



LE CAFÉ – TORRÉFACTIONS ET TRANSPORT																											
	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	
1															A												1
2		C	A	F	E																						2
3									I																		3
4															M										E		4
5									M						E												5
6																											6
7																											7
8	T									T																E	8
9																											9
10									T										E								10
11			R																								11
12									O																		12
13			I																								13
14																											14
15			I															A					L		N	15	
16																							/				16
17																											17
18																											18
19	F		U		D																						19
20																											20
21																											21
22																											22
23				E					/					S													23
24																											24
25										O		/		E	/												25
26																											26

**Horizontal**

- 1 : un des noms donné au café, après les traitements et triages, prêt à l'envoi.
- 3 : lors de la torréfaction, elle va fortement diminuer.
- 4 : indispensables pour satisfaire aux goûts multiples des différentes clientèles.
- 5. alors que le n° 3 diminue, celle-ci va augmenter.
- 8/1 : opération qui consiste à « brûler » le café.
- 8/14 : taux idéal d'un bon café (entre 0,8 et 1.4% - produit fini).
- 10 : appareil porté à une température entre 100 et 250° C, dans lequel le café va être brassé.
- 11 : nom que porte le café avant la torréfaction.
- 12 : suite aux réactions chimiques entraînées par la torréfaction, il va, quant à lui, augmenter de 60%.
- 13 : teneur maximale en humidité (exprimée en %) autorisée par la loi sur le produit fini.
- 15/1 : le café en perd 20%, suite à la disparition de l'eau, des acides et sucres, lors de la torréfaction.
- 15/15 : ils sont reçus préalablement à la livraison, en vue d'être testés et dégustés.
- 19 : action qui consiste à soumettre le café à une chaleur de 800°C, lors d'une torréfaction rapide (durée de 4 à 10 mn).
- 23 : torréfaction dite appelée aussi « continentale ».
- 25 : se dit d'une torréfaction « moyenne ».

**Vertical**

- 1/6 : matériau des sacs servant au transport des grains.
- 1/15 : toujours à 800°C, mais cette fois, torréfaction ne durant que 85 à 90 secondes ! – (4 tonnes/heure).
- 3/1 : méthode de torréfaction traitant 1500Kg de café/heure.
- 3/8 : appareil servant à faire redescendre en température les grains après torréfaction.
- 5/1 : dégagement d'anhydride carbonique, sous l'effet de la chaleur, qui fait « crépiter » le café.
- 5/19 : lors d'une torréfaction traditionnelle, minute précise à laquelle, l'eau ayant disparu, les arômes du café vont se développer.
- 9 : changement de couleur des grains lors de la torréfaction.
- 14 : après avoir sondé, le torréfacteur estimera si le degré voulu est obtenu.
- 15/1 : c'est à la dixième minute qu'ils apparaissent, puis s'intensifient pour, de nouveau, quelque peu diminuer.
- 18/10 : utilisé dès le 18<sup>ème</sup> siècle, moyen de conservation par le sucre (toujours en vigueur en Espagne) ou de la poudre d'algues, pour stabiliser la teneur en humidité.
- 18/19: huile essentielle contenue dans le café vert
- 21/3 : Quand le café est trop vieux, et quand sa graisse s'oxyde, il développe un goût très particulier, lequel ?
- 23 : torréfaction poussée à son maximum, donnant un café presque carbonisé.
- 25 : méthode de torréfaction la plus ancienne, ... la plus respectueuse du produit.

