

41 rue Dulong
F-75017 Paris
Tél. : + 33 142 27 79 08
Fax : + 33 142 27 49 95
business@eurobusiness-fr.com
www.eurobusiness-fr.com

Depuis les débuts d'**EtnicAfrica**, nous avons accordé une importance aux liens d'amitiés et de partenariat que nous avons noués avec les pays d'Afrique.

EtnicAfrica parle d'un commerce équilibré et accessible en pratiquant des marges raisonnées, avec des facteurs de productions participant directement à l'amélioration des conditions de vie, un rapport commercial équilibré entre les acteurs du développement et les bénéficiaires.

EtnicAfrica a la volonté d'intégrer les habitants du sud au commerce mondial, qu'ils vivent dans des grandes villes ou dans des zones reculées et entretient des liens avec de nombreux opérateurs du développement rural : Recherche agronomique, ONG, Prescripteurs...

VOUS PROPOSE
OFFERS YOU

CAFE VERT ROBUSTA

Coffea canephora



EXTRA – PRIMA / PRIMA / SUPERIEUR / COURANT



République Centrafricaine

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA FILIÈRE CAFÉ CENTRAFRICAINE



Statut de la RCA :	Anciennement Oubangui-Chari, indépendante depuis le 13 Août 1960
Situation géographique :	Pays enclavé dans l'Afrique Centrale, partage les frontières avec : au Nord le Tchad, au Sud le Congo et la République Démocratique du Congo ; à l'Ouest le Cameroun et à l'Est le Soudan.
Superficie :	623 000 Km ²
Relief :	Au centre : pénéplaine (vallées plates et collines de faibles hauteur). Nord-ouest et Nord-est : Massifs montagneux. Ouest : Hauts plateaux. Est : chaîne montagneuse et plateau.
Climat :	Tropical humide.
Population :	3 895 000 habitants.
Densité :	2.5 habitants au km ² .
Capitale :	Bangui 600 000 habitants – Port fluvial – Aéroport international.
Principales villes :	Bouar, Bossangoa, Bozoum, Berberati, Nola, Bria, Bambari, Bangassou, Mobaye, Birao.
Langues officielles :	Français et Sango.
Monnaie :	Francs CFA.
Décalage horaire :	Base T.U : + 1 heure.
Indicatif téléphonique :	236
Produits agricoles de rente :	Coton, café, tabac, huile de palme.
Production minière :	Diamant, or.

CAFE

Organismes internationaux :	<ul style="list-style-type: none"> - Membre de l'Organisation Internationale du Café (OIC). - Groupe robusta N° de code de pays producteur : 20 . - Membre de l'Organisation InterAfricaine du Café (OIAC). - Membre de l'Organisation Africaine et Malgache du Café (OAMCAF).
Surface cultivée :	65 000 ha (1996).
Nombre de planteurs :	70 000.
Densité des arbres :	1 333 caféiers à l'hectare.
Importance du café :	2e produit de rente exporté en valeur.
Espèce botanique :	Robusta (<i>Canephora</i>). Introduit en RCA à partir du Congo Léopoldville (actuelle RD Congo) en 1921.

Régions productrices : Sud-Ouest :

- Sud de la préfecture de l'Ombella-M'Poko et préfecture de la Lobaye : 23.000 hectares d'exploitations familiales et 2.000 hectares de plantations industrielles (abandonnées).
- Préfectures de la Mambéré-Kadéï et de la Sangha-M'Baéré : 11.000 hectares d'exploitations familiales et 300 hectares de plantations industrielles (abandonnées).

Sud-Est :

- Sud de la préfecture de la Ouaka et préfecture de la Basse-Kotto : 18.000 hectares d'exploitations familiales et 1.500 hectares de plantations industrielles (abandonnées).
- Préfecture du M'Bomou et le Sud-Ouest de la préfecture du Haut-M'Bomou : 8.500 hectares d'exploitations familiales et 900 hectares de plantations industrielles (abandonnées).

