



6^{ème} Concours International des « Cafés Torréfiés à l'origine » AVPA-Paris 2020

Le lundi 16 novembre 2020 à 14 h, sur le [canal Youtube AVPA](#), les meilleurs cafés en compétition pour le **6^{ème} Concours International des « Cafés Torréfiés à l'origine » AVPA-Paris 2020** étaient récompensés lors d'une cérémonie virtuelle de remise des prix. Cette 6^{ème} édition confirme les attentes de ses fondateurs. Plus les produits agricoles sont traités près de leur producteurs, meilleure sera la qualité des produits finis. L'agriculteur devient dégustateur ! Et ainsi les meilleurs cafés sont de plus en plus valorisés et torréfiés par les producteurs de café eux-mêmes.

Du côté des participants, la passion est toujours au rendez-vous. Cette passion est plus louable encore alors que la crise de la COVID-19 aurait pu briser leur courageuse détermination à être de ce rendez-vous. Globalement, on a pu noter une nette amélioration de la maîtrise du travail du café depuis sa récolte, son traitement, sa fermentation, son séchage et enfin sa torréfaction.

Du côté des pays consommateurs, l'enthousiasme croissant de jeunes amateurs de café ne peut être nié, alors même que les équipementiers s'intéressent de plus en plus à ces marchés émergents.

Cette année, les principaux pays producteurs étaient de la partie. Comme d'habitude, l'Amérique latine était très représentée par la Colombie dont la coopérative Alma café a remporté le moulin à café offert par notre partenaire SANTOS au café qui avait obtenu la meilleure notation absolue de tous les cafés. Etaient aussi présents le Pérou, le Mexique, le Nicaragua, le Honduras, le Guatemala et l'Équateur. La présence asiatique a été dominée par l'Indonésie, avec les Philippines bien représentée aussi... La participation africaine s'est caractérisée par le retour de la République Démocratique du Congo dont la coopérative TUMANI a remporté la carafe filtre offerte par notre partenaire BRITA. Elle a pu compter également avec la présence du Cameroun, de la Côte d'Ivoire, de l'Éthiopie, du Kenya, de l'Ouganda, du Rwanda et du Togo qui deviennent des habitués de ce rendez-vous annuel. Plus de 150 dégustations, en infusion et/ou en expresso, ont été réalisées pour classer et juger les cafés par le jury AVPA qui a su adapter sa méthodologie aux exigences sanitaires.

Le succès de cette édition a été d'autant plus éclatant qu'elle a été organisée dans la très idyllique ville de Monaco avec le concours de la société CONTI Espresso Machine qui a hébergé les séances de dégustation dans son usine monégasque. Cette édition a été également stratégique dans la mesure où elle a vu une forte présence de l'ensemble des chefs qui nous ont apporté leur sagacité de gastronomes regroupés dans les associations monégasques. Ainsi espérons-nous parvenir un jour à inscrire le café dans les grands produits gastronomiques.

Toutes les personnes ou médias désireux de faciliter la large diffusion de cet événement sont cordialement invités à visiter notre chaîne [YouTube](#) pour la cérémonie virtuelle de remise de prix. Pour accéder aux résultats prière de consulter [Résultats 2020](#)

