



# LE CAFÉ. UN GRAIN DE FOLIE

Histoire | Culture | Transformation



*procafé*

# Histoire du café



Vers l'an 850 après Jésus-Christ,  
les chèvres des moines éthiopiens  
découvrirent le café.



Le caféier

# Le caféier



# Le caféier



# Le caféier



# Les variétés de café



# Les variétés de café

● Arabica ● Robusta

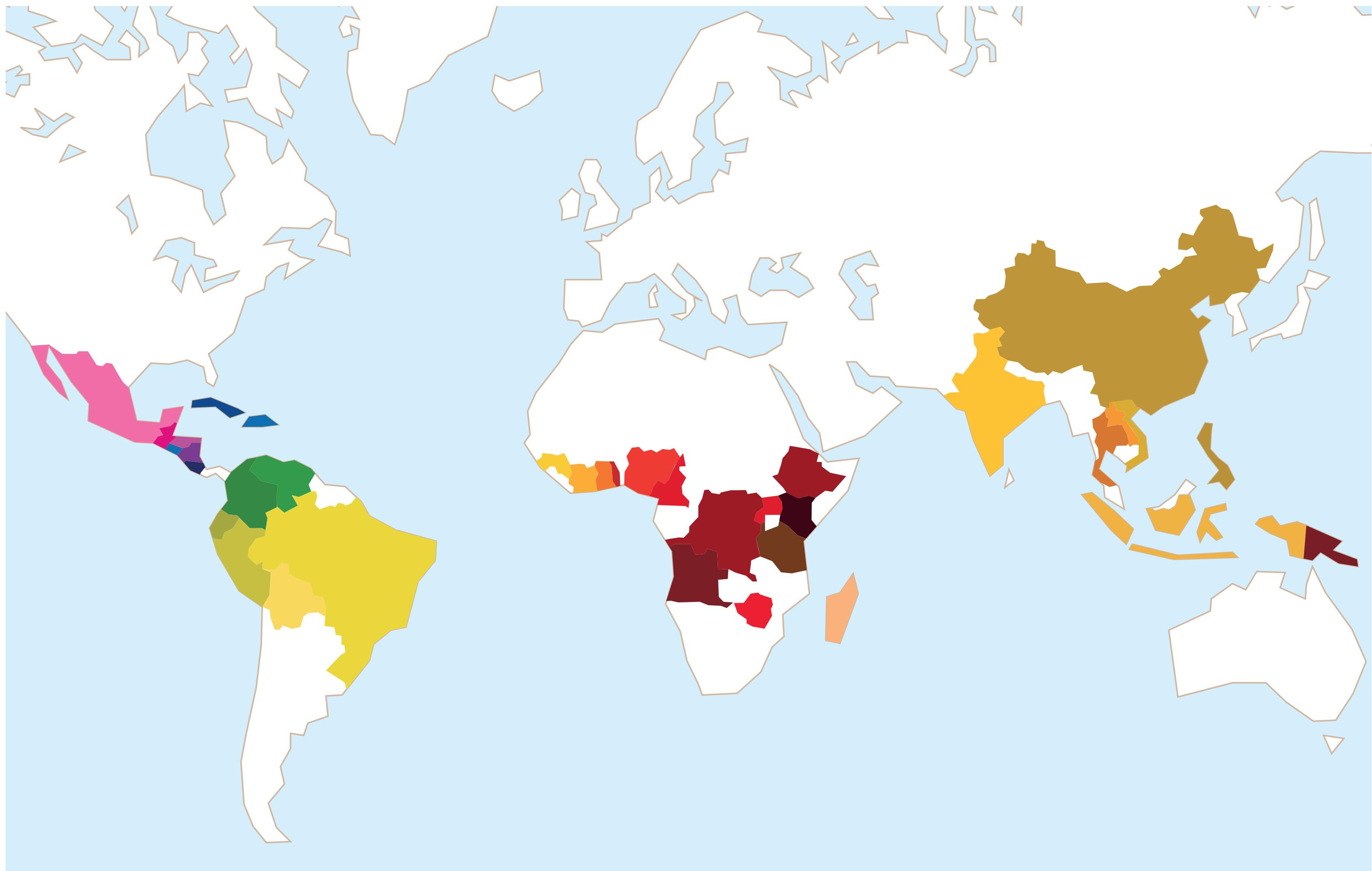


# Les variétés de café

● Arabica ● Robusta



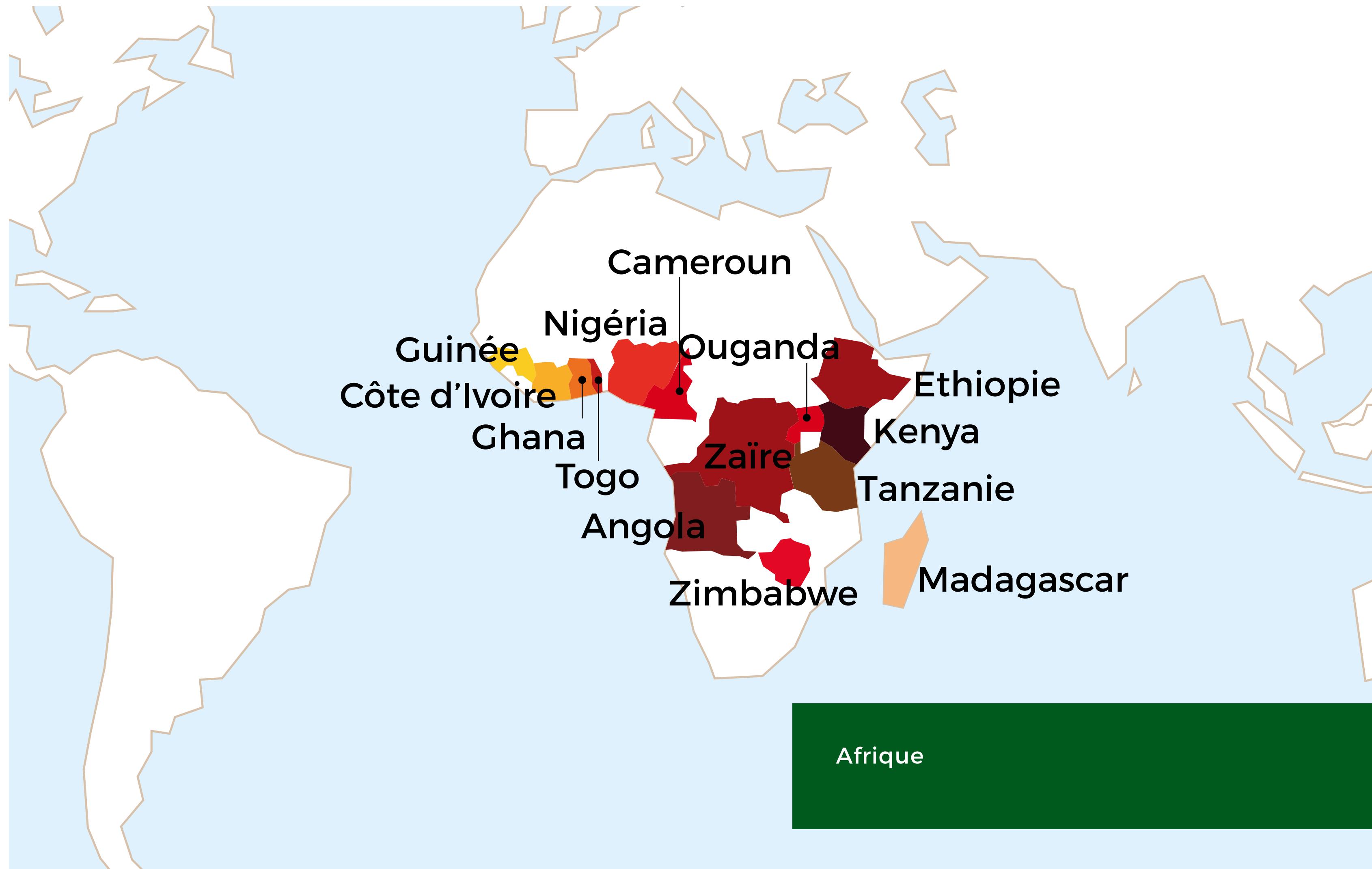
# Pays cultivateurs



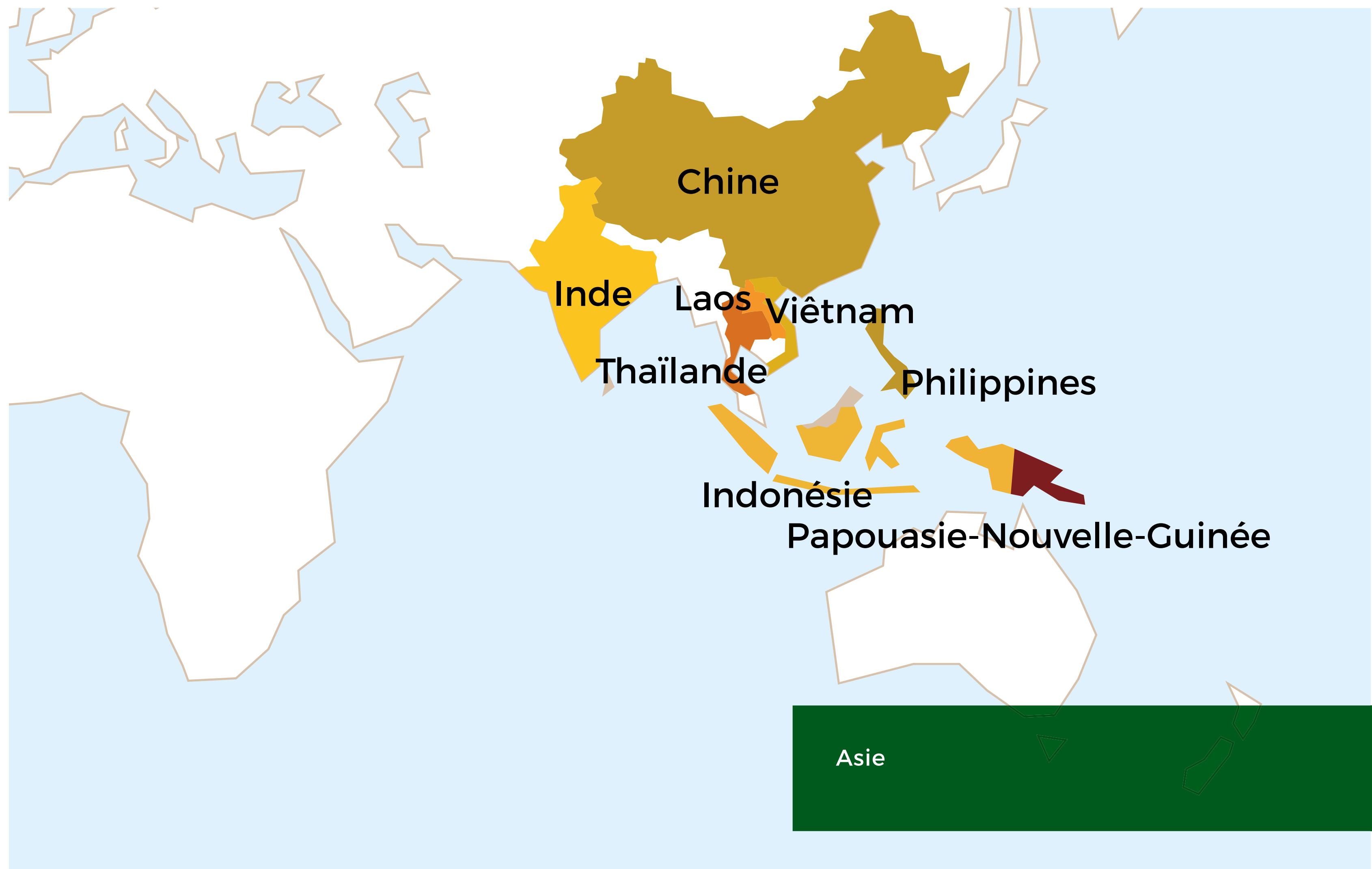
# Pays cultivateurs



# Pays cultivateurs



# Pays cultivateurs



# De la semence à la récolte



# De la semence à la récolte



Semences (pergaminos)



Jeunes pousses



Repiquage dans les plantations

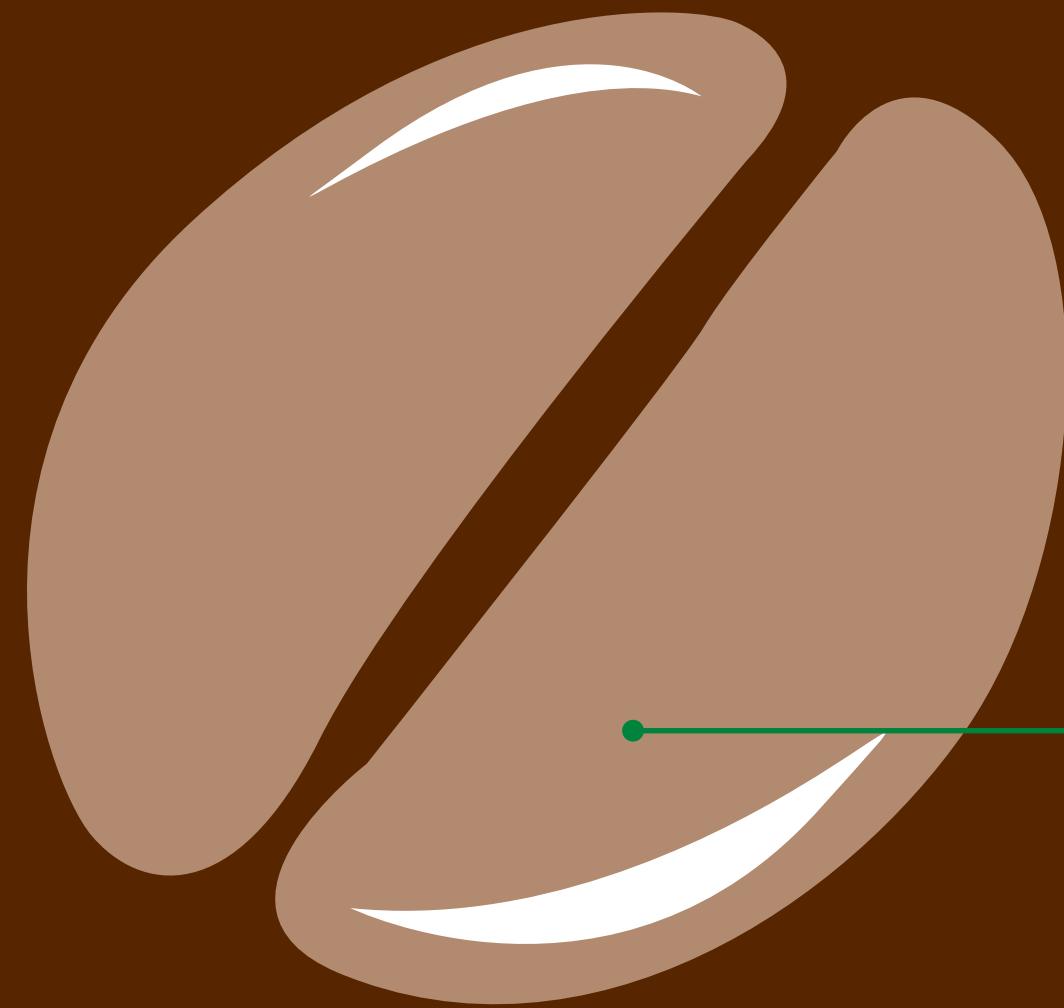


Jeune plant de café

# De la semence à la récolte



La cerise de café



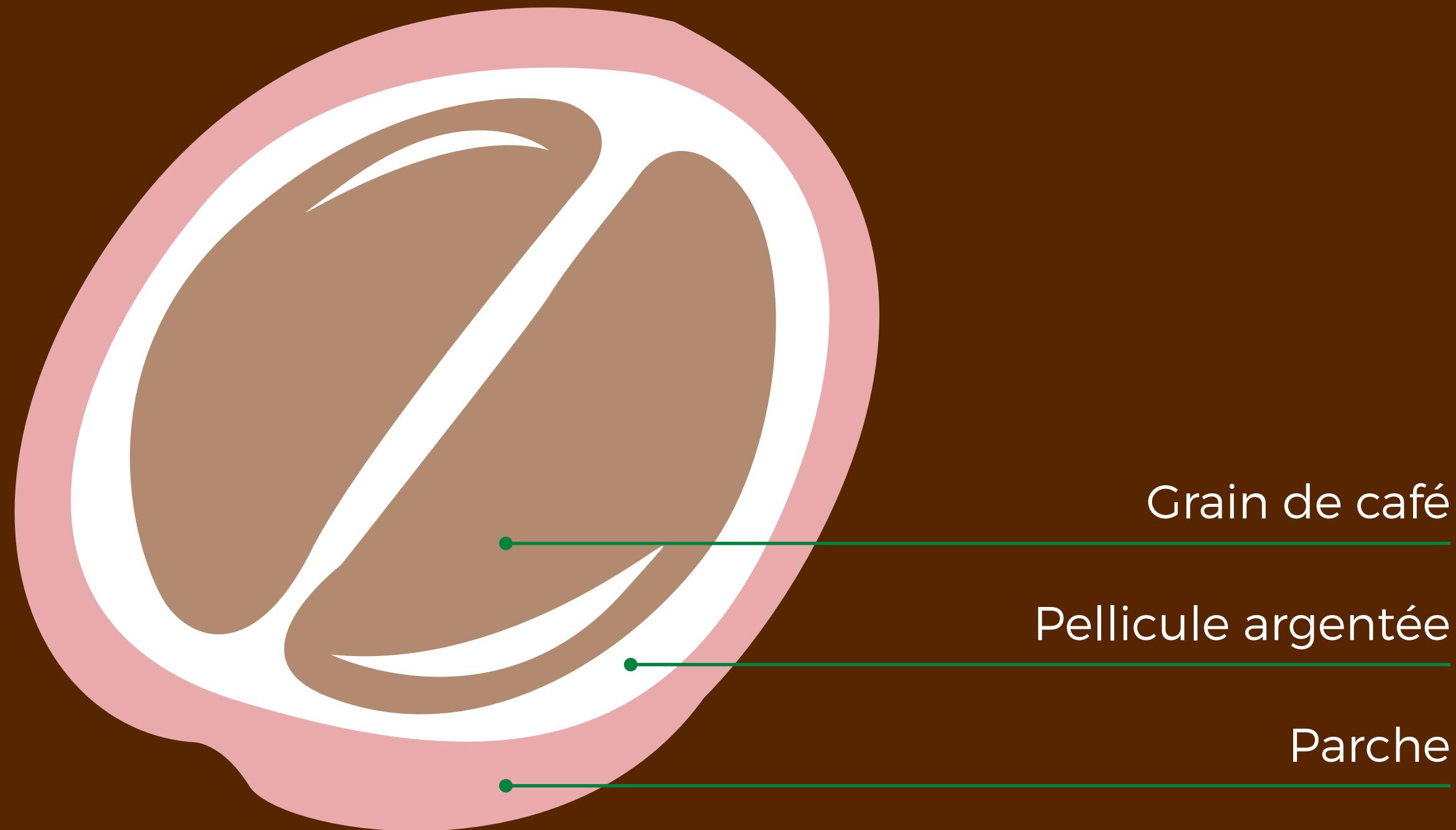
Grain de café

---

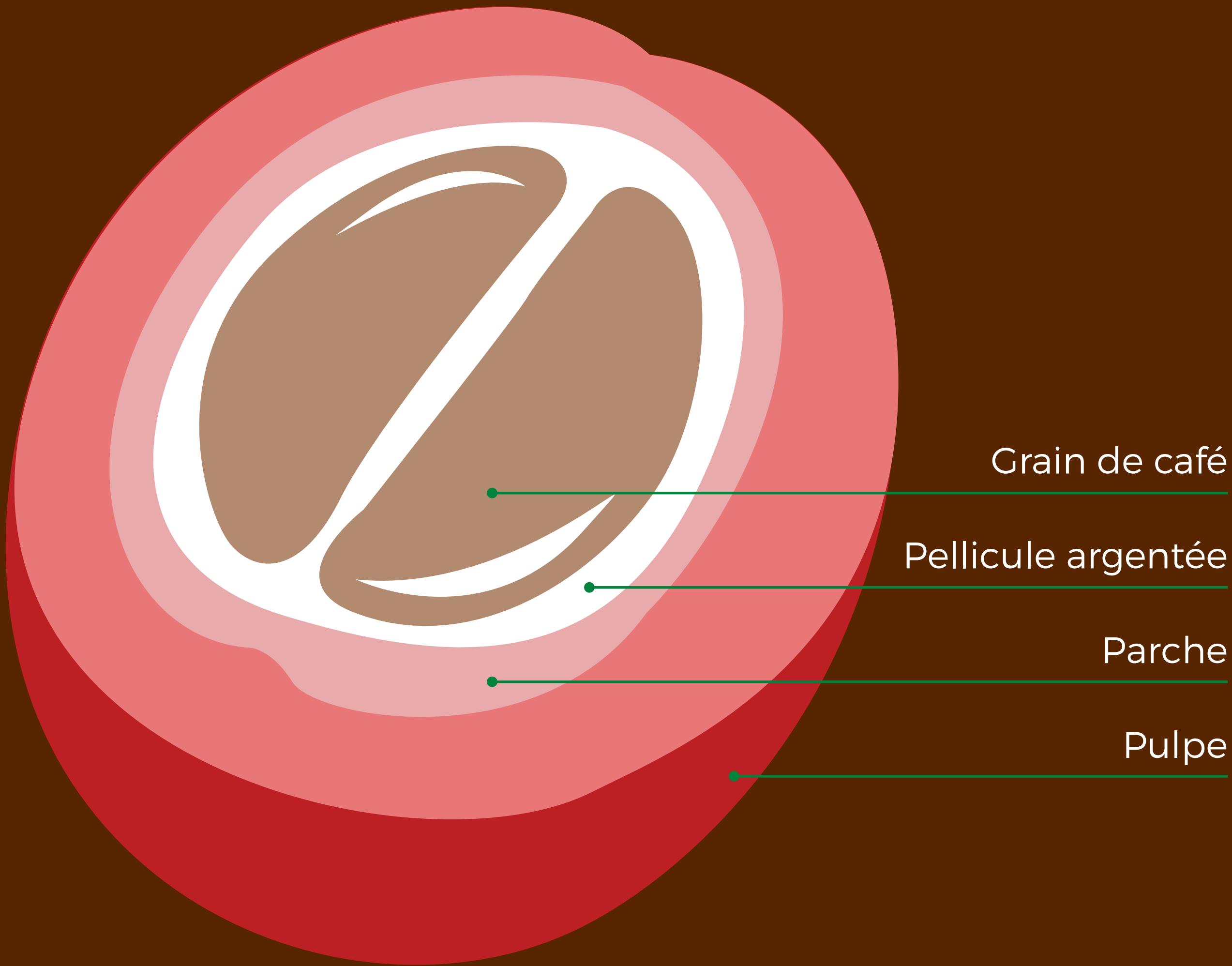
