

# Camerun

## Camerun



**MEMBRO ICO:** codice n°19

**SPECIE BOTANICHE:** 90% Robusta – 10% Arabica

**SACCHI:** da 60 kg

**FIORITURA:** FIORITURA PRINCIPALE da settembre a febbraio  
SECONDARIA da marzo a aprile

**RACCOLTO:** da settembre a febbraio

**METODO DI RACCOLTA:** stripping

**ESPORTAZIONE:** da gennaio a dicembre

**PORTI D'IMBARCO:** Douala

**PRODUZIONE:** 690.000 sacchi

–

Il caffè fu introdotto in questo paese durante il periodo di dominazione tedesca all'inizio del secolo scorso. Inizialmente la produzione si concentrava sui caffè Arabica provenienti dalle coltivazioni giamaicane che attecchirono molto bene nella regione montuosa dell'Adamawa nel centro-nord. Successivamente venne introdotto il caffè Robusta proveniente dal Congo e dall'Indonesia che trovò rapido sviluppo nella zona costiera meridionale e nelle regioni centrali. Adesso la qualità arabica non rappresenta nemmeno 1/3 della produzione totale del paese. I caffè Robusta del Camerun sono

classificati per Gradi, ai quali corrispondono un certo numero massimo di difetti e un determinato crivello. Il caffè deve provenire dalla stessa specie botanica, anche se è ammessa una tolleranza del 10% di altre specie, deve essere privo di odori sgradevoli e non dovrebbe avere più del 12% di umidità, altrimenti può avere odore di muffa. Non deve contenere chicchi neri, ciliegie o corpi estranei al di fuori di quelli indicati dalle tavole dei difetti. All'occhio si presenta di un colore bruno scuro.

Terreno molto **ricco e vulcanico, elevate altitudini e stagioni piovose** ben marcate fanno del Camerun un luogo ideale per la coltivazione di caffè. Tuttavia, come spesso succede in molte zone cafeeicole, da molti anni questo Paese deve fare i conti con delle infrastrutture non adeguate, una profonda corruzione delle istituzioni governative e scarsità di mezzi per introdurre politiche sostanziali sul controllo qualitativo. Tutto ciò rende molto difficile lo sviluppo della produzione ai livelli che sarebbero concessi dalle particolari condizioni che la natura ha offerto a questo Paese.

Il caffè qui venne **introdotto dai tedeschi nel 1905**, mentre nel 1913 venne importato il cultivar giamaicano Blue Mountain la cui coltivazione esplose solo nel 1929 quando diverse piante vennero distribuite presso il centro sperimentale di Dschang, città montuosa situata nella provincia occidentale. Successivamente la produzione si estese anche nelle zone limitrofe di Bamenda e Foumban dove vennero introdotte piante dal Kenya e dall'Indonesia. La varietà Robusta venne invece coltivata nella parte meridionale e più pianeggiante del Paese nei pressi di Ebolowa, con piante provenienti dal Congo.

Gran parte della produzione del Camerun risiede nelle mani di **piccoli coltivatori**, con piantagioni che variano da 2 a 10 ettari, quasi tutte inserite in sistemi di agricolture diversificate. Da un lato, questo sistema, se portato avanti con le dovute cure, da origine a caffè unici e speciali con profili aromatici molto complessi, dall'altro però può creare

problemi di costanza e regolarità dal punto di vista fisico e organolettico del prodotto.

A partire dalla seconda metà degli anni '80 il brusco calo dei prezzi scoraggiò molti produttori ad investire risorse nel settore caffèicolo, costringendoli ad abbandonare la produzione che subì quindi un forte contraccolpo. Solo a partire dai primi anni '90, periodo che coincise con un nuovo aumento dei prezzi, i coltivatori videro nuovamente vantaggioso impegnarsi nella produzione di caffè. Nel giro di pochi anni però i prezzi subirono ulteriori cali repentini e nello stesso periodo il governo decise di liberalizzare il mercato smarcandosi completamente dal settore del caffè, lasciando i coltivatori senza nessun tipo di sostegno tecnico o economico e completamente in balia di avventurieri senza scrupoli. La produttività delle piantagioni scese fino a 300 kg per ettaro (laddove una produzione media dovrebbe assestarsi intorno ai 2-3000 kg per ettaro) nel giro di pochi anni e molti contadini furono costretti ad abbandonare o distruggere completamente le loro coltivazioni.

Nell'ottobre dell'anno scorso fu varato un piano di ripristino che dovrebbe sostenere la produzione attraverso investimenti atti ad accrescere la produttività delle piantagioni esistenti, alla creazione di nuove colture e all'aggiornamento tecnologico dei macchinari. Per questo progetto, sviluppato in collaborazione con la Banca Mondiale, la Fao e l'UNCTAD, sono stati stanziati 38 milioni di euro e l'obiettivo fissato è quello di triplicare l'attuale produzione riportando il Camerun tra i primi 12 produttori a livello mondiale.

## **BOYO ORGANIC COFFEE**

Nel 1998 il progetto denominato Farmers Cooperative Initiative, portato avanti da Matti Foncha, figlio dell'ex primo vicepresidente del Camerun, ha introdotto il marchio "Boyo" sul mercato, caffè organcico deve il suo nome alla regione vulcanica compresa negli altopiani del Camerun occidentale da

cui origina. L'obiettivo di questo progetto è migliorare la qualità del prodotto standardizzando le diverse fasi della lavorazione: dalla coltivazione, alla raccolta fino alla selezionatura finale. Questo riesce a garantire allo stesso tempo un premio più alto ai lavoratori elevandone di conseguenza gli standard di vita.

## **COFFEA CHARRIERIANA**

Nel 2008 l'IISE (International Institute for Species Exploration) dell'Università dell'Arizona ha annoverato questa specie tra le prime dieci nuove specie dell'anno. Rilevata già nel 1983 la coffea charrieriana deve il suo nome al ricercatore francese André Charrier, il quale ha dedicato gran parte della sua vita professionale allo studio del caffè presso l'IRD francese durante gli ultimi 30 anni del secolo scorso. La particolarità di questa pianta è quella di essere tra le poche appartenenti al genere coffea ad essere naturalmente priva di caffeina. Lo studio di questa tipologia particolare comincia nel 1997 e solo recentemente ne è stata sperimentata la coltivazione all'interno della riserva naturale di Bakossi, nella Provincia sud-occidentale del Camerun, ad un altitudine di 1600m.

## **Qualità di questa regione**



**Camerun Robusta Naturale**

**Superior**