

CAFE **MAKI** *

ATELIER DE TORREFACTION

www.cafemaki.com

ACCUEIL

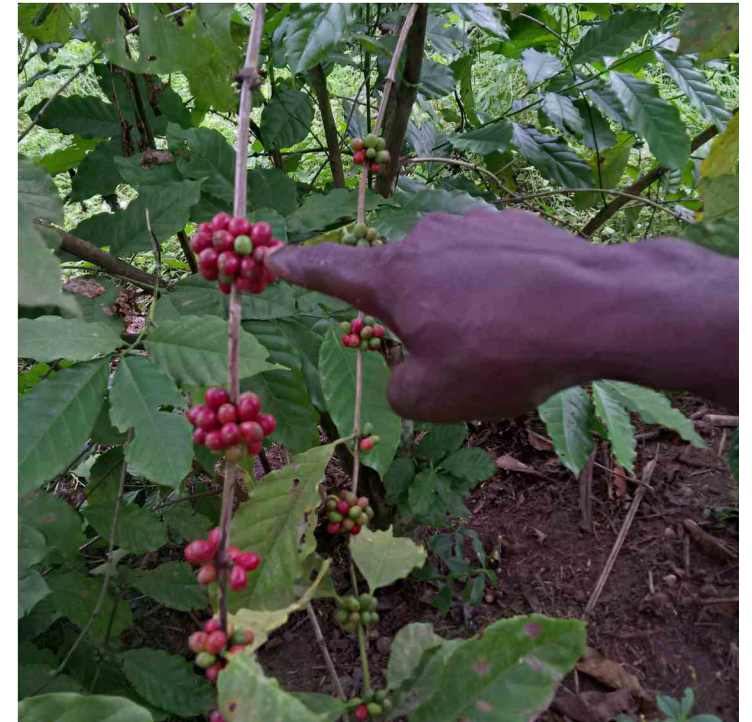
MISSION

HISTOIRE

PRODUITS

CONTACTS

NOS POINTS DE VENTE ET DE DEGUSTATION



* Marque déposée : N° 01425/2018

ACCUEIL

- Soyez le bienvenu sur le site web de l'Atelier de Torréfaction du Café-Maki
- Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer un café Robusta « spécial* : Petit Kwilu» provenant du Mayombe et torréfié dans un torréfacteur spécialement conçu par notre Maître Torréfacteur Nzambi Ndungunu et permettant de produire un café artisanal répondant aux souhaits des clients exigeants

* *Specialty Coffee*

MISSION

Redynamiser les champs de caféiers et de cacaoyers dans les territoires de Lukula et de Tshela dans la Province du Kongo Centrale en République Démocratique du Congo afin d'améliorer les revenus des paysans.



MISSION (2)

Aménagement agricole du Mayombe

- Privilégions les cultures pérennes arbustives
 - Adoptons un ombrage léger avec des plants forestiers de rapport à révolution rapide en mélange avec le Limba (*Terminalia superba*),
 - envisageons des plantations en association (légère !) avec des cultures de rente comme le bananier ou des essences forestières à révolution rapide
 - appliquons des intrants selon les nécessités des cultures et selon les principes de l'agriculture de précision et de conservation (FAO)
 - soumettons un dossier de certification du café « petit-Kwilu » du Mayombe comme café de terroir (specialty coffee)
 - privilégions la transformation du café “Petit Kwilu” par voie humide au moyen de dépulpeuses décentralisées dans les villages
 - création d'une unité de valorisation/transformation du café et du cacao, s'adressant essentiellement au marché local .
- * Une unité de torréfaction de café et de mise en sachets sous le le nom de marque enregistrée MAKI N° 01425/2018
- * Une unité de torréfaction de cacao et de confection de produits dérivés

MISSION (3)

PRIORITE AUX GROUPEMENTS ADOPTANT LES PRINCIPES COOPERATIFS ET LE COMMERCE EQUITABLE

Principes coopératifs

1. Adhésion volontaire et ouverte à tous.
2. Pouvoir démocratique exercé par les membres.
3. Participation économique des membres.
4. Autonomie et indépendance.
5. Éducation, formation et information.
6. Coopération entre les coopératives.
7. Engagement envers la communauté.

