



LE CAFÉ. UN GRAIN DE FOLIE

Histoire | Culture | Transformation



Sommaire

Qui l'a découvert?	3
À la conquête de l'Europe	4
Cap sur les tropiques	
Une plante noble	
1. L'arabica	
2. Le robusta	
Les milles couleurs du fruit du caféier	6
Le café pousse aux quatre coins du monde	
De la semence à la récolte	8
Le temps de la récolte	
La transformation	10
Café lavé	
Café non lavé	
Le test	
Le voyage continue	
De précieux grains	12
Voies commerciales	
Commerce international	
L'offre et la demande	
Commerce basé sur un système différentiel	
Fluctuations monétaires	
Coûts additionnels	
Durable, équitable	14
Le torréfacteur à l'œuvre	16
Réussir à toutes les épreuves	
De grands magiciens	
Sans torréfaction pas d'arôme	
Fraîcheur, qualité	18
Caféine et décaféination	
Une fraîcheur à préserver	
Conditionnement sous vide	
Conditionnement sous atmosphère protectrice	
Lyophilisé et soluble	

Crédits photographiques:
Procafé, Bern
Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), Zürich
Photographe: Jonas Spengler, Bern
Base de données d'images: iStock, fotalia



Qui l'a découvert?

L'histoire du café est une marche triomphale. Qui continue aujourd'hui. Plaisir de chaque matin, détente et repos, convivialité entre amis: plus qu'une boisson, le café avec son arôme délicieux est une source de plaisir.

Une des nombreuses légendes qui entourent l'histoire du café raconte que ce ne sont pas les hommes qui ont découvert le café, mais les chèvres. C'était en Éthiopie, autour de l'an 850. Réunis un soir pour une veillée chaleureuse, les moines d'un monastère s'aperçurent que leurs chèvres étaient encore pleines d'entrain.

Ils se rendirent compte que les bêtes avaient mangé des baies inconnues auxquelles, par curiosité, ils décidèrent de goûter. C'était des fruits rouge foncé. Or, déçus par l'amertume des baies, ils les jetèrent au feu.

Peu de temps après, un délicieux arôme s'en dégagait. Les moines éteignirent le feu et à partir des graines de café «torréfiées», ils se concoctèrent une boisson noire. Depuis ce jour, ils eurent moins de mal à rester éveillés pendant la prière du soir.



-
- 1 Pour les chèvres aussi, le café est un stimulant
 - 2 Les graines rouges du caféier ont un goût amer



À LA CONQUÊTE DE L'EUROPE

Le café entreprit ensuite un long périple qui devait l'amener en Arabie, à la Mecque, au Caire et à Constantinople (aujourd'hui Istanbul), ville où le premier débit de café vit le jour en 1554, pour le plus grand plaisir des consommateurs. C'est en 1615 que les premiers sacs de café arrivèrent en Europe.

Quand les Turcs levèrent le siège de Vienne en 1683, ils y laissèrent 500 sacs de café. Une aubaine pour les Viennois: un Polonais fou de café posa alors la première pierre de la tradition viennoise des maisons de café, célèbre aujourd'hui dans le monde entier.

C'est ainsi que le café commença sa conquête de toute l'Europe. Il attira de plus en plus d'adeptes si bien qu'aujourd'hui, on ne saurait se figurer une vie sans café.

Cap sur les tropiques

En 1699, les Hollandais, l'une des plus grandes puissances maritimes, se mirent à planter du café sur l'île de Java en Indonésie. Suivirent des plantations à Sri Lanka, en Inde et finalement en Surinam (Guyane néerlandaise). De là, le café gagna les régions jouissant d'un climat tropical et subtropical, qui fournissent aujourd'hui le plus gros de la production mondiale de café.

Une plante noble

Il existe plus de 80 variétés de caféiers. Deux d'entre elles se sont imposées:

1. L'arabica

Environ 60% de la production mondiale de café provient de l'arbuste «*coffea arabica*». C'est à des altitudes situées entre 600 et 2000 mètres qu'il pousse le mieux. On le trouve surtout en Amérique centrale et en Amérique du Sud, mais aussi sur la côte Est de l'Afrique.

