

Transformation et valorisation du café : de la cerise à la tasse de qualité

Lien : https://afrique-formation.com/formation/transformation-et-valorisation-du-cafe-de-la-cerise-a-la-tasse-de-qualite

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA255

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre l'ensemble de la chaîne de valeur du café, de la récolte à la commercialisation.
- ✔ Maîtriser les différentes techniques de transformation primaire et secondaire du café.
- ✔ Produire un café répondant aux standards nationaux et internationaux de qualité.
- ✔ Optimiser les étapes de fermentation, de séchage, de stockage et de conservation.
- ✔ Développer des compétences en torréfaction et en analyse sensorielle.
- ✔ Mettre en place un système de contrôle qualité et de traçabilité.
- ✔ Valoriser le café grâce aux certifications et aux démarches qualité.
- ✔ Élaborer des stratégies de commercialisation adaptées aux marchés locaux et internationaux.
- ✔ Améliorer la rentabilité des unités de transformation et créer davantage de valeur ajoutée.
- ✔ Intégrer les principes de durabilité et de responsabilité environnementale dans la filière café.
- ✔ Développer une expertise en cafés de spécialité et en innovation produit.
- ✔ Concevoir un projet complet de transformation et de valorisation du café.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Comprendre la filière café et les exigences du marché

- Panorama de la filière café mondiale et africaine
- Variétés de café (Arabica, Robusta et autres)
- Tendances des marchés, cafés de spécialité et exigences des consommateurs

2 / Récolte et gestion post-récolte des cerises

- Détermination de la maturité optimale des cerises
- Techniques de récolte sélective et de tri
- Bonnes pratiques de manutention et de transport

3 / Méthodes de transformation primaire

- Procédé par voie humide (lavé)
- Procédé par voie sèche (naturel) et procédé honey
- Choix du procédé selon les objectifs de qualité

4 / Fermentation, lavage et séchage

- Maîtrise des étapes de fermentation
- Techniques de lavage et de gestion de l'eau
- Séchage naturel, mécanique et contrôle de l'humidité

Afrique Formation

5 / Décorticage, calibrage et stockage

- Décorticage du café parche
- Tri, calibrage et élimination des défauts
- Conditions optimales de stockage et de conservation

6 / Contrôle qualité et classification du café vert

- Évaluation physique des grains
- Détection des défauts et classification commerciale
- Normes de qualité nationales et internationales

7 / Torréfaction et développement des profils aromatiques

- Principes de la torréfaction
- Paramètres influençant les arômes et les saveurs
- Élaboration de profils de torréfaction adaptés aux marchés

8 / Analyse sensorielle et contrôle qualité en tasse

- Techniques de cupping et dégustation professionnelle
- Évaluation des arômes, de l'acidité, du corps et de l'équilibre
- Identification des défauts sensoriels et amélioration de la qualité

9 / Conditionnement, traçabilité et certification

- Emballages adaptés à la conservation du café
- Mise en place de systèmes de traçabilité
- Certifications (Bio, Commerce Équitable, Rainforest Alliance, etc.)

10 / Valorisation commerciale et création de valeur

- Développement des cafés de spécialité
- Branding, marketing et stratégie de différenciation

Afrique Formation

- Exportation, accès aux marchés et négociation commerciale

11 / Gestion durable et rentabilité de la filière café

- Bonnes pratiques environnementales et économie circulaire
- Optimisation des coûts et amélioration de la productivité
- Gestion financière et analyse de rentabilité des unités de transformation

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Élaboration d'une chaîne complète de transformation du café
- Réalisation d'une analyse sensorielle et d'un contrôle qualité
- Construction d'un modèle économique de valorisation du café jusqu'à la commercialisation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA255
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation