

BARMAN ACTU

MAGAZINE

N°000004/RDA/J06/SAAJP/BAPP DU 06 FÉV 2025

NUMÉRO
01
GRATUIT

Édition Mai 2026 | Tiré à 5000 Exemplaires | www.synprodbarcam.com



INTERVIEW
EXCLUSIVE

MEKA JEAN MARC

Directeur Commercial et Marketing
Boissons du Cameroun

GRAND DOSSIER SPECIAL 1^{ER} MAI

Quand le pays fête,
le barman travaille

NJUTSOP LONGCHI (TIOMO JACQUELINE)

Plus de 36 ans derrière le bar...
enfin, ça avance.

PAROLE D'EXPERT

La loi de finances 2026:
une alerte, mais aussi une
opportunité pour les barmen

Ngongo Paul

PDG du CGA La Voix du Barman

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix - Travail - Patrie

MINISTÈRE DU TRAVAIL
ET DE LA SÉCURITÉ SOCIALE

SECRETARIAT GÉNÉRAL
GREFFE DES SYNDICATS



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace - Work - Fatherland

MINISTRY OF LABOUR
AND SOCIAL SECURITY

SECRETARIAT GENERAL
REGISTRY OF TRADE UNIONS



CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT D'UN SYNDICAT

Délivré conformément aux dispositions de l'article 6 de la loi n° 92 / 007
du 14 août 1992 portant code du Travail

REGISTRATION CERTIFICATE OF TRADE UNIONS

Issued in accordance with the provisions of section 6 of law No. 92/007
of the 14th August 1992 to institute the Labour Code

Le Greffier des Syndicats
The Registrar of Trade Unions

Certifie que **LA FEDERATION DES ORGANISATIONS PATRONALES DES EXPLOITANTS DES**
Hereby certifies that **DEBITS DE BOISSON DU CAMEROUN**
(FOPED-CAM)

Dont le siège est établi à : **YAOUNDE BP : 30800**
Whose registered office is situated at

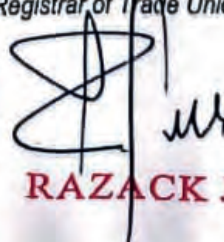
A été enregistré sous le numéro : **FED/1**
Was registered under the number

En foi de quoi le présent certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.
In witness there of this certificate is issued to serve wherever necessary.

Yaoundé, le **12 JAN 2026**



Le Greffier des syndicats
The Registrar of Trade Unions


RAZACK Johny

NOTRE TOUR DE PAROLE

Chères lectrices, chers lecteurs,

Vous tenez entre vos mains le premier numéro de Barman Actu Magazine. Une publication nouvelle, qui rejoint l'écosystème de la presse spécialisée camerounaise pour porter une voix encore peu entendue : celle des barmen, des gérants et des exploitants de débits de boissons.

Cette voix, nous la voulons claire, exigeante et utile.

Le bar camerounais évolue dans un environnement sous forte tension. Pénurie de boissons, pression fiscale, hausse des charges, exigences accrues des consommateurs: les défis sont structurels. Pourtant, le bar continue de tenir son rôle central dans la vie économique et sociale du pays. Un secteur informé est un secteur qui se défend.

Nous n'arrivons pas seuls sur ce terrain, et ne prétendons pas remplacer ce qui existe déjà. Nous apportons une sensibilité particulière: celle d'un magazine pensé au plus près du terrain, engagé dans la défense des intérêts des barmen.

Que ce premier numéro paraisse à la veille du 1er Mai n'est pas un hasard. La fête du travail honore celles et ceux qui font tenir un pays par leurs efforts. Or parmi eux, le barman occupe une place singulière: pendant que la nation festoie, il sert. **Notre dossier spécial leur donne enfin la parole.**

Lisez ce numéro avec exigence. Faites-le circuler. Écrivez-nous. C'est ainsi qu'il grandira, et deviendra véritablement le vôtre.

Bonne lecture.



“

***Informé, valoriser,
défendre; ensemble,
donnons au métier
de barman la place
qu'il mérite***

”

Mr NGONGO Paul
Directeur de publication

SOMMAIRE

GRAND DOSSIER — SPÉCIAL 1ER MAI

08 ARTICLE PHARE · Barman, un métier, une fierté

09 TÉMOIGNAGES · Paroles de barmen
Quand le pays fête, nous, on sert



ENQUÊTE

12 ENQUÊTE · Pénurie de boissons au Cameroun

15 RIPOSTE · La riposte des brasseurs
Produire plus pour casser la rareté



INTERVIEW EXCLUSIVE

16 PORTRAIT · Meka Jean Marc
*Directeur Commercial et Marketing
Boissons du Cameroun*



ÉCONOMIE & FISCALITÉ

20 DÉCRYPTAGE · Loi de finances 2026

23 RÉFORME · Bars & droits d'auteur
La fin d'un conflit historique



VIE DU SECTEUR

25 BILAN · FESTI 237
L'union sacrée autour de la fête et de la performance

27 LANCEMENT · Cameroon Bar Awards
Le classement mensuel des meilleurs bars du Cameroun



HISTOIRE & CULTURE

30 PATRIMOINE · L'industrie de la bière au Cameroun
Entre traditions, géants et nouvelles saveurs





Directeur de publication: NGONGO Paul
Assistant: Oswald FOTSO
Rédacteur en Chef: Merime NGOUDJOU
Rédacteur Adjoint: Ulrich Tchuenguem
Design et mise en page : Black Ebongue
Rédaction: Paul Ngongo, Oswald Fotso,
Mérime Ngoudjou, ONGBATIK Leticia
Carelle, Ulrich Tchuenguem,
Meka Nviana, Cédric NGUENGANG

Secrétaire de rédaction: Flore TOUKAM
Infographie: Black Ebongue
Photographie: PODIMAGES
Imprimerie chargée de l'édition:
LA VOIX DU BARMAN AU CAMEROUN SARL
Distribution: SYNPRODBARCAM



**LÀ OÙ S'ALLUME UNE
LUMIÈRE DE BAR, LE PAYS
CONTINUE DE VIVRE.**

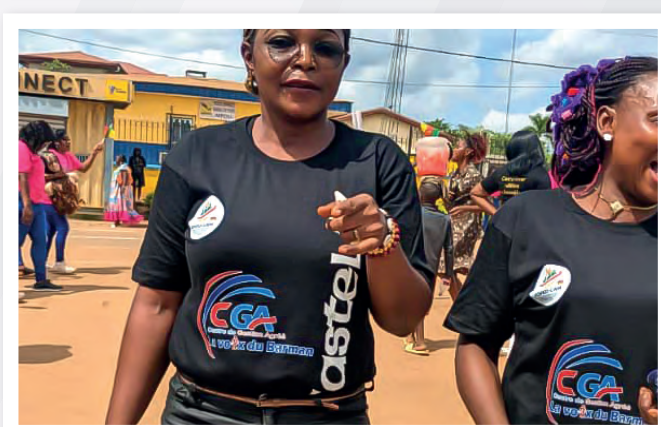
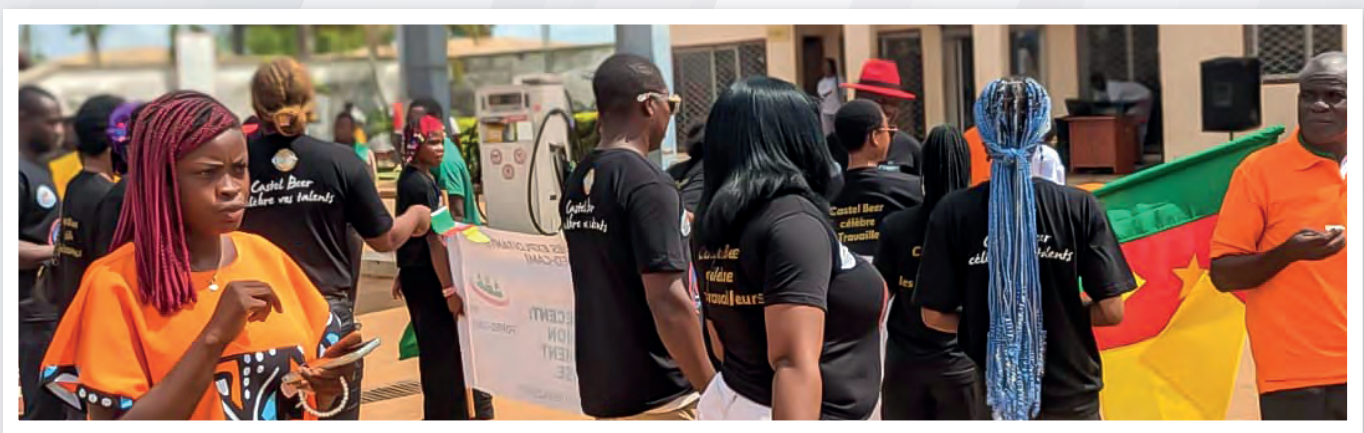
DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DU LITTORAL - DOUALA



DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DU CENTRE - YAOUNDÉ



DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DU CENTRE - MFOU



DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DU CENTRE - ESEKA



DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DE L'EST - BERTOUA



DÉFILÉ DU 1^{ER} MAI | RÉGION DE L'OUEST - BANGANGTÉ





BARMAN, UN MÉTIER, UNE FIERTÉ

Le 1^{er} Mai vu de derrière le comptoir

Le 1er Mai, le Cameroun se met au repos. Administrations, bureaux et commerces ferment. Partout dans le pays, les travailleurs descendent dans la rue. Puis, la fête venue, ils s'attablent et trinquent. Pendant ce temps, derrière le comptoir, quelqu'un sert.

CEUX QU'ON OUBLIE DE CÉLÉBRER

Le barman camerounais est un travailleur. Au même titre que l'enseignant, le mécanicien ou l'infirmière, il exerce un métier exigeant: il connaît ses produits, gère les caisses, tient la comptabilité, négocie avec les distributeurs. Et pourtant, le 1er Mai, on ne parle jamais de lui. On célèbre le travail comme valeur abstraite, mais on oublie celui qui rend la fête possible. La fête du travail repose paradoxalement sur le travail de ceux qu'elle ne célèbre pas.

UNE PROFESSION QUI TIENT LE PAYS DEBOUT

Le secteur fait vivre directement plusieurs dizaines de milliers de Camerounais, et indirectement des centaines de milliers à travers la chaîne brassicole, la distribution,

l'évènementiel et la musique. À travers la TVA, l'IGS, les licences et les taxes, le bar contribue chaque mois à l'État. Au-delà de l'économie, il joue un rôle social rare: lieu de socialisation, de transmission, de pacification. On y règle des affaires de famille, on y pleure les défunts, on y célèbre les naissances. Le barman en est le témoin, parfois l'arbitre, souvent le confident.

CETTE ANNÉE, ILS DÉFILENT

C'est pour faire reconnaître cette réalité que, cette année, les barmen de tout le Cameroun ont décidé de prendre part à la cérémonie du 1er Mai, aux côtés des autres corps de métier. Le message est clair: être barman est un métier à part entière. Il mérite sa place dans le cortège national des travailleurs. Pour la première fois, la profession sort de l'ombre du comptoir pour s'inscrire visiblement dans la communauté des travailleurs camerounais.

UN MÉTIER SOUS PRESSION

Cette fierté reste pourtant mise à l'épreuve. Pénurie de boissons, hausse des charges, pression fiscale, concurrence des établissements clandestins, contrôles parfois

brutaux. Beaucoup tiennent la barre malgré tout: ouvrir à six heures, fermer à deux heures du matin, dormir quatre heures, recommencer. C'est cette résilience qu'il faut nommer. Et respecter.

CE QUE NOUS LEUR DEVONS

À ceux qui font tenir nos bars, nous devons d'abord la reconnaissance. Ensuite la protection: une fiscalité qui ne les étrangle pas, une distribution qui ne les rackette pas, des contrôles qui respectent leur dignité. Enfin une place: dans les discours officiels, les politiques publiques, la mémoire collective d'un pays qui leur doit une part de sa convivialité. En ce 1er Mai 2026, qu'une chose au moins soit claire:

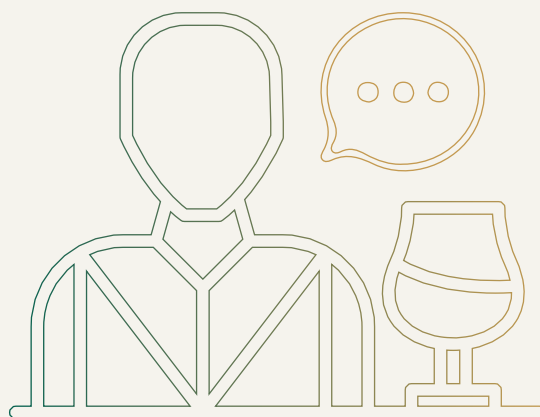
Le barman travaille. Et ce travail mérite d'être célébré.

« Servir, c'est tenir le pays debout. »

la rédaction

PAROLE AUX BARMEN

Regards croisés sur un métier
invivable mais essentiel



NJUTSOP LONGCHI
Née TIOMO JACQUELINE

« Escale bar »

Carrefour tkc, Yaoundé

Plus de 36 ans de métier

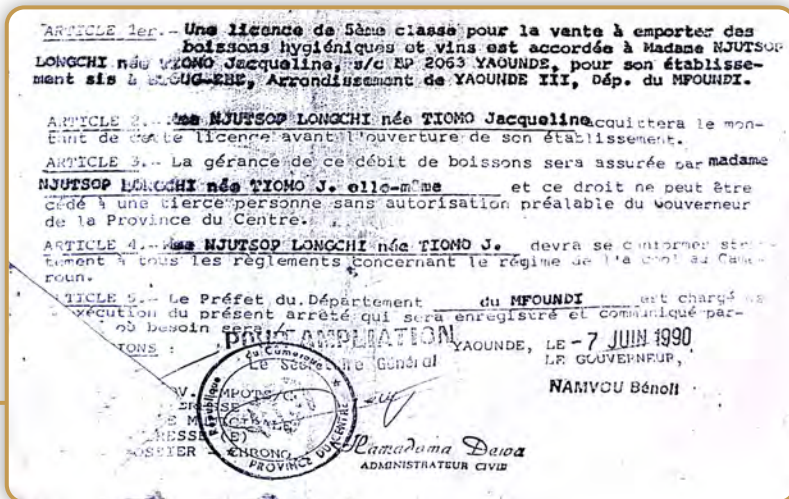
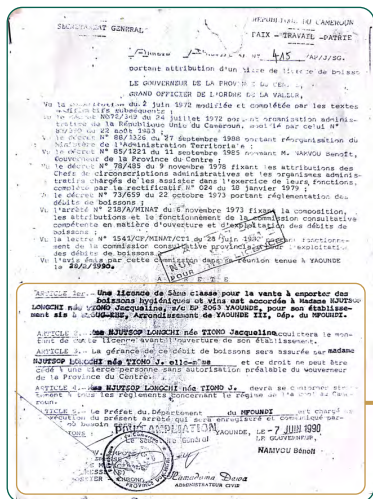
« Cela fait Plus de 36 ans que je tiens ce comptoir. J'en ai vu passer, des époques. Des lois qui allaient et venaient. Des contrôleurs qui frappaient à la porte sans prévenir. Des saisies de télévision qu'on emportait devant les clients. Et puis des années où on tenait, simplement parce qu'il fallait tenir.

Cette année, quelque chose a changé. La fin des saisies pour les droits d'auteur, ce n'est pas rien. Pour la première fois, on nous parle au lieu de venir nous prendre. Le Centre de Gestion Agréé qui défend les barmen, c'est une vraie avancée. Voir un magazine comme celui-ci voir le jour, voir les barmen défiler le 1er Mai, voir nos jeunes confrères s'organiser tout cela, je ne l'aurais pas imaginé il y a dix ans.

Aux anciens comme moi, je dis: ne fermons pas la porte à ces changements. Ils sont le fruit de combats que d'autres ont menés à notre place pendant qu'on baissait la tête. Aux jeunes barmen, je dis: continuez. Ne vous découragez pas. Le métier est dur, mais il vous appartient. Ce que vous construisez aujourd'hui, vos enfants en hériteront.

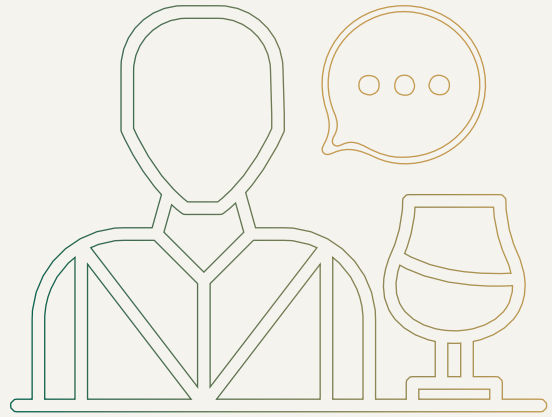
Le Cameroun de demain a besoin de bars dignes, de barmen respectés, de patrons qui n'ont plus honte de leur métier. Cela ne tombera pas du ciel. Mais pour la première fois depuis longtemps, je sens que ça avance dans le bon sens. »

*Pour la première fois depuis longtemps,
je sens que ça avance dans le bon sens.*



PAROLE AUX BARMEN

*Regards croisés sur un métier
invivable mais essentiel*



« Le 1er Mai, c'est un grand jour de l'année. Les camerounais travailleurs et non travailleurs du quartier viennent ici dès midi après le défilé. On rit, on danse, on parle de tout. Cette année, pour la première fois, je vais fermer une heure pour défilé avec eux. Je veux qu'on me voie. Je suis une travailleuse moi aussi. »



**TONGLEU
BÉATRICE**

« Chez Ma'a Beá »

Nouvelle route
Nsimeyong, Yaoundé

« On parle de huit heures de travail par jour ? Moi je fais quatorze heures, sept jours sur sept. J'ouvre à dix heures du matin, je ferme à minuit passé. Pas de congé, pas de sécurité sociale, pas de retraite. Quand je tomberai malade, qui paiera l'hôpital ? Le métier de barman doit être reconnu comme un vrai métier, avec de vrais droits. »



**BIKIM
APOLLINAIRE**

« Dame de fer »,

Eseka - marché a
(entree face congel-
cam)

« Les brasseurs nous parlent de partenariat, mais sur le terrain, c'est nous qui payons toujours plus cher. Le distributeur fixe ses règles, change ses prix, retient les marques qui marchent. On nous donne un frigo, et on croit que c'est suffisant. Ce qu'on veut, c'est de la transparence sur les livraisons, des prix stables, et qu'on nous traite comme des clients, pas comme des distributeurs au rabais. »



**MESSI ALOGO
ALOYS**

« Alogo Bar »

Mfou en face place
de fête

« L'État vient nous voir seulement pour les taxes. Patente, licence, taxe sanitaire, IGS, droits d'auteur, chacun avec son contrôleur. Mais quand un voleur casse mon bar, personne ne vient. Quand mes prix montent à cause de la pénurie, personne ne m'écoute. Je paie l'État, je veux que l'État me protège en retour. C'est tout ce que je demande. »



**PIERRE RENE
NZUSSOU**

« Père HI BAR »

Localité: BAHOUAN

CENTRE DE GESTION AGRÉÉ LA VOIX DU BARMAN

Arrêté n° 00000596/Minfi/Dgi/LRI/CSR du 23 novembre 2022



**ENSEMBLE, FAISONS
ENTENDRE LA VOIX
DES PROFESSIONNELS**








**ET DÉVELOPPONS
NOTRE SECTEUR !**

LE PARTENAIRE DE CONFIANCE DES PROFESSIONNELS DES BOISSONS ET BARS DU CAMEROUN

Ce dont vous bénéficiez avec notre accompagnement

- ▶ L'encadrement des contribuables barmen
- ▶ Le suivi et l'assistance comptable
- ▶ L'accompagnement des déclarations et de paiement pour l'adhérent
- ▶ L'assistance en matière de contrôle fiscal
- ▶ L'assistance en matière de contentieux fiscal
- ▶ L'information, la formation et la sensibilisation sur les nouvelles dispositions fiscales touchant le secteur d'activité de l'adhérent
- ▶ L'assistance dans la recherche des micro-crédits
- ▶ La délivrance automatique d'un bilan en fin d'exercice

Autres Avantages d'adhérer au CGA La Voix du Barman

-  **Abattement de 50%** sur la base des calculs de précompte sur achat chez les sociétés brassicoles.
-  **Exonération de la patente** pour une période de deux (02) ans.
-  **Abattement de 50%** du bénéfice fiscal déclaré.
-  **Application des pénalités de bonne foi** pour les contrôles fiscaux couvrant la période postérieure à l'adhésion.
-  **Conseils et défense** de vos intérêts auprès de l'administration fiscale.

LE CGA LA VOIX DU BARMAN ŒUVRE PLEINEMENT POUR LE DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR DES DÉBITS DE BOISSONS

Centre - Eseka: 696 64 20 67
Centre - Mfou: 697 18 18 27 / 677 48 75 80
Littoral - Douala: 690 65 15 89 / 673 32 99 93
Est - Bertoua: 679 62 48 00 / 699 38 32 84
Sud - Ebolowa: 691 34 31 11
Nord - Garoua: 697 28 24 15
Extrême Nord: 699 97 41 28

Ouest - Bafoussam: 699 83 92 46
Ouest - Bafang: 674 96 26 97 / 693 19 03 30
Ouest - Bandjoun: 694 11 59 65
Ouest - Bangangte: 698 55 64 92
Nord-Ouest - Bamenda: 674 73 24 00
Adamaoua: 656 82 60 26

📍 **Siège Social, Centre - Yaoundé:**
699 42 56 97 / 651 92 96 94

✉ cgalavoixdubarman@gmail.com

🏢 **Le Cabinet Cga La Voix Du Barman**

ENQUÊTE



QUAND LA RARETÉ DEVIENT UN BUSINESS

Pénurie de boissons au Cameroun: enquête sur la mécanique d'un marché qui s'organise en dehors des règles. Dépôts mobiles, facturations brouillées, rétentions stratégiques.

