

**Propositions de discussions et/ou d'exercices en groupe**  
**Section 3**  
**'Application des principes d'hygiène alimentaire dans la filière du**  
**café'**

**Activité 2 - Techniciens des instituts du café /agents de vulgarisation en**  
**chef - Formation de formateurs**

**Audience ciblée:**

Personnel de l'institut du café national et personnel de niveau supérieur/ des départements chargés des activités de vulgarisation dans le secteur du café. Les participants doivent bien connaître les procédés, les pratiques et les produits à toutes les étapes de la filière du café de leur pays. Les personnes à qui s'adresse cette formation peuvent travailler dans divers secteurs au sein de l'institut national: recherche, réglementation, négociation, consultation, diffusion de l'information, formation. Leur formation doit donc inclure des modules dont les objectifs sont les suivants:

- a. Sensibilisation aux conséquences de la formation de moisissure et de la contamination par l'OTA sur le commerce (*voir Section 1*),
- b. Compréhension des normes et des organisations internationales, et participation aux consultations et aux processus de prises de décision à l'échelle internationale influant sur le commerce du café (*voir Section 2*),
- c. Sensibilisation à l'hygiène et à la gestion de l'hygiène du café dans la filière (*voir Section 3*),
- d. Introduction à l'approche HACCP et à son application au contexte national (*voir Section 4*),
- e. Élaboration d'une formation pour les opérateurs dans le secteur du café (*voir Section 5 'Formation'*).

Le programme décrit ici traite le point (c), et comporte deux activités:

1. **Présentation générale des questions d'hygiène dans la production primaire:** ce court atelier de trois heures, destiné à des personnes qui ont déjà une certaine connaissance de l'hygiène du café, vise simplement à leur présenter les questions d'hygiène qui se posent dans une plantation;
2. **Hygiène du café et gestion dans la filière:** cet atelier beaucoup plus long, d'une durée de sept jours ou plus, traite des questions de qualité dans la filière du café de manière plus détaillée.



## Activité 2.1: Présentation générale des questions d'hygiène dans la production primaire

### Organisation:

Atelier de trois heures.

### Objectif principal:

Réfléchir aux problèmes d'hygiène existant à l'heure actuelle dans la production primaire et à des solutions possibles.

### Ressources:

'Scénarios de café' réalistes.

### Description sommaire de l'activité:

Analyser les pratiques agricoles sous l'angle de l'hygiène du café.

Objectifs	Activités	Résultats
Identifier les problèmes d'hygiène possibles existant à l'heure actuelle dans la production primaire, dans un contexte donné.	Les stagiaires analysent un scénario réaliste du café, identifient les dangers d'hygiène potentiels et recommandent des moyens concrets et réalistes pour améliorer les pratiques en vigueur (voir détails ci-après).	Présentation, sur affiche, des risques d'hygiène et des approches proposées pour modifier les pratiques utilisées.
Définir les mesures correctives à prendre.	Des stagiaires expérimentés peuvent élaborer des scénarios se rapportant à leur contexte spécifique et suivre les étapes décrites ci-dessus pour aboutir à l'élaboration d'un plan d'action pour leur propre zone.	
Faire des propositions pour mettre en œuvre les mesures correctives.		

### Détails de l'activité:

- a. Les stagiaires travaillent en groupe de 5 à 6 personnes et se répartissent des scénarios détaillés et réalistes applicables à la production et à la récolte du café (un par groupe). Ces scénarios couvrent l'ensemble des systèmes nationaux de caféiculture (voir, par exemple, les documents à la fin de l'atelier 2 ci-dessous - Hygiène du café et gestion dans la filière);
- b. Chaque groupe:
  - Détermine si les pratiques sont conformes aux Principes généraux d'hygiène alimentaire,
  - Identifie les risques d'hygiène potentiels et leurs causes,
  - Recommande des approches viables pour améliorer les pratiques existantes et pour cela, identifie les obstacles et préconise des solutions.

(N.B. L'analyse et la mise en œuvre doivent toutes deux tenir compte de la situation socio-économique, et les personnes présentant des communications doivent indiquer clairement leurs hypothèses à ce sujet).

Les groupes préparent une présentation, par affiche, de leurs conclusions et de leurs recommandations.



