

# SALON INTERNATIONAL DU CAFE CANADA 2025

Du 02 au 04 JUILLET

#### **SICAF 2025**

## Salon International du Café : Canada 2025

Nous sommes enchantés de vous accueillir au Salon International du Café, un événement exceptionnel dédié à célébrer la passion et l'art du café. Ce salon se déroulera dans l'une des belles provinces du CANADA, reconnue pour sa riche culture francophone et son dynamisme économique.

Le SICAF est une occasion unique de rassembler des professionnels, des producteurs, des torréfacteurs et des passionnés de café du monde entier. Ensemble, nous explorerons les tendances actuelles, partagerons des connaissances et créerons des opportunités de collaboration dans cette industrie en constante évolution.

Nous vous invitons à plonger dans un univers riche en saveurs, en innovations et en échanges stimulants. Préparez-vous à découvrir des exposants de premier plan, à participer à des conférences inspirantes et à élargir votre réseau professionnel.

Bienvenue au Salon International du Café au CANADA, où chaque fève raconte une histoire.

### Qu'est- ce que le Salon international du Café?

Le Salon International du Café (SICAF), qui se tiendra pour la première fois au Canada, est une plateforme unique dédiée à la promotion du café africain. Cet événement vise à sensibiliser le marché canadien aux richesses inexplorées du café africain et à encourager les transformateurs et distributeurs canadiens à explorer ce marché prometteur.

#### Notre vision

Nous visons à établir des partenariats solides et fructueux, combinant à la fois des contributions de contenu et un

soutien financier. Ce document explore les différentes possibilités de coopération, adaptées à votre image et à vos objectifs.

Le Canada, avec ses grandes régions métropolitaines de plus de 8,5 millions d'habitants, représente une plateforme d'accès idéale au marché nordaméricain. C'est également un carrefour majeur pour les événements et congrès internationaux.

Ainsi, il est évident que le Canada habitué aux grands rendez-vous, est une destination privilégiée pour accueillir la première édition canadienne du Salon International du Café (SICAF).







Le café est la deuxième marchandise la plus échangée dans le monde après le pétrole. En 2023, la production mondiale a dépassé les 10 millions de tonnes. Les principaux producteurs sont le Brésil, le Vietnam, la Colombie et l'Éthiopie. Ces pays fournissent la majeure partie du café consommé dans le monde.

Avec sa riche culture francophone, son dynamisme économique et sa passion pour la gastronomie, le Canada constitue un cadre parfait pour promouvoir les échanges, les innovations et les tendances dans le monde du café. Le SICAF vise à rassembler producteurs, torréfacteurs, distributeurs et amateurs de café, favorisant ainsi le partage des connaissances et la création de partenariats. Votre participation comme pays producteur de café et comme exportateur distingué demeure une composante essentielle au succès de cette première édition Canadienne.

Participer à ce Salon est une belle opportunité pour mettre en avant votre héritage et vos produits uniques sur un marché en pleine expansion. C'est l'occasion de partager votre savoir-faire et de tisser des liens stratégiques et commerciaux importants avec les acteurs clés de l'industrie en Amérique du Nord.









Le café, bien plus qu'une simple boisson, est un symbole de culture et d'identité pour de nombreux pays africains. La production de café en Afrique est qu'elle est principalement paysanne et les productions sont donc généralement naturelles ce qui confère quasi automatiquement le label bio.

Le continent produit environ 12% du café mondial, avec des pays comme l'Éthiopie, l'Ouganda, la Côte d'Ivoire, le Kenya, et le Rwanda en tête. Cependant, malgré cette contribution significative, le café africain est encore sous-représenté sur les marchés mondiaux.

#### Spécificité du café africain par pays

### Café Éthiopien (Éthiopie) : Le Berceau du Café

L'Éthiopie est souvent considérée comme le lieu d'origine du café arabica. Les variétés de café éthiopiennes, comme le Yirgacheffe et le Sidamo, sont réputées pour leurs arômes floraux et fruités souvent en haute altitude sous ombre forestière. La méthode de préparation traditionnelle, le "buna", est un rituel social important, où le café est torréfié et préparé devant les invités.



### Café Ougandais (Ouganda) : Café et Culture

L'Ouganda, est le deuxième producteur africain, avec une production de 5,6 millions de sacs en 2022, principalement de Robusta, qui est apprécié pour son corps riche et son goût corsé. Les cafés ougandais sont souvent utilisés dans les mélanges en raison de leur intensité.

