



# FACTEURS INFLUENÇANT LA QUALITÉ DU CAFÉ-BOISSON

- 1 - CAFÉ
- 2 - TORRÉFACTION
- 3 - CONSERVATION
- 4 - EAU
- 5 - MOUTURE
- 6 - DOSAGE
- 7 - TYPE DE PRÉPARATION



# 1. CAFÉ

La qualité du café vert dépend :

- ✓ De l'espèce et de la variété;
- ✓ Des conditions de production :  
terroir, climatologie, récolte;
- ✓ Du type d'extraction;
- ✓ Du stockage du café vert.





## 1.1. ESPÈCES ET VARIÉTÉS

Il existe 73 espèces dont deux ont un intérêt commercial :



✓ Coffea Arabica : Mundo Novo, Bourbon, ...



✓ Coffea Canephora : Niaouli, Kouillou, ...



## 1.2. TERRAINS



- ✓ Grande plantation au Brésil, terrain moyennement montagneux, facile d'exploitation.
- ✓ Sol argilo-volcanique.

- ✓ Petite plantation, difficile d'accès, au Mexique.
- ✓ Sols volcaniques.





## 1.3. TYPES D'EXTRACTION



✓ Méthode sèche au Brésil.

✓ Méthode humide au Mexique.



## 1.4. STOCKAGE ET TRANSPORT DU CAFÉ VERT

La qualité du café sera influencée par :

- ✓ Le transport maritime,
- ✓ la durée et les conditions de stockage du café vert chez le négociant exportateur et chez l'importateur,
- ✓ la durée et les conditions de stockage chez le torréfacteur.





## 2. TYPES DE TORRÉFACTION

La qualité du café dépendra aussi :

- ✓ Du type de torréfaction : traditionnelle (bon développement aromatique), rapide (développement aromatique moyen), flash (faible développement aromatique).
- ✓ De l'intensité de la torréfaction : faible (café plus acide) à forte (café plus amer).



## 2. DEGRÉS DE TORRÉFACTION



Torréfaction blonde



Torréfaction « robe de moine »



Torréfaction européenne



Torréfaction italienne



### 3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

Il doit être conservé à l'abri :

- ✓ De l'air, pour éviter le rancissement des graisses du café, et l'évaporation des arômes,
- ✓ Des odeurs qui imprègnent le café,
- ✓ De la lumière,
- ✓ De l'humidité,
- ✓ De la chaleur qui disperse les arômes.



