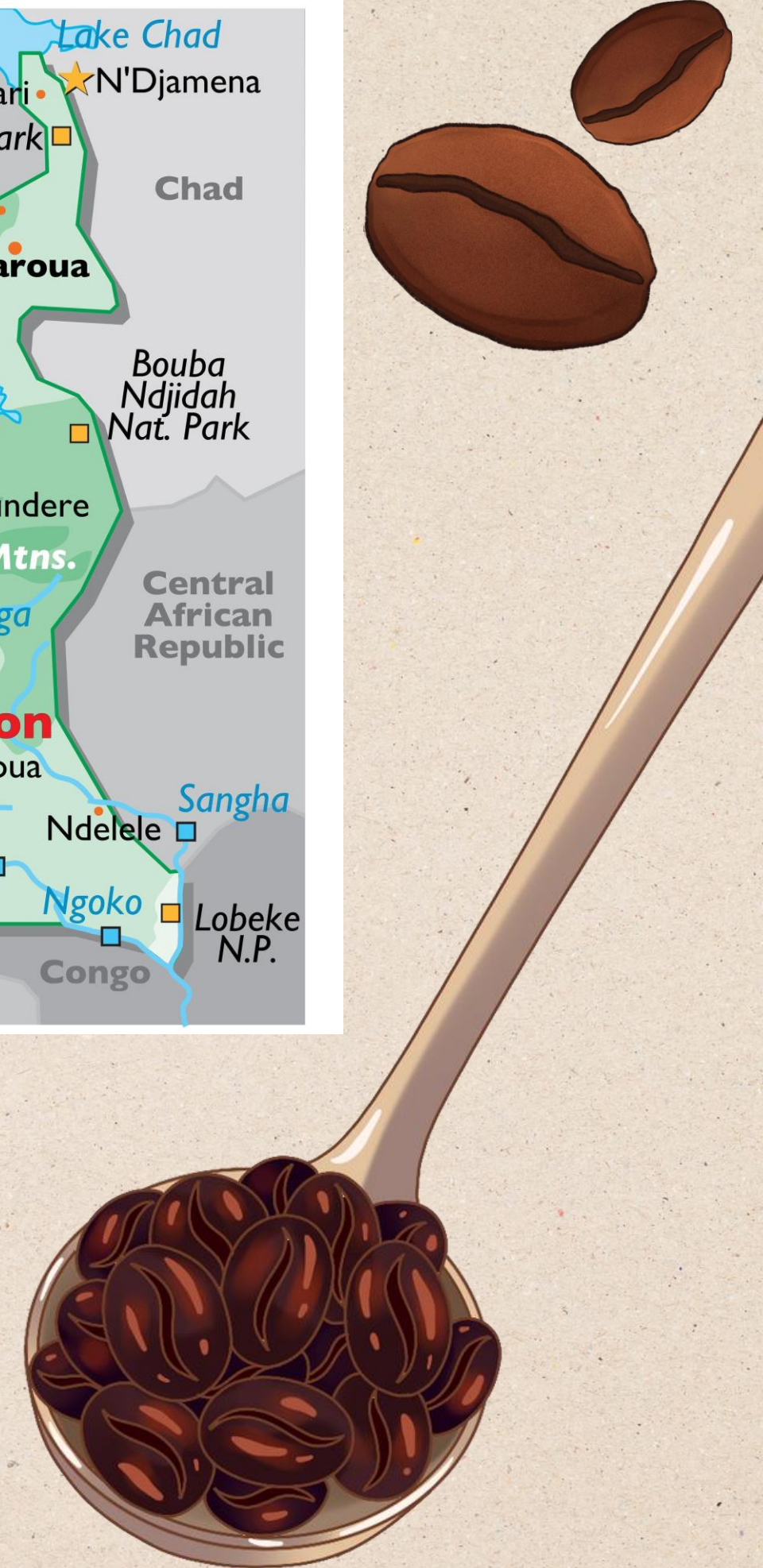
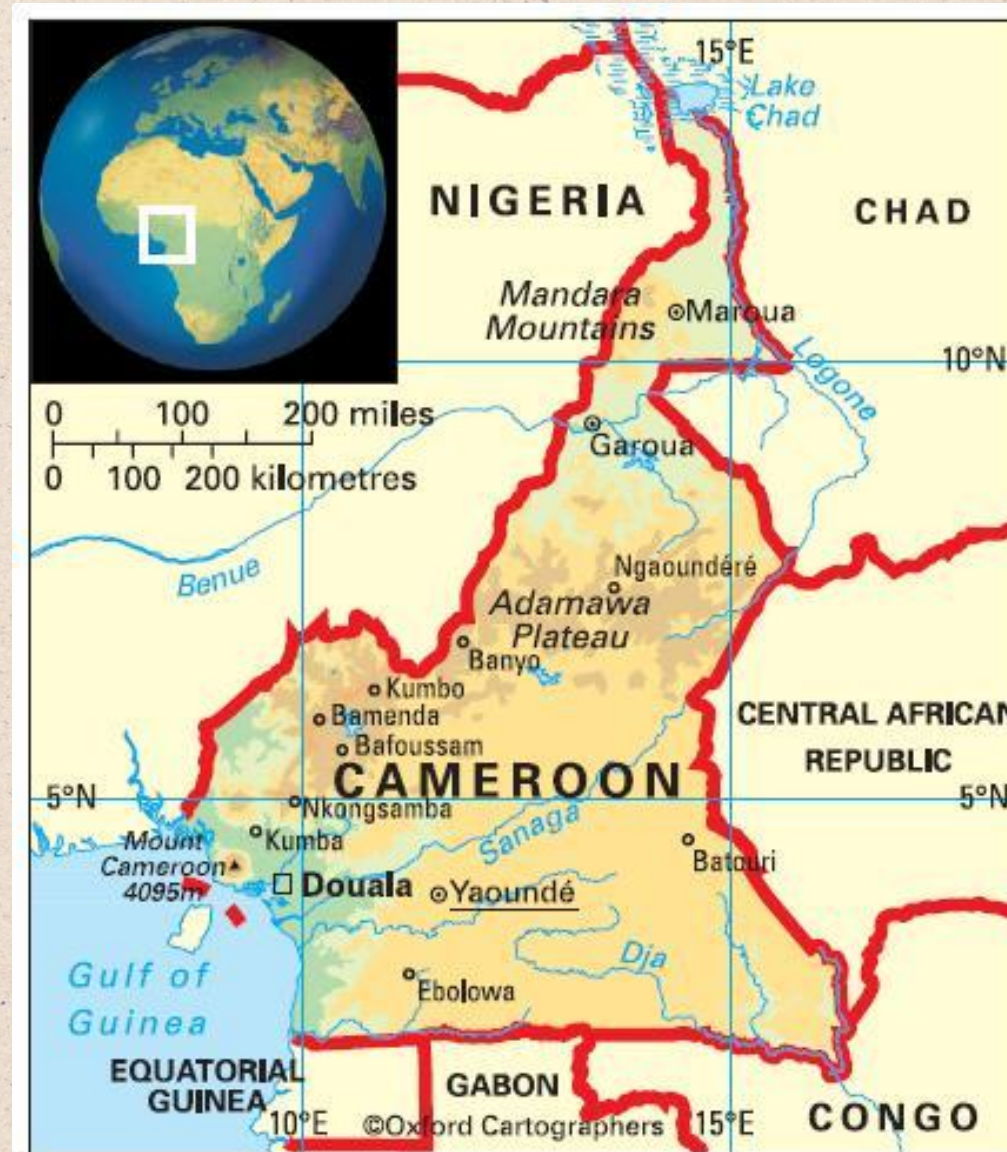