## Activité 2.2 - Hygiène et gestion de l'hygiène dans la filière du café

### Organisation:

Atelier de sept jours consistant en exposés formels, exercices collectifs et travail individuel. On attend des participants un travail préliminaire à l'atelier et un projet incluant un travail de suivi qui sera supervisé et évalué par leur superviseur et par le responsable de la formation.

### Principal objectif:

Reconnaître l'importance de l'hygiène du café et voir comment la promouvoir dans la filière nationale du café.

### Ressources:

- Le CD-Rom 'Les bonnes pratiques d'hygiène dans la filière du café',
- Les contributions des intervenants qui incluront des caféiculteurs, des responsables expérimentés de centres de traitement, des négociants, des exportateurs, des experts du café, des inspecteurs de la santé et de la sécurité,
- Des visites sur des plantations et auprès de transformateurs,
- Des listes de vérification:
  1. Les bonnes pratiques d'hygiène dans la production primaire  
(voir tableau A, Activité 1, Section 3),
  2. La liste de vérification utilisée lors de l'inspection des transformateurs du café  
(voir fin de l'activité 3, Section 3),
- Les diagrammes détaillés des opérations de traitement par voie sèche et par voie humide,
- Un schéma grand format de la filière nationale de café.

### Travail préliminaire:

Les participants doivent étudier la section A et toutes les activités recommandées. Ils doivent apporter à l'atelier les réponses aux exercices portant sur la contamination par moisissures et par OTA. Ils doivent avoir enfin quelques idées sur l'importance économique de la qualité et de l'hygiène dans l'industrie nationale du café.

### Résumé de l'activité:



## Première journée

Objectifs	Activités	Résultats
<p><b>1.</b> Déterminer et approuver le programme, les objectifs et les exercices de l'atelier.</p>	<p>a. Présentation du programme de l'atelier,</p> <p>b. Présentation et discussion des objectifs,</p> <p>c. Description des exercices (<i>voir A ci-après</i>) et distribution des documents de travail (<i>voir B, C et D ci-après</i>).</p> <p>N.B. Du temps est réservé pour travailler en groupe après chaque session.</p>	<p>Objectifs de l'atelier</p> <p>Description des exercices</p>
<p><b>2.</b> Reconnaître le problème de la contamination du café par l'OTA.</p>	<p>Un expert du café évalue les connaissances des participants sur la contamination par les moisissures et les mycotoxines ainsi que leur compréhension du processus (<i>voir les exercices préparatoires de l'atelier à la section 1</i>).</p>	
<p><b>3.</b> Placer la contamination du café dans le cadre: (a) de la réglementation nationale et internationale relative à l'hygiène alimentaire.</p>	<p>Un exposé rappelle les points principaux des modules 2.1 et 2.2.</p> <p>Les participants débattent de la question suivante:</p> <p><i>Quelles sont les conséquences des normes internationales sur l'industrie du café dans notre pays?</i></p>	
<p><b>4.</b> Placer la contamination du café dans le cadre: (b) national.</p>	<p>Les groupes communiquent, débattent et réconcilient leurs observations sur le rôle de la qualité et de l'hygiène du café dans l'industrie nationale du café.</p> <p>Ils élaborent et affichent un récapitulatif.</p>	<p>Résumé de la situation nationale du café</p>

## Deuxième journée

<p><b>5.</b> Comprendre comment les principes d'hygiène s'appliquent à la production primaire et identifier les bonnes pratiques.</p>	<p>À partir du texte du module 3.1, des conseils et de l'expérience des experts et des représentants des producteurs, les participants établissent, sur une seule feuille, une 'liste de vérification des bonnes pratiques d'hygiène' pour la production primaire, en donnant les raisons de chaque pratique (<i>voir Tableau A, Activité 1, Section 3</i>)</p>	<p>Liste de vérification des bonnes pratiques d'hygiène dans la production primaire.</p>
<p><b>6.</b> Appliquer les principes d'hygiène à la production primaire (situation réelle).</p>	<p>VISITE D'UNE PLANTATION DE CAFÉ - Retour d'informations.</p>	<p>Nouveaux éléments apportés à la liste de vérification.</p> <p>Liste des contraintes et des possibilités pour l'application de meilleures pratiques.</p>

