

Dossier sur le Café ougandais

Café Arabica & Robusta en vrac pour importateurs et acheteurs industriels internationaux

Origine : Ouganda, Afrique de l'Est

Produit : Café vert — Arabica & Robusta

Programme d'approvisionnement cible : À partir de 15 000 MT/mois

Programme annualisé : Jusqu'à 180 000 MT/an, sous réserve des disponibilités contractuelles

Profil des acheteurs : Importateurs internationaux, torréfacteurs, fabricants de café soluble, fabricants de produits alimentaires et de boissons, transformateurs, distributeurs et sociétés de négoce de matières premières qualifiées

Modèle d'approvisionnement : Programmes d'approvisionnement mensuels récurrents

Préférence contractuelle : Programmes d'approvisionnement à long terme

1. RÉSUMÉ EXÉCUTIF

L'Ouganda est un pays producteur et exportateur de café établi, fournissant à l'international à la fois du **Robusta et de l'Arabica**.

Le secteur ougandais des exportations de café est principalement axé sur le café vert. Selon l'Uganda Coffee Development Authority (UCDA), plus de 95 % de la production annuelle de café est exportée sous forme de grains verts.

Au cours des douze mois allant de septembre 2024 à août 2025, l'Ouganda a exporté environ **7,9 millions de sacs de café de 60 kg**, pour une valeur d'environ **2,2 milliards de dollars US**.

Le programme commercial proposé est destiné aux acheteurs internationaux qualifiés nécessitant des volumes importants et récurrents, avec une exigence cible initiale de :

15 000 MT PAR MOIS

Le programme peut couvrir :

- Robusta ougandais
- Arabica ougandais
- Café lavé
- Café naturel
- Qualités commerciales standard
- Cafés de spécialité et qualités de niche, sous réserve de disponibilité
- Café biologique et durable, lorsque disponible et dûment documenté

L'objectif est de mettre en relation des acheteurs mondiaux qualifiés avec une offre de café ougandais prête à l'exportation, tout en fournissant les documents techniques, de qualité, de traçabilité, de logistique et commerciaux appropriés.

2. POURQUOI LE CAFÉ OUGANDAIS ?

L'Ouganda produit deux principaux types de café :

ROBUSTA

Le Robusta ougandais constitue le principal type de café dans la structure des exportations du pays et est largement utilisé dans :

- Café instantané
- Café soluble
- Assemblages espresso
- Assemblages commerciaux
- Extraits de café
- Concentrés
- Fabrication de boissons
- Applications industrielles à gros volumes

ARABICA

L'Arabica ougandais est produit dans plusieurs zones de haute altitude et comprend des origines et qualités reconnues telles que :

- Bugisu
- Mt. Elgon
- Rwenzori
- Wugar
- Drugar

L'Arabica peut être destiné à :

- Café de spécialité
- Café torréfié premium
- Espresso
- Café filtre
- Torréfaction commerciale
- Assemblages
- Applications alimentaires et boissons

L'UCDA identifie notamment des zones de production d'Arabica sur les pentes du mont Elgon et du mont Rwenzori, ainsi que dans le West Nile et le sud-ouest de l'Ouganda.

3. GAMME DE PRODUITS

A. ROBUSTA OUGANDAIS

Les qualités de Robusta destinées à l'exportation depuis l'Ouganda comprennent des catégories lavées et naturelles.

L'UCDA identifie notamment les qualités suivantes :

- Screen 18 / 1900
- Screen 17 / 1800
- Screen 16 / 1700
- Screen 15 / 1600
- Screen 14 / 1500
- Screen 12 / 1400
- BHP
- Autres qualités de Robusta
- Robusta lavé

La qualité exacte, la taille du screen, la méthode de traitement, le taux d'humidité, la tolérance aux défauts et les autres paramètres doivent être convenus conformément aux spécifications de l'acheteur et au contrat d'approvisionnement.

Applications industrielles typiques

Café instantané

Le Robusta est largement utilisé comme matière première importante pour la production de café soluble.

Assemblages

Le Robusta peut être incorporé dans des assemblages commerciaux afin d'apporter du corps et d'autres caractéristiques recherchées.

Espresso

Certaines qualités de Robusta peuvent être utilisées dans les assemblages espresso selon la formulation du torréfacteur.

Extraits et concentrés

Les transformateurs industriels peuvent utiliser le Robusta pour produire des extraits et concentrés de café.

Fabrication de produits alimentaires et de boissons

Le café vert peut être fourni comme matière première industrielle destinée à la fabrication de produits à base de café.

4. ARABICA OUGANDAIS

L'Ouganda produit des cafés Arabica provenant de plusieurs zones de culture reconnues.

Les principales catégories commerciales comprennent :

BUGISU

Associé à la région du mont Elgon, le café Bugisu comprend des qualités telles que :

- Bugisu AA
- Bugisu A
- Bugisu AB
- Bugisu PB
- Bugisu B
- Autres qualités selon disponibilité

MT. ELGON

Certains Arabicas du Mt. Elgon peuvent inclure des cafés de qualité supérieure tels que A et A+.

RWENZORI

L'Arabica de la région du Rwenzori représente une autre origine importante de café ougandais.

WUGAR

L'UCDA identifie le Wugar comme un Arabica ougandais lavé autre que le Bugisu.

DRUGAR

Le Drugar désigne l'Arabica ougandais naturel traité par voie sèche.

L'UCDA identifie spécifiquement le Drugar et le Wugar dans la terminologie établie des qualités d'exportation ougandaises.

5. MÉTHODES DE TRAITEMENT

Le café vert ougandais peut être fourni selon différentes méthodes de traitement et en fonction des exigences de l'acheteur.

CAFÉ LAVÉ

Le café lavé fait l'objet d'un traitement par voie humide avant le séchage et la préparation ultérieure à l'exportation.

Différentes qualités d'Arabica et de Robusta peuvent être disponibles selon l'origine et l'offre.

CAFÉ NATUREL / TRAITÉ PAR VOIE SÈCHE

Le café naturel est traité par séchage des cerises de café avant le décortilage et le classement pour l'exportation.

Drugar est le terme ougandais reconnu pour désigner l'Arabica ougandais naturel traité par voie sèche.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ / DE NICHE

L'UCDA identifie les cafés biologiques et de spécialité parmi les qualités améliorées destinées aux marchés de niche.

La disponibilité doit être confirmée pour chaque récolte, origine, qualité et période contractuelle.

6. CLASSEMENT À L'EXPORTATION ET PRÉPARATION QUALITATIVE

L'UCDA décrit le processus de classement à l'exportation en Ouganda comme une transformation du café propre en qualités destinées à répondre aux normes internationales.

Le processus peut comprendre :

1. Pré-nettoyage
2. Dépierregage
3. Séchage lorsque nécessaire
4. Calibrage par taille
5. Tri gravimétrique
6. Inspection de qualité
7. Mise en sacs
8. Chargement des conteneurs

L'UCDA indique que le café est généralement conditionné dans des **sacs en jute de 60 kg** pour l'exportation, les modalités d'emballage et de logistique étant soumises aux conditions spécifiques de chaque expédition.

La spécification commerciale finale doit être convenue entre le fournisseur et l'acheteur avant la signature du contrat.

7. SPÉCIFICATIONS DE QUALITÉ

La spécification finale doit être établie selon la qualité requise par l'acheteur et l'utilisation prévue.

Une spécification acheteur peut inclure :

Paramètres physiques

- Type de café
- Origine
- Qualité
- Taille du screen
- Taux d'humidité
- Taille des grains
- Densité
- Tolérance aux défauts
- Matières étrangères
- Grains cassés
- Grains noirs
- Grains endommagés par les insectes
- Autres paramètres de qualité

Paramètres sensoriels / de tasse

Lorsque cela est applicable :

- Profil de tasse
- Arôme
- Acidité
- Corps
- Saveur
- Propreté de tasse
- Arrière-goût
- Score de dégustation

Documentation

Selon la transaction :

- Certificat d'analyse
- Certificat de qualité
- Certificat d'origine
- Documents phytosanitaires lorsque requis
- Certificat d'inspection lorsque requis
- Certificat de poids
- Liste de colisage
- Facture commerciale
- Documents d'expédition
- Documents de traçabilité
- Documents de durabilité / biologiques lorsque applicables

Important : Les spécifications numériques précises ne doivent pas être intégrées à l'offre commerciale avant confirmation de la qualité exacte du café et des spécifications de l'acheteur.

8. PROGRAMME D'APPROVISIONNEMENT

VOLUME CIBLE : 15 000 MT PAR MOIS MINIMUM

Besoin annuel équivalent : **180 000 MT PAR AN**

Le volume de 15 000 MT/mois doit être considéré comme **l'exigence cible de l'acheteur pour le programme proposé**, et non comme l'affirmation qu'un seul fournisseur ou une seule usine ougandaise détient indépendamment l'intégralité de ce volume.

Pour un programme de cette ampleur, l'approvisionnement peut nécessiter une coordination entre le sourcing, l'agrégation, le classement, la transformation, le contrôle qualité, l'entreposage et la logistique d'exportation.

Le volume global des exportations de café de l'Ouganda démontre que le secteur national fonctionne à une échelle commerciale importante. Toutefois, la capacité de chaque fournisseur et les volumes exportables disponibles doivent être vérifiés indépendamment avant tout engagement spécifique.

9. STRUCTURE D'APPROVISIONNEMENT

Un programme d'approvisionnement à gros volumes peut être structuré selon la chaîne suivante :

Producteurs de café



Agrégation locale



Contrôle qualité



Transformation / Décortilage



Classement à l'exportation



Entreposage



Inspection avant expédition



Mise en conteneurs / Chargement



Expédition internationale



Importateur international



Torréfacteur / Transformateur / Fabricant

Cette structure est particulièrement importante pour les acheteurs nécessitant des expéditions mensuelles récurrentes.

10. TRAÇABILITÉ

Pour les acheteurs qualifiés, la documentation de traçabilité peut couvrir la chaîne d'approvisionnement concernée :

Exploitation agricole → Agrégation → Transformation → Classement → Entrepôt → Exportation → Expédition

Selon le produit et les exigences de l'acheteur, les documents peuvent inclure :

- Origine
- Identification du fournisseur
- Lieu de transf

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Adalidda

Email : sales@adalidda.com

WhatsApp : +855 69 247 974

Site web : <https://adalidda.com/fr>