

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Commercialisation et services en restauration

SESSION 2026



Épreuve d'admission
Phase pratique de CSR

DOSSIER CANDIDAT

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 26-CGM-CSR-P

Page 1 / 13

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

11h30	Repas des candidats
12h30	Appel des candidats et passage aux vestiaires. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort. Les commis sont présents dès l'accueil des candidats.
13h00	Visite de l'établissement et présentation des produits et matériels mis à disposition par le centre.
13h45	Formation sur la préparation et le service du café par la société Malongo.
14h30	Accueil des candidats par les membres du jury et lancement des épreuves du concours.
14h45	Transmission des consignes au commis.
15h00 à 17h30	Atelier technique (30') Une partie des échanges se fera en anglais Épreuve de mise en place.
17h30	Évaluation de la mise en place par les membres du jury, Briefing avec Louis Morin, M.O.F. Maître d'hôtel et directeur de salle du restaurant Paul Bocuse, le parrain du concours.
18h à 18h15	Présentation et photographies des candidats et des membres du jury
18h15 à 19h	Pause dîner pour les candidats et les commis.
19h à 19h30	Échanges et communication entre le chef de rang et le commis avant le service
19h30	Accueil des convives et début du service.
21h30	Fin du service.
21h35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury (10').



Le SIAL China, Salon International de l'Agroalimentaire, se tiendra à Shanghai en 2026. Ce salon professionnel, l'un des plus prestigieux dans le secteur de l'alimentation, permet la mise en valeur de mets et boissons provenant de tous les pays d'Asie. Les professionnels ont l'opportunité de participer à des conférences, forums et concours permettant de stimuler les idées et les collaborations.

Ambassadrice, ambassadeur de la délégation française de la gastronomie, vous êtes chargé(e) de promouvoir la rencontre des savoir-faire français et asiatiques à travers des créations mettant en valeur l'art de la table, la cuisine, la culture du goût et l'excellence des métiers de la restauration.

À votre retour, fort de cette expérience, votre responsable vous invite à participer à la conception et la mise en scène d'un diner caritatif dans la salle des fêtes du Palais de l'Élysée. Cette soirée célébrera la diversité culturelle tout en mettant en lumière l'excellence des gastronomies françaises et asiatiques.

En tant que chef de rang, vous êtes chargé d'assurer, à l'aide de votre commis, le service en simultanée de deux tables, l'une de 5 couverts, l'autre de 2 couverts. Vous serez évalué sur la qualité de la communication établie avec les clients, la gestion du commis, la maîtrise des techniques professionnelles de service et de mise en place, la capacité à gérer un aléa, à interagir efficacement en langue française et en langue anglaise, ainsi que sur la pertinence du service des mets et des boissons, l'ensemble visant à recréer une situation professionnelle réelle. Le jury apprécie toute prise d'initiative du candidat tout en mettant un point d'honneur au développement durable et à l'accueil des personnes en situation de handicap.

ACCÈS AUX SUPPORTS D'ENTRAÎNEMENT ET FICHES TECHNIQUES

L'ensemble des supports d'entraînement (carte des vins...), dont les fiches techniques (cuisine, vins, etc.) sont accessibles à partir du QR code ci-contre. Ces supports seront actualisés jusqu'à un mois avant la finale.



ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Pour cette première journée, il est temps de rejoindre votre commis et les autres membres de la brigade dans la salle à manger.

La mise en place des tables doit être effectuée avec l'aide du commis, en s'appuyant sur la fiche de prévision de matériel préparée à l'avance par le candidat et apportée le jour de l'épreuve (modèle en **annexe A**).

Une attention particulière est apportée à la mise en place des deux tables.

- Dressage « à la carte » d'une table de 5 couverts de 120 cm de diamètre avec le matériel et le linge du centre de concours.
- Dressage « à la carte » d'une table de 2 couverts de 0,70 cm x 0,70 cm en choisissant votre matériel et linge mis à votre disposition le jour de l'épreuve par les entreprises partenaires.
- Afin de personnaliser votre table de deux convives, vous avez la possibilité d'apporter un ou plusieurs éléments de valorisation des arts de la table en lien avec la thématique (France-Asie).
- Mise en place de la console en fonction des besoins.

ATTENTION : La tenue professionnelle, conforme aux standards de la profession (costume ou tailleur obligatoire), ne doit comporter aucun signe distinctif : nom du candidat, nom de l'établissement, logo, ou tout autre élément d'identification.