# La cerise de café



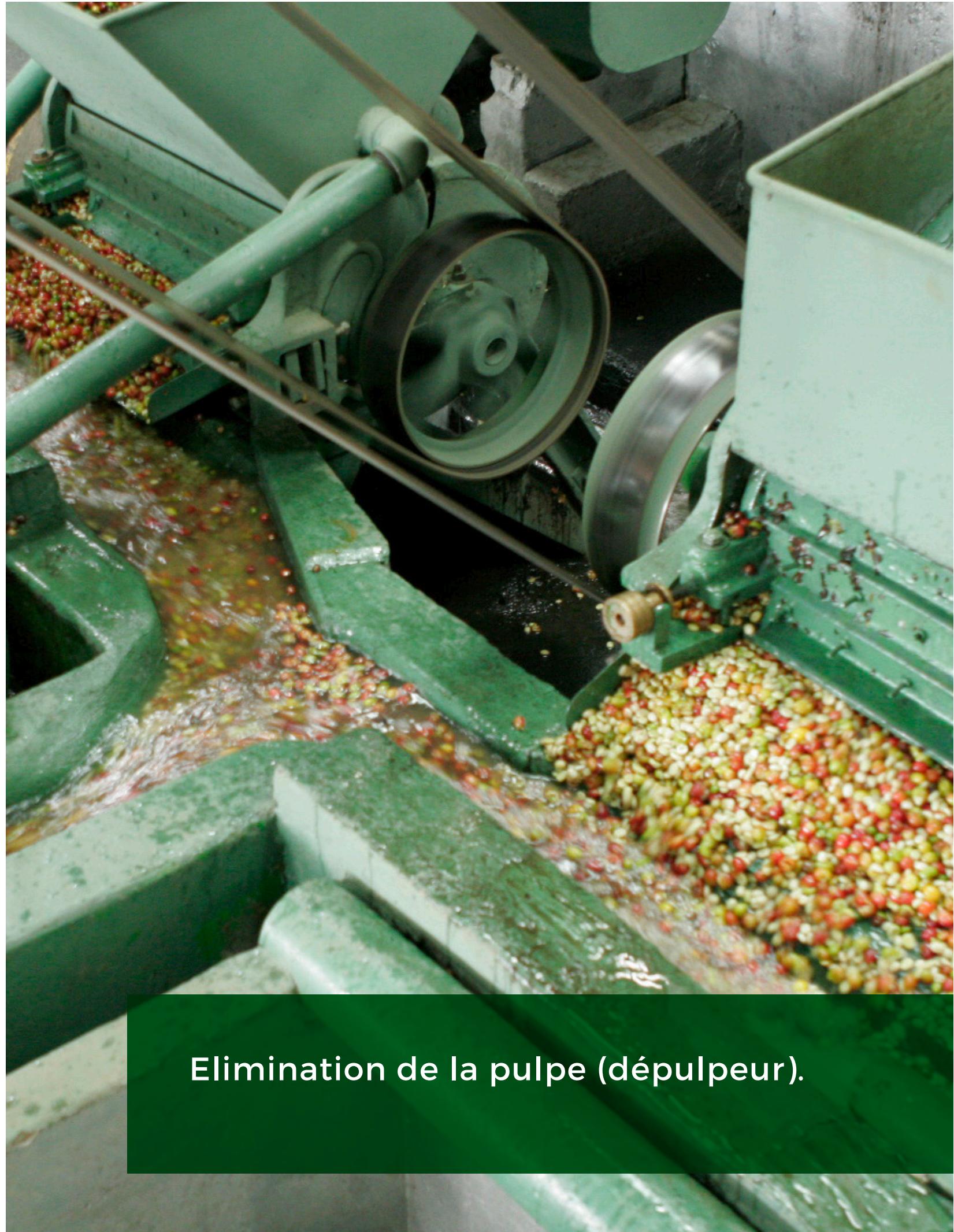
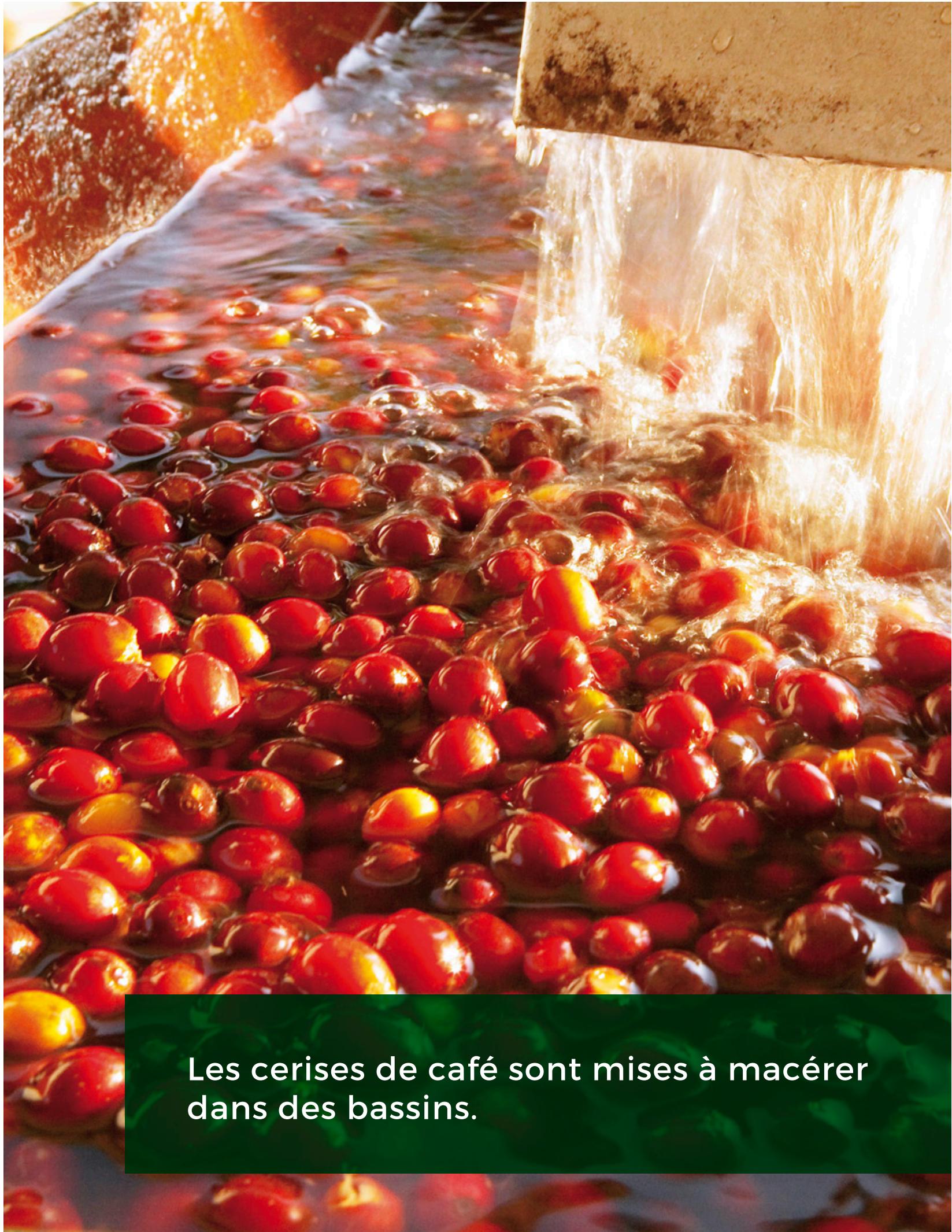
# La cerise de café