### Caré Kenyan (Kenya) : Un Café de Caractère

Le café kenyan est célèbre pour son acidité vive et ses notes de fruits rouges. plantations de café, souvent situées à des altitudes élevées, bénéficient de conditions climatiques idéales. Les coopératives jouent un rôle clé dans la production, en petits permettant aux agriculteurs de commercialiser leur café de manière équitable.







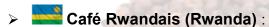
### > Café Ivoirien (Cote d'Ivoire): Un Acteur Émergent

Bien que la Côte d'Ivoire soit plus connue pour sa production de cacao, elle est également un producteur de café important. Le café robusta, cultivé principalement dans le pays, est souvent utilisé pour l'exportation. La culture du café en Côte d'Ivoire a un impact socio-économique significatif, mais elle fait face à des défis liés à la durabilité et à la qualité.



### Café Santoméen (São Tomé et Príncipe) : Un Trésor Caché

Un archipel méconnu sur la scène mondiale du café, possède une riche tradition de culture du café, principalement arabica, grâce à son climat idéal et ses sols fertiles



Les cafés rwandais gagnent en popularité sur le marché des cafés de spécialité. Il produit principalement des cafés de variété Arabica, particulièrement appréciés pour leurs arômes avec des notes de fruits rouges. La variété Bourbon, connue pour sa douceur et sa complexité, est particulièrement prisée.



### Café Camerounais (Cameroun) les Saveurs Distinguées

Le Cameroun est l'un des principaux producteurs de café en Afrique, réputé pour la diversité de ses variétés, notamment l'Arabica et le Robusta, qui offrent une gamme de saveurs uniques ainsi que des méthodes de culture particulières



### Café Nigérian (Nigeria) : Les Arômes Voluptueux

Le café nigérian est souvent apprécié pour sa douceur et sa complexité. Les variétés Arabica cultivées dans les régions d'altitude, comme le mont Mambilla. Introduit au 19ème siècle, le café est devenu une culture clé, particulièrement dans les États du sud et du centre, tels que Taraba, Benue et Kogi.







Parmi les 29 pays producteurs, seule l'Éthiopie est également un grand consommateur de café. Ainsi, le marché du café en Afrique ne s'inscrit pas dans une logique de surplus. Les pays membres de l'OIAC/ACRAM, comme l'Éthiopie, l'Algérie, l'Égypte, le Maroc, l'Afrique du Sud et la Tunisie, constituent près de 75 % de la consommation totale du continent.

#### Classement des pays producteurs de café en Afrique



CLASSEMENT DES ÉTATS D'AFRIQUE PAR PRODUCTION DE CAFÉ VERT  (en tonne)  Source : "Q Coffee (Green)", FAOSTAT, Food and Agriculture Organization, United Nations.				
RANG	ÉTAT OU TERRITOIRE	PRODUCTION DE CAFÉ VERT (t)		
		2000	2010	2020
1	Éthiopie	229 980	370 569	584 790
2	Ouganda	143 475	166 968	290 668
3	Tanzanie	47 800	40 000	60 651
4	Côte d'Ivoire	380 000	94 372	59 412
5	Madagascar	58 080	58 178	42 220
6	Guinée	22 080	29 018	38 572
7	Kenya	100 700	42 000	36 900
8	Cameroun	86 200	66 584	36 207
9	Congo (RDC)	46 767	31 840	29 834
10	Rwanda	16 098	19 319	20 459
11	Togo	15 200	11 500	17 404
12	Burundi	67 439	89 960	15 900
13	Angola	4 260	9 951	14 855
14	Centrafrique	12 900	5 270	10 448
15	Malawi	3 780	4 176	10 000
16	Zambie	5 400	6 422	6 536
17	Guinée équatoriale	5 000	4 251	4 187
18	Congo	1 550	2 827	3 043
19	Sierra Leone	15 000	26 130	2 400
20	Nigeria	3 830	2 400	1887
21	Mozambique	600	770	805
22	Ghana	1 956	1 200	736
23	Liberia	3 127	600	638
24	Zimbabwe	9 100	600	508
25	Comores	98	126	140
26	Gabon	198	113	99
27	Bénin	143	60	55
28	Cap-Vert	-	-	48
29	Sao Tomé-et-Principe	18	15	7
© Atlasocio.com				