Cameroon





#1



Producția de cafea din Camerun a scăzut cu aproape 50% între anii 2000 și 2010, de la peste 65.000 la puțin peste 36.000 de tone. Există mai multe motive pentru această productivitate scăzută. Acestea includ practici slabe de gestionare, îmbătrânirea arborilor de cafea, aprovizionarea insuficientă cu îngrășăminte, sănătatea precară a solului și concurența din partea altor culturi de export, cum ar fi cacao.

Coffee

#2

Coffee

COFFEE TYPES IN CAMEROON



Arabica

- Varied notes
- Produced in West + North-West
- Typica + Bourbon



Robusta

- Rich, full, nutty
- Grown in Littoral, South-West, West, East, + Adamawa
- Dominates over Arabica production

Cameroonian Coffee Flavor



Earthy



Balanced



Chocolate



Fruity



Floral



Sweet



Arabica este produsă în regiunile de vest și nord-vest (vorbitoare de engleză) ale Camerunului. Aceasta se întinde până în regiunile francofone ale țării, oprindu-se la aproximativ 150 de mile de ocean. La fel ca și cafeaua din Togo, cafeaua cameruneză are o gamă largă de arome. Boabele de Robusta sunt echilibrate, cu note de ciocolată, pămâtoase și un gust distinct de nuci, perfect pentru blend-uri. Boabele de Arabica oferă note acide, florale, fructate și dulci.

Coffee

#3



Sectorul cafelei din Camerun se confruntă cu propriul set de provocări. Printre acestea se numără liberalizarea sectorului cafelei. Aceasta a avut loc pentru prima dată în anii 1990. Înainte de liberalizare, guvernul oferea sprijin tehnic, îngrășăminte, insecticide, fungicide și ierbicide, materiale pentru plantat și alte servicii extinse fermierilor care cultivau cafeaua. Totuși, odată cu liberalizarea, sectorul privat nu a reușit să intervină și să umple acest gol.



Exporturile de Robusta le depășesc pe cele de Arabica în proporție de 4 la 1. Aproape toate exporturile de Robusta ale țării sunt destinate Belgiei, Franței sau Portugaliei. Germania reprezintă 70% din livrările de Arabica.



#5

Camerun se confruntă și cu provocări legate de procesarea și calitatea cafelei. Acestea includ niveluri de umiditate inconsistentă. Problemele apar la nivelul fermei din cauza cunoștințelor limitate privind procesarea cafelei, dar și la nivelul colectării, din cauza lipsei unor standarde de calitate în rândul cumpărătorilor.