Altitude : 400 à 600 m.**Floraison :** Décembre à mars.**Cueillette :** Récolté à la main de novembre à février.
Par « stripping » pour le tout venant.
Par « picking » pour les qualités supérieures, seules les cerises arrivées à maturité sont cueillies (nécessite plusieurs passages).**Préparation :** Par « voie sèche », les producteurs effectuent un séchage solaire intégral qui a pour but de ramener la teneur en eau de 70% à 12%.
Heureusement en RCA le séchage se déroule en saison sèche, le café coque est en général suffisamment sec en 3 semaines.
Après séchage le café est stocké dans des locaux appropriés (pour éviter : l'accroissement de l'humidité, les termites et les risques d'incendies) en attendant la vente et l'acheminement à l'usine.**Usinage :** Opération qui conduit de la cerise sèche : Au café marchand ou au café vert tout venant.
Les usines sont réparties sur toute la zone caféière, elles peuvent appartenir aux exportateurs, aux coopératives ou aux privés.
5 usines de coopérative de producteurs sur zone, gérées par des exportateurs privés & 2 usines de finition sur Bangui, gérées par des privés.

Le processus d'usinage appliqué en RCA est le suivant :

- Nettoyage préalable (sauf pour le tout venant).
- Décorticage (quelque décortiqueuse HANSA 14).
- Vannage à l'aide de catador (pour éliminer les débris de coque, les brisures, etc.).
- Triage sur table densimétrique (pour séparer les grains piqués, spongieux et de faible densité).
- Calibrage à l'aide de calibreurs à tamis plan (type préciso) ou à tambour rotatif.
- Triage manuel pour les qualités dites « Nobles »).
- Mise en sacs export et pesage (60Kg net pour l'exportation).

Le café de type limite est le plus souvent soumis à un simple décortilage suivi d'un vannage.

Les équipements d'usine les plus représentatifs en RCA sont :

- Andréa (Brésil).
- Gordon (Grande Bretagne).
- Paul Kaack (Allemagne).

Conditionnement :

Après traitement à l'usine, le café destiné à l'exportation est conditionné selon les normes suivantes :

- Être emballé dans des sacs en jute ; ces sacs doivent être neufs, égaux, approuvés à l'exportation et ne présentant ni à l'intérieur, ni à l'extérieur et d'un sac à l'autre des différences sensibles dans leur caractéristiques commerciales.
- Garantir une tare constante ; les sacs doivent être d'un poids uniforme de 60Kg nets.
- Être entreposé soit à l'usine, soit dans un entrepôt agréé (spacieux, bien aéré, à l'abri des intempéries et des incendies).
- Être disposé sur des palettes (pour éviter l'humidité).
- Être disposé par lot de 100, 167, 200 ou 300 sacs.

Classement de qualité :

A) suivant nombres de défauts aux 300 g :

- Extra Prima de 01 à 15 défauts matérialisés par OOOOO (cinq disques).
- Prima de 15 à 30 défauts matérialisés par OOOO (quatre disques).
- Supérieur de 30 à 60 défauts matérialisés par OOO (trois disques).
- Courant de 60 à 90 défauts matérialisés par OO (deux disques).
- Limite de 90 à 140 défauts matérialisés par O (un disque).
- Le triage en abrégé TRI.
- Les Brisures en abrégé BRI.

B) Suivant grosseur des fèves : en pourcentage, en poids : au dessus du crible 16 et au dessous du crible 14.

- Teneur en caféine : 2,32 %.
- Emballage : Jute neuf.
- Poids des sacs à l'exportation : 60 kg avec la tolérance admise par les usages commerciaux.

Appréciation :

Le "Comité International de Sélection" du "Business Initiative Direction" (B.I.D.) a décerné à l'ORCCPA en 2003 le Prix "Quality Award" à l'excellence et au prestige de l'entreprise dans la catégorie "OR" pour le sérieux de ses prestations (opérations de contrôle de la qualité).

Le café de RCA a été primé "Médaille d'Argent" par l'Académie de caféologie de France lors du salon des terroirs de Paris en 2004. Café apprécié pour son classement propre, sa bonne torréfaction et son goût neutre.

Première expédition : janvier / février.

Période d'exportation : Février à août.

Port d'embarquement : Le café est expédié de Bangui ou de Berberati vers le port de Douala pour les exportations vers l'Europe (France, Italie, Suisse) et vers la frontière Centrafricano-Soudanaise de Amdafock pour les exportations vers le Soudan.

Exportation : Erratique ; varie de 362 000 sacs en 88/89 à 100.000 sacs en 97/98. Mais elle est tombée à 41 000 sacs depuis 2002/2003 à cause des prix non rémunérateurs provoqués par la chute des cours mondiaux et aux effets collatéraux de la crise militaro-politique que le pays a connue de 2002 à 2003.

Organismes Interprofessionnels : Fédération des Planteurs et Usiniers Centrafricains de Café (FEPUCCA).
Entente des Professionnels du Café (ENPROCAF).

