



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



1^{er} Concours International des Cafés Torréfiés à l'Origine

Dossier de présentation

AVPA – Espace ALTURA 46, rue Saint-Antoine, 75004 Paris Tél : 01 44 54 80 30
Contact presse : Katy Borie : k.borie@avpacafe.com - 06 13 54 32 56
www.avpacafe.com

1. Les évolutions actuelles dans le monde du café	3
La nouvelle conscience « caféologique » dans les pays producteurs	3
Les nouvelles exigences des consommateurs	3
Notre objectif : valoriser les caféiculteurs	3
2. L'organisation du Concours	4
3. Le Comité de Parrainage	5
4. Le Jury	5
5. Les manifestations « grand public »	6
Remise des Prix	6
Dégustation Grand Public	6
Concours photo « les cafés de Paris »	6
Partenariat avec les cafés, bars, brasseries parisiens	6
6. Nos partenaires	7
7. Chronogramme des opérations	8
8. Qui sommes nous	9
L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles AVPA	9
Bureau statutaire AVPA	9
Equipe d'organisation du Concours	9

1. Les évolutions actuelles dans le monde du café

La nouvelle conscience « caféologique » dans les pays producteurs

Le monde du café a manifestement changé ces dix dernières années, et une réelle valorisation des productions semble aujourd'hui possible. Dans les pays producteurs, une conscience « caféologique » a vu le jour, une nouvelle culture du café basée sur les notions de qualité, de passion et de reconnaissance du terroir. Le rôle central des caféiculteurs, leur légitimité dans la filière, émerge petit à petit : le caféiculteur ne se limite plus à un simple producteur de matières premières transformées dans les pays consommateurs, mais maîtrise désormais la qualité du produit final, et dispose des compétences, des capacités, ainsi que de la volonté de proposer un café de haute qualité aux consommateurs locaux et internationaux de plus en plus exigeants. Comme dans le cas de nos viticulteurs d'excellence ou de nos producteurs d'huile d'olive, ils ont le contrôle du processus de transformation, devenu un art.

Les nouvelles exigences des consommateurs

De leur côté, sous l'influence de mouvements tels que le Barista, et de campagnes publicitaires de marques importantes comme Nespresso, les consommateurs ont évolué et sont désormais enclins à payer cher un café qui les valoriserait tant par sa qualité organoleptique intrinsèque que par son positionnement sophistiqué.

Notre objectif : valoriser les caféiculteurs

AVPA, l'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, souhaite accompagner ce processus. Pour commencer, elle souhaite donner au producteur le rôle qu'il mérite.

Devenu acteur majeur de l'excellence de la tasse de café, le rôle du caféiculteur doit être plus largement reconnu par les consommateurs. Il est le seul qui puisse « légitimer » l'introduction du café dans les produits d'excellence, aux côtés des productions exceptionnelles de vin ou d'huile d'olive par exemple.

C'est par la reconnaissance du rôle global du caféiculteur que l'on pourra espérer une revalorisation de la chaîne de valeur à son profit et, partant, poser les fondements d'une production respectueuse des hommes et de l'environnement réellement durable.

Paris, avec ses cafés et brasseries célèbres dans le Monde entier et plus largement la France semblent être des lieux privilégiés pour une telle reconnaissance. La France a en effet su développer des compétences en matière de dégustation, et se doter des instruments conceptuels nécessaires à l'élaboration d'une carte des arômes/saveurs du café. D'autre part, sa proximité avec les cultures arabes (d'où vient le café), son implication réelle dans la diffusion du café en Amérique latine, en Afrique de l'Ouest et jusqu'en Indochine démontre l'engagement du pays, son implication dans le café et lui donnent un véritable motif pour poursuivre le développement de cette filière, en lien avec ses producteurs d'excellence.

2. L'organisation du Concours

Afin de permettre une telle reconnaissance, AVPA propose d'organiser le **Premier Concours International de cafés torréfiés à l'origine**, qui se tiendra en juin 2105 dans un site parisien prestigieux.

Le café des producteurs sera préparé par AVPA, selon deux modes universellement connus : le café filtre e/ou le café expresso. Un jury français regroupera les cafés par familles de saveur, et cherchera les meilleurs parmi chaque famille.

Soulignons ici les solides capacités d'AVPA pour organiser ce type d'opérations, qui nécessitent une méthodologie rigoureuse, aussi bien de classification que de dégustation. Par le passé, AVPA a su démontrer son savoir-faire en la matière, notamment par l'organisation de deux concours internationaux de dégustation de café, en 2005 et 2006.