Les «cerises» du café arabica mettent sept à huit mois à mûrir avant d'être transformées, généralement par voie humide.

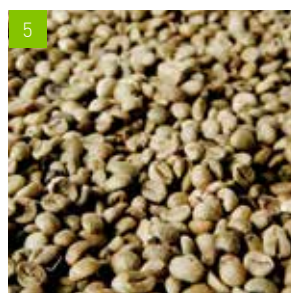
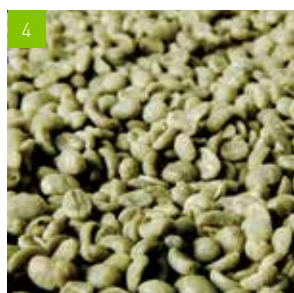
Le café arabica est très aromatique, son goût est doux et équilibré.

2. Le robusta

Le «*coffea robusta*» constitue environ 40% de la production mondiale de café. Cette plante à la croissance rapide et au bon rendement est plus résistante à la chaleur et aux parasites que l'ara-

bica. Le café robusta se cultive jusqu'à des altitudes de 800 m environ, principalement dans les régions tropicales d'Asie et d'Afrique. Au bout de neuf à onze mois, les cerises de café arrivent à maturité. Elles subissent alors généralement un traitement par voie sèche.

Le café robusta se caractérise par un goût légèrement plus anguleux et plus âpre. Il convient donc parfaitement aux mélanges pour expresso.



- 1-2 Plantation de café au Brésil
- 3 Plantation de café au Costa Rica
- 4 Arabica
- 5 Robusta



LES MILLES COULEURS DU FRUIT DU CAFÉIER

Le caféier a des feuilles allongées de couleur vert foncé. Dans les pays gros producteurs, il arrive que l'on puisse trouver des caféiers en fleur toute l'année dans les différentes régions. C'est par exemple le cas de la Colombie (carte pays 13), pays qui présente des conditions climatiques variables selon les régions. Généralement, les plantations connaissent trois stades de floraison. Il arrive fréquemment qu'un arbre porte des cerises à différents degrés de maturation: encore vertes, jaunes et rouge pâle et enfin rouge foncé, arrivées à maturité.

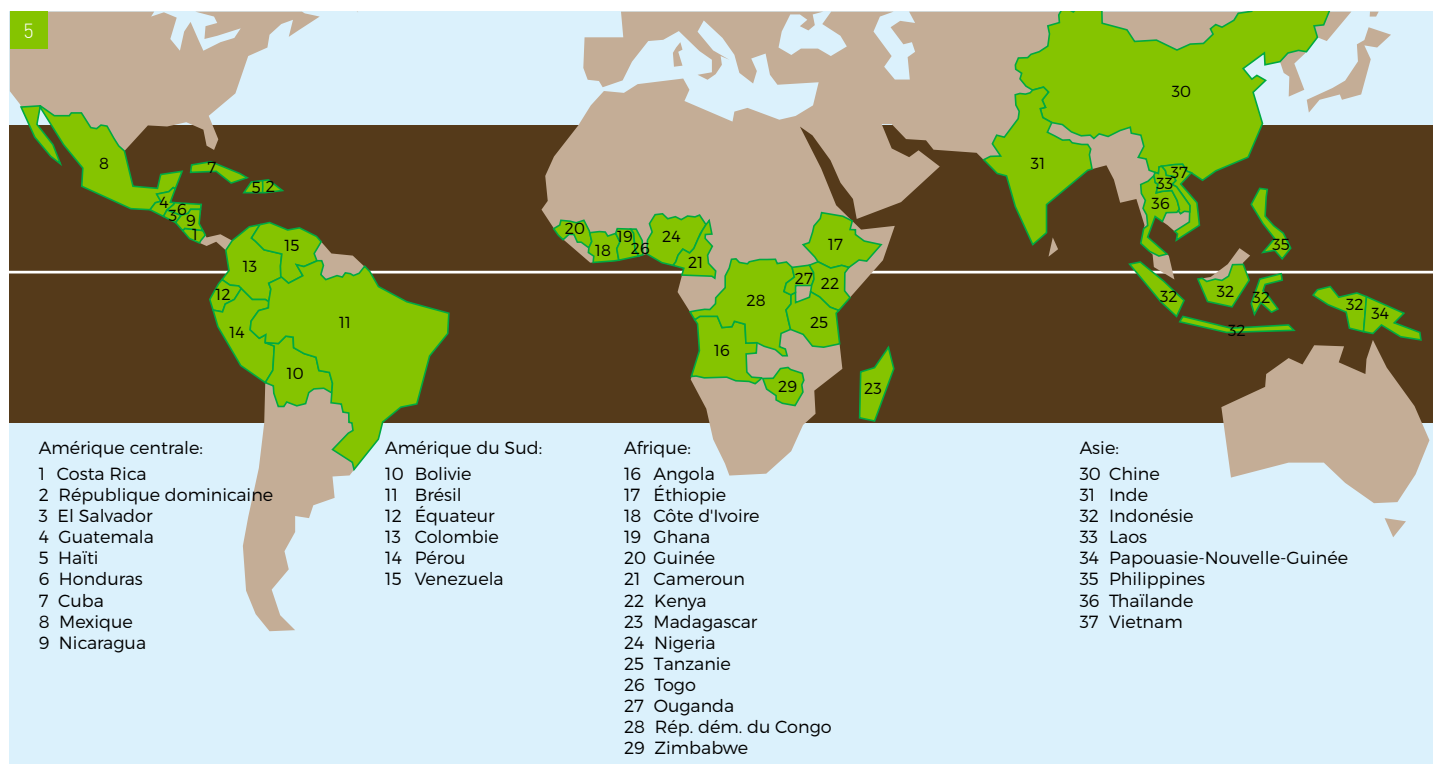
Le café pousse aux quatre coins du monde

