



International Coffee Organization  
Organización Internacional del Café  
Organização Internacional do Café  
Organisation Internationale du Café

ED 1968/05

17 août 2005  
Original : anglais

F

**Invitation à la réunion finale d'examen  
du projet sur l'amélioration de la qualité  
du café par la prévention de la formation  
de moisissures**

1. Le Directeur exécutif présente ses compliments aux Membres et observateurs et a l'honneur de les informer que la réunion finale d'examen et de diffusion des résultats du projet intitulé "Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures" ([www.coffee-ota.org](http://www.coffee-ota.org)) se tiendra le lundi 26 septembre 2005 à 14h00 dans la salle Fernando Pessoa I de l'hôtel Pestana Bahia à Salvador (Brésil).

2. La réunion est organisée par l'Agence d'exécution du projet, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), et est ouverte à tous les participants intéressés. On trouvera ci-après le programme de la réunion pour laquelle un service d'interprétation sera prévu.

3. L'AEP présentera également un stand sur ce projet dans la zone des exposants de la 2<sup>e</sup> Conférence mondiale du Café les 24 et 25 septembre et invite les Membres qui le pourront à le visiter.

4. Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à :

M. Julius Jackson  
Responsable du projet, Service de la qualité et des normes alimentaires  
Salle C - 286  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italie

Téléphone : +39 06 570 55651  
Courriel : [julius.jackson@fao.org](mailto:julius.jackson@fao.org)  
Site web : [www.fao.org](http://www.fao.org) / [www.coffee-ota.org](http://www.coffee-ota.org)



## Réunion finale d'examen et de diffusion des résultats

### "Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures"

#### Projet FAO/CFC/ICO/06

Salle Fernando Pessoa I, Hôtel Pestana, Salvador - Lundi 26 septembre 2005

#### *Ouverte à tous les délégués intéressés de l'OIC et de la Conférence mondiale du Café*

14h00 - 14h05	Remarques liminaires de S.E. M. Ali Said Mchumo, Directeur général, Fonds commun pour les produits de base
14h05 - 14h10	Présentation par M. Néstor Osorio, Directeur exécutif, Organisation internationale du Café
-----	
14h10 - 14h30	Présentation des orientations du projet sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène dans la chaîne du café. À qui sont-elles destinées, comment doivent-elles être utilisées et comment ont-elles été élaborées ?
14h30 - 14h50	Les bonnes pratiques en matière d'hygiène dans la production et la cueillette du café
14h50 - 15h10	Les bonnes pratiques en matière d'hygiène dans la transformation et la manutention du café en cerises
15h10 - 15h30	Les bonnes pratiques en matière d'hygiène dans l'entreposage et le transport du café
15h30 - 15h45	<i>Pause café</i>
15h45 - 16h00	Séchage amélioré du café : Questions techniques et socio-économiques
16h00 - 16h15	Contrôle du taux d'humidité du café dans la chaîne du café
16h15 - 16h30	Les défauts et les cafés de faible qualité dans la chaîne de commercialisation : Leur impact éventuel sur la santé du consommateur et les implications socio-économiques de la résolution du problème
16h30 - 16h50	Présentation du cédérom de formation sur l'hygiène et le café
16h50 - 17h00	Aperçu du site web du projet
17h00	<i>Clôture</i>