PÉNURIES DE BOISSONS AU CAMEROUN

Dans plusieurs villes du Cameroun, la pénurie de boissons n'est plus seulement un "moment de creux" dans les points de vente. Pour les bars, c'est devenu une réalité qui désorganise la carte, fatigue les équipes, et crée des tensions avec les clients. La question n'est plus: "Pourquoi ça manque?" mais plutôt: "Où ça passe?" Car sur le terrain, la disponibilité varie d'un quartier à l'autre, d'un jour à l'autre, parfois sans logique apparente. Et quand une marque revient, elle revient souvent... plus chère.

Ce que nous observons révèle une mécanique simple: une partie de l'offre est parfois captée, déplacée, puis revendue dans des conditions qui ne suivent plus le circuit normal. Résultat: la pénurie s'installe, les prix glissent, et ce sont les bars, surtout les plus petits qui paient la facture.

LE NERF DU PROBLÈME LA DISTRIBUTION QUI "CONFISQUE" L'OFFRE



LES DÉPÔTS MOBILES: LA PÉNURIE QUI SE DÉPLACE

Sur le terrain, nous avons relevé la présence de dépôts mobiles: des stocks temporairement installés, déplacés, reconstitués ailleurs, loin des dépôts habituels.

Cette mobilité permet une chose: retenir les références les plus demandées au moment où la demande est forte, puis les remettre sur le marché au moment opportun, avec une marge supplémentaire.

Ce que ça provoque, très concrètement:

Dans certains quartiers, des bars ne trouvent plus leurs marques les plus vendues. Ailleurs, ces mêmes marques circulent, mais à un prix supérieur.

Le client final croit à une "pénurie générale", alors qu'il s'agit souvent d'une pénurie localisée, construite par la manière dont le stock est orienté.

Le vrai signal d'alerte : quand une boisson "disparaît" chez les bars réguliers, mais "réapparaît" par d'autres circuits, la rareté ne vient plus seulement de la production: elle vient aussi de la redistribution.

Quand la rareté devient un business et comment la filière peut reprendre le contrôle



Dans ce contexte, même lorsqu'il existe des outils de suivi côté brasseries, la distribution peut encore produire du flou si elle s'organise pour contourner l'esprit de transparence.

Pourquoi ça fait si mal aux bars ?

Dans un bar, une rupture de stock n'est pas un détail: c'est une perte immédiate.

Perte de ventes sur les références qui tournent le plus vite
Clients déçus, qui changent de lieu
Carte instable: on remplace, on improvise, on s'excuse
Tensions de prix: on accuse le barman, alors que le problème se situe en amont.

Et quand les prix montent à cause d'une rareté entretenue, le bar se retrouve coincé: soit il augmente et perd des clients, soit il garde le prix et perd sa marge.



LE PING-PONG DE FACTURATION : BROUILLER L'ACHETEUR, CONTRÔLER LE MARCHÉ

Autre problème: la facturation instable. Certains distributeurs

jouent au "ping-pong": libellés qui changent, conditions qui varient, quantités réajustées, délais fluctuants... Tout cela crée une zone grise où l'acheteur perd ses repères.

Conséquence directe:

Le barman ou le gérant n'arrive plus à comparer correctement ses achats.

Les "surcoûts" deviennent difficiles à contester, parce que la traçabilité est brouillée.

La frustration monte: on a l'impression d'être servi "au hasard", alors que tout devient affaire de rapport de force.

LA RIPOSTE DES BRASSEURS: PRODUIRE PLUS POUR CASSER LA RARETÉ

Face aux tensions, les brasseurs – notamment Boissons du Cameroun / SABC – ont engagé une réponse industrielle: augmenter la capacité de production et améliorer la régularité de l’offre.

D’après la presse économique, la SABC a mis en service à Douala une nouvelle ligne (dite ligne 16) pouvant remplir 35 000 bouteilles par heure, avec un gain annoncé d’environ 600 000 hectolitres par an. Une autre ligne (dite ligne 15) devait renforcer l’effort avec environ 400 000 hectolitres supplémentaires, visant un total proche de 1 million d’hectolitres de capacité ajoutée. D’autres investissements sont annoncés dans plusieurs sites, dans un programme industriel plus large destiné à stabiliser l’approvisionnement.



CHIFFRES CLÉS

Capacité d’une des nouvelles lignes:
+35 000 (BOUTEILLES/HEURE):

Gain annoncé via une nouvelle ligne:
+600 000 HL/AN

Objectif avec l’extension globale annoncée:
+1 000 000 HL/AN:



CE QUI DOIT CHANGER MAINTENANT: ASSAINIR LA DISTRIBUTION

Augmenter la production est nécessaire. Mais si la distribution reste opaque, la pénurie peut se reconstruire artificiellement. Il faut donc traiter la pénurie comme un problème à deux étages : offre industrielle + gouvernance de la distribution.

PISTES SIMPLES ET IMMÉDIATES

Contrôle renforcé des dépôts non conformes: un stock mobile hors circuit doit être identifié et encadré.

Facturation standardisée: même logique, mêmes libellés, mêmes règles, pour rendre la comparaison possible.

Traçabilité obligatoire sur les volumes sensibles: les marques les plus demandées doivent être suivies de bout en bout.

Sanctions en cas de rétention spéculative: retenir pour revendre plus cher, c’est déstabiliser tout le marché.

UNE PÉNURIE N’EST PAS TOUJOURS UNE ABSENCE. PARFOIS, C’EST UNE CAPTATION.

La filière brassicole investit et produit. Mais si une partie de la distribution détourne le flux normal, via dépôts mobiles, rétention de marques, facturation instable, alors la pénurie devient une arme économique. Et dans ce jeu, les bars sont les premiers à tomber.

Pour sortir durablement de la crise, il faut deux victoires:

Plus de capacité de production (les brasseurs avancent déjà)

Une distribution transparente et contrôlée (le chantier prioritaire)

Parce qu’au final, un marché sain est simple: on produit, on livre, on facture clairement, on respecte le client.



MEKA JEAN MARC

Directeur Commercial et Marketing
Boissons du Cameroun

INTERVIEW **EXCLUSIVE** MEKA JEAN MARC

« La croissance verticale de chaque Point de Vente est l'un de nos principaux leitmotifs. Nous sommes conscients de la nécessité de garantir à chaque promoteur l'atteinte de ses objectifs personnels. »

① L'année 2025 est désormais derrière nous. Avec le recul, quels sont les trois faits marquants qui ont porté la croissance de Boissons du Cameroun, et quels enseignements tirez-vous du terrain, notamment dans le réseau des bars ?

L'année 2025 Boissons du Cameroun a connu plusieurs événements majeurs, qui ont impacté de manière significative le développement de notre activité. Pour parler du Réseau Traditionnel (Traditional Trade) auquel votre interrogation fait référence, on notera avec beaucoup de satisfaction:

Le retour de la disponibilité des produits finis dans les PDV, résultat des investissements faits pour accroître notre capacité de production.