Organismes de tutelle : Ministère du Développement Rural.
Office de Réglementation de la Commercialisation et du Contrôle du Conditionnement des Produits Agricoles (**ORCCPA**).

CONTROLE de CONDITIONEMENT et de QUALITE du CAFE :

Niveau des prestations de l'ORCCPA.

L'exportateur introduit une demande de contrôle auprès de l'**ORCCPA** tant à Bangui qu'en provinces. Le service forme une équipe (généralement de 2 ou 3 personnes : Un vérificateur et un ou deux aide-vérificateurs qui se rend à l'entrepôt de l'exportateur et procède au contrôle.

Du conditionnement :

Ce contrôle vise la vérification de :

- Conditions d'entreposage (aération, palette etc....).
- Qualité des sacs.
- Inscription sur les sacs.
- Disposition des colis.
- Nombre de colis (en conformité avec la demande).
- Fil devant porter le plomb.
- Poids des colis.

De la Qualité :

A. Prélèvement :

- Prélèvement de 30 g de fèves représentant au plus deux coups successifs de sonde dans chaque sac. Les prélèvements se font lot par lot et s'opèrent à différentes hauteurs des sacs correspondant à leur totalité.
- La quantité des fèves prélevées est brassée dans un seau ce qui permet à l'équipe d'emporter 700 à 1000 g de ce mélange par lot pour l'analyse au laboratoire.

B. Pose des scellés ou plombage :

Le plombage est posé au bout (à la fermeture) de chaque sac. Il permet de savoir que le lot de café ou le sac a été effectivement prélevé, analysé et certifié.

C. Analyse au laboratoire

C.1. Analyse sensorielle et visuelle :

La chronologie des travaux est la suivante :

- Les différentes prises d'essai sont soigneusement mélangées (brassées) par lot et on en tire un échantillon dinal de 300 g sur lequel portera l'analyse.
- Etalement des 300 g sur une planchette.
- Analyse visuelle des 300 g : L'analyse se fait grain par grain afin de catégoriser les fèves conformément à la nomenclature des défauts en vigueur. Les différentes catégories de défauts sont mises en tas distincts.
- Détermination du nombre des défauts par lot : A la fin de l'analyse, une fiche de dosage est établie pour spécifier, les valeurs des défauts déterminés dans l'échantillon. Cette opération se fait par comptage et calcul des défauts selon leurs valeurs (comme indiquée ci-dessous) :

Valeur des principaux défauts :

1 fève avariée sèche ...		2 défauts
1 fève noire ...	1	«
1 cerise ...	1	«
2 fèves en parches ...	1	«
2 fèves demi noires ...	1	« *
5 fèves blanches spongieuses	1	« *
5 coquilles ou brisures...	1	«
5 fèves dites sèches...	1	«
5 fèves immatures...	1	«
5 fèves indésirables...	1	«
1 fève sûre...	1	«
10 fèves piquées ou scolytées...	1	«
1 grosse peau ou coque...	1	«
3 petites peaux ou parches...	1	«
1 gros bois...	2	«
1 bois moyen...	1	«
3 petits bois	1	«

* défauts rares en Centrafrique.

La tolérance en pierres par la prise d'essai est de :

- 2,50 g pour café caracolis.
- 1,25 g pour les autres cafés.

DEFINITION DES DEFAUTS

On entend par :

- Fève avariée sèche : fève moussue ou vert de gris mélangée à la marchandise au moment de l'ensachage.
- Fève demi-noire : fève dont moins de la moitié est extérieurement de couleur noire.

- Fève noire : fève dont la moitié ou plus est extérieurement et intérieurement de couleur noire.
- Fève en parche : fève enveloppée dans la parche.
- Fève blanche spongieuse : fève de couleur blanchâtre, de consistance spongieuse, c'est-à-dire dont les tissus peuvent s'enfoncer sous une faible pression de l'ongle comme dans du liège.
- Fève dite sèche : fève ridée, légèrement grisâtre.
- Fève verte immature : fève non mûre de couleur verdâtre.
- Fève indésirable : fève mal venue ou altérée, n'entrant dans aucune des catégories d'imperfection nettement caractérisées prévues par la présente nomenclature, mais qui réintroduite dans la partie triée de l'échantillon, doit être retrouvée instamment.
- Fève piquée ou scolytée : fève présentant un gros trou ou plusieurs petits trous, causée par certains insectes notamment le scolyte des grains.
- Fève sûre : fève en général de couleur havane, qui, ouverte en deux, dégage une odeur surette.
- Cerise : fruit desséché comprenant toutes ses enveloppes.
- Brisures : partie de fève de volume inférieur à une demi-fève normale.
- Grosse peau ou coque : fragment de l'enveloppe extérieure de fruit.
- Petite peau ou parche : fragment de l'enveloppe de la fève.
- Coquille (ou oreille de cochon) : fève en partie vide.
- Gros bois : brindille d'environ 3 cm de longueur.
- Bois moyen : brindille d'environ 1 cm de longueur.
- Petit bois : brindille d'environ ½ cm de longueur.