Le Canada n'étant pas producteur pas de café en raison de son climat inadapté, caractérisé par des hivers froids et des étés courts, qui ne permet pas la culture de cette plante tropicale nécessitant des températures modérées et des précipitations régulières. De plus, le pays manque des conditions géographiques appropriées pour une production à grande échelle, et les coûts de production seraient élevés en raison de la nécessité de technologies spécifiques. Ayant une culture de consommation de café importante, il importe principalement deux types de café (l'arabica et le robusta) et presque la totalité de sa consommation provient de pays tels que le Brésil, la Colombie, le Vietnam et le Honduras ; et La demande pour le café de spécialité est en forte hausse, avec plus de 60 % des Canadiens préférant les cafés spécialisés aux chaînes traditionnelles

Les valeurs des importations de café au Canada atteignent des niveaux historiques, tant pour le café non torréfié que pour le café torréfié, en partie en raison de l'inflation mondiale. Les prix augmentent depuis plusieurs mois, affichant une hausse de plus de 9% par rapport aux années précédentes. L'offre de café est particulièrement abondante, et celui-ci demeure le deuxième produit le plus échangé sur le marché canadien, souvent en tête des importations, grâce à son exonération des taxes douanières.

En parallèle, environ 64 % des Canadiens consomment régulièrement du café, avec une moyenne de 2,7 tasses par jour, soulignant l'importance du café dans l'économie canadienne. En 2022, le marché du café au Canada était estimé à environ 18 milliards de CAD, avec une croissance continue grâce à l'augmentation des ventes de café de spécialité et de cafés gourmets.

#### <u>ATELIERS SPECIFIQUES DU SICAF</u>



#### **Atelier d'Information**

Ces ateliers visent à sensibiliser les participants aux tendances du marché, aux innovations dans la production et à l'importance de la durabilité. Ils sont souvent animés par des experts du secteur et incluent des discussions sur les politiques publiques et les défis auxquels fait face l'industrie du café.

#### **Atelier de Formation**

Ces sessions de formation sont conçues pour améliorer les compétences des producteurs, des transformateurs et des commerçants. Les thèmes abordés peuvent inclure les techniques de culture, les méthodes de transformation, la gestion des coopératives, et les pratiques de commerce équitable. L'objectif est de renforcer la capacité des participants à produire un café de haute qualité et à gérer efficacement leur activité.









Ces ateliers sont destinés aux acteurs souhaitant s'impliquer dans le commerce international du café. Ils couvrent des sujets tels que la réglementation, les procédures d'exportation, la logistique et les

stratégies de mise sur le marché. Les participants acquièrent des connaissances sur la manière de naviguer dans le marché mondial et d'optimiser leurs opérations d'importation et d'exportation.

#### Atelier de gustation

Permettent aux participants d'apprendre à identifier et apprécier les différentes saveurs et arômes du café. Ces sessions incluent souvent des démonstrations pratiques sur la préparation et l'évaluation du café, offrant une expérience immersive qui aide à développer un palais plus raffiné.

#### **AU PROGRAMME**

#### > Découverte des Technologies, Équipements et Accessoires du Café

Cet espace dédié permet aux participants de découvrir les dernières innovations en matière de technologies et d'équipements utilisés dans la production, la transformation et la préparation du café. Des démonstrations pratiques et des présentations d'experts mettent en avant les outils qui améliorent la qualité et l'efficacité de la chaîne de valeur du café.

#### Brunch Connect BtoB et BtoC autour d'une Tasse de Café

Ce brunch est une occasion unique de réseautage, réunissant des professionnels du secteur (BtoB) et des consommateurs (BtoC). Les participants peuvent échanger autour de leur passion commune pour le café, établir des contacts et discuter des tendances actuelles tout en dégustant différentes variétés.

### ➤ Les Grands Rendez-vous entre les Producteurs Africains et les Leaders du Café au Canada

Cet événement clé réunit des producteurs de café africains et des acteurs majeurs de l'industrie canadienne. C'est une plateforme idéale pour établir des partenariats, explorer des opportunités d'importation et renforcer les relations entre les différents acteurs du marché.

#### > Foire Exposition Vente

La foire exposition offre aux producteurs, transformateurs et distributeurs l'opportunité de présenter et de vendre leurs produits directement au public et aux professionnels.







### **PACKAGES**

Package pour les Producteurs (Exposants)

25 000 CAD /un pavillon de 10 exposants.

#### Accès Total

- Ateliers
- Foire, Exposition, Vente
- Rendez-vous Commerciaux

(Possibilité de choisir une ou plusieurs activités sous devis)

Package Visiteurs (2 Journées)

250 CAD/ 2 journées

#### Accès Combiné

- > Ateliers
- ➢ Foire ,Exposition ,Vente

Package pour les Visiteurs (1 Journée)

150 CAD / journée

Accès Sélectif

Pour la journée choisie.