Le maintien du respect des délais relatifs aux paiements des Ristournes aux clients détaillants

La poursuite des rencontres clients détaillants qui sont un espace d'échanges constructifs, d'écoute active, de concertation entre le Distributeur et les clients détaillants, dans le but de contribuer à une synergie pour un business « gagnant-gagnant », porté vers la croissance du chiffre d'affaires des clients détaillants.

② Entre inflation, fiscalité et pouvoir d'achat sous tension, la question du prix reste sensible. Comment Boissons du Cameroun a-t-elle géré ces arbitrages en 2025, et quelle trajectoire tarifaire avez-vous définie pour cette année 2026, notamment sur les segments « value » et « premium » ?

Vous savez que la question du prix dans notre environnement de forte inflation est aujourd'hui une préoccupation majeure de tout notre écosystème.

En 2025, on a pu observer une certaine stabilité des prix favorisée par l'amélioration de la disponibilité des produits sur le marché. Cette année, nous comptons sur l'engagement des barmen pour contribuer à maintenir cette stabilité sur tous les segments de boissons.

③ En matière de distribution, quelles sont les évolutions que vous menez en ce début d'année 2026 ? Parlez-nous des priorités sur le plan du maillage territorial, du renforcement du réseau de dépôts et de la fréquence de desserte des points de vente.

La professionnalisation des Distributeurs reste notre fil d'Ariane pour les Partenaires Distributeurs dont le rôle essentiel est de ravitailler les Points de ventes en qualité et en quantité, et constitue également notre priorité pour ce secteur d'activité — la couverture optimale du marché en Boissons gazeuses et Eaux.

Les actions fortes en cours portent sur l'aménagement des espaces de stockages plus grands, l'acquisition de la Logistique d'approvisionnement et de livraison, et le suivi de la digitalisation de l'activité (plannings de livraisons, mapping, prévente...) chez nos Distributeurs.

④ Les bars et débits de boissons sont au cœur de votre écosystème. Quelles actions concrètes poursuivez-vous ou renforcez-vous cette année pour soutenir ces partenaires en matière de crédits, de ristournes, d'équipements ou de formation professionnelle ?

Dans notre écosystème, les Ristournes sont payées au client détaillant par le Distributeur, et ceci est un engagement contractuel que nous suivons avec beaucoup d'intérêt.

Nous avons par ailleurs l'élégance de ne pas nous immiscer dans les relations entre le Distributeur et le Client détaillant, ce qui inclut les accords financiers qui peuvent y voir le jour (Crédit, Prêt...)

Nous continuons bien évidemment à dérouler notre politique froid par la pose des refroidisseurs, des glacières ainsi que l'activation des Points de vente.

INTERVIEW **EXCLUSIVE** MEKA JEAN MARC

« L'innovation est au cœur de notre démarche, pour accompagner les bars dans la création de valeur. »

5 Côté portefeuille, quelles nouveautés ou innovations les consommateurs découvrent-ils en 2026 ? Peut-on s'attendre à de nouveaux formats, à des gammes sans alcool, ou à des éditions spéciales pensées pour l'on-trade ?

En 2026, notre ambition est de renforcer l'attractivité de notre portefeuille tout en répondant à l'attente du marché et à l'évolution des tendances de consommation. À cet effet, nous travaillons au renforcement de la disponibilité des formats plus adaptés aux usages du bar, des produits à faible teneur en alcool, et plus de produits permettront d'offrir plus d'opportunités aux barmen et une expérience exclusive aux consommateurs.

Bien entendu, nous continuons les packagings événementiels pour les temps forts, ainsi que la refonte de certains visuels pour renforcer l'impact en visibilité et en attractivité. L'innovation est au cœur de notre démarche, dans l'usage et l'expérience, pour accompagner les bars dans la création de valeur.



6 Le marketing terrain reste un levier fort pour dynamiser les ventes dans les bars. Quels sont les axes majeurs de votre stratégie Trade Marketing cette année: animation, visibilité, promotions, digitalisation ? Et comment mesurez-vous le succès de ces opérations ?

Notre stratégie Trade Marketing en 2026 repose sur un objectif clair:

faire du bar un espace d'expérience, de conversion et de fidélisation. Cela se traduit par quatre grandes priorités:

Une animation commerciale plus dynamique et orientée expérience avec le déploiement de nouveaux concepts d'animations plus engagés et une collaboration renforcée avec les barmen pour créer ensemble des moments uniques. Une visibilité rafraîchie et renforcée au travers des enseignes, des éléments de merchandising, la continuité du déploiement des nouveaux appareils de froid ainsi que la continuité du programme "PDV Propres".

Des Promotions mieux ciblées et plus rentables, adaptées aux profils de consommation et calibrées selon les typologies de bars. Pour mesurer le succès, nous utilisons un système complet de suivi, structuré autour d'indicateurs clés de performance commerciale, de visibilité, d'exécution et d'activation.

7 Le digital transforme profondément la distribution. Comment Boissons du Cameroun intègre-t-elle aujourd'hui les outils numériques dans la prise de commande, la traçabilité ou les paiements ? Quelle place occupe désormais le mobile money dans vos transactions avec les bars et distributeurs ?

Vous avez raison, la Distribution est actuellement digitalisée, de l'achat au niveau du Fournisseur que nous sommes à la vente dans le PDV. L'outil M3 et l'Outil eLeader accompagnent toutes les transactions.

La dématérialisation des encaissements est une réalité dans les transactions grâce aux opérateurs de téléphonie connus. Celle-ci

sécurise davantage les transactions financières et rassure tous les acteurs de l'écosystème.

Le secteur des boissons reste exposé aux défis d'approvisionnement et aux risques de contrefaçon.

Comment travaillez-vous sur la résilience de votre chaîne logistique et quelles initiatives menez-vous, aux côtés des autorités et des Syndicats de Débits de Boissons, pour garantir la conformité et la qualité jusqu'au dernier mètre ?

La chaîne Logistique des Boissons du Cameroun est active et permanente, soutenue grâce à des relations solides avec nos Partenaires tant nationaux qu'étrangers.

La qualité dans tous nos processus est le maître mot, au vu des divers contrôles qualité effectués dans nos unités de production par le soin de nos équipes et des observateurs reconnus (ISO, ANOR, Centre PASTEUR...)

Les évaluations QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement) ont été étendues au niveau des Distributeurs, et les clients détaillants sont périodiquement sensibilisés par notre FDV et lors des Rencontres clients Détaillants, sur la gestion des produits issus de la contrefaçon et de la contrefaçon.

Notre système de traçabilité interne permet d'intervenir sur le marché et de protéger le consommateur en cas d'alerte sur la contrefaçon. Les autorités compétentes qui nous accompagnent en permanence ont un rôle capital dans la lutte contre ces deux fléaux.





8 Sur le plan de la responsabilité sociale et environnementale, quelles sont vos priorités pour cette année 2026 ? Quelles actions concrètes menez-vous autour de la consommation responsable, du recyclage et de l'économie circulaire ?



Notre priorité est claire: renforcer une démarche RSE utile, visible et ancrée dans le quotidien des consommateurs et des bars, pour faire de la responsabilité sociale un véritable levier de progrès pour la filière.