N.B : Quand une fève présente plusieurs défauts, elle est classée dans la catégorie la plus pénalisée.

C.2. Détermination du nombre de fèves aux 100 g :

On prélève à nouveau 100 g et on procède au comptage des fèves contenues dans ces 100 g.

C.3. Détermination du calibrage des fèves :

Cette opération consiste à déterminer la proportion des grains des différentes grosseurs contenus dans un échantillon de 100 g. Le calibrage n'affecte pas le classement du café mais permet d'orienter le torréfacteur lors de la grillade (les gros grains ayant la particularité de ne pas griller lors de la cuisson).

Le calibrage se fait de la manière suivante :

- On verse dans un jeu de tamis monté sur une calibreuse vibrante, les 100 g prélevés et comptés pour la détermination du nombre des fèves.
- Mise en marche et vibration des tamis pendant 30 secondes (en absence de courant électrique, faire remuer manuellement les cribles pendant 30 secondes).
- Récupération et pesée des fèves retenues sur chaque crible.

Les poids sont exprimés en pourcentage. Les pourcentages moyens sur crible 16 sont les pourcentages des fèves retenues sur crible 18 et 16 puis les fèves retenues sur cribles 14.12.10 et le fond du tamis. Ces pourcentages sont mentionnés sur le bulletin de vérification pour attester la grosseur des fèves.

Définition des cribles de laboratoire :

Dimension : 20 x 30 cm ; nombre de trous disposés en quiconque :

- Crible 16-11 rangées de 26 trous et 10 rangées de 25 trous
- Crible 15-11 rangées de 28 trous et 11 rangées de 29 trous
- Crible 14-12 rangées de 29 trous et 11 rangées de 29 trous

Diamètre des trous :

- Crible 16 = 6,35 m/m
- Crible 15 = 5,95 m/m
- Crible 14 = 5,55 m/m

C.4. Détermination de teneur en eau :

Elle se fait à l'aide d'un humidimètre automatique.

Le mode opératoire est le suivant :

- Mise en marche de l'humidimètre.
- Vérification du code du produit (le code du café est le n°2).
- Vérification de la linéarité de l'appareil (vérifier s'il n'est pas dérégulé).
- Remplissage du godet de l'appareil.
- Versement du café dans l'appareil (rapidement au début puis lentement à la fin).
- Le taux d'humidité s'affiche automatiquement.

N.B : L'appareil utilisé par l'**ORCCPA** en ce moment est de marque DYCKEY JOHN.

Les éléments (**C.1.** – **C.2.** – **C.3.** – **C.4.**) sont pris en compte dans la détermination de la qualité du lot et dans l'établissement du bulletin de vérification.

Bulletin de Vérification (B.V) :

C'est le certificat de qualité ou acte de naissance du lot de café destiné à l'exportation.

C'est à partir du bulletin de vérification que sont délivrés tous les autres documents relatifs à l'exportation.

Il a une validité de quatre mois au-delà de laquelle le lot doit subir une autre analyse pour vérifier si le classement de qualité adopté est conservé ou altéré.

Le bulletin de vérification renferme les renseignements ci-après :

- Nombre de défauts.
- Nombre de fèves aux 100 g.
- Qualité déterminée.
- Taux d'humidité (taux acceptable 8 à 12,5 %).
- Origine du café.
- Nom de l'exportateur.
- N° de lot.
- Destination.
- Signature de l'agent (assermenté) attestant la qualité attribuée.

Types commerciaux ou qualité de café :

Les types commerciaux destinés à l'exportation sont les suivants :

Type commercial	Nombre de défauts	Signe de matérialisation (disque)	Grade	Calibrage
Extra-Prima	01 à 15 défauts	00000 (05 disques)	1	60 à 80% 18-16 moyenne de crible
Prima	15 à 30 défauts	0000 (04 disques)	1	50% 18-16 moyenne de crible
Supérieur	30 à 60 défauts	000 (03 disques)	2	50% 18-16 moyenne de crible
Courant	60 à 90 défauts	00 (02 disques)	2	50% 18-16 moyenne de crible

Deux autres types commerciaux de café sont de moins en moins exportés, ce sont :

- Le triage (abrégé TRI).
- Les brisures (en abrégé BRI).

Définition des types commerciaux :

- Les cafés du type **EXTRA-PRIMA** doivent :
 - Être composés de lots de couleur homogène.
 - Ne pas présenter pour un échantillon de 300 g, plus de 15 défauts, dont aucun en grain noir ni en cerise et au maximum 5 défaut en brisures.
- Les cafés de type **PRIMA** doivent :
 - Être composés des lots de couleur homogène
 - Ne pas présenter pour un échantillon de 300 g plus de 30 défauts en brisure.
- Les cafés du type **SUPERIEUR** doivent :
 - Être composés de lots d'aspect général homogène de couleur
 - Ne pas présenter pour un échantillon de 300 g plus de 60 défauts dont au maximum 3 fèves noires, 3 cerises et 10 défauts dont aucun grain noir, aucune cerise et au maximum 5 défauts en brisures.
- Les cafés du type **COURANT** ne doivent pas :
 - Présenter pour un échantillon de 300 g plus de 90 défauts dont au maximum 5 en grains noir, 5 en cerise, et 15 en brisures.

L'exportation de tout le café ne répondant pas aux conditions énoncées ci-dessus est strictement prohibée.

Néanmoins, les brisures et les triages peuvent être exportés sous les dénominations de brisures et triages.

L'exportation des brisures est subordonnée aux conditions ci-après :

- Appartenir à la même variation botanique.
- Ne pas contenir plus de 10 g de fèves noires ou de brisures noires.
- Ne pas contenir plus de 15% de grains entiers sains ou défectueux de plus de 4m/m retenus à la passoire module 36 définie par la norme NF X 116501 (diamètre des trous de 4 m/m).
- Ne doit pas contenir plus de 2% de petites brisures de moins de 4 m/m passant à la passoire module 36.
- Ne pas contenir plus de 1,5% de matières étrangères y compris coques et parches.

L'exportation des triages qui comprennent les grains noirs et les fèves défectueuses est soumise aux conditions ci-après :

- Appartenir à la même variété botanique avec une tolérance de 10% en grains d'autres variétés.
- Ne pas contenir plus de 10% de grains sains de plus de 4 m/m.
- Ne pas contenir plus de 20% de petites brisures passant à la passoire module 36.
- Ne pas contenir plus de 10% de brisures et coquilles retenues sur la passoire module 36.
- Ne pas contenir plus de 2% en poids de matières étrangères y compris coques et parches.

Redevance ORCCPA :

Elle conditionne la libération du bulletin de vérification.

La démarche est la suivante :

- Introduction de la demande de vérification par l'exportateur.
- Contrôle conditionnement.
- Etablissement Bon à Percevoir (BAP) par la Cellule d'Appui Technique de Facturation (CATEFA).
- Etablissement de la facture (par la CATEFA).
- Avec le BAP et la facture, l'exportateur se rend à la caisse pour régler les montants de la redevance contre un reçu entrée caisse. C'est sur présentation du reçu entrée caisse que l'exportateur peut retirer à la longue le bulletin de vérification. Le B.V est retiré auprès de la Direction Technique sur présentation des pièces énumérées ci-dessus.

En conclusion, le BAP et la facture sont établis après vérification du nombre et le poids des colis en conformité avec le B.V.

Marquage :

L'emballage (chaque sac) doit porter sur une face de façon apparente, indélébile et dans l'ordre, les caractéristiques suivantes (inscrites en lettre capitales de 5 cm de hauteur, 4 cm de largeur et 1 cm d'épaisseur).

Inscriptions permanentes :

- Le code du pays : ce code est attribué par l'O.I.C pour chaque pays producteur de café. Pour la R.C.A ce code est 20.
- Le nom de la République : R.C.A
- Le signe de la Communauté Economique et Monétaire de l'Afrique Centrale (CEMAC).
- L'initiale de la variété : ROBUSTA : R.

Inscriptions variables :

Elles changent en fonction de l'exportateur, du numéro du lot, du type commercial du café et de la région de production. Ce sont :

- Le code attribué à l'exportateur : exemple : 2006, code attribué à l'exportateur DUPOND : le 6 est la région de production et 200 son code.
- Le numéro de la série du lot : qui change en fonction du nombre de lots ; exemple : lot n°01 ; lot n°02 ; etc...
- Le nom de l'exportateur.
- Le type commercial matérialisé par le nombre de disque : exemple 000 représentant la qualité supérieure.