Végétal tropical, le caféier aime les pays au climat chaud et humide (température moyenne 18 à 22 °C). On cultive le café dans 90 pays environ. Les principales régions de sa culture sont comprises entre les 24° parallèles nord et sud, de part et




d'autre de l'équateur. À ces latitudes, c'est entre 600 et 1200 mètres d'altitude que le caféier pousse le mieux. Le café des hautes terres, variété très prisée,

pousse entre 1600 et 2000 mètres d'altitude, ce qui lui doit la désignation de «Strictly High Grown».



- 1 Fleurs d'un caféier
- 2 Feuilles d'un caféier
- 3 Cerises encore vertes
- 4 Cerises rouges mûres
- 5 Importants pays cultivateurs de café



En général, une cerise renferme deux grains.

DE LA SEMENCE À LA RÉCOLTE

La germination des jeunes pousses de café a lieu environ 10 semaines après le semis. Dès qu'elles ont atteint de 5 à 10 centimètres, on les transplante dans de grands pots ou dans des sacs en plastique pour les entourer de soins en pépinière.

Pendant 4 à 5 mois, elles poussent jusqu'à ce qu'elles aient atteint la taille de 30 à 40 centimètres. Les jeunes plantes sont alors repiquées dans les plantations.

Ce n'est qu'au bout de 3 ans que le caféier fleurit pour la première fois. La première récolte, généralement la 4^e année, est habituellement modeste. On peut s'attendre à un rendement normal à partir de la 5^e à la 7^e année et pendant 10 à 20 ans environ. Les premières années, les cultivateurs doivent beaucoup investir dans leur plantation avant d'en bénéficier des retombées financières.

