

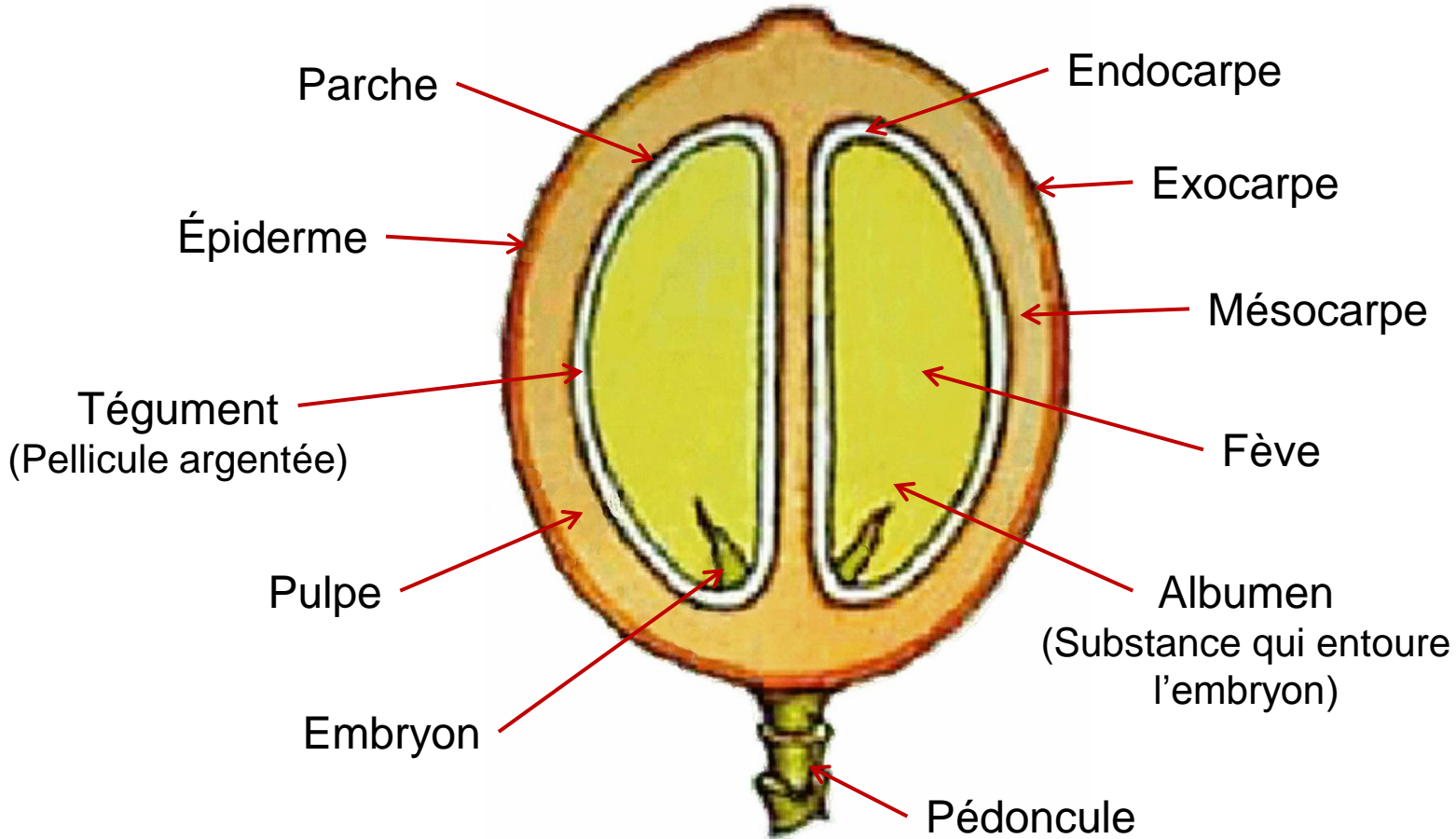


DE LA CERISE AU CAFÉ VERT

- 1 - COUPE D'UNE CERISE DE CAFÉ
- 2 - SCHÉMA GÉNÉRAL
- 3 - MÉTHODE SÈCHE
- 4 - MÉTHODE HUMIDE
- 5 - TRAITEMENT FINAL
- 6 - DÉFAUTS
- 7 - PARTICULARITÉS

