainsi que l'appui technique du CIRAD et d'autres partenaires au développement.

Torréfacteurs et importateurs s'accordent sur la notoriété de ce produit. Sa valeur marchande en témoigne. Selon l'AFD, la Guinée a vendu 18 tonnes de café de Ziama en 2013. Les autorités guinéennes rassurent devoir tout mettre en œuvre pour développer la notoriété de ce produit IGP.

La Guinée devient ainsi le second pays après le Cameroun - avec le poivre de penja et le miel blanc d'Oku-, à avoir l'honneur de posséder une indication géographique protégée dans les 17 Etats membres de l'OAPI.

### **Le laboratoire de technologie du café Ziama de Sérédou : un patrimoine à consolider**

*«Le café Ziama est un trésor pour ce pays, c'est un café plus doux que tous les autres de la variété Robusta. Il est aromatique, acide et peu amer. Cette particularité est due à l'influence du massif de Ziama, donc c'est un patrimoine à conserver »*



Le centre de recherche de Sérédou comporte un Laboratoire de technologie du café depuis 1993 qui est logé au sein du programme cultures pérennes. Ce laboratoire technologique du café permet de :

- Faire les analyses technologiques du café Robusta des parcelles expérimentales des essais d'adaptation des clones ;
- faire l'expertise commerciale du café d'exportation ;
- étudier des modes de traitement post récolte adaptés aux conditions climatiques de la Guinée ;
- former les planteurs et autres acteurs de la filière café.

Selon le responsable du laboratoire Gono-Yo TRAORE, depuis sa création jusqu'à nos jours les travaux d'analyse réalisés ont donné les résultats suivants :

- sélection de 5 clones de café ROBUSTA vulgarisés en Guinée Forestière ;
- mise en place de la première indication géographique du café Ziama ainsi que la première indication géographique en Afrique de l'ouest ;
- planteurs sont également formés au traitement de post-récolte pour la production du café de qualité en Guinée forestière et en moyenne Guinée.

Mais aujourd'hui, force est de constater que le laboratoire est en manque d'équipement. A propos, M. TRAORE indique : « ce laboratoire n'est pas capable d'analyser les échantillons de café produit chez nous. Aussi, il nous manque un atelier de transformation du café marchand moulu, permettant de faire connaître la valeur intrinsèque de ce café aux consommateurs ». Il a noté également que le laboratoire est en manque de personnel qualifié pour couvrir les analyses technologiques et assuré les activités commerciales. Parlant de la qualité olfactive et gustative du café robusta de la forêt Ziama, il affirme : «le

café Ziama est un trésor pour ce pays, c'est un café plus doux que tous les autres robustas : aromatique, acide et peu amère. Cette particularité est due à l'influence du massif de Ziama, ce qui en fait un patrimoine à conserver». Par ailleurs, le chef de laboratoire lance un appel pressant au Gouvernement en vue de doter ce laboratoire d'équipement pouvant lui permettre de jouer son rôle qui consiste à former les planteurs, certifier le café et apporter l'expertise commerciale.

### ***Le café du Mont Ziama***

Le meilleur café est issu de clones sélectionnés de Robusta introduits de la Côte d'Ivoire et du Togo. Il est produit au flanc des montagnes, sous ombrage léger. La récolte est sélective, le séchage solaire sur des claies pour une durée 21 jours. La superficie totale cultivée est estimée à 2000 ha. Pour l'instant, parmi les groupements de producteurs le long du massif du Ziama (3000 planteurs), seule la coopérative Woko s'est engagée dans une démarche de qualité en dépit de sa faible part du volume de la production.

Les plantations sont installées sous un ombrage léger avec les légumineuses ligneuses : 25 à 30 arbres/hectare. Les caféiers sont plantés traditionnellement à une distance de 4m X 4m (625 pieds/hectare), alors que les plantations modernes peuvent être plantées avec une plus forte densité de 3 m x 2m (1660 pieds/hectare). Les caféières ne bénéficient pas actuellement d'engrais et ne donnent pas leur potentiel productif. Des herbicides sont utilisés, ainsi que des insecticides, notamment contre les fourmis. Sans engrais, la caféière peut produire de 600 à 1000 kg/ha.

La qualité du café dépend fortement aussi des opérations de récolte et de post récolte. Les cerises doivent être récoltées de manière sélective à maturité (rouges) en 3 passages. Elles sont triées par trempage puis séché au soleil avec des remuages réguliers (trois fois par jour). Le séchage se fait essentiellement au soleil sur claies. La coopérative possède actuellement 6 aires dans la zone de production. Les cerises sèches sont décortiquées mécaniquement (décortiqueur Engelberg) en évitant les brisures. La coopérative dispose actuellement de 7 décortiqueuses dans cinq centres.