Le temps de la récolte

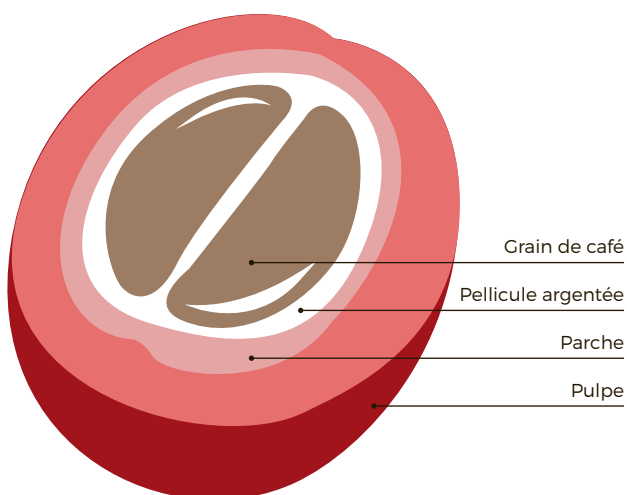
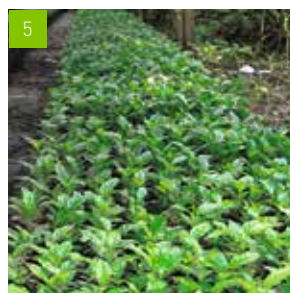
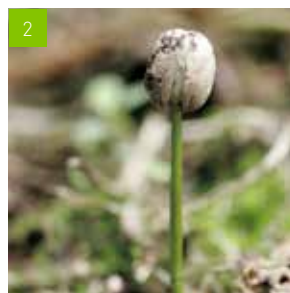
Le moment propice pour la récolte dépend de la position géographique, du climat, de l'altitude et de la saison dans la zone de culture.

Mûres, les cerises rouge foncé se ramassent généralement à la main. La production d'un arbuste arabica varie entre 500 et 1500g de graines de café environ, celle d'un robusta entre 500 et 2000g.

Un travail laborieux: pour obtenir 500g de graines de café, il faut ramasser 2500g de cerises de café.

Principales périodes de récolte

Brésil (principale zone de culture)	mai à septembre
Amérique centrale	octobre à mars
Afrique	octobre à avril
Asie	novembre à avril



- 1-3 Stades de croissance: du germe à la petite plante
- 4-5 Repiquage du jeune arbre dans ce qu'on appelle une «nursery»
- 6-7 Mûres, les cerises de café rouges se ramassent à la main



LA TRANSFORMATION

Il existe deux grandes méthodes de traitement du café :

Traitement par voie humide

(café lavé)

- Nettoyage
- Trempage
- Suppression de la pulpe
- Fermentation
- Lavage
- Séchage
- Pelage

Traitement à sec

(café non lavé)

- Tri/criblage
- Séchage
- Décorticage
- Nettoyage

Certains pays recourent de plus en plus à la méthode de traitement semi-humide.

Traitement par voie semi-humide

(café semi-lavé)

- Nettoyage
- Trempage
- Suppression de la pulpe
- Lavage
- Séchage
- Pelage

Café lavé

Beaucoup des variétés de café de qualité supérieure provenant des hautes terres subissent un traitement par voie humide. Ce sont notamment les cafés d'Amérique centrale et les cafés de Colombie, du Kenya et de Tanzanie. On les appelle cafés lavés ou encore «milds». Il faut tout d'abord séparer les grains de la pulpe. À cet effet, on place les cerises de café dans des cuves de trempage où on les laisse gonfler une nuit. Des machines spéciales (dépulpeurs) débarrassent ensuite la cerise de café de la plus grande partie de la pulpe. Ce qu'il reste de la pulpe est ensuite détaché des fèves par fermentation.

D'une durée de 24 à 36 heures, la fermentation est une opération qui modifie le goût du café. Les fèves sont ensuite lavées puis séchées, au soleil ou à la machine. Mises en sac, elles sont

conservées dans des entrepôts ou des centres de traitement. Avant le transport par voie maritime, les fèves sont débarrassées de leur parche.

Café non lavé

On pratique le traitement par voie sèche surtout dans les régions de basse altitude, dans les régions avec peu d'eau, notamment au Brésil, en Afrique de l'Ouest et en Asie. Cette méthode consiste à étaler les cerises de café sur des aires de séchage où elles sèchent au soleil pendant 2 à 3 semaines. Le climat de certaines zones exige un séchage du café à l'air chaud pendant 2 à 4 jours. Dès que la pulpe est sèche, des décortiqueuses débarrassent les cerises de leur enveloppe. Les fèves sont maintenant triées.

Le test

Les spécialistes évaluent la qualité du café vert dans leur pays d'origine. Ils torréfient de petites quantités de chaque

variété, dégustent le café préparé à partir d'elles pour en juger la qualité, qui se répercutera sur le prix.