## Troisième journée

<p><b>7.</b> Reconnaître les questions d'hygiène liées à la conception et à la construction des locaux.</p>	<p>Sous l'encadrement de responsables de centres et d'inspecteurs de la santé et de la sécurité expérimentés, les participants:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Identifient des photos d'installations et de matériel de traitement du café (<i>voir photos, Section 3</i>), sélectionnent les 'mauvais exemples' et indiquent les principes d'hygiène non appliqués ainsi que les principaux contaminants,</li> <li>b. Définissent les principes d'hygiène fondamentaux pour la conception des installations (prévenir toute contamination, accès pour le nettoyage et l'entretien),</li> <li>c. En vue de la visite sur le terrain, revoient la liste de vérification ainsi que le texte du module 3.2, et s'attachent à relever les principaux dangers.</li> </ol>	<p>Liste de vérification pour la conception et l'installation de locaux, avec mise en valeur des dangers potentiels.</p>
---	---	--

<p><b>8.</b> Appliquer les principes d'hygiène à la production primaire et à la préparation (scénarios).</p>	<p><b>EXPOSÉ DU PREMIER GROUPE</b></p> <p>Les groupes affichent le scénario sur lequel ils ont travaillé, les points présentant un danger et les propositions d'amélioration. Une personne dans chaque groupe reste près de l'affiche tandis que les autres se déplacent pour prendre connaissance du travail des autres participants, poser des questions et faire des observations.</p>	<p>Affiches sur les bonnes pratiques d'hygiène dans la production primaire et la préparation du café.</p>
--	---	---

#### Quatrième journée

<p><b>9.</b> Appliquer les principes d'hygiène au contrôle des opérations de traitement.</p>	<p>Sous l'encadrement d'experts et de directeurs de centre de traitement expérimentés, les participants:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>travaillent en groupe sur le traitement par voie sèche ou humide, en fonction de leur expérience,</li> <li>En se référant à un diagramme des opérations,, identifient les dangers potentiels en tenant compte des surfaces, des vecteurs, du conditionnement, de la contamination croisée, etc.</li> <li>En vue à la visite sur le terrain, revoient la liste de vérification qui sera utilisée pour l'inspection des transformateurs du café et le texte du module 3.3, et soulignent les points à observer.</li> </ol>	<p>Diagramme des opérations de traitement avec indication des points présentant un danger.</p> <p>Liste de vérification pour le contrôle des opérations, avec indication des principaux dangers.</p>
<p><b>10.</b> Appliquer les principes d'hygiène à l'entretien et à l'assainissement des installations de traitement.</p>	<p>Sous l'encadrement d'experts et de directeurs de centre de traitement expérimentés, les participants:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mettent en commun des exemples concrets d'opérations de nettoyage et d'entretien sous les rubriques Entretien, Nettoyage, Lutte contre les ravageurs et Gestion des déchets,</li> <li>Expliquent précisément l'importance de mesures spécifiques et résumant les raisons pour chaque rubrique,</li> </ol>	<p>Récapitulatif des discussions et des recommandations relatives au nettoyage et à l'entretien.</p> <p>Points à observer durant la visite sur le terrain.</p>

	<p>c. Se répartissent le diaporama du module 3.4 , en choisissant l'entretien OU le nettoyage OU la lutte contre les ravageurs/gestion des déchets; débattent, pour chacune des mesures recommandée, la manière dont elle s'applique, est enregistrée et suivie ainsi que la nature des problèmes,</p> <p>d. En vue à la visite sur le terrain, consultent la liste de vérification pour l'inspection et soulignent les points à observer.</p>	
--	--	--

### Cinquième journée

<p><b>11.</b> Appliquer les principes d'hygiène au transport.</p>	<p>En consultation avec des exportateurs, des négociants et des directeurs de centres (et de tout autre opérateur présent), les participants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Revoient le module 3.5, extraient les principes fondamentaux et expliquent leur importance en termes de qualité, de sécurité sanitaire et de débouchés commerciaux,</li> <li>b. Représentent, sur un schéma de la chaîne nationale du café, tous les types de transport utilisés et les personnes responsables,</li> <li>c. Choisisent (en groupe) un maillon de la chaîne et discutent des principales mesures d'hygiène du transport qui concernent celui-ci (par exemple: faible teneur en eau, propreté des sacs, protection contre la pluie/condensation,, identification des lots, réduction du temps de transport terrestre),</li> <li>d. Présentent leurs conclusions dans un rapport à l'ensemble des participants, en écrivant les mots-clés sur le schéma affiché,</li> <li>e. En vue de la visite sur le terrain, consultent la liste de vérification et les points à observer.</li> </ul>	<p>Schéma de la filière nationale du café indiquant les différents moyens de transport, les personnes responsables et les points à vérifier.</p> <p>Liste de vérification annotée pour la visite du centre.</p>
---	--	---