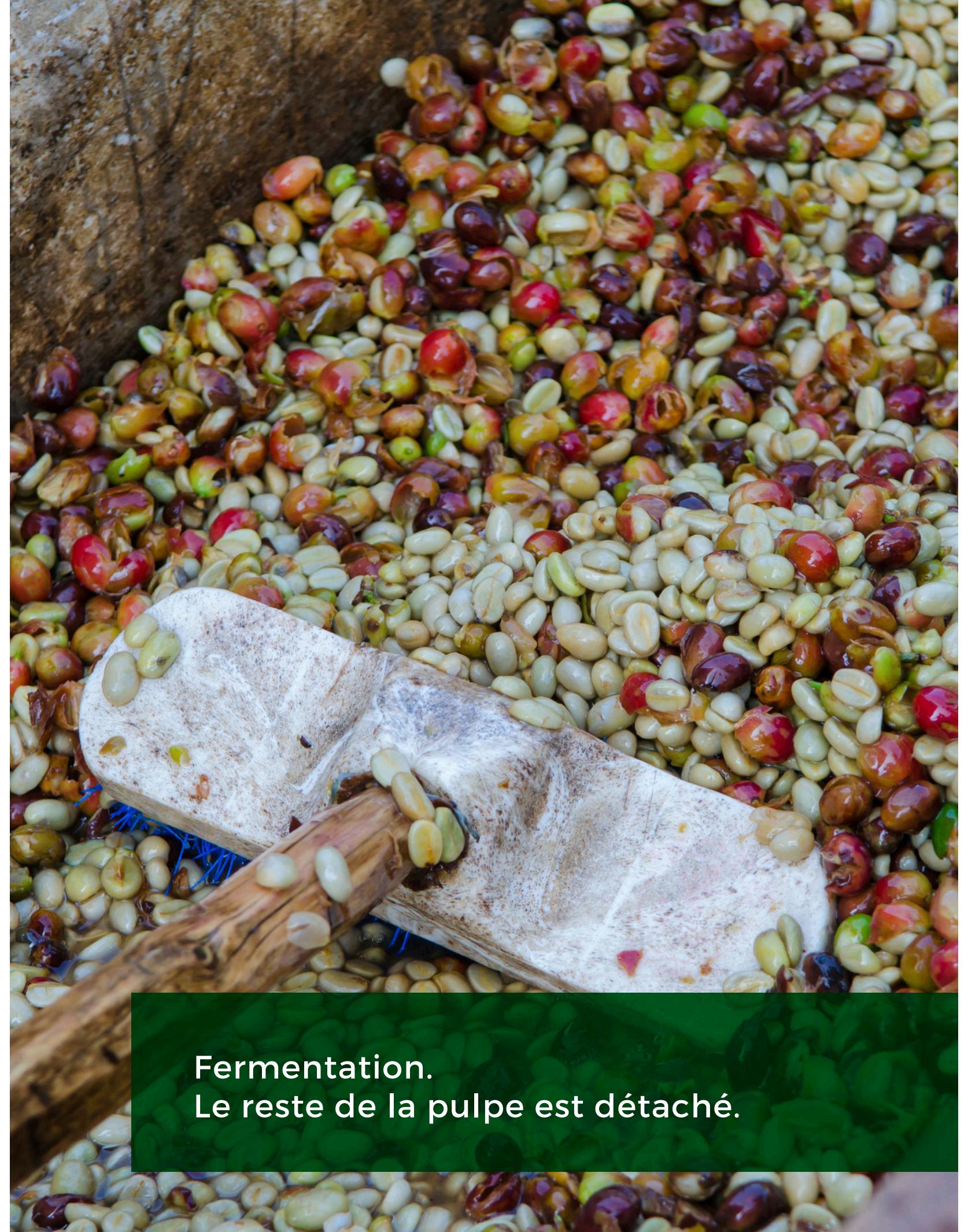
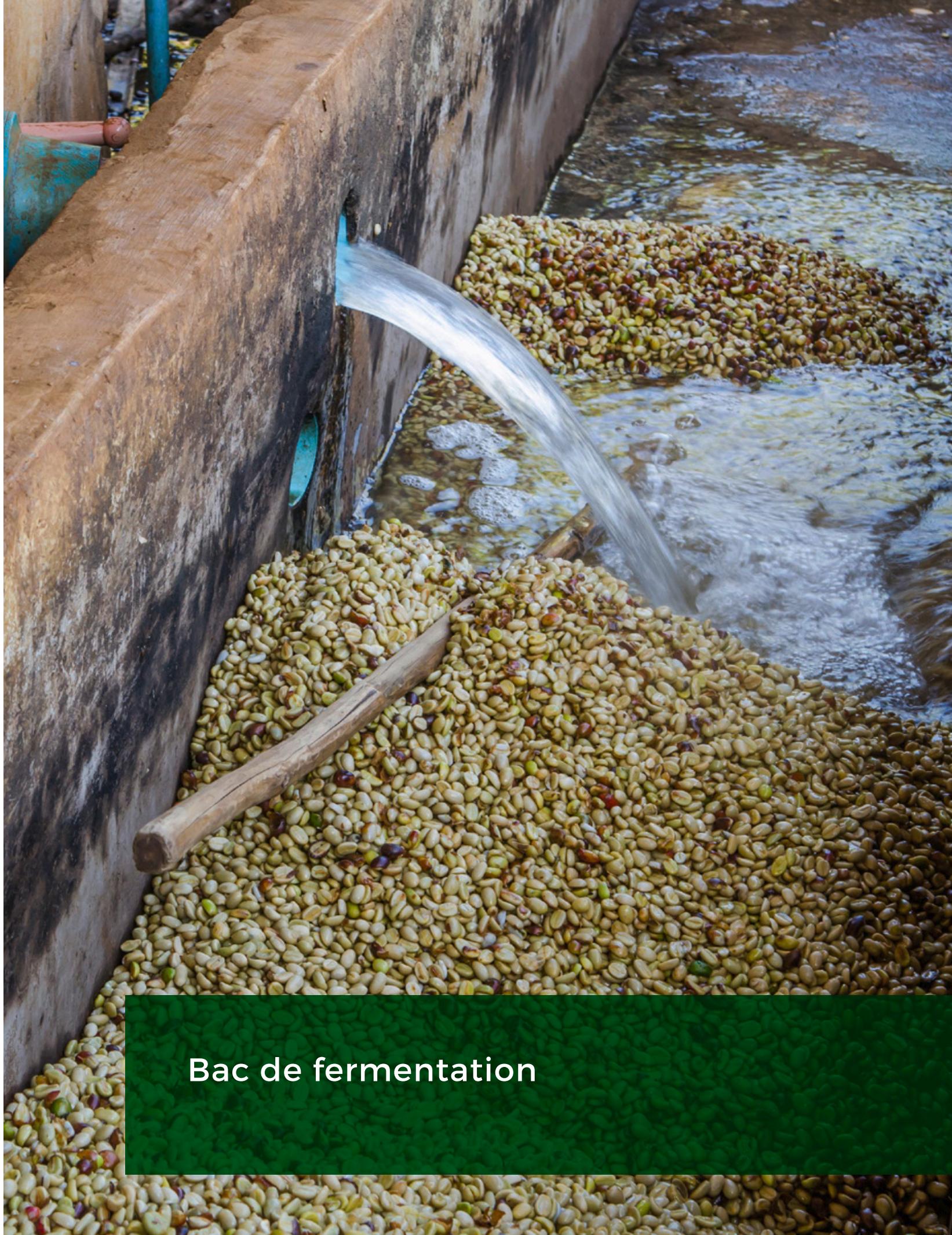
# La cerise de café



