



Association de Défense du Café Zياما Macenta (ADECAM)

Guinée

<https://www.facebook.com/cafeziamamacenta/>

À PROPOS DE ADECAM

Statut de l'entreprise : Association

Année d'enregistrement : 2013

Nombre d'employés : 05 permanents dont 01 femmes



Florent Faya LENO, Directeur Technique

Florent LENO est un professionnel guinéen engagé dans la valorisation des produits du terroir et la structuration des filières agricoles, notamment à travers les Indications Géographiques (IG). Diplômé de la Faculté des sciences administratives et de gestion de l'Université de Labé, il est l'actuel Directeur Technique de l'IG Café Zياما-Macenta. À ce poste stratégique, il assure l'administration générale du groupement, accompagne les producteurs dans le respect des itinéraires techniques, veille à la qualité du café issu du massif de Zياما et protège le label contre la fraude et la contrefaçon. Acteur clé du développement durable de la filière, il œuvre à la promotion d'un café d'origine à

forte valeur ajoutée, afin d'assurer de meilleurs revenus aux producteurs tout en renforçant les bonnes pratiques agroforestières pour préserver l'écosystème du Zياما. Très impliqué dans les dynamiques régionales autour des IG, M. LENO a participé à plusieurs événements majeurs du secteur : le voyage d'étude en France sur la communication et le marketing des IG organisé par le CIRAD et l'OAPI (2024), le colloque international sur les IG à Douala (2024), la formation Africa-GI Training à Yaoundé (2022) ainsi que la conférence interministérielle des États membres de l'OAPI à Abidjan (2022). Sa vision, fondée sur la qualité, l'intégrité du label et la valorisation du patrimoine caféier guinéen, fait de lui l'une des figures montantes de la promotion des produits d'origine en Afrique de l'Ouest



Financé par
l'Union européenne

MODÈLE D'ENTREPRISE

Le café Zياما-Macenta, cultivé dans la région forestière de Macenta au sud-est de la Guinée, trouve ses origines à l'époque coloniale. Réputé pour sa qualité exceptionnelle, il a été officiellement reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP) en 2013. Il est produit dans un environnement unique, autour de la Réserve de Biosphère du Mont Zياما, classée par l'UNESCO, ce qui lui confère une valeur écologique et patrimoniale particulière. Sur le plan économique, ce café de spécialité se positionne comme un produit haut de gamme, exporté notamment vers des marchés internationaux exigeants comme la France. L'organisation de la filière repose sur des coopératives locales réunies au sein de l'Association pour la Défense du Café Zياما de Macenta (ADECAM), avec le soutien d'acteurs internationaux tels que la Fondation Rio Tinto et l'Agence Française de Développement (AFD). Environ 3 000 petits producteurs, dont beaucoup travaillent sur des parcelles d'un hectare en moyenne, cultivent ce café sur un total estimé à 2 000 hectares.

Mission :

Promouvoir un café de qualité supérieure, soutenir les producteurs locaux et préserver l'environnement à travers des pratiques agricoles durables.

Objectifs :

- Renforcement de la qualité et de la reconnaissance du produit : maintenir et améliorer la qualité du café Zياما-Macenta, un

robusta aux qualités exceptionnelles, proches de celles de l'Arabica. Cette démarche vise à consolider la réputation du café sur les marchés internationaux, notamment en France.

- Développement économique local : améliorer les conditions de vie des producteurs locaux en assurant une rémunération équitable et en favorisant l'accès à des marchés rémunérateurs.
- Promotion de l'agriculture durable : encourager des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, notamment à travers des systèmes agroforestiers, afin de préserver la biodiversité de la région de Macenta.
- Renforcement des capacités des coopératives : accompagner les coopératives membres, telles que Woko et Diani, en facilitant leur accès à la formation, au financement et à la certification, afin de renforcer leur autonomie et leur efficacité.
- Diversification des marchés et des produits : élargir les débouchés commerciaux du café Zياما-Macenta en explorant de nouveaux marchés et en développant des produits dérivés, tout en valorisant l'indication géographique protégée (IGP) obtenue en 2013.
- Protection de l'environnement : sensibiliser et former les producteurs aux bonnes pratiques agroforestières dans le cadre des efforts de préservation de l'environnement.

DES RELATIONS ÉTROITES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS, LES COOPÉRATIVES...

L'Association pour la Défense du Café Zياما de Macenta (ADECAM) joue un rôle central dans l'organisation et le développement de la filière café dans la région de Macenta, en Guinée. Elle fédère plusieurs coopératives locales, telles que Woko et Diani, qui regroupent environ 3 000 petits producteurs cultivant le café sur une superficie totale de 2 000 hectares.

