

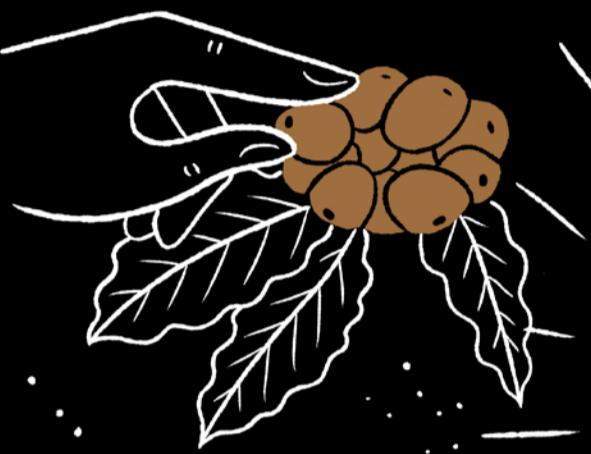
LE Monde du café



1 Les cafiers sauvages sont originaires du bassin du Congo et d'Ethiopie. Au 16^e siècle, le café d'Arabie arriva en Europe.



2 Le cafier porte aussi bien des fleurs que des fruits verts et des fruits mûrs. Chaque pays a une période principale de récolte.

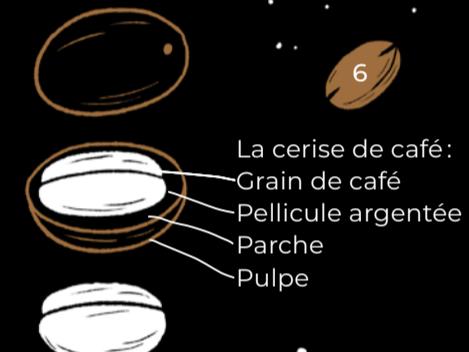


5 De la semence à la récolte. Ce n'est qu'au bout de la 5^e ou de la 6^e année que l'on peut compter sur un rendement normal.



3 Deux espèces principalement cultivées: le Coffea arabica et le Coffea canephora (robusta).

4 Le café est cultivé dans environ 90 pays. Les principales régions de culture se trouvent dans ce que l'on appelle la «ceinture du café», située entre le 23^e parallèle nord et le 25^e parallèle sud.



6

Le café n'est pas seulement bu, il constitue également un bien commercial précieux et donne du travail à beaucoup de personnes. Le café est négocié dans les quatre coins du monde. Aujourd'hui, les bourses du café fonctionnent électroniquement.



7 Pour le traitement du café après la récolte, deux méthodes sont principalement utilisées : le traitement par voie humide et le traitement par voie sèche.



9

Le café vert est transporté dans des sacs (expédition en sacs) ou dans des conteneurs (expédition en vrac).

11 Le mélange et le degré uniforme de torréfaction font la différence.



12

Le café doit conserver son arôme le plus long-temps possible. Il est vendu principalement dans les emballages suivants : le conditionnement sous vide ou le conditionnement sous atmosphère protectrice.

8

10

Sans test de qualité, pas de bon café. De chaque nouvelle livraison de café vert des échantillons sont prélevés et analysés pour vérifier la couleur, l'odeur, la taille des graines, le goût et les défauts.

13

Le café peut être préparé et apprécié de multiples façons : l'expresso, le latte macchiato, le café viennois, le ristretto et bien d'autres encore.



14

La perception organoleptique du café est déterminée par l'odeur, le goût, le toucher et l'aspect.