Commerce équitable

Actuellement, le caféiculteur du Mayombe obtient 1500 Fcongolais, soit 0,75\$ pour l'équivalent de 1 kg de café torréfié en Europe (> 10 \$/kg), soit moins de 8% du prix de vente final. Le prix FOB de référence en Côte d'Ivoire se négocie aux environs de 1,35\$/kg par kg de café marchand. En produisant et vendant le café Petit Kwilu torréfié moins cher localement, nous pourrions réaliser toute la chaîne de valeurs ajoutées ici-même..

HISTOIRE

Le Mayombe : Un environnement et une histoire uniques

La grande forêt du Mayombe située sur la façade maritime atlantique de la RDC, allant de l'embouchure du fleuve Congo jusqu'au Gabon. Il s'agit d'une région de collines boisées à pentes raides, bénéficiant de sols argileux fertiles et dominée par le majestueux Limba (*Terminalia superbis*) dont il ne subsiste que quelques lambeaux forestiers épars.

Le Mayombe est sous l'influence d'un courant atlantique froid « Benguela », se manifestant particulièrement durant la saison sèche, longue de 5 mois, caractérisée par un ciel voilé et des bruines matinales « Lisala » assurant la survie du cacaoyer durant cette période. Les rivières regorgent d'écrevisses d'eau douce « cosa-cosa » faisant le bonheur des gourmets.

Certaines cacaoyères datent encore de l'époque où le Roi Léopold II de Belgique en avait fait le domaine de la couronne. La région recèle encore quelques vestiges des explorateurs/commerçants Portugais. Cette porte d'entrée vers l'Afrique Centrale fut en même temps une ouverture vers le monde extérieur. C'est ici que naquit le premier Président du Congo, Joseph Kasavubu, descendant d'un cheminot (coolie) Chinois, employé à la construction du chemin de fer reliant Matadi à Kinshasa sous la conduite du journaliste-explorateur Stanley et de l'ingénieur du génie militaire Thys.

HISTOIRE (2)

- Autrefois, le Mayombe connut un développement agro-industriel et forestier florissant. C'est lors du Programme d'Ajustement Structurel de la Banque Mondiale, que le chemin de fer allant de Boma à Tshela fut démantelé en 1985 et que sonna le début de la désindustrialisation, de la déforestation accélérée, de l'appauvrissement et de la réduction des exportations du Mayombe.
- C'est en 2011 que Jean Tsimba avec l'aide de Clément Nzungu et du Centre de Santé de Kangu décide de créer une coopérative de production et de commercialisation des produits agricoles du Mayombe en vue de créer un revenu décent pour les paysans du Mayombe et d'alimenter les nouveaux centres urbains allant de Boma jusqu'à Kinshasa.

HISTOIRE (3)

- C'est en 2015 que la COPROCOM décida d'exporter désormais du café et du cacao. Cette initiative fut soutenue par « Les Amis de Coburg » (RFA), l'Ambassade d'Allemagne et un consultant du SES (Service d'Experts Séniors de Bonn, RFA). Un système de crédits de campagne fut mis au point permettant d'initier les opérations d'achat du café et du cacao en vue de l'exportation de conteneurs sur l'Europe.

Après ses premiers succès, la COPROCOM traversa une période de déstabilisation. En 2016 Jean Tsimba, son fondateur, coördinateur et cheville ouvrière, décéda inopinément. En 2017 la COPROCOM fut la proie à des détournements et en 2018 elle fut démantelée par un Conseil d'Administration illégal.

HISTOIRE (4)

Toutefois une poignée d'anciens membres de la COPROCOM parvint à poursuivre l'idéal de feu Jean Tsimba, ancien fondateur, en constituant un noyau de producteurs de café.

Finalement il fut décidé de créer une unité de torréfaction permettant de produire un café artisanal de qualité pour les consommateurs du Bas-Congo



Ndungunu : Le concepteur et fabricant du nouveau torréfacteur

PRODUITS

Café Robusta « Petit Kwilu » du Mayombe : le Bonheur des Gourmets

Le café Robusta « Petit Kwilu » : une origine particulière
Le „Petit Kwilu“ est originaire du massif forestier du grand Mayombe, s'étalant du fleuve Congo jusqu'au Gabon. Les terres argileuses ainsi que les ciels voilés de la saison sèche, produisant la bruine „Disala“, permettent de cultiver des cultures exigeantes en pluie. C'est ici que l'arbuste vigoureux „Petit Kwilu“ y produit de petits grains de café dégageant un arôme spécifique supérieur à la plupart des Robustas. Son goût dans la tasse se compare avec celui de certains cafés Arabica.



La café Petit Kwilu est produit tant par voie sèche que par voie humide à l'aide d'une dépulpeuse (photo ci-dessus)

PRODUITS (suite 1)

Nos produits comprennent pour le café percolateur

Du café moulu en sachets de :

- * 125 g

- * 250 g

Du café en grains

- * 250 g

- * 500 g

- * 1 kg

EMBALLAGES TROPICALISES PRODUITS LOCALEMENT



PRODUITS (suite 2)

Nos produits comprennent pour le café ESPRESSO

Du café moulu en sachets de :

- * 250 g

- * 1 kg

Du café en grains

- * 250 g

- * 1 kg

PRODUITS (suite 3)

Le café Robusta « Petit Kwilu » du Mayombe en mélange avec le café Arabica du Kivu

Le café Arabica du Lac Kivu

La région des collines le long du Lac Kivu est idéale pour la production d'un café arabica de grande qualité grâce à son altitude, son climat et la nature volcanique de ses sols qui, en mélange avec le Petit Kwilu » confèrent au café, un goût doux, harmonieux et unique rivalisant avec les meilleurs cafés doux du marché



.... en préparation pour la Noël 2020

CONTROLE DE QUALITE

Panel de dégustation par un groupe de dégustateurs représentatifs



Essais de transformation des baies de café en café marchand par voie humide

Feu Jean Tsimba
fondateur de la
Coopérative
COPROCOM
à la manoeuvre



CONTACTS/COMMANDES

Atelier de Torréfaction de café MAKI torrefaction@cafemaki.com

Adresse : av. Malanda ngoma

Q: Muaka mfuka

Réf : ateliers/moulin maître nkojo

Tel (watsap) : 0895402586

0815203741

Nsioni (Mayombe, Bas-Kongo), RDC

Maître torréfacteur M. Ndungunu

Tél. : 00243 895402586

Courriel ndungunu@gmail.com

torrefaction@cafemaki.com

Site web www.cafemaki.com

Facebook ???

NOS POINTS DE VENTE ET DE DEGUSTATION

- Kinshasa +243-855 719 980 kinshasa@cafemaki.com
- Matadi +243-899 676 521
- Boma +243-896 179 722 +243-812 066 448

- Lemba +243-892 221 546
- Lukula +243-894 589 429
- Nsioni-Kangu +243 895 402 586 +243-815 203 741
torrefaction@cafemaki.com
- Tshela +243-899 595 227 +243-814 711 203

BONNE DEGUSTATION !

CANON « CAFE » A 3 VOIX DE CARL GOTTLIEB HERRING

https://www.youtube.com/watch?v=sZ19iPn_8VY

1

C - a - f - f - e - e. trink nicht so
C A F E CA-FÉ SOUR-MAND POINT

2

viel Kof - fee Nachts für Kin - der ist der Tür - ken - trank,
NE S'EN EST PRIVÉ MAIS FAUT BEÛRE
IL EN A - VEC MO-DE-RA-TION

3

schwächt die Her - ven. macht dich blass und krank. So doch kein
CAR À TON À TON FOÏE AT-TION SOÏS
COEUR FAÏS TEN-TION RAÏ-SON-

Mu - sel - mach. der ihn nicht, los - ser kann!
A - BLE FOR IN - VUL-NE RA - A - BLE