<p><b>12.</b> Appliquer les principes d'hygiène au traitement du café.</p>	<p style="text-align: center;">VISITE D'UN CENTRE DE TRAITEMENT</p> <p style="text-align: center;">Retour d'informations.</p>	<p>Liste de vérification terminée pour la visite sur le terrain, avec observations.</p> <p>Calendrier de mise en œuvre des améliorations.</p>
--	---	---

## Sixième journée

<p><b>14.</b> Appliquer les principes d'hygiène aux opérations dans la filière du café.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Brève introduction (fondée sur le texte du <i>module 3.6</i>) concernant l'information sur le produit dans la filière du café. Les participants débattent de la nécessité de disposer d'information sur les produits et des exigences internationales en la matière.</li> <li>b. Chaque groupe (aidé par des représentants invités) joue le rôle d'un des principaux opérateurs dans la filière du café, y compris des acheteurs internationaux, et aborde les points suivants: (i) les renseignements sur le produit qu'il compte transmettre aux prochaines étapes amont et aval, (ii) les informations qu'il s'attend à recevoir de ces deux directions, (iii) toute difficulté éventuelle.</li> <li>c. Les groupes présentent leur rapport en demi-cercle, en commençant par les producteurs primaires et en finissant par les acheteurs.</li> <li>d. Les participants proposent des moyens d'améliorer le flux de l'information à toutes les étapes.</li> </ol>	<p>Propositions d'amélioration du flux de l'information sur le produit vers l'amont et vers l'aval de la chaîne du café.</p>
<p><b>14.</b> Appliquer les principes d'hygiène aux opérations dans la filière du café.</p>	<p style="text-align: center;">EXPOSÉ DU SECOND GROUPE</p> <p>Les groupes affichent le scénario sur lequel ils ont travaillé, les points présentant un danger et les propositions d'amélioration. Une personne dans chaque groupe reste près de l'affiche tandis que les autres se déplacent pour prendre connaissance du travail des autres participants, poser des questions et faire des observations.</p>	<p>Affiches revues et améliorées (<i>voir point 8 ci-dessus</i>) sur les pratiques et les programmes d'hygiène.</p>

## Septième journée

<p><b>15.</b> Élaborer des propositions pour améliorer les pratiques d'hygiène dans les principales opérations du café.</p>	<p style="text-align: center;"><b>DERNIERS EXERCICES</b></p> <p>Chaque groupe fait une communication de 20 minutes sur une proposition de programme d'hygiène alimentaire pour une opération donnée dans la filière du café. Les participants, y compris les intervenants, jouent le rôle de chaque opérateur, et en tant que tel, posent des questions et font des observations.</p>	<p>Retour d'observations sur la faisabilité du programme.</p>
<p><b>16.</b> Évaluer l'atelier et débattre de la durabilité.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Les participants remettent les propositions pour des projets d'intérêt professionnel.</li><li>b. L'atelier est évalué par rapport aux objectifs initialement définis.</li><li>c. Les participants font des propositions pour la diffusion, le suivi et l'évaluation des résultats.</li></ul>	<p>Propositions pour des projets d'intérêt professionnel.</p> <p>Propositions pour la diffusion et le suivi.</p>

## **A - Description des exercices se rapportant à l'activité 2.2**

### **1. Premier exercice - Questions d'hygiène dans la production primaire et la transformation du café**

Le groupe analyse un scénario du café pour identifier les problèmes d'hygiène et de sécurité liés aux procédures de préparation décrites, propose des mesures correctives et présente une stratégie de mise en œuvre. Il prépare des affiches pour présenter le résultat. Cet exercice vise à renforcer les documents pédagogiques des modules 3.1 à 3.3.

### **2. Deuxième exercice - Questions d'hygiène dans la production primaire et la transformation du café**

Le groupe réexamine le scénario qui leur a été distribué dans le premier exercice. Il identifie, dans le scénario production/traitement/préparation, les facteurs importants pour garantir l'hygiène du café et propose les principaux éléments d'un système de gestion permettant de réduire les risques alimentaires (y compris les besoins de documentation). Il prépare des affiches pour présenter le résultat. Cet exercice vise à renforcer les documents pédagogiques des modules 3.1 à 3.6.

### **3. Derniers exercices**

Chaque groupe choisit un groupe d'opérateurs dans la filière du café (transformateurs, exportateurs, par exemple) et élabore un programme d'action pour la sécurité et l'hygiène alimentaires. Communications de 20 minutes, l'audience représentant le point de vue des opérateurs.

## **B - Documents accompagnant le premier et le deuxième exercices se rapportant à l'activité 2.2 - Questions d'hygiène dans la production primaire et la transformation du café**

Un scénario réaliste de traitement ou de préparation du café est attribué à chaque groupe de travail. Plusieurs exemples de scénarios réalistes basés sur une pratique commune dans différents pays sont fournis ci-après soit pour aider à élaborer de nouveaux scénarios, soit pour être utilisés tels quels. Chaque groupe fera les exercices en utilisant le scénario qui lui aura été distribué. Toute hypothèse concernant la situation socio-économique devra être clairement énoncée.

### **Exercices:**

#### **Premier exercice**

1. Identifiez les questions d'hygiène et de qualité dans les procédures de manutention décrites dans votre scénario. Sont-elles conformes aux Principes généraux d'hygiène alimentaire décrites dans les modules 3.1 à 3.3 du CD-Rom? Quels sont les dangers d'hygiène potentiels et leurs causes?



2. Proposez de nouvelles procédures mieux adaptées et conformes aux principes d'hygiène alimentaire approuvés par la communauté internationale.
3. Proposez des mesures de mise en œuvre des mesures correctives:
  - a. Identifiez les personnes chargées de la mise en œuvre des améliorations apportées,
  - b. Examinez les obstacles possibles à une mise en œuvre satisfaisante,
  - c. Proposez un ensemble de mesures (communication, persuasion, mesures d'incitation, réglementation, formation, suivi, etc.) pour encourager une application complète, fidèle et viable.

Une fois l'exercice terminé, préparez une communication dont les points seront détaillés sur une affiche. Affichez le scénario et annotez-le pour souligner les questions d'hygiène et de qualité soulevées et les actions correctives proposées. Sur des feuilles séparées, joignez les propositions de mise en œuvre pour chaque action corrective.

### **Exercice 2**

1. Examinez et améliorez, le cas échéant, les mesures correctives et le plan d'action élaborés au cours du premier exercice,
2. Identifiez les problèmes potentiels d'hygiène alimentaire que l'opérateur ou les opérateurs pourrai(en)t éviter dans le scénario proposé s'ils avaient établi des programmes relatifs aux bonnes pratiques agricoles (BPA) et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) conformes aux principes d'hygiène décrits dans les modules 3.1 à 3.6 du CD-Rom (comme par exemple des programmes de nettoyage, d'entretien des locaux, de garantie pour les fournisseurs et les prestataires de services, etc.),
3. Proposez les principaux éléments d'un programme d'hygiène recommandé pour l'opérateur ou les opérateurs indiqués dans le scénario, en vérifiant qu'ils sont réalistes et qu'ils incluent les besoins de documentation et
  - a. Examinez les obstacles éventuels à une mise en œuvre satisfaisante,
  - b. Proposez un ensemble de mesures (communication, persuasion, mesures d'incitation, réglementation, formation, suivi, etc.) pour faciliter une application complète, fidèle et viable.

### **Scénarios:**

#### **Scénario 1: Arabica cultivé en plein soleil**

Arabica cultivé en plein soleil; plantation 2x3 m sur 15 ha; taille manuelle: système à rameaux multiples; fertilisation/amendement du sol à l'aide du compostage de la pulpe accélérée par vermiculture et application d'engrais ternaire une fois par an; désherbage manuel trois fois par an.

- Récolte sélective en trois passages, plus récoltes rapides (*'fly crops'*) lorsque nécessaire (une floraison très irrégulière allonge la durée de récolte),



- Cerises non flottantes dépulpées par dépulpeuse à disque,
- Cerises abîmées et cerises flottantes séchées au soleil séparément sur une aire carrelée,
- Lavage mécanique immédiat des parches,
- Séchage initial sur une aire en béton équipée d'un toit amovible,
- Séchage final dans un séchoir en silo alimenté au kérosène,
- Evaluation du séchage en mordillant le grain,
- Deux semaines de stockage sur l'exploitation avant transport à la coopérative locale,
- Vente conclue trois mois après.

### **Scénario 2: Traitement naturel du robusta**

Robusta cultivé à mi-ombre de bananiers et autres arbres fruitiers; plantation: 3 x 3m sur 1 ha; taille manuelle: système à trois rameaux, cycle changé tous les 7 ans; traitement/fertilisation du sol à l'aide de résidus de mauvaises herbes, de parches de café, de feuilles de bananier et de fumier de ferme; désherbage manuel trois fois par an; animaux élevés: caprins, volaille; désherbage mécanique trois fois par an; espèces couvre-sol irrégulières: haricots.

- Récolte sélective rapide, puis trois passages,
- Cerises mises en tas pendant 5 jours avant d'être étalées,
- Cerises séchées au soleil sur une aire de terre nue de 5 x 10m attenante à la maison,
- Café ratissé deux fois par jour pendant une durée de séchage estimée de 14 à 18 jours,
- Etat d'avancement du séchage vérifié en mordillant ou en secouant les grains,
- Décorticage au centre local, puis stockage du café en vrac non trié sur l'exploitation pendant un mois,
- Vente à un négociant local.

### **Scénario 3: Traitement de l'arabica par voie humide**

Arabica cultivé à l'ombre d'arbres forestiers, dont le jaquier, le manguier, le *Ficus spp* et le cocotier; *Piper nigra* également sur les arbres; plantation: 3 x 3m sur 15 ha; taille manuelle: système multi-rameaux; fertilisation/amendement du sol à l'aide de résidus de mauvaises herbes, de parches et d'engrais ternaire une fois tous les deux ans. Fumier de ferme; animaux d'élevage: volaille; désherbage manuel trois fois par an.

- Récolte sélective rapide, puis trois passages et ramassage des cerises tombées,
- Tri à la main, puis dépulpage des cerises non flottantes par dépulpeuse à disque,
- Cerises abîmées et cerises flottantes séchées au soleil séparément sur une aire carrelée,

- Parches fermentées sèches en 36 heures,
- Lavage, puis séchage de la peau et séchage au soleil sur aire carrelée en lots journaliers,
- Evaluation du séchage en mordillant le grain et vérification finale en pesant le volume standard,
- Stockage sur l'exploitation pendant trois semaines avant transport par camion au centre de l'association des caféiculteurs chargé des dernières opérations de conditionnement avant la vente,
- Stockage du café parche pendant trois mois en attendant la vente,
- Vente négociée; café en vrac pour fournir le volume demandé,
- Décorticage du café (élimination de la parche) et calibrage (par taille) à l'aide de cribles à main,
- Tri manuel par cribles 18 et 17 pour la qualité 1,
- Élimination des défauts et des grains trop petits en attendant la vente,
- Remise en sac de la qualité 1 et transport par camion au port, stockage dans l'entrepôt portuaire dans l'attente du chargement,
- Sacs mis en conteneur et expédiés en Europe.

#### **Scénario 4: Traitement naturel du robusta II**

Robusta cultivé à mi-ombre d'arbres forestiers et d'agrumes; espacement triangulaire: 3 x 3m sur 2,5 ha; taille manuelle, système rameaux et 'parasol'; désherbage manuel requis dans certaines zones seulement, deux fois par an; fertilisation/amendement du sol à l'aide de parches, d'engrais vert et de fumier de ferme, application occasionnelle (infra-annuel) d'engrais ternaire; petite exploitation secondaire produisant du riz à raison de trois récoltes par an, qui sont transformées sur la plantation; porcins et caprins élevés en enclos sur la plantation.

- Récolte 'sélective mécanique' (récolte de toutes les cerises sur un rameau en production, uniquement si la majeure partie d'entre elles sont mûres) en trois passages,
- Une partie des cerises non triées est étalée indifféremment sur la terre nue et sur des bâches,
- Une partie des cerises non triées est fendue à l'aide d'une fendeuse manuelle produisant un mélange de parches et de pulpes ouvertes qui est ensuite étalé et séché comme il est indiqué ci-dessus,
- Café ratissé une fois par jour,
- Durée normale du séchage des cerises fendues: de 8 à 12 jours; séchage évalué à l'œil nu et à la consistance,
- Durée normale du séchage des cerises entières: de 8 à 12 jours,
- Décorticage des cerises à l'aide d'une unité mobile dans la semaine suivant le séchage,
- Stockage du café chez le caféiculteur (par sécurité) avant vente en vrac à la personne chargée de la collecte dans le village dans un délai de deux mois.