D'abord, la consommation responsable, en intensifiant les campagnes de sensibilisation et en encadrant nos promotions pour encourager un usage modéré et responsable.



Sur le recyclage et l'économie circulaire, nous promovons la consommation et la collecte du verre, développons la valorisation locale avec nos partenaires, et impliquons davantage les bars dans nos programmes.



Enfin, la réduction de notre empreinte environnementale passe par le soutien de projets communautaires autour de l'eau, de l'assainissement et de l'entrepreneuriat.

9 Pour conclure, quel message adressez-vous aux barmen, aux patrons de débits et à vos partenaires ? Et quels engagements prenez-vous pour faire de 2026 une année de croissance partagée ?

La croissance verticale qui est celle de chaque Point de vente, à la différence de celle du marché, est l'un de nos principaux leitmotifs. Nous sommes conscients de la nécessité de garantir à chaque promoteur d'une surface de vente des boissons alimentaires l'atteinte de ses objectifs personnels, en vendant nos produits. C'est ainsi que nous faisons de l'amélioration de la disponibilité une exigence constante.

En 2026, nous poursuivons les initiatives qui favorisent l'attractivité de nos marques, synonymes de la consolidation de la préférence de nos produits par les consommateurs. Nous ne ménageons aucun effort pour améliorer les performances de notre réseau de distribution, à travers une plus grande professionnalisation des distributeurs et le développement des compétences de nos équipes commerciales.



La croissance durable se construit ensemble, avec responsabilité, engagement et confiance

DÉCRYPTAGE LA LOI DE FINANCES 2026

Une alerte, mais aussi
une opportunité
pour les barmen

En tant que Directeur Général du Centre de Gestion Agréé "La Voix du Barman", je tiens à m'adresser directement aux barmen, gérants de bars et exploitants de débits de boissons.

La loi de finances 2026 ne doit pas être perçue uniquement comme une menace ou une source d'inquiétude.

Elle est avant tout un signal clair envoyé par l'administration fiscale: l'époque de l'improvisation est terminée, mais celle de l'accompagnement et de la sécurisation est désormais ouverte à ceux qui choisissent de s'organiser.

Mr NGONGO Paul

| PDG CGA La Voix du Barman



DÉCRYPTAGE LA LOI DE FINANCES 2026 | Une alerte, mais aussi une opportunité pour les barmen



La première chose que je souhaite clarifier, c'est l'obligation de déclaration.

En 2026, tout bar doit être déclaré dès sa création, et toute modification importante de l'activité, changement de propriétaire, déménagement, cessation doit être signalée sans délai à l'administration fiscale. Beaucoup de barmen sous-estiment encore ce point, pensant qu'il s'agit d'une simple formalité. En réalité, c'est la base de toute régularité fiscale. Sans cette déclaration, le bar devient automatiquement vulnérable aux sanctions, parfois lourdes et difficiles à rattraper.

La transposition de la fiscalité locale dans le Code général des impôts change profondément la donne. Jusqu'ici, certains exploitants profitaient d'une application souple des textes. Cette phase est désormais derrière nous.

En 2026, les pénalités, amendes et intérêts de retard seront appliqués sans négociation possible. C'est une réalité qu'il faut accepter et intégrer dans la gestion quotidienne du bar.

Mon conseil est simple : mieux vaut prévenir que subir un redressement qui peut fragiliser toute une activité.

Cependant, il serait injuste de dire que la loi de finances 2026 ne contient que des contraintes. Elle apporte aussi des mesures de bon sens, notamment pour les contribuables soumis à l'Impôt Général Synthétique. Le fait de pouvoir imputer les précomptes subis en 2025 sur l'IGS de 2026 est une avancée importante. Cela permet d'éviter une pression fiscale excessive et d'améliorer la trésorerie des bars, surtout les plus modestes. Encore faut-il être bien suivi pour ne pas perdre ce droit par méconnaissance ou mauvaise déclaration.



L'un des points les plus stratégiques de cette loi concerne les Centres de Gestion Agréés. En tant que Directeur Général du CGA La Voix du Barman, je peux l'affirmer sans détour: l'adhésion à un CGA en 2026 n'est plus un luxe, mais une nécessité. L'abattement de 50 % sur la contribution des licences est un avantage concret, immédiat et mesurable. Pour certains bars, cette seule mesure couvre largement le coût annuel de l'adhésion. C'est donc un choix rationnel, pas une dépense inutile.

Au-delà de cet abattement, il faut aussi parler de la protection contre les sanctions. **En cas de redressement fiscal, les adhérents des CGA bénéficient automatiquement d'une réduction de 50 % des pénalités, amendes et intérêts de retard.** Dans la pratique, cette disposition peut sauver un établissement.

J'ai vu trop de bars fermer ou s'endetter lourdement à cause de pénalités fiscales qu'ils auraient pu éviter avec un accompagnement adapté.

La flexibilité offerte sur le paiement de l'IGS est également un point à ne pas négliger. Le choix entre paiement annuel et trimes-

triel doit être fait avec lucidité, en tenant compte de la réalité des recettes du bar. Ce choix engage toute l'année fiscale et ne peut pas être modifié en cours de route.

C'est typiquement le genre de décision qui mérite un conseil professionnel, afin d'éviter les erreurs de stratégie financière.

Enfin, j'insiste sur un aspect fondamental: le respect des délais. En 2026, le calendrier fiscal n'est plus négociable. Licences, patentes, taxes sanitaires, déclarations diverses... tout retard entraîne automatiquement des sanctions.

La bonne nouvelle, c'est que ces obligations sont parfaitement gérables lorsque le bar est bien organisé et accompagné.

En conclusion, la loi de finances 2026 ne vise pas à étouffer les barmen, mais à structurer le secteur. Elle récompense ceux qui jouent le jeu de la transparence et de la conformité. Mon message aux barmen est clair: n'attendez pas le contrôle pour agir. Anticipez, faites-vous accompagner, et transformez la contrainte fiscale en un outil de sécurisation et de croissance.

AU CGA "LA VOIX DU BARMAN", NOTRE MISSION EST SIMPLE: VOUS AIDER À RESTER DEBOUT, RÉGULIER ET SEREIN FACE À L'ADMINISTRATION FISCALE, AFIN QUE VOUS PUISSIEZ VOUS CONCENTRER SUR L'ESSENTIEL: FAIRE VIVRE VOTRE BAR ET SATISFAIRE VOS CLIENTS.

BARS ET DROITS D'AUTEUR: LA FIN D'UN CONFLIT HISTORIQUE



2026, l'année où les tensions quittent enfin les bars



Pendant longtemps, le paiement des droits d'auteur a été vécu par les exploitants de bars et débits de boissons comme une contrainte lourde, source de conflits permanents et d'insécurité économique. En 2026, le secteur amorce un tournant décisif avec l'entrée en vigueur d'un nouveau mécanisme de perception fondé sur la retenue à la source, appelé à transformer durablement les relations entre barmen, artistes et organismes de gestion collective.

Sur le terrain, l'ancien système laissait un souvenir inlassablement amer. Les opérations de recouvrement prenaient souvent la forme de contrôles musclés, accompagnés de saisies de téléviseurs, chaînes musicales ou ordinateurs.