Monsieur Tanaka, producteur de saké et invité d'honneur de votre soirée caritative, est non-voyant. Il vient spécialement à votre rencontre, accompagné de son interprète anglophone. Votre responsable vous confie la mission de l'accueillir avec attention et professionnalisme, en appliquant la méthode Speakyou que vous avez apprise lors de votre formation.

Vous animez cette rencontre à travers une dégustation sensorielle des produits mis à votre disposition, en favorisant l'échange et la découverte. Il vous est demandé de mettre en avant le condiment de votre choix présenté dans votre dossier professionnel.

Le service et la valorisation de l'accord fromage-saké seront également proposés au dîner à l'ensemble de vos convives.

Vous devez :

- Au buffet, mettre en valeur, sur votre structure de présentation, le fromage sélectionné, le produit d'accompagnement ainsi que le condiment que vous aurez apporté.
- Organiser votre poste de travail au guéridon.
- Accueillir vos deux convives, dont Monsieur Tanaka, non-voyant.
- Présenter et valoriser auprès des convives-jury votre structure de présentation ainsi que les différents produits, en justifiant vos choix.
- Dresser, au guéridon, trois assiettes mettant en avant les différents éléments (une assiette spécifique pour Monsieur Tanaka non-voyant, une assiette classique pour l'interprète, et la troisième pour vous).
- Servir les trois assiettes, accompagnées du saké et du pain, en adaptant votre service aux besoins particuliers des deux convives.
- Réaliser l'analyse sensorielle des produits, en guidant Monsieur Tanaka et son interprète afin qu'ils puissent vivre l'expérience simultanément, tout en respectant le protocole de dégustation.
- Présenter ensuite un argumentaire des accords entre le fromage sélectionné, le saké, le condiment et le produit d'accompagnement, en français et en anglais.

Les candidats ont la possibilité d'apporter le matériel nécessaire pour cette prestation. À défaut, le centre met à disposition du matériel. Le candidat doit apporter sa mallette à couteaux.

Matière d'œuvre	Matériel à disposition
<p>Fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - AOP Époisses - AOP Camembert de Normandie - AOP Abondance - AOP Fourme d'Ambert - AOP Pouligny-Saint-Pierre - AOP Ossau-Iraty <p>Produits d'accompagnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Miel d'acacia - Noisettes entières décortiquées - Cerneaux de noix - Beurre demi-sel - Confiture de cerise noire - Marmelade de poire <p>Boisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saké 	<p>Matériel de préparation et de découpe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planche à découper - Couteaux et fourchettes de base - Gants jetables <p>Matériel de dressage des assiettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assiettes à entremets et à pain - Coupelles de présentation - Ramequins - Pincettes de service - Cuillères cocktails - Cuillères à café - Piques en bois - Baguettes <p>Matériel de dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verres à dégustation - Crachoirs
<i>Le pain de campagne sera mis à disposition en corbeille.</i>	

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE ET DE PRESENTATION DE LA MISE EN PLACE

Bientôt l'heure du début du service, en tant que chef de rang, il est temps de contrôler la mise en place de vos deux tables. En présence du jury, vous leur expliquez et vous justifiez vos choix, notamment si vous avez apporté un ou plusieurs éléments de valorisation des arts de la table en lien avec la thématique (France-Asie).

CONSIGNES RELATIVES AU SERVICE DES DEUX TABLES

Il est 19 h 30, le service débute.