### 3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

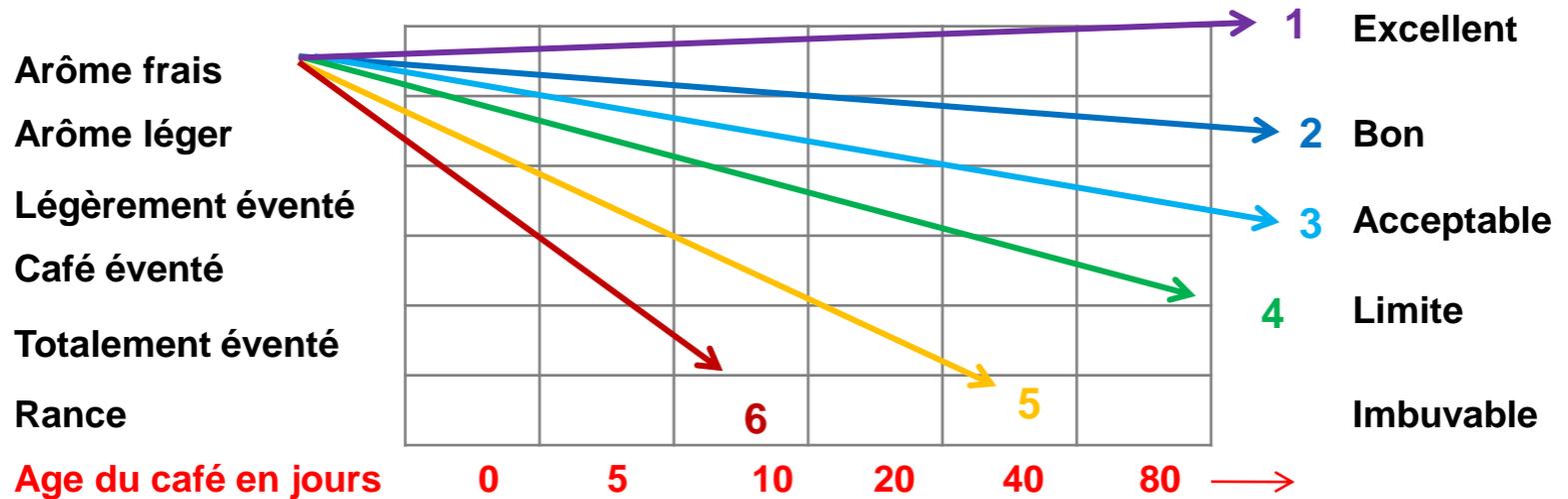


Il y a plusieurs types d'emballages possibles, mais il ne faut en retenir que 3 :

- ✓ Le paquet sous vide « dur », après dégazage à l'air ambiant (peu qualitatif).
- ✓ Le paquet sous vide avec valve monodirectionnelle permettant le dégazage.
- ✓ La boîte métallique, la plus coûteuse, mais la plus efficace, elle permet une excellente conservation dans le temps.



### 3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

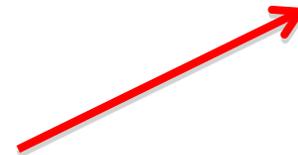
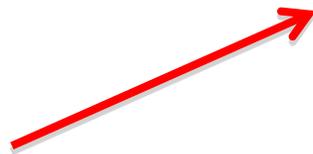


- ✓ 1 : moulu en boîte métallique sous vide.
- ✓ 2 : grains en paquet étanche sous vide à valve.
- ✓ 3 : grains en paquet sous vide en brique dure.
- ✓ 4 : moulu en paquet sous vide en brique dure.
- ✓ 5 : grains en emballage étanche, atmosphère ambiante.
- ✓ 6 : moulu en emballage semi-étanche, atmosphère ambiante.



### 3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

- ✓ L'idéal serait d'utiliser le café le plus tôt possible après la torréfaction.





## 4. EAU

L'eau est primordiale pour plusieurs raisons :

- ✓ Le pH (échelle de mesure de l'acidité ou de la basicité de l'eau) doit se situer au plus près de 7, soit un pH neutre.
- ✓ Son TH (dureté, taux de minéralisation en ion calcium) se situe idéalement entre 3 et 5 °TH.
- ✓ La température au moment de l'extraction : la plus proche possible de 90 ° (eau frémissante).
- ✓ La quantité en rapport avec la dose de café.



## 5. MOUTURE

- ✓ Un temps d'extraction plus long permet d'obtenir plus de substances aromatiques et plus de caféine.
- ✓ Temps d'extraction d'un espresso : environ 25 secondes.





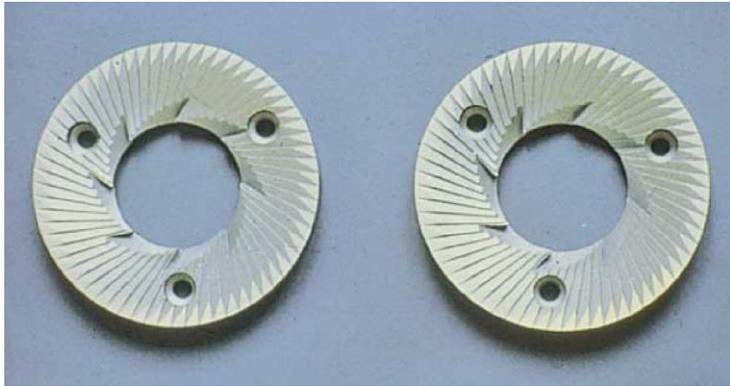
## 5. MOUTURE



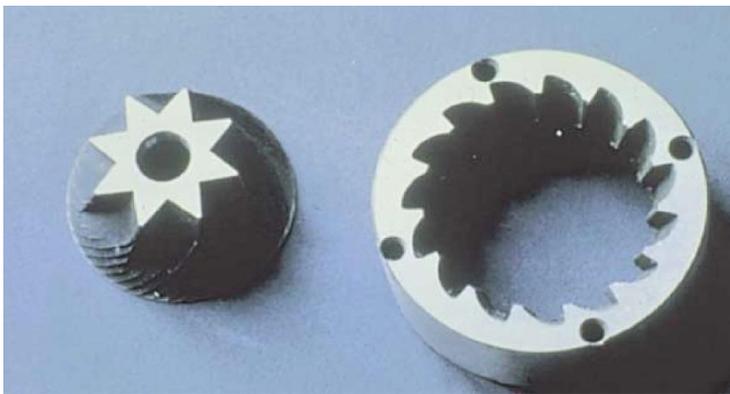
- ✓ Ce paramètre a une influence sur le passage de l'eau, le temps d'extraction.
- ✓ Le temps de passage de l'eau est en effet plus long avec un café moulu finement qu'avec le même café moulu plus grossièrement .



## 5. MOUTURE



Meules plates



Meules coniques

- ✓ L'idéal serait de moudre le grain à la minute.
- ✓ Le type de moulin est important : meules plates ou coniques.
- ✓ Le moulin à ailettes est à éviter; il surchauffe rapidement la mouture et brûle ainsi ses arômes.



## 5. MOUTURE

Elle doit être adaptée au modèle de cafetière utilisé, chaque type de préparation demandant un degré de mouture différent :

Café oriental (décoction)	Extra fine (type farine)
Espresso	Très fine
Italiennes à pression vapeur	Fine
Électrique	Fine
Traditionnelles	Moyenne
Napolitaine	Moyenne
À dépression de type Cona	Moyenne
À piston	Grosse

Plus le procédé d'extraction est rapide, plus elle devra être fine (exception faite du café «oriental»).



## 6. DOSAGE

La quantité de café moulu à utiliser est primordiale :

- ✓ Pour les cafetières à filtre elle est indiquée en fonction du nombre de tasse sur le porte filtre. Environ 10 g par tasse.
- ✓ Pour un café turc ou une cafetière à dépression, ou à piston, on compte 10 g environ par tasse.
- ✓ Pour une machine à espresso, 7 grammes par tasse.





## 6. DOSAGE

Utilisation de dosettes :

- ✓ Les dosettes sont de plus en plus courantes aujourd'hui.
- ✓ Elles permettent d'avoir un dosage et une extraction régulière tasse après tasse.





## 7. TYPE DE PRÉPARATION



- ✓ Diverses techniques permettent de préparer le café et d'en adapter les saveurs aux goûts de chacun.
- ✓ Ces techniques ont un principe commun : mettre la mouture au contact de l'eau pour permettre le transfert des arômes de l'un vers l'autre.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.1. CAFÉ « À L'ORIENTALE »



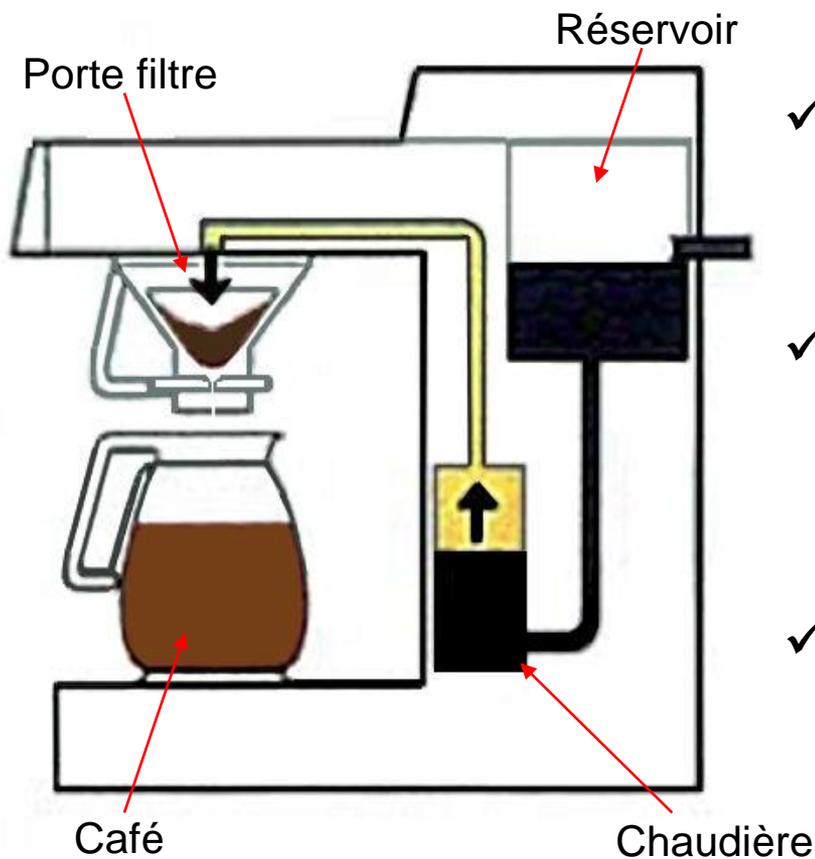
Cezvé ou Ibrik

- ✓ La plus ancienne méthode.
- ✓ Dans un « cezvé » ou un « ibrik » de forme conique.
- ✓ On y met la « farine » de café, le sucre, l'eau froide, et des épices, propres à chaque région.
- ✓ On porte l'ensemble à ébullition ; On laisse reposer puis on renouvelle 2 fois l'opération.
- ✓ Après décantation on déguste un café court, très expressif.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.2. CAFETIÈRE FILTRE



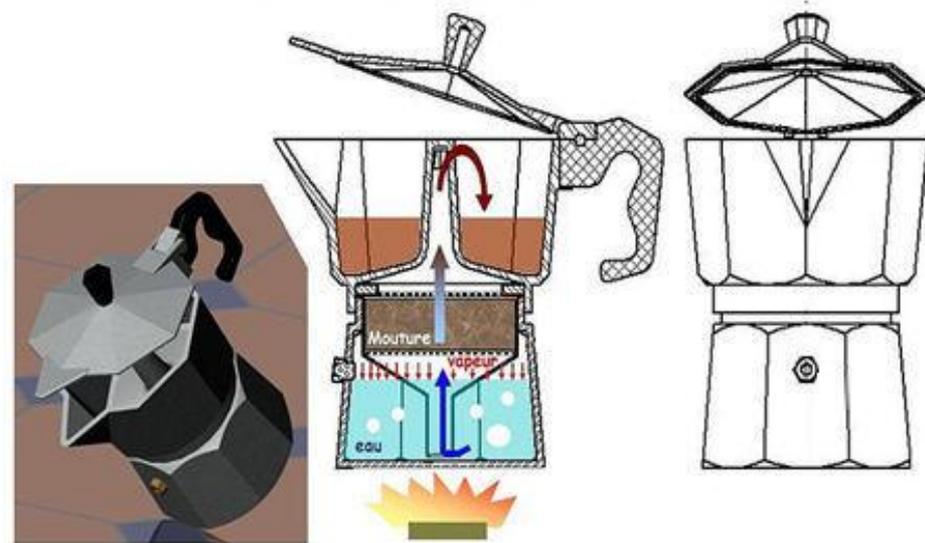
- ✓ Manière la plus répandue dans le monde à l'heure actuelle pour élaborer son café.
- ✓ Dans la partie supérieure se trouve le filtre en papier, inventé par Mme Melitta Bentz en 1908, et la mouture.
- ✓ L'eau s'écoule dans la verseuse après avoir été chauffée.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.3. CAFETIÈRE ITALIENNE

- ✓ Inventée en 1822 par le français Louis Bernard Rabaud, elle se compose de 2 parties en métal.
- ✓ La partie basse reçoit l'eau, le filtre et la mouture sont situés au centre.
- ✓ L'eau en chauffant se transforme en vapeur qui repousse l'eau à travers le filtre et la mouture de café.
- ✓ L'extraction du café est effectuée sous forme de vapeur à 100°C ce qui brûle une partie des arômes et renforce l'amertume.
- ✓ La partie supérieure sert de verseuse.





## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.4. CAFETIÈRE À DÉPRESSION

- ✓ Inventée par un ingénieur de la marine écossaise Robert Napier en 1840.
- ✓ Composée d'un réservoir d'eau avec un brûleur, un siphon avec un filtre à son bout .



- ✓ L'eau chaude passe au travers du siphon sur la mouture, puis est à nouveau aspirée vers le réservoir.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.5. CAFETIÈRE À DÉPRESSION « CONA »



- ✓ Composée de deux globes de verres superposés et fixés à un support, elle fonctionne avec la pression de l'air chaud.
- ✓ La partie inférieure, la boule, reçoit l'eau alors que la mouture est déposée dans celle du dessus, la tulipe.
- ✓ Un brûleur à alcool placé sous la boule chauffe l'eau et l'air qui se dilate. Sous l'effet de la pression, l'eau chaude montera à l'étage supérieur et infusera le café.
- ✓ Après avoir éteint le brûleur, le café va être aspiré dans la boule inférieure, le marc de café reste dans la partie supérieure grâce au filtre.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.6. CAFETIÈRE À PISTON

- ✓ Inventé par l'italien Caliman en 1933. La plus connue est la «Melior», marque française aujourd'hui disparue.
- ✓ La boisson se fait par infusion du café, puis le marc est séparé grâce au piston.
- ✓ C'est la méthode privilégiée des dégustateurs professionnels.
- ✓ Elle permet de mieux déceler les qualités et les défauts d'un café.





## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.7. MACHINE À EXPRESSO

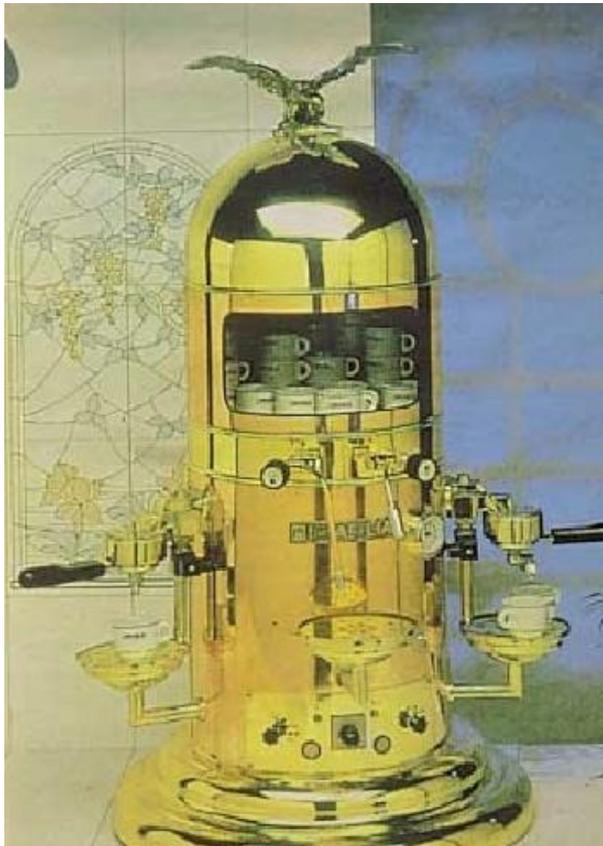
- ✓ Très tôt on a pensé à la pression pour mieux extraire la mouture.
- ✓ Luigi BEZZERA a déposé le brevet en 1901.
- ✓ Dans les premières machines la pression nécessaire était générée par la vapeur.





## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.8. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO



- ✓ Machine de 1930.
- ✓ Difficile à utiliser : trop de vapeur, on brûlait le café.
- ✓ Pas assez de vapeur, le café ne passait pas.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.9. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO À BRAS DE LEVIER

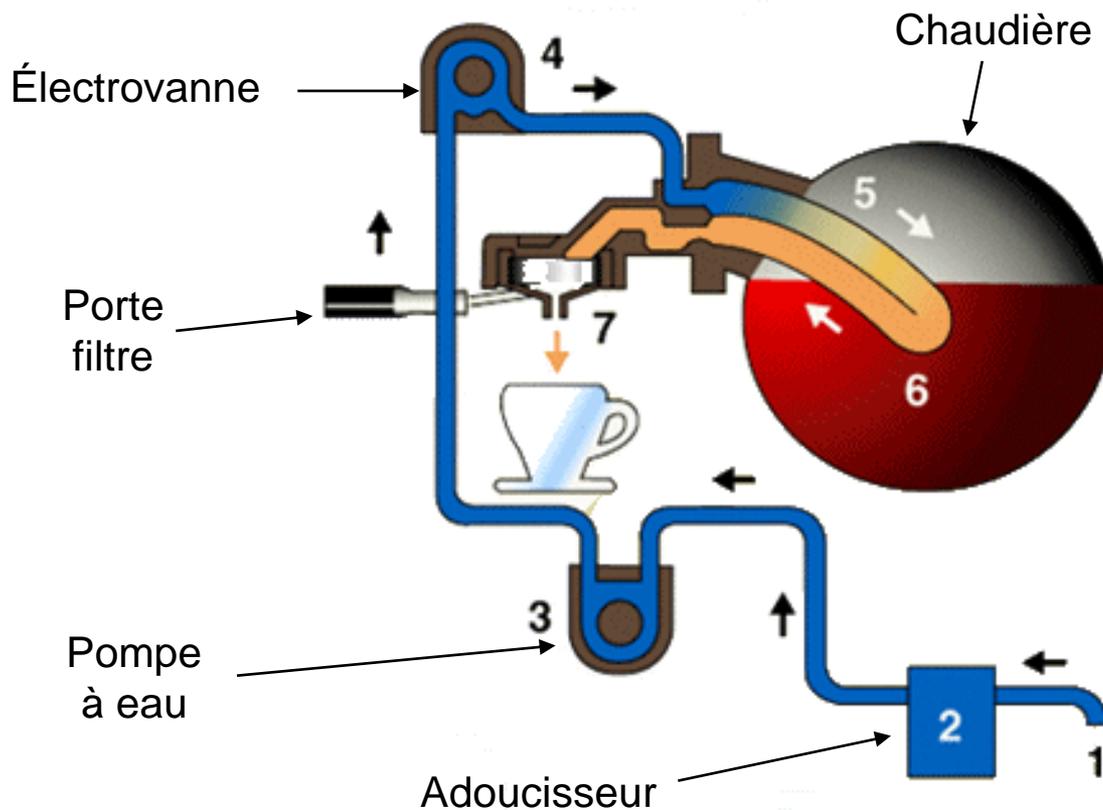


- ✓ Avec et sans petite chaudière.
- ✓ Pression obtenue par pompe manuelle.
- ✓ Pré-irrigation de la dose de café.
- ✓ Bonne extraction de la dose de café.
- ✓ Différente pression d'irrigation.
- ✓ Travail supplémentaire pour le serveur.



## 7. TYPE DE PRÉPARATION

### 7.10. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO À POMPE ROTATIVE



Principe de fonctionnement:

1. Arrivée d'eau froide.
2. Adoucisseur.
3. Pompe à eau.
4. Compteur d'eau électronique.
5. Échangeur de chaleur.
6. Bouilloire.
7. Groupe / sortie du café.



MERCI DE VOTRE LECTURE