Ces interventions, parfois brutales, engendraient des pertes matérielles importantes et entretenaient un climat de méfiance au sein des établissements. Pourtant, jamais les barmen n'ont contesté le principe du droit d'auteur.

La musique fait partie intégrante de l'activité des bars et constitue un élément essentiel de l'expérience client. C'est bien la méthode de perception qui posait problème, alimentant incompréhensions et frustrations.

Face à cette situation, les syndicats de barmen, les associations professionnelles et les acteurs de la distribution ont engagé un dialogue approfondi.



De ces concertations est né un protocole d'accord structurant, dont l'application a débuté en janvier 2026. Désormais, le paiement des droits d'auteur s'effectue directement au niveau de la distribution des boissons. **À chaque casier vendu, un montant forfaitaire de 12 FCFA est automatiquement prélevé par le distributeur et intégré au prix d'approvisionnement.** Pour le barman, la procédure est simple: aucune démarche supplémentaire n'est requise, le paiement est sécurisé en amont.

L'un des apports majeurs de ce dispositif réside dans sa portée globale. Bars formels, sous-dépôts et établissements informels sont tous concernés dès lors qu'ils s'approvisionnent auprès d'un distributeur officiel.

Cette approche met fin aux disparités de traitement observées par le passé et limite considérablement les stratégies de contournement du paiement des droits d'auteur.

Les bénéfices pour les exploitants sont concrets. La fin des saisies

d'équipements audiovisuels apporte une sécurité matérielle longtemps attendue.

La retenue à la source contribue également à l'assainissement des pratiques en réduisant les abus, les faux reçus et les interventions irrégulières. En impliquant l'ensemble de la chaîne de distribution, le système instaure une équité nouvelle et garantit une rémunération plus transparente des artistes. Surtout, il apaise durablement les relations entre barmen, créateurs et organismes de gestion collective, en supprimant les sources récurrentes de conflit.

Au-delà de la seule question des droits d'auteur, ce protocole constitue un signal fort pour l'organisation du secteur. Il illustre la capacité des syndicats à obtenir des avancées concrètes par le dialogue et la concertation, tout en respectant les droits légitimes des créateurs. Il ouvre également la voie à d'autres chantiers structurants, notamment la régularisation fiscale et la lutte contre la concurrence déloyale des établissements clandestins

En définitive, la retenue à la source des droits d'auteur marque bien plus qu'une réforme technique. Elle pose les bases d'un secteur des bars et débits de boissons plus régulé, plus sécurisé et économiquement plus stable. Pour la profession, 2026 s'annonce comme une année charnière, celle d'un nouvel équilibre entre exploitation commerciale et respect de la création artistique.

FESTI 237: L'UNION SACRÉE AUTOUR DE LA FÊTE ET DE LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE

En cette fin d'année 2025, le Cameroun a vibré au rythme d'une initiative d'envergure qui a transcendé le simple cadre de l'événementiel pour toucher à la cohésion sociale. Orchestré par Boissons du Cameroun, le FESTI 237 s'est imposé comme le grand carrefour de la convivialité, réunissant dans un même élan brasseurs, distributeurs et consommateurs. De Yaoundé à Douala, en passant par Bafoussam, ce dispositif itinérant a célébré le « vivre-ensemble » autour de valeurs partagées de détente et de célébration.

Une Synergie Réussie entre Acteurs de la Chaîne de Valeur

La réussite du FESTI 237 repose avant tout sur une mobilisation sans précédent de l'écosystème brassicole.

Les Brasseurs: En amont de la fête, Boissons du Cameroun a tenu sa promesse de « fêtes sans rupture ». L'inauguration stratégique d'une nouvelle ligne de production ultra-moderne à Ndokoti a permis de sécuriser les volumes, rassurant ainsi le marché et démontrant la robustesse de l'outil industriel national.

Les Distributeurs: Maillons essentiels du maillage territorial, ils ont assuré la disponibilité des produits jusque dans les points de vente les plus reculés, permettant à la fête de s'inviter dans chaque foyer.

Les Consommateurs: Au cœur du dispositif, ils ont répondu massivement à l'appel. Que ce soit pour savourer une bière fraîche ou partager un moment familial avec les marques de boissons gazeuses comme TOP (qui invitait à un « TOP sourire à la vie »), le public a trouvé dans le FESTI 237 un espace de communion et de relâchement bienvenu après une année dense.





UN PARCOURS TRIOMPHAL À TRAVERS LE TRIANGLE NATIONAL

Le festival a déployé sa caravane de joie sur trois étapes majeures, créant à chaque escale un engouement populaire et médiatique:

Yaoundé (4 - 7 Décembre):

La capitale a donné le ton à l'Esplanade du Stade Omnisport. Durant quatre jours, la ville aux sept collines a été le théâtre d'une effervescence culturelle mêlant concerts, gastronomie et animations diverses.

Bafoussam (11 - 14 Décembre):

L'étape de l'Ouest a confirmé l'ancrage régional de l'événement, avec une attention particulière portée à la jeunesse via les concerts scolaires, renforçant le lien intergénérationnel.

Douala (Dès le 18 Décembre):

La métropole économique a accueilli l'apothéose du festival à l'Esplanade du Stade de Bépanda. Dans une ambiance électrique, typique des nuits doualaises, les consommateurs ont pu célébrer la fin d'année dans une atmosphère de "show" total.

UN BILAN SALUÉ UNANIMEMENT

Au-delà des chiffres d'affluence, le FESTI 237 est salué par les différents observateurs pour sa capacité à créer du lien. Il ne s'agissait pas seulement de consommation, mais d'expérience client: tournois sportifs, séances de bien-être (Zumba, Yoga), et valorisation de l'art culinaire local ont ponctué ces journées.



En réussissant le pari de rassembler ses partenaires et ses clients autour d'une même passion, Boissons du Cameroun a clôturé l'année 2025 sur une note d'optimisme et de performance partagée. Le FESTI 237 s'inscrit désormais comme un modèle d'activation de marque citoyenne, prouvant que l'industrie peut être un formidable vecteur de communion nationale.



LES CAMEROUN BARS AWARDS

Sous le parrainage institutionnel du Ministère du Commerce

BIENVENUE DANS UN SECTEUR QUI SE STRUCTURE !

Chers acteurs du secteur, c'est avec un grand enthousiasme que nous vous présentons les Cameroun Bars Awards: une cérémonie nationale créée pour reconnaître et valoriser les acteurs des débits de boissons. Elle met en lumière les établissements qui se distinguent par la vente des boissons non contrefaites

POURQUOI CETTE INITIATIVE EST-ELLE SI IMPORTANTE ?

Le secteur des débits de boissons est un espace de

rencontre et une activité économique majeure, génératrice d'emplois directs et indirects.

Cependant, il fait face à des défis réels: manquements aux règles d'hygiène, exploitations non conformes, nuisances, et surtout circulation de produits contrefaits qui mettent en danger les consommateurs. Les Cameroun Bars Awards visent à promouvoir les établissements exemplaires, encourager les pratiques responsables, et renforcer la lutte contre la contrefaçon.

LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Pour assurer une sélection objective, nous nous basons sur des critères précis, évalués par un comité indépendant et des visites de terrain.

Voici les principaux critères qui guideront notre sélection:

1 | La Conformité Administrative

Nous évaluons d'abord la conformité administrative: autorisations d'exploitation, respect des règles du MINAT et des communes, régularité des déclarations fiscales. Nous valorisons les exploitants qui jouent pleinement le jeu de la transparence.

2 | L'Hygiène et la Sécurité

Un environnement sain est primordial: propreté des espaces, normes sanitaires, sécurité des installations, gestion des flux. Les meilleurs établissements sont ceux où chaque visiteur se sent en confiance.

3 | La Lutte Anti-Contrefaçon

La protection du consommateur exige des produits authentiques. Nous évaluons la traçabilité des approvisionnements et l'engagement contre les circuits parallèles. Les exploitants engagés auront une place de choix.

4 | L'Innovation et la Modernité

Les établissements qui intègrent digitalisation et approches modernes mériteront une attention particulière. Les bars à la pointe de l'innovation auront une place de choix dans notre classement.

5 | La Gestion Environnementale

Un établissement digne ne néglige pas son impact: gestion des déchets, lutte contre les nuisances sonores, engagement écologique. Nous prenons en compte l'effort de cohabitation harmonieuse.

6 | L'Expérience Client Globale

Un bon établissement propose une expérience mémorable, au-delà de la simple consommation. Ce critère englobe la diversité des clients et la convivialité des interactions sociales.

UNE CÉRÉMONIE NATIONALE, DES DISTINCTIONS RECONNUES

Chaque année, nous publions les résultats détaillés et les évaluations du comité d'experts. Les établissements distingués figurent dans nos catégories phares; les autres sont accompagnés vers la conformité.

VOTRE VOIX COMPTE !

Lecteurs et grand public pourront voter pour leurs établissements préférés via notre plateforme en ligne, à travers le Prix du Public.

LA TRANSPARENCE AVANT TOUT

Aucune influence commerciale ne viendra altérer l'objectivité du jury. Les établissements distingués sont ceux qui se distinguent par leur engagement, et non ceux qui achètent une place.

LES CATÉGORIES À DÉCOUVRIR

Plusieurs catégories seront mises à l'honneur: Meilleur Débit Conforme, Hygiène & Sécurité, Gestion Administrative, Bar Innovant, Prix Citoyen, Prix du Jury, Prix du Public, et Prix Anti-Contrefaçon.



DIVISION DES ETUDES, RECHERCHES
ET DES STATISTIQUES
CELLULE DES STATISTIQUES

STATISTICS DIVISION
STATISTICS UNIT
N° 031/L/MINCOMMERCE/SS/DEPS/CELSTAT/CEA1

Yaoundé, le 01 AVR 2026

Le Ministre

A

**Monsieur le Président National du Syndicat
National des Promoteurs des Débits de
Boissons et Bars du Cameroun
(SYNPRODBARCAM)
Tél: 699 42 56 97 / 651 92 96 94
-Yaoundé-**

Objet : Parrainage institutionnel pour la
cérémonie des « Cameroon Bar Awards »,
le 22 août 2026, à Yaoundé.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous informer que j'ai pris bonne note de votre engagement à organiser, le 22 août 2026, à Yaoundé, la cérémonie des « Cameroon Bar Awards ».

Aussi, voudrais-je vous adresser mes félicitations ainsi que mes encouragements pour cette heureuse initiative, qui vise à contribuer au renforcement et à la promotion de la protection du consommateur.

Par la même occasion, je marque mon accord pour le parrainage et l'accompagnement institutionnel de cet événement.

Vous voudrez bien, à cet effet, prendre l'attache de la Direction du Commerce Intérieur de mon Département ministériel, Immeuble ministériel Rose, téléphone : (237) 698 48 52 86/697 18 41 93.

Veillez agréer, **Monsieur le Président**, l'expression de ma parfaite considération./-

 *Luc Magloire*
Mbarga Atangana

L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE AU CAMEROUN

Entre traditions, géants et nouvelles saveurs



Quand on pense à la bière au Cameroun, on pense d'abord à des soirées entre amis, aux moments de partage après une longue journée et aux rencontres improvisées autour d'un comptoir.

Mais derrière chaque bouteille se cache une histoire riche, qui mêle traditions ancestrales, entreprises emblématiques et innovations récentes.

En 2026, l'industrie brassicole camerounaise continue d'évoluer, portée par des dynamiques économiques et des goûts qui changent rapidement.

DES RACINES CULTURELLES FORTES

Bien avant l'arrivée de la bière industrielle, nos ancêtres camouffiaient déjà l'art du brassage. Des boissons fermentées à base de mil, de sorgho, ou encore de maïs, comme le "ngon", rythmaient les cérémonies, les fêtes et les moments de convivialité dans de nombreuses communautés. Ces breuvages, préparés artisanalement, ont laissé une empreinte durable dans notre rapport à la bière, une empreinte toujours vivante aujourd'hui.





SABC: LE GÉANT QUI A FAÇONNÉ LE MARCHÉ

L'histoire moderne de la bière au Cameroun commence avec la création de la SABC le 3 février 1948, à Douala. Dès 1950, la « Bull Beer » sort des chaînes de production, suivie par la « Beaufort » et la célèbre « 33 Export ». Au fil des décennies, l'entreprise s'impose comme un pilier du secteur. En 2026, désormais connue sous le nom de Boissons du Cameroun, elle reste l'un des principaux acteurs du marché, avec d'ambitieux projets de modernisation de ses lignes de production.



PLUS DE DIVERSITÉ, PLUS D'OPPORTUNITÉS

D'autres acteurs ont émergé. L'Union Camerounaise des Brasseries (UCB), créée en 1972, représente une brasserie locale solidement ancrée dans le tissu industriel national. De plus petites structures comme la Brasserie Samuel Foyou, lancée en 2014, témoignent de la montée en puissance d'entrepreneurs locaux qui font entendre une nouvelle voix sur un marché historiquement dominé par les géants.



QUAND INNOVATION RIME AVEC MODERNITÉ

2026 voit l'industrie s'adapter à de nouvelles attentes: saveurs locales revisitées, avec des recettes inté-

grant des ingrédients camerounais; durabilité et écoresponsabilité, à travers des emballages recyclables et la réduction de l'empreinte carbone; présence digitale accrue, avec des marques qui dialoguent directement avec leur public sur les réseaux sociaux.

UN MARCHÉ QUI GAGNE DU TERRAIN

Avec une production de près de 930 millions de litres en 2024, le Cameroun figure parmi les cinq premiers producteurs de bière en Afrique, derrière l'Afrique du Sud et le Nigeria. Cette performance illustre la vigueur du marché local et l'appétit croissant des consommateurs pour des produits diversifiés, des lagers classiques aux bières artisanales.

LES DÉFIS RESTENT BIEN RÉELS

L'industrie reste confrontée à la concurrence internationale, à des infrastructures logistiques inégales, et à une réglementation sanitaire à renforcer pour protéger les consommateurs tout en soutenant les acteurs locaux.

EN ROUTE VERS L'AVENIR

L'industrie brassicole camerounaise a parcouru un long chemin. En 2026, elle affiche une belle capacité d'adaptation. Dans les années à venir, nouvelles collaborations, innovations gustatives et participation accrue des acteurs locaux continueront de redessiner le paysage national. Chez Barman Actu Magazine, nous sommes impatients de vous raconter ces histoires.

TALENTUEUX ET PASSIONNÉS



Le goût de la réussite.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ZÉRO ALCOOL
AU VOLANT

8563

© - vodoo