L'**ORCCPA** attribue un code à chaque exportateur agréé qui couvre toutes les zones de production (les codes sont établis par service de contrôle du conditionnement et de la qualité).

N°ordre	Zones de production	Code
1	Divers clients Ombella-Mpoko	20/2000/
2	Divers clients Mambere-Kadéï	20/2001/
3	Divers clients Sangha-Mbaéré	20/2002/
4	Divers clients Mbomou	20/2003/
5	Divers clients Basse-Kotto	20/2004/
6	Divers clients Lobaye	20/2005/
7	Divers clients Ouaka	20/2006/

Exemple, un lot de café collecté par « DUPOND » dans :

- L'Ombella-Mpoko porte le n°20/2000/01
- La Mambere-Kadéï porte le n°20/2001/01
- La Sangha-Mbaéré porte le n°20/2002/01
- La Mbomou porte le n°20/2003/01
- La Basse-Kotto porte le n°20/2004/01
- La Lobaye porte le n°20/2005/01
- La Ouaka porte le n°20/2006/01

Et ceci pour autant de lots constitués.

Formalités des Douanes et Transit pour l'exportation :

- Délivrance des C.O.I (Certificat d'Origine International) par l'**ORCCPA** (signé par les Douanes et le Chef du Département Technique) après visas du chef de Service de la Réglementation, Agrément, Répression et Etudes (C/SRARE).
- Délivrance d'une fiche de contrôle à l'embarquement après constat de l'embarquement effectif des produits à l'exportation signée par les agents de contrôle, le transitaire, le chauffeur, le magasinier et le Chef du Département Technique ou le Chef de Poste de Contrôle du Conditionnement (en provinces).

Documents accompagnant le café admis à l'exportation :

Les documents qui accompagnent le café à l'exportation sont les suivants :

- Bulletin de vérification délivré par l'ORCCPA.
- Le certificat d'origine international (C.O.I) délivré par l'ORCCPA.
- Type E (ancien D6) visé par l'ORCCPA et la Douane si requis ;
- Type S (ancien D15) visé par l'ORCCPA et la Douane ;
- Certificat EUROPE 1 permettant la circulation des marchandises en Europe visé par la Douane.
- Le certificat de contrôle phytosanitaire délivré par le Ministère du Développement Rural.
- La fiche de contrôle à l'embarquement délivrée par l'ORCCPA.

Nous nous sommes spécialisés dans la qualité « EXTRA-PRIMA, PRIMA et SUPERIEUR » en provenance de la LOBAYE, zone qui a obtenu depuis plusieurs années de nombreuses récompenses.

Nous pouvons, bien sûr, vous fournir du «COURANT» de toutes les zones productrices de R.C.A..

Pour toutes demandes :

- D'informations.
- D'échantillons.
- De cotation :
 - FCA Bangui.
 - FOB Douala, Cameroun.
 - CIF port Français.

Contactez : Monsieur Jean-Roland JUTIER.

A Paris : **EuroBusiness-Partners**

41 rue Dulong.

F-75017 Paris.

Tél. : +33 142 27 79 08

Fax : +33 142 27 49 95

GSM : +33 685 11 63 80

jr.jutier@eurobusiness-fr.com

A Bangui : **EuroBusiness-RCA**

BP 2568 – Bangui – République Centrafricaine.

Bureau telecel : +236 75 26 01 96

GSM orange : +236 72 05 71 30

jr.jutier@eurobusiness-fr.com

Visitez notre site : www.eurobusiness-fr.com

41 rue Dulong
 F-75017 Paris (France)
 Tél. : + 33 142 27 79 08
 Fax : + 33 142 27 49 95
business@eurobusiness-fr.com

SPECIALISTE DE L'AFRIQUE / SPECIALIZED IN AFRICA

www.eurobusiness-fr.com

Une expérience de plus de 10 années.
More than 10 years of experience.

Une équipe de qualité.
A team of quality.

Un réseau de correspondants sur tous les continents.
A network of correspondents on all the continents.

Des partenaires dans le monde entier.
Partners in the whole world.

Une veille technologique et commerciale permanente.
A permanent technological and commercial survey.

Un choix de fournisseurs et de partenaires pour satisfaire nos clients.
A large range of suppliers and partners in order to satisfy our customers.

ORGANIGRAMME / ORGANIZATION CHART