Le voyage continue

Mis en sac et placés dans des conteneurs, les grains de café vert attendent l'embarquement vers les pays consommateurs. D'autres étapes de transformation les y attendent avant de se trouver, prêts à la consommation, dans les rayons des magasins.

L'expédition en vrac est une alternative de transport. Les sacs de café vert sont vidés dans une cuve, d'où le café est aspiré par un tuyau et envoyé par soufflerie dans des conteneurs. Ceux-ci sont préalablement revêtus d'un film plastique, de jute ou d'une grande bâche compacte confectionnée aux dimensions du conteneur.



- 1 Les impuretés sont éliminées
- 2 Ce tri est effectué par l'eau ou à l'aide d'un tamis
- 3 Les grains sèchent au soleil
- 4 Contrôle de qualité
- 5 Tri des grains à la main
- 6 Dégustation des qualités de café par des spécialistes
- 7 Mise en sac pour l'expédition par bateau



DE PRÉCIEUX GRAINS

Le café figure toujours dans les statistiques du commerce mondial comme une des denrées échangées les plus importantes.

Production mondiale moyenne

(en millions de sacs)

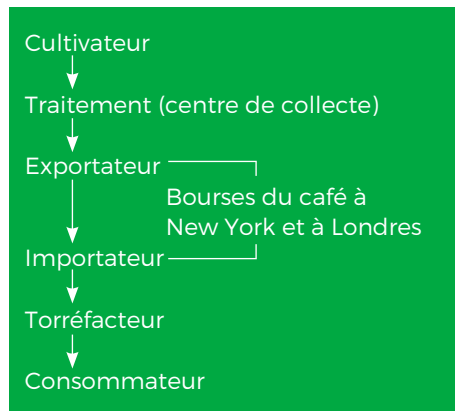
Amérique du Sud	env. 68
Afrique	env. 17
Amérique du Nord et centrale	env. 17
Asie	env. 47
Total	env. 149

Le poids effectif d'un sac se situe entre 45 et 70 kg. Les statistiques se basent sur un poids moyen de 60 kg par sac.

De cette production mondiale, environ 110 millions de sacs sont exportés. Le reste est destiné à la consommation locale ou au stockage.

Voies commerciales

Le graphique ci-dessous illustre les étapes du commerce du café. Certaines étapes peuvent être brûlées. Il se peut p. ex. qu'un exportateur possède ses pro-



pres plantations et une installation de traitement du café et qu'il procède à ces travaux dans le pays d'origine.

Commerce international

Depuis les pays producteurs, le café est expédié aux quatre coins du monde. Presque toutes les villes portuaires du monde possèdent des réserves de café vert. Aujourd'hui, les bourses du café



fonctionnent électroniquement, la gestion administrative des transactions quotidiennes se faisant à New York pour les cafés arabica et à Londres pour les cafés Robusta.

Les fluctuations des prix sont monnaie courante dans le commerce du café et outre les influences environnementales inévitables, les facteurs suivants sont principalement responsables de ces fluctuations:

L'offre et la demande

Depuis que les pays cultivateurs (surtout le Brésil) consomment de plus en plus de café eux-mêmes, la demande est en hausse. Parallèlement, des pays dans lesquels le café était culturellement peu présent commencent à y porter un intérêt croissant. Bien sûr, les bourses réagissent à ces évolutions.

Commerce basé sur un système différentiel

La bourse définit la qualité de base du café vert, qui sert ensuite de valeur directrice générale dans le négoce du café. Les écarts par rapport à cette qualité s'expriment dans la différence, appelée différentiel, par rapport au prix coté en bourse. Il s'agit d'une composante essentielle du commerce du café

vert, étroitement soumis aux influences boursières. Selon la qualité du café vert et son pays d'origine, une plus-value ou une moins-value est donc appliquée au prix coté en bourse.

Fluctuations monétaires

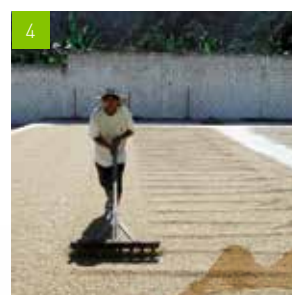
Le commerce international du café se négocie exclusivement en dollars américains. Indépendamment du prix coté en bourse, un cours élevé du dollar se traduira par une hausse du prix du café.