ACCUEIL PRISE DE COMMANDE	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil des convives en tenant compte des besoins particuliers. - Présenter les supports de vente mis à disposition. - Réaliser l'argumentation commerciale des mets. - Prendre les commandes des mets et des boissons. - Répondre aux questions et attentes spécifiques des convives. - Rédiger les bons de commande. 	Capacité à prendre en compte les besoins spécifiques des convives.
SERVICE APÉRITIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des apéritifs, vin effervescent et des boissons sans alcool à partir de la carte et fiches techniques fournies par le centre. - La commande des apéritifs classiques des deux tables sera préparée par vos soins au buffet. 	Capacité à présenter et promouvoir la carte des boissons auprès de la clientèle
SERVICE VINS BOISSONS FROIDES	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter la carte des boissons fournies par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs (dont Champagne), vins rouges et rosés en bouteille et des vins servis au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles. - Commercialiser et prendre la commande des boissons pour les deux tables selon le choix des clients. - Présenter et valoriser les boissons servies. 	<p>Capacité à commercialiser, les boissons.</p> <p>Capacité à servir et valoriser les boissons dans une démarche commerciale adaptée.</p> <p>Capacité à favoriser les ventes additionnelles.</p>
SERVICE METS	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les techniques professionnelles de service des mets - Réaliser les découpes et/ou les flambages des mets au guéridon en maîtrisant les gestes professionnels. - Valoriser les mets servis par une présentation orale. - Coordonner les actions avec le commis en lui expliquant précisément les tâches à effectuer. - Gérer l'aléa annoncé lors du briefing, en ajustant le service à la situation de la table. - Présenter l'assortiment de pains dressé en panier au moment approprié. 	<p>Capacité à valoriser les produits servis et maîtriser les techniques professionnelles de service</p> <p>Proposer des accords mets-boissons (ici fromage / saké / condiment) et en justifier le choix</p>
SERVICE BOISSONS CHAUDES	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des boissons chaudes sur vos deux tables. - Prendre la commande des boissons chaudes. - Servir le café <i>Congo Virunga</i> selon le rituel de la « presse française » sur la table de 2 convives (Annexes B et C) - Préparer et servir les cafés type « expresso » sélectionnés par Malongo (<i>Café Bolivie – La Asunta et Colombie IGP</i>) sur la table de 5 convives. (Annexes D et E) 	Capacité à préparer, servir et valoriser les boissons en respectant un protocole ou des consignes imposées

MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

TABLE DE 2 COUVERTS		TABLE DE 5 COUVERTS	
<p>Tout au long du service, un assortiment de pains individuels variés est proposé à la clientèle. Un grand moulin à poivre est mis à disposition pour le service.</p>			
MENU	CONSIGNES CUISINE / SERVICE	MENU	CONSIGNES CUISINE / SERVICE
<p>Gambas flambées minute au Gin japonais « Ki No Bi » sauce aigre-douce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage des gambas sur un poêlon bimétal • Flambage des gambas • Service de la sauce aigre-douce en saucière 	<p>Raviole de champignons et son consommé de bœuf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage de la raviole en assiette creuse • Service du consommé de bœuf en pichet (pour 5 convives)
<p>Brochette de veau grillé, sauce yakitori – wok de légumes croquants et shiitakés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Baguettes à disposition pour les clients • Dressage sur assiette et champs de mars • Service cloché • Service de la moutarde aux sésames de la maison Martin-Pouret 	<p>Carré de porc gascon laqué au miel et au gingembre – chou chinois et carottes à l'asiatique, jus corsé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Découpage du carré au guéridon • Dressage des légumes en bol individuel • Baguettes à disposition pour les clients • Service du jus en saucière
<p>Accord fromage, condiment et saké</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage du fromage sélectionné sur la structure apportée par le candidat • Portionnage du fromage au guéridon • Dressage à l'assiette • Service du condiment selon le choix du candidat • Service du saké 	<p>Accord fromage, condiment et saké</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage du fromage sélectionné sur la structure apportée par le candidat • Portionnage du fromage au guéridon • Dressage à l'assiette • Service du condiment selon le choix du candidat • Service du saké
<p>Café gourmand <i>Mochi, Nougat de Montélimar, Mangue rôtie aux épices.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage à l'assiette (desserts dressés par le centre) • Service du café à la « presse française » au guéridon 	<p>Omelette norvégienne flambée, alliance framboise-yuzu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage de l'omelette norvégienne sur plat • Flambage minute au Gin japonais • « Ki No Bi » • Découpage au guéridon pour les 5 convives
<p>La cérémonie du café est effectuée sur la table de deux convives obligatoirement par le candidat. Malongo propose différents cafés expresso pour la table de cinq convives, vous trouverez ces propositions en annexe D et E. Les cafés sont accompagnés de mignardises.</p>			

Annexe A – Modèle de fiche de prévision de matériel pour les deux tables

	Assiettes						Couverts										Verres			Autres matériels		
							Bases			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère							
Mise en place																						
Entrée (table de 2)																						
Entrée (table de 5)																						
Plat (table de 2)																						
Plat (table de 5)																						
Fromages (les 2 tables)																						
Dessert (table de 2)																						
Dessert (table de 5)																						
Service																						
TOTAL																						
Autres																						

Annexe B - Rituel du café à la française en fin de repas



ANIMATION EN SALLE AUTOUR DU CAFÉ :

En fin de diner, vous commercialisez, préparez et servez le café à la presse française pour la table de deux couverts.

Pour préparer cette épreuve, l'annexe C et le matériel d'entraînement envoyé dans votre établissement (balance Hario, cafetière Bodum et échantillon de café) vous permettent d'appréhender cette technique.

La balance Hario et la cafetière Bodum devront être rapportées le jour de l'épreuve.

SCÉNARIO CANDIDAT :

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il prend en charge la commande et le service d'une table de 2 convives. Pour agrémenter cette fin de repas et en même temps que le candidat prépare son café, il le présente et l'argumente.

Lors de cette ultime étape, le candidat crée une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir client.

Le candidat réalise un café en méthode de filtration (ou slow coffee) dans les règles de l'art du service du café à la française. L'organisation du concours a choisi la cafetière « **Presse française ou Melior** » qui est mise à disposition (voir rubrique du matériel d'entraînement).

Il est impératif que tout ou partie des éléments suivants soient maîtrisés par le candidat et fassent partie de l'argumentaire présenté pendant le temps d'infusion du café (voir fiches méthode préparation et café).

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité de l'élève, les convives de la table de deux ne commandent que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assiste le candidat durant l'épreuve pour la mise en place de la technique.

ÉLÉMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS :

Les candidats travaillent dans le respect des règles d'hygiène et avec méthodologie.

Les techniques gestuelles doivent être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats ont à disposition :

- 1 guéridon de travail
- 1 verseuse à eau chaude Hario
- 2 tasses à café filtration et 2 sous-tasses,
- 1 balance Hario,
- le café «Congo Virunga»,
- le sucre,
- les cuillères à café.

MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE :

Pendant la période qui précède le concours, le partenaire envoie les éléments suivants aux finalistes pour préparer cette épreuve. Le candidat dispose de :







- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café ;
- 1 chronomètre pour l'infusion du café ;
- 1 cafetière Bodum ;
- 250 grammes de café « Congo Virunga »

ATTENTION : Pour le jour de la finale, le candidat rapporte le matériel cité ci-dessus (hormis le café).

CAFETIÈRE À PISTON – PRESSE FRANÇAISE – MELIOR

C'est en 1929 qu'a été déposé le premier brevet par un Italien du nom d'Attilio Calimani. En 1959, Faliero Bondani, italien également, lança la fabrication de cette cafetière dans une usine française de clarinette appelée Martin SA. À partir de ces années, cette cafetière fut considérée comme un objet indispensable dans beaucoup de foyers français, mais c'est en Europe et en Amérique du Nord qu'elle connut son plus grand essor. À ce jour, une des versions de Calimini, la Chambord N. 1928, est encore une légende avec son design moderne.

MODE D'EMPLOI ET PAS À PAS DE LA PRESSE FRANÇAISE

	<p>Poser la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante. Enlevez le piston et le couvercle de la cafetière, puis versez le café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.</p> <p>Respecter le ratio suivant selon la taille de la cafetière :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour 2 couverts : 18 gr de café pour 300 ml d'eau
	<p>Versez de l'eau chaude dans la cafetière. Laissez un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient, puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger. Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 92°C et 95 °C pour une température d'infusion optimale, et, de préférence une eau minérale en bouteille.</p> <p>Respecter le ratio suivant qui est la quantité normalement recommandée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour 2 couverts : 300 ml d'eau pour 18 gr de café
	<p>Placez le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laissez infuser pendant 4 à 6 minutes selon la puissance d'arôme recherchée et l'intensité que vous souhaitez.</p>
	<p>Après avoir respecté le temps d'infusion imparti, vous pouvez stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pressant de l'autre.</p> <p>Il faut également faire attention au café très chaud qui peut jaillir lors de l'action du piston.</p>
	<p>Tournez le couvercle pour ouvrir le bec verseur et versez le café.</p> <p>N.B. Pour le service, laisser le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.</p>
	<p>Pour le nettoyage, démontez l'ensemble du filtre piston et nettoyez toutes les parties, puis les laissez sécher avant remontage.</p>

TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé du café par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, devient de plus en plus fort et amer.
- Éviter d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.
- Éviter un temps de contact trop important entre la mouture et l'eau.
- Éviter de laisser passer du marc lors de la filtration, sinon vous le retrouverez au fond de votre tasse.
- Le café trop finement moulu risque par ailleurs d'engorger le filtre et de créer une pression trop élevée, rendant difficile la descente du piston.

Annexe C - FICHE TECHNIQUE n°1 :

Café Congo Virunga



EN RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO, MALONGO S'EST ENGAGÉ AU CÔTÉ DE L'ONG FARM AFRICA DANS UN PROGRAMME DE SOUTIEN AUX COOPÉRATIVES DE PRODUCTEURS DE CAFÉ DU PARC NATIONAL DES VIRUNGA, FINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE, SITUÉES DANS LA PROVINCE DU NORD KIVU, ELLES PRODUISENT UN ARABICA DE TRÈS HAUTE QUALITÉ AU SEIN D'UN ENVIRONNEMENT RÉPUTÉ POUR SA BIODIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE.

UN TERROIR MÉCONNU

Entre les rives du Lac Édouard et les montagnes Rwenzori, les conditions climatiques sont réunies pour permettre un parfait développement des caféiers : climat tempéré, pluies abondantes, ensoleillement, riche sol volcanique, altitude comprise entre 1000 et 2100m... Les producteurs y cultivent notamment la variété Blue Mountain, réputée pour sa qualité aromatique. Deux coopératives ont récemment été créées, Kawa Kanzuru et Coopade, permettant ainsi d'améliorer le traitement du café après la récolte. Organisées autour de petites stations de lavage, elles regroupent près de 6000 membres dont plus de 2000 femmes. Le travail des petits producteurs permet de déguster un arabica bio de grande qualité, équilibré, puissant et très aromatique.



PROJET DE CAFÉ BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE

Soutenu par l'Union européenne, le programme vise à améliorer les conditions de vie des producteurs grâce à la culture durable du café et la diversification des sources de revenus. Plusieurs étapes sont prévues afin de mener à bien ce projet. Au niveau agricole, l'objectif est d'améliorer la productivité et la qualité du produit final, notamment via la rénovation des plantations et la production d'engrais biologique. Malongo apporte un appui à la structuration des coopératives. Des formations aux bonnes pratiques et des laboratoires de dégustation vont être mis en place. La certification commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar est en cours, tandis que le café est d'ores et déjà labellisé agriculture biologique. Le renforcement de l'organisation sociale et l'assurance de débouchés à un prix minimum garanti permettent aux petits producteurs de gagner dignement leur vie. Ils deviennent peu à peu les premiers défenseurs du parc des Virunga.

PARC NATIONAL DES VIRUNGA

Ce parc fondé en 1925 est le plus ancien parc national d'Afrique et l'un des derniers refuges des gorilles de montagne, une espèce classée en danger d'extinction. Possédant la plus grande diversité d'oiseaux au monde, il abrite de nombreux autres animaux : gorilles de plaine, éléphants, chimpanzés, félins... Un véritable sanctuaire ! La préservation de cette faune va de pair avec le développement socio-économique des habitants vivant autour du parc. Les projets agricoles, sources de revenu, participent pleinement à la sauvegarde de ce lieu menacé notamment par le braconnage et la déforestation. Par ailleurs, les cultures vivrières, dont le café, représentent des opportunités économiques et des alternatives aux différents trafics. Les plantations de café sous ombrage constituent un prolongement naturel du parc, bénéfique à la protection de la biodiversité.

Les coopératives de Kawa Kanzuru et Coopade regroupent plus de 6 000 membres dont 2 000 femmes ; certaines produisent même un cru 100 % féminin.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert France SAS - FR10041.
Ce café certifié Fairtrade est conforme aux standards Fairtrade pour les Organisations de Petits Producteurs et aux standards Fairtrade pour les Acteurs Commerciaux selon le protocole FLO-CERT. Pour plus d'informations sur le standard pour la Certification sous Conditions Particulières, voir le site www.fairtrade.net. Audits de certification menés à distance en raison de la présence des organisations dans des zones à risque.

Annexe D - FICHE TECHNIQUE n°2 :

Café Colombie IGP



ORIGINE

PAYS	COLOMBIE
RÉGION	Antioquia, Medellín
LOCALITÉ	San Roque
PARTICULARITÉS	

Le café constitue la principale culture de la Colombie et occupe le troisième poste des exportations, après le pétrole et le charbon. Néanmoins, le café ne représentait en 2012 que 3% du total exporté par le pays, contre 60% dans les années 70. Depuis quelques années, les difficiles conditions climatiques, les épidémies, l'appauvrissement des agriculteurs, la volatilité des cours internationaux et l'appréciation de la monnaie locale par rapport au dollar, ont engendré une crise profonde.

BOTANIQUE

ESPÈCE	ARABICA (la production de robusta est interdite en Colombie)
VARIÉTÉ	Caturra principalement, un peu de bourbon et typica. Depuis 2010, un plan de replantation massif à l'échelle du pays a été mis en œuvre avec la variété castillo, croisement entre un caturra et un hybride de timor, résistant à la rouille.

*Indication Géographique protégée.

Café issu du commerce équitable : cultivé par des producteurs certifiés et commercialisé selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar, www.maxhavelaarfrance.org

PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

QUALITÉ DU SOL	Volcanique
ALTITUDE	1 200 à 1 800 m
PÉRIODE DE FLORAISON	Mars / avril et octobre / novembre
PÉRIODE DE RÉCOLTE	Octobre à février et mai / juin
PÉRIODE D'EMBARQUEMENT	Toute l'année

MÉTHODE DE TRAITEMENT

RÉCOLTE	Picking
TRAITEMENT	Voie humide

SPÉCIFICITÉS

96% des cultivateurs de café possèdent des exploitations de moins de 5 hectares.

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE	●●●●●
LONGUEUR EN BOUCHE	●●●●●
VIVACITÉ	●●●●●
CARACTÉRISTIQUES	Café fruité et délicat.
ARÔMES	Notes de fruits rouges et de fruits exotiques.
ACCORDS CONSEILLÉS	Desserts exotiques, les tartes et les compotes de fruits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Colombie, comme toutes les zones de production situées sur la ligne de l'équateur, a deux récoltes par an : la grande, d'octobre à février et la petite, en mai et juin. Cette spécificité lui permet d'exporter sa production tout au long de l'année.

Annexe E - FICHE TECHNIQUE n°3 :

Café Bolivie – La Asunta



LA PRODUCTION DE CE CRU EST AU CŒUR D'UN PROGRAMME VISANT À DÉVELOPPER LES PLANTATIONS DE CAFÉ POUR REMPLACER LES CULTURES EXCÉDENTAIRES ILLICITES DE COCA. LE PROJET DOIT AINSI GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET ÉCONOMIQUE DES COMMUNAUTÉS PAYSANNES DE LA ASUNTA.

LE CONTEXTE BOLIVIEN

Considérées comme un patrimoine culturel en Bolivie, les feuilles de coca sont consommées en tisane ou mastiquées. Néanmoins, la coca est également un des ingrédients de base pour la conception de la cocaïne. Afin de ne produire que la quantité nécessaire à la consommation traditionnelle, le nombre d'hectares alloués à la culture de la coca est limité par la loi. Les parcelles excédentaires illégales sont systématiquement éradiquées, ce qui impacte fortement la situation économique des familles paysannes établies dans la province des Yungas et la municipalité de La Asunta pour y cultiver la coca et ainsi subvenir à leurs besoins. Les plantations de café de haute qualité apparaissent dès lors comme une solution durable et rentable pour le développement des communautés.

LE PROJET EN PARTENARIAT AVEC L'ONU DC

Le programme de développement intégral en Bolivie a permis d'offrir des alternatives à la production de coca dans la municipalité de La Asunta. Afin de mener à bien ce projet, une feuille de route a été établie entre Malango, l'ONU DC (Office des Nations unies contre les drogues et le crime) et les autorités boliviennes. Elle se base sur l'appui à la production, le développement des infrastructures et l'accompagnement vers les certifications biologique et équitable. 390 hectares supplémentaires seront destinés à la caféiculture afin d'atteindre un total de 750 hectares répartis sur 12 communautés. Par ailleurs, la création d'une organisation représentative de toutes les communautés est à l'étude, afin de respecter le cadre de la certification Fairtrade.

LES PRODUCTEURS DE LA ASUNTA

Située à l'est du pays, la municipalité de La Asunta regroupe actuellement 428 familles productrices de café. Plusieurs variétés d'arabica y sont cultivées : catuai, castillo, catura, typica et mundo novo. L'objectif sur 3 ans est d'exporter à l'année 400 tonnes de café bio et équitable. Le projet permet aux producteurs de bénéficier d'équipements nécessaires pour accompagner le processus de transformation du café après la récolte et ainsi garantir la production d'un cru de haute qualité. Enfin, pour renforcer la sécurité alimentaire de ces familles paysannes, des jardins horticoles, des arbres fruitiers (banane, agrumes) et des cultures annuelles sont également cultivés.



La coopérative de La Asunta regroupe 428 familles productrices de café sur un total de 750 hectares de plantations.

Café bio du commerce équitable - cultivé par des producteurs certifiés et commercialisé selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar www.maxhavelaarfrance.org