ADECAM agit comme une structure faîtière, facilitant la coordination entre les coopératives et les producteurs

individuels. Elle offre un soutien technique et organisationnel, notamment en matière de formation aux bonnes pratiques agricoles, de mise en œuvre de systèmes agroforestiers durables et de respect des normes de qualité requises pour l'exportation.

L'association joue également un rôle crucial dans la commercialisation du café Zياما-Macenta, en assurant la promotion du produit sur les marchés internationaux et en facilitant l'accès des coopératives à des partenaires commerciaux. Elle travaille en collaboration

avec des organisations internationales telles que la Fondation Rio Tinto et l'Agence Française de Développement (AFD), qui soutiennent les initiatives de développement durable et d'amélioration des conditions de vie des producteurs locaux.

En résumé, ADECAM sert de lien essentiel entre les agriculteurs locaux, les coopératives et les marchés, en promouvant une approche collaborative et durable de la production de café dans la région de Macenta.



PRODUITS ET MARCHÉS

Le café Ziama-Macenta est un robusta haut de gamme, cultivé dans les forêts tropicales humides de la région de Macenta, en Guinée forestière. Grâce à l'altitude (entre 800 et 1 300 mètres), à un climat favorable et à des pratiques agricoles traditionnelles, ce café présente une tasse aromatique exceptionnelle, plus proche de l'arabica que du robusta standard. Il est apprécié pour sa faible amertume, son corps velouté, et ses notes florales et épicées.

Le café est disponible sous plusieurs formes :

- **Café vert (marchand)** : destiné à l'exportation ou à la torréfaction locale ou internationale.
- **Café torréfié en grains** : vendu localement et pour les marchés spécialisés.
- **Café moulu** : destiné à la consommation immédiate.





INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Le développement du café Ziama-Macenta repose sur plusieurs jalons clés qui ont permis de valoriser ce produit de terroir à l'échelle nationale et internationale.

- L'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) en 2013 a constitué une reconnaissance officielle de la qualité et de l'origine du café, contribuant à sa protection juridique et à son positionnement haut de gamme.
- Quatre ans plus tard, en 2015, l'exportation de 20 tonnes, en 2016, l'exportation de 54 tonnes et en 2017, l'exportation de 36 tonnes vers la France a marqué une percée significative sur les marchés extérieurs. Pour soutenir cette dynamique, la Fondation Rio Tinto a apporté un appui financier important,

destiné à renforcer les capacités des producteurs, notamment à travers la formation, l'organisation des coopératives et l'amélioration des pratiques post-récolte

Malgré ces avancées, plusieurs défis demeurent pour accélérer l'expansion du secteur. Parmi les besoins identifiés figurent le **renforcement des capacités techniques et financières des coopératives**, l'amélioration des infrastructures de transformation et de stockage, ainsi que la consolidation de partenariats stratégiques pour accéder à de nouveaux marchés régionaux et internationaux. Ces leviers sont essentiels pour faire du café Ziama-Macenta un moteur durable du développement économique local.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Facteurs de succès :

- Qualité exceptionnelle du café Ziama-Macenta, reconnue sur les marchés internationaux.
- Terroir unique (forêts denses et altitude) conférant des caractéristiques organoleptiques rares à un café robusta.
- Organisation efficace des producteurs en coopératives regroupées au sein de l'ADECAM.
- Soutien d'organisations internationales (AFD, OAPI, Fondation Rio Tinto, etc.) pour le renforcement des capacités.
- Obtention de l'IGP en 2013, renforçant la traçabilité, la protection et la valeur commerciale du produit.

- Appui conseil à 3 000 petits producteurs de café sur les nouvelles méthodes de production de café qualité.
- Amélioration des conditions de vie des producteurs affiliés à l'IG café Ziama.
- Existence d'une cohésion sociale entre les producteurs affiliés à l'IG café Ziama qui se

Leçons Apprises

- L'importance des certifications (IGP, qualité) pour accéder à des marchés premium.
- La nécessité de pratiques agricoles durables pour préserver la biodiversité et garantir la qualité du produit.

- Le rôle stratégique des partenariats (techniques, institutionnels, financiers) dans le développement et la résilience de la filière.
- Le besoin d'infrastructures adaptées (stockage, transformation) pour valoriser localement la production.
- L'engagement communautaire est essentiel pour maintenir la cohésion des coopératives et assurer leur gouvernance.
- Le besoin en fonds de roulement pour l'ADECAM et ses coopératives.
- La nécessité de mettre en place une bonne stratégie de communication sur l'IG café Zama Macenta par la création d'un site internet et être présent à des grandes foires pour la promotion de ce café d'excellence.



Cette fiche d'entreprise a été développée dans le cadre de la Série Innovations PAFO-COLEAD soutenue par le programme Fit For Market Plus. Fit For Market Plus est mis en oeuvre par le COLEAD dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et de la PAFO et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.