

Annexe pour la création de votre présentation

"A LA DECOUVERTE DU CAFÉ"

Les thèmes qui seront abordés lors de votre exposé sont signalés en majuscule + soulignés.

Vous ne pouvez pas recopier sur la diapo traitée des paragraphes entiers mis à disposition dans l'annexe 1 mais il est impératif de faire une synthèse succincte en utilisant du texte, images, illustrations, ou autre type de graphismes. Vous avez le choix...

L'ARRIVEE DU CAFE EN EUROPE.

Au XVI^e siècle, le café est arrivé par l'Arabie et la Mecque au Caire et à Constantinople (aujourd'hui Istanbul) où le premier débit de café, en 1554, a fait la joie des clients. Ce n'est qu'en 1615 que les premiers sacs de café ont été apportés en Europe.

En 1683, les Turcs ont dû mettre fin au siège de Vienne et abandonner 500 sacs de café. Malchance pour les Turcs, aubaine pour les Viennois. C'est à cette époque qu'un Polonais fou du café a posé le fondement de la tradition viennoise des cafés connue dans le monde entier aujourd'hui encore.

Depuis là, le café a poursuivi sa marche triomphale à travers toute l'Europe et a trouvé de plus en plus d'amateurs au point qu'aujourd'hui on ne peut plus imaginer vivre sans lui.

VARIÉTÉS DE CAFÉIERS

Le caféier est déjà une plante noble.

Seules deux variétés de caféiers sur plus de 80 ont encore une importance aujourd'hui : l'arabica et le robusta.

L'ARABICA

Environ deux tiers de la production mondiale de café provient d'arbres "coffea arabica". Ils se développent particulièrement bien à des altitudes situées entre 600 et 2000 m et se trouvent surtout en Amérique du Sud ainsi que sur la côte est de l'Afrique. Les cerises de l'arabica mûrissent en 8 à 9 mois et sont traitées dans la majorité des cas par voie humide.

LE ROBUSTA

Environ 1/3 de la production mondiale du café provient d'arbres "coffea robusta". Il pousse plus rapidement, a un meilleur rendement et, comme son nom l'indique, résiste mieux à la chaleur et aux parasites que l'arabica. Le café robusta est cultivé à des altitudes inférieures à 600 m environ, surtout dans les régions tropicales d'Afrique et d'Asie. Les cerises du robusta mûrissent en 10 à 11 mois et sont traitées presque exclusivement par voie sèche.

LE CAFEIER EST UN "EVERGREEN".

Le caféier a des feuilles allongées vert foncé. Dans les pays producteurs, il est possible que l'époque de la floraison dure toute l'année dans une région, par exemple en Colombie avec ses conditions climatiques différentes selon la situation géographique. Dans une plantation, **en général, trois périodes de floraison se suivent.** Les cerises sont d'abord vertes, puis jaunes et rouge clair, et finalement pourpres à maturité.

DE LA SEMENCE A LA RÉCOLTE :

Le café est cultivé dans environ 70 pays.

Les jeunes pousses de café germent après 10 semaines environ. Une fois qu'elles ont atteint une hauteur de 5 à 10 cm, elles sont plantées dans de grands pots ou dans des sacs en plastique et transférées dans des pépinières.

Après 4 à 5 mois, les jeunes arbustes sont hauts de 30 à 40 cm environ et sont repiqués dans les plantations.

Première floraison du caféier dans sa 3^{ème} année. **Première récolte en général la 4^{ème} année.** C'est entre la 5^{ème} et 7^{ème} année que l'on peut compter sur un rendement normal.

LA RÉCOLTE :

Le moment de la récolte dépend de la situation géographique, du climat, de l'altitude et de la saison dans la région de culture.

Les cerises pourpres, mûres, sont en général cueillies à la main.

Principales récoltes :

1. **Brésil (région principale de culture) mai à septembre.**
2. **Amérique centrale : octobre à mars.**
3. **Afrique : octobre à avril.**
4. **Asie : novembre à avril**

METHODES POUR TRAITER LE CAFE :

1. **Traitement humide : (café lavé) :**

Nettoyage – gonflage – dépulpage – fermentation – lavage – séchage – pelage

2. **Traitement sec : (café non lavé) :**

Triage/tamissage – séchage – décorticage – nettoyage

CAFE LAVE :

Une grande partie des variétés de café de haute qualité est traitée par voie humide. C'est le cas de la plupart des cafés d'Amérique centrale, de Colombie, du Mexique, du Kenya et de la Tanzanie. On parle de cafés lavés ou de "milds".

Les grains sont d'abord débarrassés de la pulpe. Une grande partie de la pulpe des cerises est ensuite enlevée dans des machines spéciales (épulpeurs). Le reste est dissout plus tard par fermentation du grain.

La fermentation dure de 24 à 36 heures et a une influence sur le goût du café.

Les grains sont ensuite lavés jusqu'à ce qu'ils soient lisses et propres, puis **séchés au soleil ou à la machine.**

CAFE NON LAVE :

Dans le traitement à sec, en usage surtout au Brésil, en Afrique de l'Ouest et en Asie, **les cerises sont étalées sur des aires de séchage** et séchées au soleil pendant 2 à 3 semaines.

Dès que la pulpe est sèche, **les cerises sont transportées dans des centres de traitement (beneficios).**

Le café vert est **nettoyé et trié par tailles.** Les qualités supérieures sont encore triées à la main ou électroniquement.

UN BIEN COMMERCIAL PRECIEUX :

Plus de 25 millions de personnes travaillent dans la culture, le traitement et le commerce du café.

En valeur, **le café se situe parmi les biens les plus importants dans les statistiques mondiales.** En moyenne on récolte dans le monde environ 95 millions de sacs de 60 kg par année.

PRINCIPAUX PRODUCTEURS EN 2003

Pays	Sacs
Brésil	28 460 000
Colombie	11 750 000
Viêt Nam	11 250 000
Indonésie	6 050 000
Inde	4 615 000
Mexique	4 550 000
Éthiopie	4 333 000

IMPORTATION ET CONSOMMATION EN SUISSE :

La Suisse importe environ 60'000 tonnes de café vert par année.

5'000 tonnes sont transformées et réexportées sous forme de

Café soluble

Café torréfié.

Café décaféiné

Le café est l'un des produits les plus échangés dans le monde. En valeur, il arrive juste derrière le pétrole !

UN PEU DE NOSTALGIE

Aujourd'hui nous achetons tout naturellement le café torréfié au magasin.

Il n'y a pas si longtemps on torréfiait soi-même le café vert.

Moudre le café était un plaisir particulier pour les enfants.