# Traitement par voie humide



# Traitement par voie humide



# Traitement par voie humide



Les grains de café lavés sont séchés au soleil.

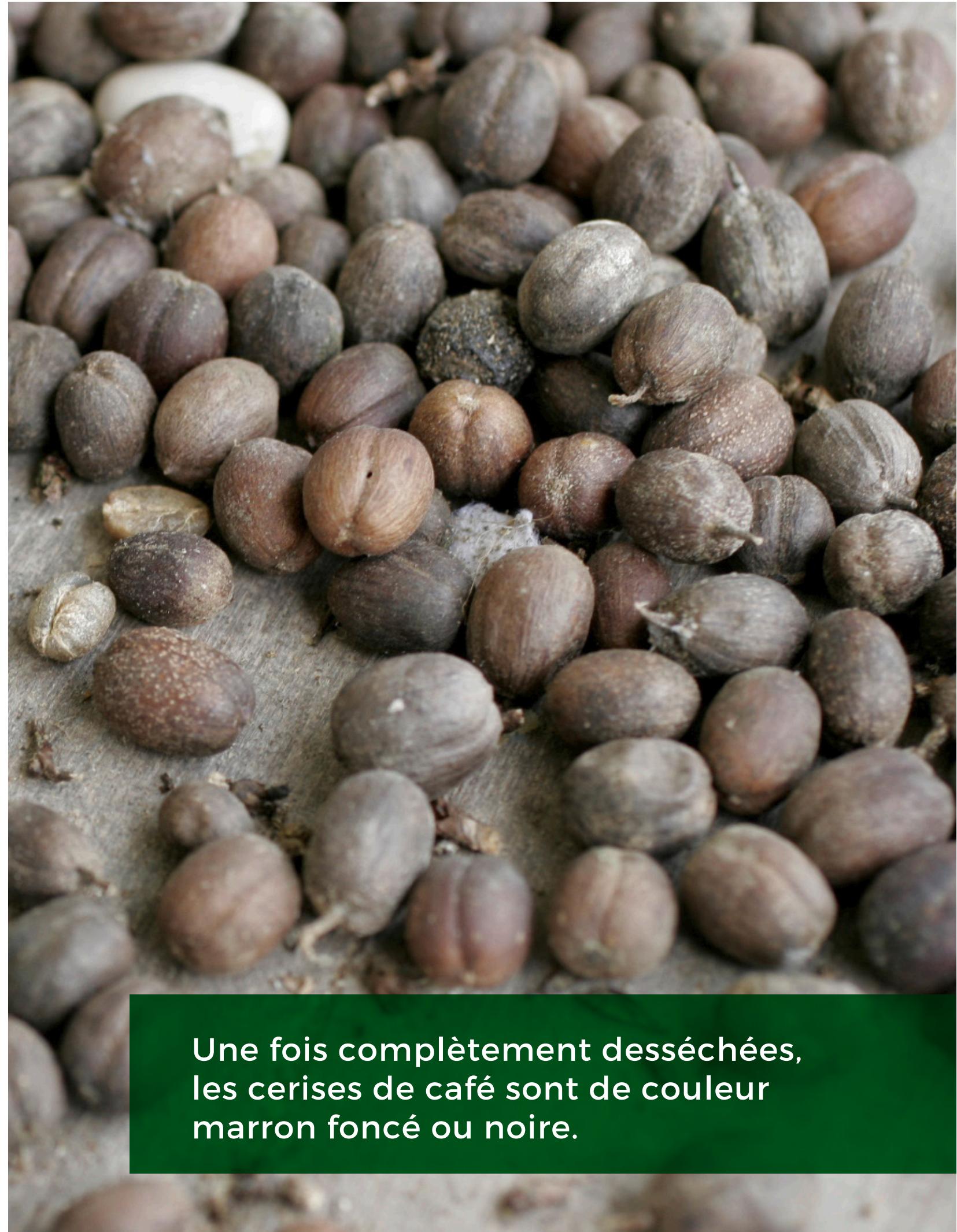


Machine à décortiquer: la parche et la pellicule argentée sont enlevées.

# Traitement par voie sèche



Pour obtenir un séchage régulier,  
les cerises de café sont constamment  
retournées.