Les prix et les médailles remis aux meilleurs caféiculteurs permettront sans aucun doute de les appuyer dans le processus de promotion et de diffusion de leurs produits, y compris auprès des marchés considérés comme les plus exigeants.

Trois catégories de producteurs peuvent y participer :

Café de Propriété Café provenant d'une seule exploitation agricole, torréfié dans la propriété où il a été récolté ou, à tout le moins, sous la responsabilité du récoltant.

Café Régional Café présenté par un torréfacteur régional résidant dans la province d'où sont issus les cafés verts torréfiés présentés au concours. Particulièrement adapté au cas d'Indication géographique.

Café National Café présenté par un torréfacteur d'envergure nationale résidant dans le pays d'où sont issus les cafés verts torréfiés présentés au concours.

La remise des prix se fera dans un lieu encore à déterminer au cours du mois de juin 2015 en présence des producteurs et des représentants du Monde de la Gastronomie.

3. Le Comité de Parrainage

La passion du café se partage. Les liens d'amitié des organisateurs ont permis de fédérer un comité de Parrainage prestigieux où l'on retrouve actuellement :

M. le Ministre Jack Lang, président de l'Institut du Monde Arabe,

S.E.M. l'Ambassadeur Alain Rouquié, président de la Maison de l'Amérique Latine,

Juliette Buñuel, chef,

Vladimir Cosma, compositeur,

Gérard-Georges Lemaire, écrivain,

Meiway, artiste auteur-compositeur ivoirien

Jacques et Laurent Pourcel – chefs 3 étoiles, Le Jardin des Sens (Montpellier),

Yves Rousset-Rouard, producteur (vin et cinéma)

Alberto Ruy-Sanchez, écrivain et éditeur mexicain,

4. Le Jury

Le jury est composé de professionnels du monde de l'analyse sensorielle, de l'univers du café, du monde de la dégustation et du plaisir gastronomique.

Il sera présidé par André Rocher, expert qualité café de renommée internationale.

5. Les manifestations « grand public »

Les cafés de Paris accueillent les cafés du Monde

Remise des Prix

Une cérémonie de remise des prix sera organisée en présence des producteurs nominés et des organisations concernées par le concours et ses suites destinées au « Grand Public ». Le lieu de cette cérémonie devra être très parisien, dans son histoire ou dans son apparence.

Dégustation Grand Public

Une dégustation permanente des cafés primés à l'issue du concours sera organisée, pendant une à deux semaines. Le public pourra ainsi s'initier à l'art du café tout en admirant les photos du concours.

Concours photo « les cafés de Paris »

Afin de stimuler la participation du grand public, AVPA organisera un grand concours de photographies ayant pour thème central les cafés parisiens. Lors de ce concours, photographes amateurs et professionnels seront invités à mettre en images la culture parisienne du café (terrasses, comptoirs, etc.). Les photographies primées par un jury composé d'experts de la photo seront affichées dans un lieu à haute visibilité et permettant une bonne déambulation à proximité immédiate de la dégustation.

Partenariat avec les cafés, bars, brasseries parisiens

Par ailleurs, afin de promouvoir la qualité des cafés présentés pendant le Concours, et de trouver la résonnance professionnelle maximum, AVPA organise une animation originale avec l'UPIH (Union Patronale de l'Industrie Hôtelière). Il s'agit de transformer une trentaine de cafés, bars, brasseries parisiens en autant d'« ambassadeurs » des producteurs de café : chacun proposera, à côté de son café habituel, le café d'un producteur lauréat du concours. Une belle occasion pour les gérants de ces établissements de proposer une animation originale à une clientèle qui aura ainsi la possibilité de découvrir de nouveaux arômes.

6. Nos partenaires

AVPA bénéficie déjà du soutien institutionnel d'organisations du secteur caféier telles que l'Organisation Internationale du Café (OIC). Elle bénéficie par ailleurs de l'appui de la Maison de l'Amérique latine. Des constructeurs de machines à café professionnelles nous ont naturellement manifesté leur volonté de nous soutenir.

Mais nous avons besoin du maximum d'appuis pour donner à ce projet toute l'ampleur qu'il mérite. Des discussions sont en cours avec des organisations, institutions et entreprises qui, au-delà du prestige de leur nom peuvent nous apporter un soutien en échange marchandise ou en numéraire contre une juste visibilité dans la communication du concours

Nous organisons quatre types de partenariats en cours de discussion ou de finalisation (pour mémoire, les accords déjà signés sont indiqués sur le site www.avpacafe.com):

- Partenaires institutionnels :
 - OIC (Organisation Internationale du Café)
 - UPIH (Union Patronale de l'Industrie Hôtelière)
 - Maison de l'Amérique Latine
 - Conseil régional d'Ile de France
- Partenariats professionnels :
 - Machines à café professionnelles expresso : WEGA
 - Machines à café grand public : de Longhi
 - Accessoires de service : Alesi, Véga SRL
 - Ecole Hôtelière
- Partenariats communication :
 - Radio France
 - RFI
 - Une grande revue internationale professionnelle.
- Partenariats concours photo
 - Agences photo
 - Ecole nationale supérieure Louis-Lumière, ENSP Arles, ICART, Ecole des Gobelins

7. Chronogramme des opérations

- **Septembre 2014** : Création d'un site internet trilingue : www.avpacafe.com
- **En cours** :
 - o Mise en place du Comité de parrainage (en réalisation permanente).
 - o Signature des accords de partenariats (les accords déjà signés sont indiqués sur le site)
- **Novembre 2014** : Conférence de lancement.
- **Novembre 2014** : Définition du partenariat avec les cafés, bars, brasseries de la région parisienne consistant à transformer les établissements participants en « ambassadeurs » d'un producteur participant au concours pendant le mois de juin.
- **Novembre 2014** : Définition et organisation du Concours photo (« Les cafés de Paris » venant en appui de la présentation des cafés lauréats au Grand Public à Paris en juin 2015) et identification des écoles de photographies partenaires (voir section 4.)
- **Décembre 2014** : Première campagne de circularisation vers les producteurs.
- **Janvier/février 2015** : Tournée de sensibilisation dans les pays producteurs.
- **Février/mars 2015** : Campagne presse professionnelle (presse café, presse professionnelle CHR).
- **Février/mars 2015** : Deuxième campagne de mailing vers les pays producteurs.
- **Avril 2015** : Mailing vers les cafés, bars, brasseries de la région parisienne.
- **Mai 2015** :
 - o dernière campagne mailing vers les producteurs, réception des échantillons, classement des cafés pour définir des catégories homogènes.
 - o Réunion du jury pour sélectionner les photos lauréates.
- **Juin 2015** :
 - o Mise en place de l'animation dans les cafés, bars, brasseries,
 - o Réunion du jury pour sélectionner les cafés
 - o Déclaration officielle des résultats des concours café et photo
 - o Lancement de l'opération « les Producteurs de Café du Monde dans la Ville des Cafés » :
 - Présentation/dégustation des cafés au Public accompagnée d'une exposition de Photos,
 - Mise en place des cafés de producteurs dans les établissements participant
 - Campagne d'information du Public.

8. Qui sommes nous

L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles AVPA

L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles AVPA est née de la volonté de professionnels des matières premières agricoles de donner leur vraie place à des productions remarquables issues de terroirs et d'agriculteurs d'exception. Fondée en 2005 sous forme d'une association à but non lucratif, elle est composée essentiellement de producteurs du Monde entier. Cette jeune ONG a su trouver sa place et son positionnement notamment via l'organisation d'un concours annuel d'huiles d'olive, qui dispose d'une grande/bonne visibilité.



Dès sa création, AVPA s'est intéressée au café : son président, Philippe Juglar, a d'ailleurs amplement contribué à la reconnaissance du café de Colombie en France. Les concours AVPA de 2005 et 2006, qui se sont déroulés en présence du Président de l'Organisation Internationale du Café (OIC) ont généré beaucoup d'intérêt parmi les producteurs d'Amérique latine et d'Afrique.

L'historique financier et juridique de l'association est disponible à son secrétariat que l'on peut joindre à contact@avpa.fr

Bureau statutaire AVPA

Philippe Juglar – Président

Jean-Emmanuel Jourde – Secrétaire

Frantz Di Méo - Trésorier

Equipe d'organisation du Concours

Philippe Juglar – Président, Chef de projet

Isaure de Kerros – Assistante Chef de projet

Xavier d'Arthuys – Conseil stratégique

André Rocher – Responsable de dégustation

Katy Borie – Relations presse

Boris Hleap – Consultant en charge des relations avec l'Amérique latine

Philippe N'Gamou – Consultant en charge des relations avec l'Afrique

Jean Emmanuel Jourde – Secrétaire, Administration générale

Michel Forini – Assistant de production

Sylvie Phan – Comptable