Coûts additionnels

Outre la valeur même du café, des coûts additionnels liés au pétrole, au transport, aux assurances, etc. déterminent le prix d'achat.



DURABLE, ÉQUITABLE



Pour assurer aux producteurs de café une stabilité de leurs revenus, différentes organisations ont lancé des projets de soutien ces dernières années.

L'industrie suisse du café préconise des cafés issus de modes de production durables. Elle est donc très favorable, dans le cadre de coopérations pour le développement, à toutes les mesures visant à encourager les structures coopératives et l'organisation en autogestion des petits agriculteurs dans les zones de production. Elle considère les efforts dans le domaine de la formation initiale et de la formation continue comme les meilleures mesures pour lutter contre la pauvreté et les conditions de travail illégales.

1-6 Le commerce équitable permet la stabilité des revenus, la formation et des soins médicaux

A close-up, artistic photograph of a coffee roasting machine. The machine is made of dark, industrial metal. A hopper at the top is tilted, and a stream of dark coffee beans is falling from its outlet into a rectangular metal tray below. Wisps of white steam or smoke are rising from the beans as they fall and settle in the tray. On the side of the hopper, there is a small, circular metal plate with the number '30' engraved on it. The background is blurred, showing more parts of the machine and the tray.

LE TORRÉFACTEUR À L'ŒUVRE

Annuellement, la Suisse importe plus de 135 000 tonnes de café vert. Quelques 65 000 tonnes sont réexportées sous forme de café soluble, café décaféiné ou café torréfié. La consommation nationale se chiffre à quelque 70 000 tonnes de café vert. Pour que la Suisse dispose toujours de réserves suffisantes, le Conseil fédéral a ordonné aux importateurs suisses la constitution de réserves obligatoires de café.

Réussir à toutes les épreuves

Dès qu'une livraison de café vert arrive en Suisse, des échantillons en sont prélevés pour procéder au test de qualité. La moitié de l'échantillon est torréfié, l'autre laissée à l'état brut et une petite quantité est conservée comme échantillon témoin. Les échantillons de café sont placés dans des récipients de référence pour procéder aux tests. La couleur et le parfum du café vert sont des signes de fraîcheur. Le torréfacteur veille aussi à ce que la taille des graines soit uniforme. C'est une condition indispensable pour assurer une torréfaction intégrale. Une fois les tests visuels et olfactifs réussis, le torréfacteur déguste le café pour en apprécier les qualités gustatives.

De grands magiciens

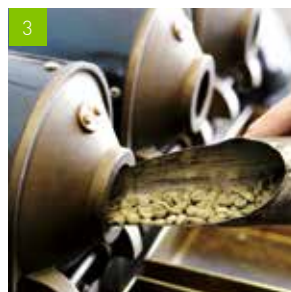
Les proportions du mélange des différentes variétés reste un secret. En Suisse, l'arabica est majoritaire dans les mélanges. Le type de préparation auquel un mélange est destiné est un facteur important pour la composition du mélange. Il varie selon s'il servira à faire du café au lait, du café crème, de l'expresso, du ristretto, du cappuccino ou autre. Mélanger les cafés est un grand art. Il exige des sens de l'odorat et du goût extrêmement développés et une grande expérience.

Sans torréfaction pas d'arôme

Non torréfié, le café est imbuvable. Ce n'est que dans le tambour de torréfaction, à des températures de 180 à 220 °C, qu'il obtient son arôme, son parfum et sa couleur caractéristique. C'est

pourquoi le maître-torréfacteur reste vigilant en permanence pour obtenir un degré de torréfaction parfait et uniforme des grains. Dans le processus de torréfaction, généralement automatisé, sont utilisées principalement deux méthodes: la traditionnelle avec des torréfacteurs à tambour assurant une cuisson en 10 à 15 minutes et la rapide avec des machines à air chaud (avec récupération de chaleur) assurant une cuisson en moins de 10 minutes.

