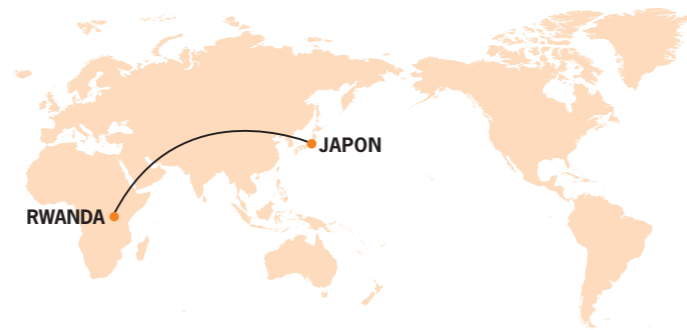


Le café africain fait des heureux

Les Japonais font partie des plus grands amateurs de café au monde. Ils apprécient particulièrement les variétés africaines, grâce aux bonnes relations qui se sont tissées entre le Japon et les pays d'Afrique.



À Tokyo, il n'est pas rare que plusieurs cafés, proposant des variétés du monde entier, se côtoient dans une même rue. Dans la vie quotidienne des Japonais, le café est devenu un incontournable ; l'archipel est ainsi le sixième importateur mondial de café en volume total^[1]. La majeure partie des importations provient d'Amérique centrale et du Sud, d'Asie, d'Océanie, mais aussi d'Afrique, région dont les crus sont de plus en plus appréciés.

Les connaisseurs japonais sont en permanence à la recherche de nouveaux arômes, car chaque variété de café africain est l'expression de son terroir d'origine. Ainsi, le moka d'Éthiopie se distingue par une acidité discrète, tandis que les grains du Kilimandjaro en Tanzanie ont un goût plus intense. Même le café du Malawi, autrefois rare, est aujourd'hui facile à trouver au Japon.

L'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) soutient le

commerce du café en Afrique de différentes façons. Elle est ainsi impliquée depuis 2002 dans les cultures tests en Ouganda, engagée depuis 2004 dans la formation technique au Malawi, et, depuis 2012, aide les producteurs éthiopiens à obtenir des certifications internationales et à exporter leurs produits certifiés.

La JICA a par ailleurs lancé en 2016 le *Project for Strengthening the Coffee Value Chain in Rwanda* (Projet pour renforcer la chaîne de valeur du café



Un expert japonais avec des producteurs. Apporter une aide sur le terrain permet d'établir des relations de confiance et d'améliorer la qualité des grains.



Ces fruits, appelés cerises de café, renferment les grains qui seront transformés en café pour être livrés aux consommateurs. Les cafés africains ont des caractéristiques très variées selon leur lieu d'origine.



Les producteurs ont peu d'occasions de boire du café préparé avec leurs grains. Cette rencontre avec le produit fini issu de leurs propres récoltes les aide à prendre la mesure du travail accompli et à en être fiers.

au Rwanda), à la demande du gouvernement rwandais. L'objectif de ce projet est de sensibiliser les parties concernées aux normes de qualité, tout en augmentant le volume de production et en améliorant la compétitivité sur le marché mondial. L'aide s'applique à toutes les étapes du processus : production, sélection, transformation, distribution et vente. Le Japon a envoyé des experts et des volontaires japonais pour la coopération à l'étranger qui travaillent main dans la main avec les populations locales.

Sur place, ils s'efforcent d'apporter un maximum d'améliorations, sans générer de frais ou de travail supplémentaires pour les producteurs. L'accent est mis sur la pédagogie : il s'agit de bien leur exposer les principes de la chaîne de valeur tout en restant à l'écoute de leurs besoins. Le projet concerne tous les aspects de la plantation, de l'amélioration des sols aux conseils sur la transformation du café par lavage à l'eau.

De nombreux producteurs n'ayant jamais eu l'occasion de boire du café, le projet a également pour objectif de mieux les informer sur la façon d'élaborer un bon arôme. Des séances de dégustation sont organisées pour apprendre à sélectionner les grains et à se familiariser avec la préparation du café. Comprendre ce qui fait un bon café motive les producteurs à produire des grains de meilleure qualité, et un bon classement sur l'échelle des normes internationales est pour eux une source de fierté.



Jeune entrepreneur et fondateur de Sarutahiko Coffee, Tomoyuki Otsuka, est une figure d'autorité dans le domaine des cafés de spécialité, plus savoureux encore que les cafés ordinaires. Il a introduit des cafés de qualité aux arômes intenses à large échelle sur le marché japonais.

Sarutahiko Coffee est une chaîne de cafés très populaire au Japon. Dans leurs treize établissements, ils servent différents cafés d'Afrique provenant de pays comme le Rwanda, l'Éthiopie ou le Burundi. Le fondateur de l'entreprise, Tomoyuki Otsuka, s'intéresse particulièrement au café rwandais : « Les variétés du Rwanda sont très particulières, caractérisées par des arômes de fruits rouges. Je les utilise souvent pour ajouter une note à un assemblage. »

Otsuka explique que les variétés africaines sont à l'origine de sa fascination pour le café : « Ça a été une révélation de découvrir des cafés aussi élégants que des vins, avec des notes florales de rose, par exemple. »

Le soutien du Japon à la qualité des plantations bénéficie en retour aux producteurs locaux. De quoi apprécier encore plus le goût d'un délicieux café africain ! ✨



Dans une station de lavage du café, une experte japonaise explique aux producteurs les différences entre bons grains et grains défectueux.

¹ Les plus importantes exportations mondiales, « Importations de café par pays », 17 avril 2019