### **Scénario de commercialisation 1**

- Café vert non trié acheté à de petits producteurs en quantités variables (depuis un sac jusqu'à 1 tonne),
- Achat également de petites quantité à d'autres négociants locaux,
- Mélangé à d'autres cafés, séché à nouveau sur une aire en ville et remis en sac,
- Stockage pendant trois semaines au moins ou jusqu'à l'accumulation, lorsqu'il est remis en sacs, d'une quantité correspondant à la charge d'un camion de taille moyenne (10 tonnes),
- Après négociation de la vente à un exportateur au port, chargement du café sur un camion de taille moyenne. Temps de transport jusqu'au port: 5 heures,
- Mélangé à des cafés d'autres origines nationales et stocké pendant un mois,
- Café nettoyé à l'aide d'une table gravitaire, mais sans aucune autre sorte de tri — qualité 5,
- Mise en vrac dans des conteneurs (21 tonnes) et expédié par chemin de fer au port (durée du transport: 7 jours),
- Stocké dans un entrepôt douanier au port pendant une à deux semaines,
- Expédié aux États-Unis.

### **C - Documents concernant les derniers exercices, Activité 2.2**

L'un des exercices ci-après sera donné à chaque groupe dans l'objectif de définir les actions à prendre pour promouvoir de bonnes pratiques d'hygiène. Fondez votre analyse sur les conditions de fonctionnement et les opérateurs dont vous avez connaissance, en énonçant clairement vos hypothèses le cas échéant.

Une fois l'exercice terminé, préparez une communication de 20 minutes. Avant de commencer, demandez aux participants de jouer le rôle de l'opérateur que vous avez choisi, de poser des questions et de faire des observations sur les mesures proposées, sur leurs raisons et sur leur faisabilité.

1. Débattez des actions pouvant être prises à divers niveaux dans votre pays pour assurer la promotion des bonnes pratiques d'hygiène par les **caféiculteurs**. Identifiez les particuliers/institutions responsables de la prise des actions définies ainsi que les contraintes et les opportunités pour leur mise en œuvre.
2. Débattez des actions pouvant être prises à divers niveaux dans votre pays pour assurer la promotion des bonnes pratiques d'hygiène par les **négociants locaux**. Identifiez les particuliers/institutions responsables de la prise des actions définies ainsi que les contraintes et les opportunités pour leur mise en œuvre.
3. Débattez des actions pouvant être prises à divers niveaux dans votre pays pour assurer la promotion des bonnes pratiques d'hygiène par les **torréfacteurs locaux**. Identifiez les particuliers/institutions responsables de la prise des actions définies ainsi que les contraintes et les opportunités pour leur mise en œuvre.



4. Débattez des actions pouvant être prises à divers niveaux dans votre pays pour assurer la promotion des bonnes pratiques d'hygiène par les **exportateurs**. Identifiez les particuliers/institutions responsables de la prise des actions définies ainsi que les contraintes et les opportunités pour leur mise en œuvre.
5. Vous être un exportateur de café vert conscient de l'importance de la qualité. Décrivez les actions que vous prendrez pour éviter que vos fournisseurs ne vous livrent du café contaminé de qualité inférieure.
6. Vous décidez de vous lancer dans le traitement/commerce du café. Élaborez l'aménagement de votre installation et montrez qu'elle convient à vos opérations. Décrivez et justifiez votre programme de maintenance préventive du matériel.
7. Vous êtes un grand exportateur de café vert. L'un de vos principaux acheteurs étrangers se plaint de résidus de pesticides dans votre dernière livraison. Expliquez comment cela a pu se produire et les mesures que vous allez prendre pour garantir que cela ne se reproduise plus.
8. Vous êtes un grand exportateur de café vert. L'un de vos principaux acheteurs étrangers se plaint que la teneur d'OTA dans votre dernière livraison dépasse 10 ppb. Expliquez les mesures que vous allez prendre pour réduire le risque de contamination de votre café par l'OTA.
9. Débatte de l'application des systèmes de traçabilité dans le réseau de commercialisation du café dans votre pays.