Les cafés de diverses variétés et provenances sont stockés dans des silos, et ce sont des installations automatiques qui effectuent les délicieux mélanges. En fonction de la recette, les quantités requises de chaque variété de café vert sont pesées avec précision. Une fois le mélange voulu, il est acheminé vers les tambours de torréfaction. Le café est conditionné immédiatement après la torréfaction pour que son arôme soit préservé. Pour garantir que l'explosion du goût ait lieu au bon moment: dans la tasse.



- 1 Tambour de torréfaction du café
- 2 Avant le stockage, le torréfacteur prélève des échantillons
- 3 Torréfacteur d'échantillons
- 4 Installation de torréfaction commandée par ordinateur
- 5 Grains de café pour procéder au test de qualité
- 6 Le traitement à l'eau chaude
- 7 Les organes sensoriels humains ont des capacités inégales



FRAÎCHEUR, QUALITÉ

Caféine et décaféination

Chaque grain de café contient de 1 à 2,5% de caféine. Certaines personnes sont sensibles à cette substance à de très faibles quantités. Grâce à la décaféination, elles ne sont pas privées du plaisir d'un délicieux café. Il s'agit d'un processus naturel, absolument inoffensif et sans aucune incidence sur l'arôme. Un café décaféiné ne doit pas contenir plus de 0,1% de caféine. La teneur en caféine est généralement nettement inférieure.

Une fraîcheur à préserver

Le contact avec l'oxygène accélère le vieillissement du café et entraîne une perte de son arôme. Pour y remédier, il existe les méthodes de conditionnement suivantes:

Conditionnement sous vide

L'emballage est entièrement désoxygéné et le contenu est comprimé. C'est de là que vient le terme de «paquet rigide».

Conditionnement sous atmosphère protectrice

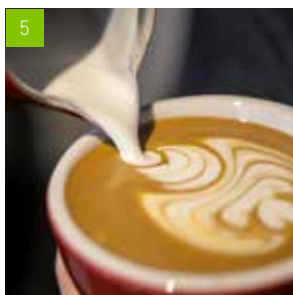
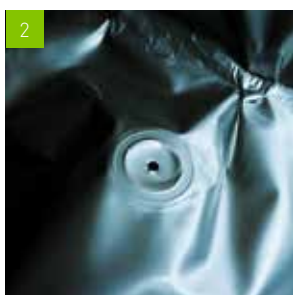
Conditionné sous air, le café est exposé à des influences du milieu susceptibles d'entraîner des modifications indésirables du produit. La principale étant l'oxydation au contact de l'oxygène de l'air. On peut empêcher ces influences négatives par un conditionnement sous atmosphère protectrice (MAP: Modified Atmosphere Packaging). Avec cette technique, le café n'est pas comprimé et l'emballage est normal au toucher. On appelle ce mode de conditionnement «paquet mou».

Les grains de café fraîchement torréfiés dégagent de l'acide carbonique. Une petite soupape lui permet de s'évacuer sans que l'oxygène ne pénètre dans le paquet.

Lyophilisé et soluble

Le procédé de lyophilisation a été inventé au XX^e siècle, dans les années 60: un extrait de café liquide est congelé à une température de -40 °C. Il est ensuite réchauffé avant d'être déshydraté à l'aide d'une pompe sous vide.

Cela n'est possible que grâce à une régulation électronique du réchauffage et de la mise sous vide. Le résultat: les granulés marrons que nous connaissons bien.



Consommation de café vert par habitant (top 15)

Finlande	11 kg
Suède	10 kg
Norvège	9 kg
Islande	8 kg
Autriche	8 kg
Danemark	8 kg
Suisse	8 kg
Liban	7 kg
Canada	7 kg
Allemagne	6 kg
Brésil	6 kg
Israël	6 kg
Grèce	6 kg
Pays-Bas	6 kg
Italie	6 kg

Valeurs de référence par an

- 1 Emballages fermés sous atmosphère protectrice
- 2 Emballage muni d'une soupape
- 3 Emballages sous atmosphère protectrice
- 4 Café soluble lyophilisé
- 5 Combiné au lait, le café fait des prodiges



*Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè*