LE CAFÉ – CUEILLETTE ET EXTRACTION

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
1						C	A	F	E																		
2													V														
3		M				E																					
4																								A			S
5																A			S								
6																											
7						E				I														/			
8																											
9																			A			E		I			E
10						E				I				U		S											
11																											
12							P			G																	
13														E	C		E										
14		E					C																				
15																											
16							I															A				E	
17																											
18																											
19																											
20															I												

Horizontal

2 : table de classification qui détermine la qualité (selon le nombre de défauts constatés).
3. : méthode de cueillette respectueuse de l'arbre.
4 : classements des grains selon leur grosseur, réalisés à l'issue du triage granulométrique.
5 : indispensables pour éliminer les impuretés du café vert.
7 : méthode de cueillette efficace mais qui détériore les arbres.
9 : méthode de triage qui élimine par aimantation tout élément métallique.
10/1 : lors de la cueillette mécanique, les machines en sont équipées.
10/9 : fixés au tronc du caféier, ils secouent l'arbre pour faire tomber les cerises.
Outil utilisé pour ne cueillir que les drupes rouges, arrivées à maturation.
13 : méthode d'extraction des graines ; la plus ancienne, mais qui donne de moins bons résultats : le soleil se charge de dessécher la pulpe.
14 : elle arrive après la maturation.
16/4 : en opposition à la méthode d'extraction précédente, celle donne de bien meilleurs résultats, mais n'est pas « bonne » pour la planète.
16/21 : peau épaisse recouvrant les graines.
18 : comme deux sœurs jumelles, blotties au cœur de la drupe.
20 : triage manuel (long et couteaux, de plus en remplacé par des triages mécaniques) visant à éliminer les grains présentant des différences de couleur, ce qui altérerait la qualité gustative.

Vertical

2/2 : machine en bronze phosphoreux servant à lustrer le café.
2/13 : nombre de litres d'eau utilisés pour extraire 10 kg de café vert ;
6 : c'est d'elle, conjuguée à la méthode d'extraction, que dépendra pour beaucoup la qualité du café.
7 : méthode de cueillette qui nécessite de nombreux passages (jusqu'à 7 passages, selon les différents pays).
10 : cueillette certes manuelle, consistant à ramasser toutes les drupes sur un même rameau (donc sans distinction de couleur).
13 : nom que va prendre le café après la cueillette et l'extraction ; c'est dans cet état qu'il sera transporté.
14 : elle constitue la chair de la cerise protégeant ainsi la parche et les graines.
15 : nom des graines rondes (anomalie de la nature, commune à toutes les variétés de cafés) ayant grandi seules au cœur de la drupe.
16 : une fois les cerises débarrassées de leur pulpe, mais toujours protégées par la parche, elles en subiront de nombreux.
17 : exposition au soleil durant une quinzaine de jours, visant à obtenir le desséchement de la pulpe (méthode utilisée pour les Robusta).
18 : méthode de nettoyage effectuée dans une machine appelée « catador ».
22 : en méthode sèche, une fois la cerise desséchée, opération qui consiste à mettre à nu le grain uniquement revêtu de sa pellicule.
24 : méthode de triage des grains effectuée à la main, permettant d'obtenir des lots de grains sains, garantie d'une qualité parfaite.
26 : récipient ou la casserole qui sert pour réaliser le café à « la Turque ».
27 : noms que vont porter les grains de café surfermenté.