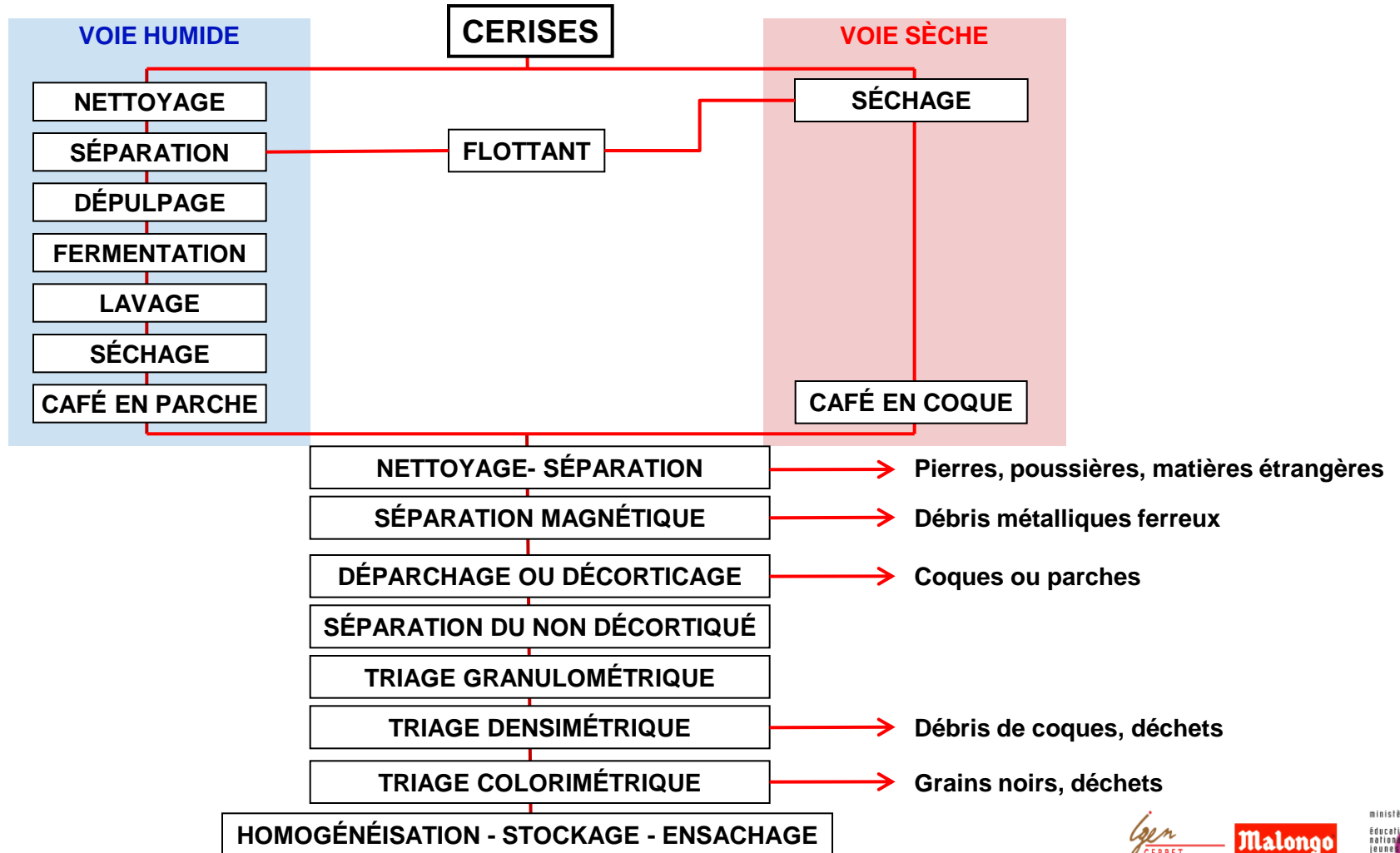


1. COUPE D'UNE CERISE DE CAFÉ



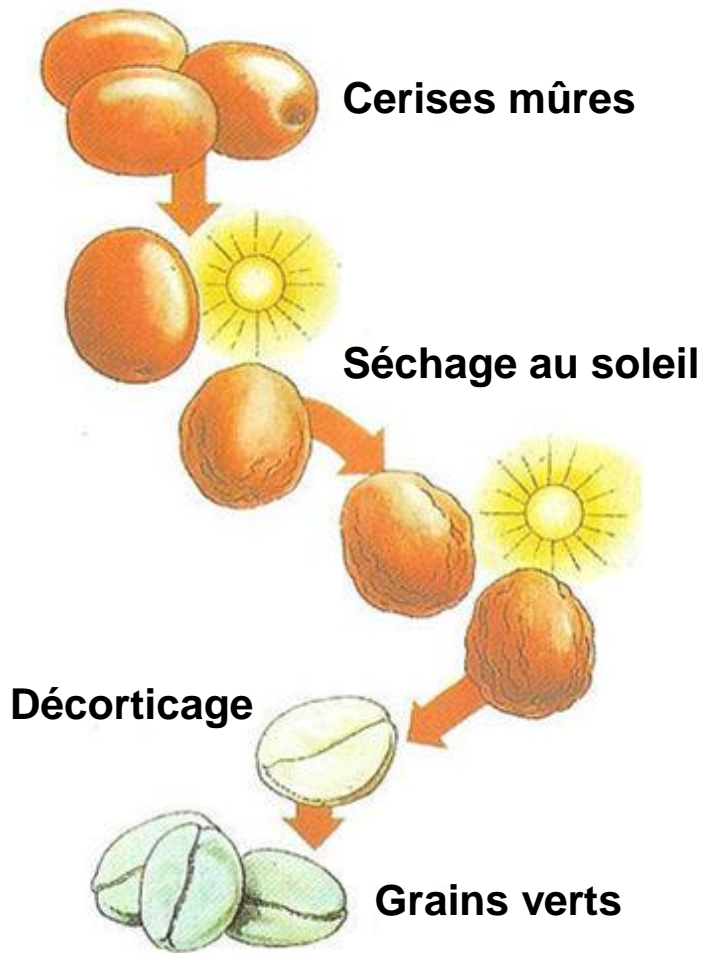


2. SCHÉMA GÉNÉRAL DE LA PLANTE AU GRAIN





3. MÉTHODE SÈCHE



- ✓ Elle consiste à étendre les cerises au soleil pendant 3 à 4 semaines.
- ✓ La chaleur petit à petit va dessécher la pulpe.



3.1. AIRE DE SÉCHAGE AU BRÉSIL

- ✓ Pratiquement tous les cafés brésiliens sont traités en méthode sèche.
- ✓ Les cerises sont étendues sur une épaisseur de 5 à 7 cm et remuées régulièrement.





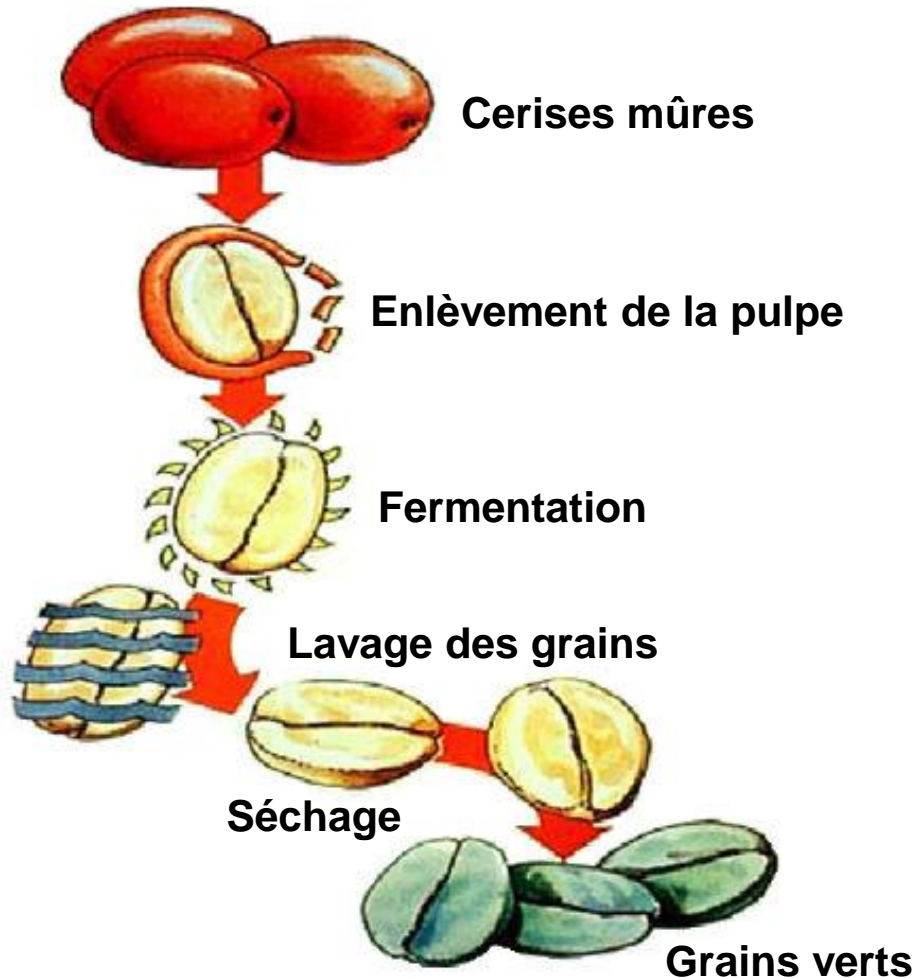
3.1. AIRES DE SÉCHAGE



- ✓ En Côte d'Ivoire on utilise des bâches pour éviter la pluie et l'humidité nocturne.
- ✓ En Nouvelle Calédonie, par exemple, on utilise des claies grillagées, évitant le contact avec le sol, plus aérées et donnant un café moins amer.
- ✓ On obtient du café en «coque».



4. MÉTHODE HUMIDE



- ✓ Le **DÉPULPAGE** : opération qui consiste à enlever la majeure partie de la pulpe.
- ✓ La **FERMENTATION** : dure entre 8 et 36 heures et va décomposer le reste de la pulpe.
- ✓ Le **LAVAGE** : élimine la pulpe dégradée ; 100 litres d'eau sont nécessaires pour 10 kg de café vert !



4.1. FLOTTAISON

- ✓ Obligation de traiter les cerises dans les 6 heures qui suivent la récolte.
- ✓ Les graines les plus légères flottent et sont éliminées ou traitées en méthode sèche pour la consommation locale.

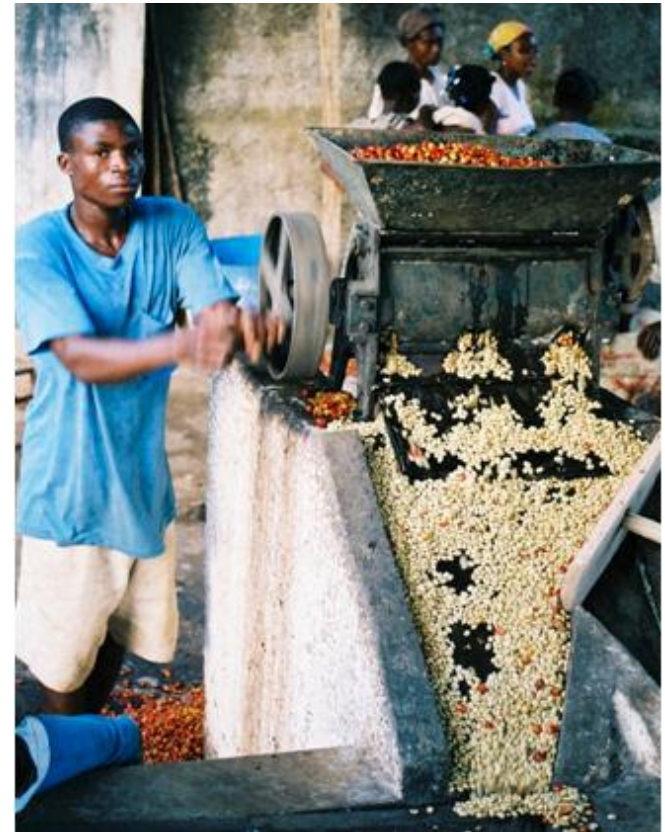




4.2. DÉPULPAGE



- ✓ Le café passe par un «dépulpeur» qui sépare les grains et l'exocarpe (peau du fruit).
- ✓ Un filet d'eau est nécessaire pour entraîner la pulpe.





4.3. BASSINS DE FERMENTATION

- ✓ La pulpe sera séparée pendant la fermentation (action bactérienne et enzymatique).



- ✓ Les fèves ne doivent pas fermenter une seconde fois sinon elles se dégradent et deviennent des «FÈVES PUANTES» qui peuvent affecter une « broche » entière à la torréfaction.



4.4. LAVAGE APRÈS FERMENTATION



- ✓ La première eau est visqueuse et brune.
- ✓ Elle est chargée en acide proprionique.
- ✓ Elle sera envoyée ensuite dans des bassins de décantation.
- ✓ Produit obtenu : café en «parche» .



4.5. SÉCHAGE



1. Séchage artificiel, il ne doit jamais dépasser les 50° pour permettre un séchage homogène et pour éviter l'amertume dans la tasse.
2. Séchage naturel :
 - ✓ en patio de séchage sur aire cimentée,
 - ✓ sur claies de séchage, on obtient une meilleure qualité.



5. TRAITEMENT FINAL

5.1. TRIAGE : PIERRES ET POUSSIÈRES



- ✓ Le «CATADOR» est un gros aspirateur laissant les corps les plus lourds au sol, graviers notamment.
- ✓ Les poussières, feuilles et brindilles sont évacuées par le haut.
- ✓ Ce traitement final est commun aux deux méthodes sèche et humide.



5. TRAITEMENT FINAL

5.2. DÉPARCHAGE OU DÉCORTICAGE



- ✓ Un disque hérissé de pointes arrache la parche ou la coque sèche du café.



5. TRAITEMENT FINAL

5.3. TRIAGE DENSIMÉTRIQUE



- ✓ La machine sépare par vibration les grains les plus denses (meilleure qualité) des grains les moins denses et des brisures.



5. TRAITEMENT FINAL

5.4. TRIAGE GRANULOMÉTRIQUE



- ✓ Le trieur classe les grains de café vert selon leur grosseur.
- ✓ La valeur du café est souvent fonction de sa taille.



5. TRAITEMENT FINAL

5.5. TRIAGE COLORIMÉTRIQUE



- ✓ Ce triage peut être effectué par des machines électroniques, mono ou bi-chromatiques; un laser identifie les grains non conformes qui sont éjectés.

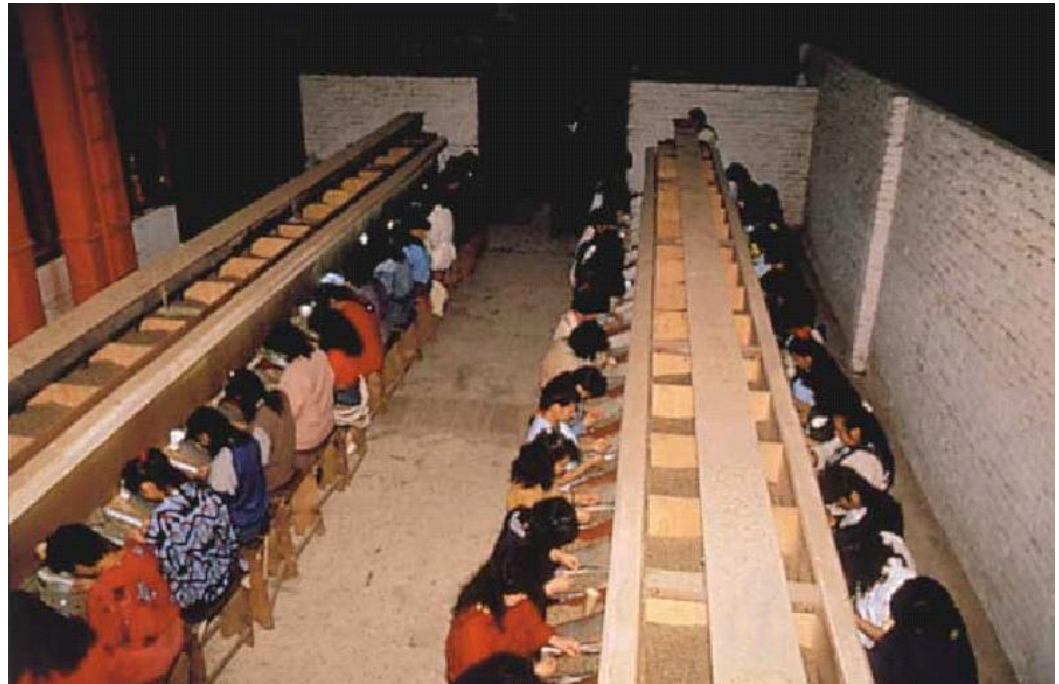
- ✓ 100 kg à l'heure environ suivant les modèles.



5. TRAITEMENT FINAL

5.6. TRIAGE COLORIMÉTRIQUE FIN

- ✓ C'est le triage final : on élimine les grains noirs et les grains blancs (sûrs).
- ✓ Triage le plus fastidieux s'il est effectué manuellement.
- ✓ Utilisé pour certains cafés.





5. TRAITEMENT FINAL

5.7. CAFÉ GRAGÉ

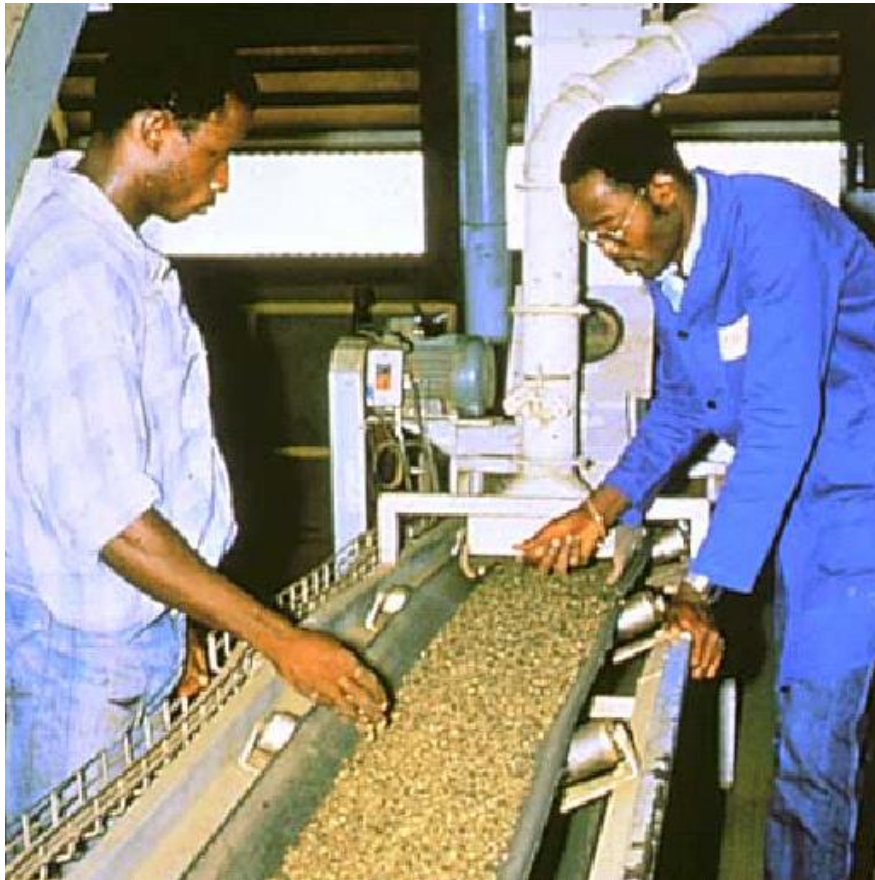
- ✓ Les cafés «GRAGÉS» sont des cafés polis, lustrés. La pellicule argentée est éliminée.
- ✓ C'est la dernière étape du «beneficio sec».





5. TRAITEMENT FINAL

5.8. HOMOGÉNÉISATION ET ENSACHAGE



- ✓ Avant l'ensachage, le café subit une dernière vérification.
- ✓ Le café préparé pour un lot (18 tonnes) est en général mélangé, homogénéisé pour que la qualité soit identique dans chacun des sacs.



5. TRAITEMENT FINAL

5.9. TRANSPORT



- ✓ Le transport se fait principalement en containers, dans des sacs de jute pour que le café «respire».



5. TRAITEMENT FINAL

5.10. STOCKAGE

- ✓ Stockage après ensachage en sacs de sisal ou toile de jute.
- ✓ Stocké dans de mauvaises conditions une moisissure peut se développer sur le café et sécréter une mycotoxine : l'ochratoxine A.





6. TRAITEMENT FINAL

6.1. FÈVES SCOLYTÉES



- ✓ Un charançon, le SCOLYTE, pond ses œufs dans la cerise.
- ✓ Les œufs deviennent des larves qui creusent des galeries dans les grains.
- ✓ Fève désagréable à l'œil mais qui influence peu le goût.



6. TRAITEMENT FINAL

6.2. FÈVES EN PARCHE ET FÈVES SÛRES



- ✓ A droite : des fèves dont la parche n'a pas été retirée.
- ✓ A gauche des fèves sûres, «aigres».



6. TRAITEMENT FINAL

6.3. FÈVES AVORTÉES



- ✓ Graines qui n'ont pas reçu la sève nécessaire pour se développer.
- ✓ Fèves sans saveur ni odeur.



7. EXEMPLES DE PARTICULARITÉS

7.1. CARACOLI

- ✓ Anomalie de la cerise de café qui ne renferme qu'un seul grain de café .
- ✓ Un caracoli est aussi appelé **Peaberry**.

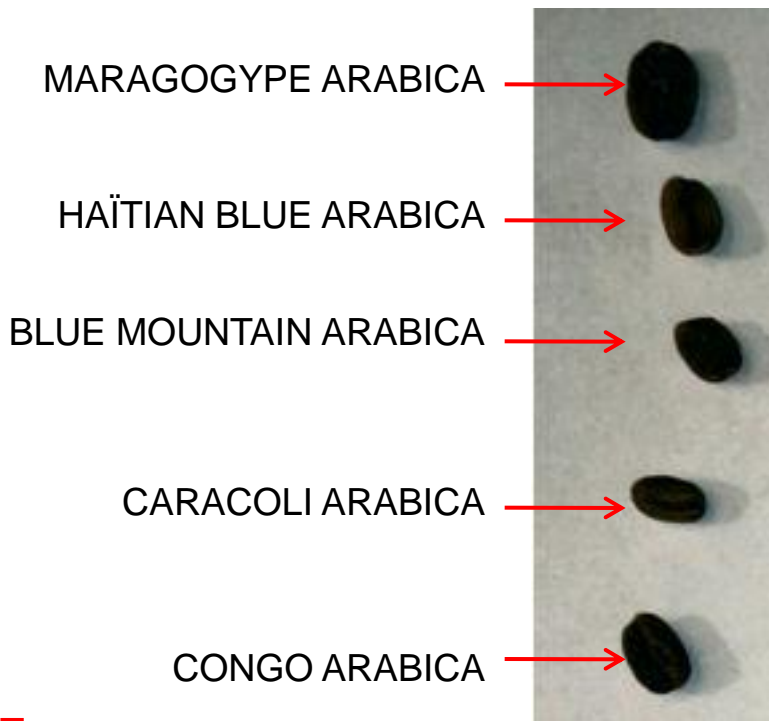




7. EXEMPLES DE PARTICULARITÉS

7.2. MARAGOGYPE

- ✓ Variété botanique de fèves géantes, Le Maragogype est une variété mutante rare dont les fèves sont appelées « fèves éléphant».





MERCI DE VOTRE LECTURE