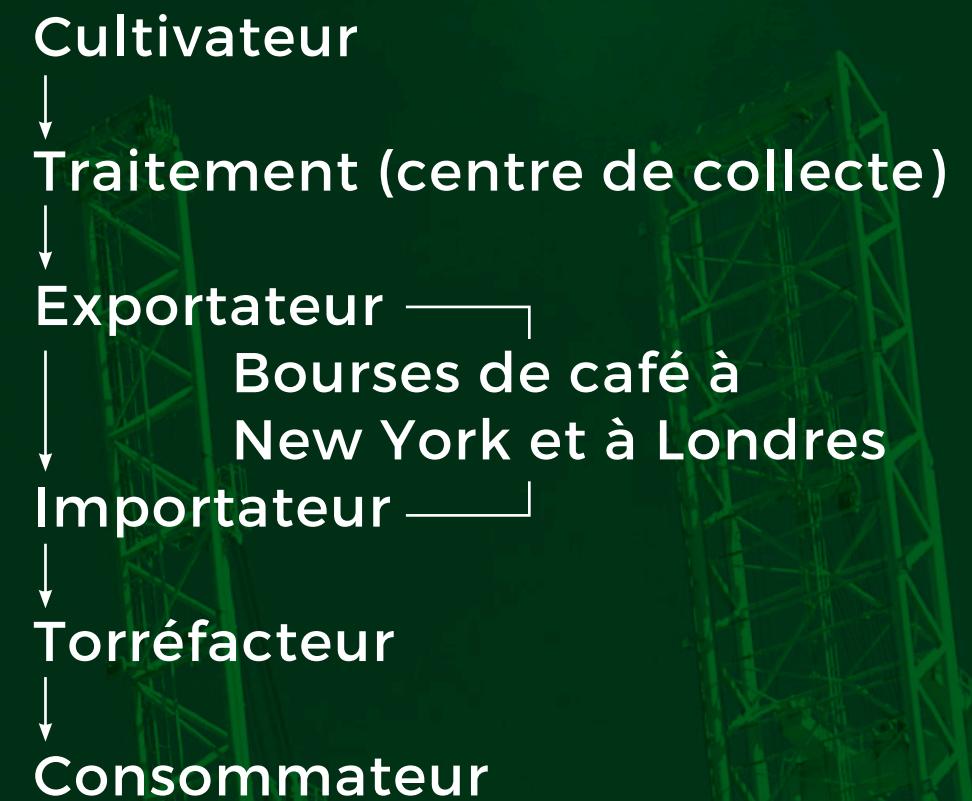
Une fois complètement desséchées,  
les cerises de café sont de couleur  
marron foncé ou noire.

## Traitemen<sup>t</sup> par voie sèche



Les grains extraits de la pulpe  
desséchée sont triés.

# Production de café et commerce

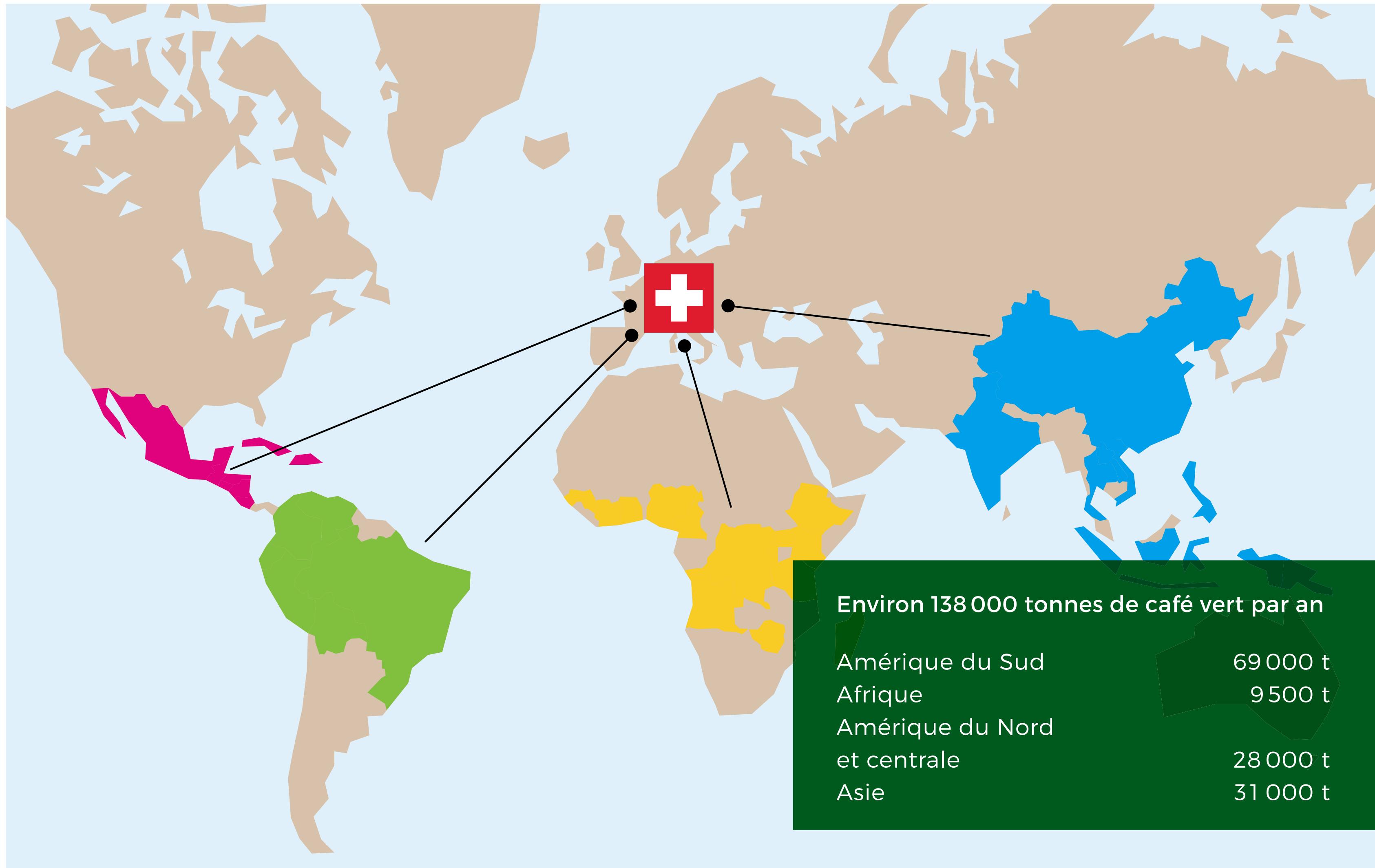


## Production mondiale moyenne

Amérique du Sud	68 mio. de sacs env.
Afrique	17 mio. de sacs env.
Amérique du Nord et centrale	17 mio. de sacs env.
Asie	47 mio. de sacs env.
<b>Total</b>	<b>149 mio. de sacs env.</b>

Le poids effectif d'un sac se situe entre 45 et 70 kg.

# Importations suisses de café



# Gestion durable



Le commerce équitable permet la stabilité des revenus, la formation et des soins médicaux.

Transformation du café vert

030

Le torréfacteur à l'œuvre

# Transformation du café vert



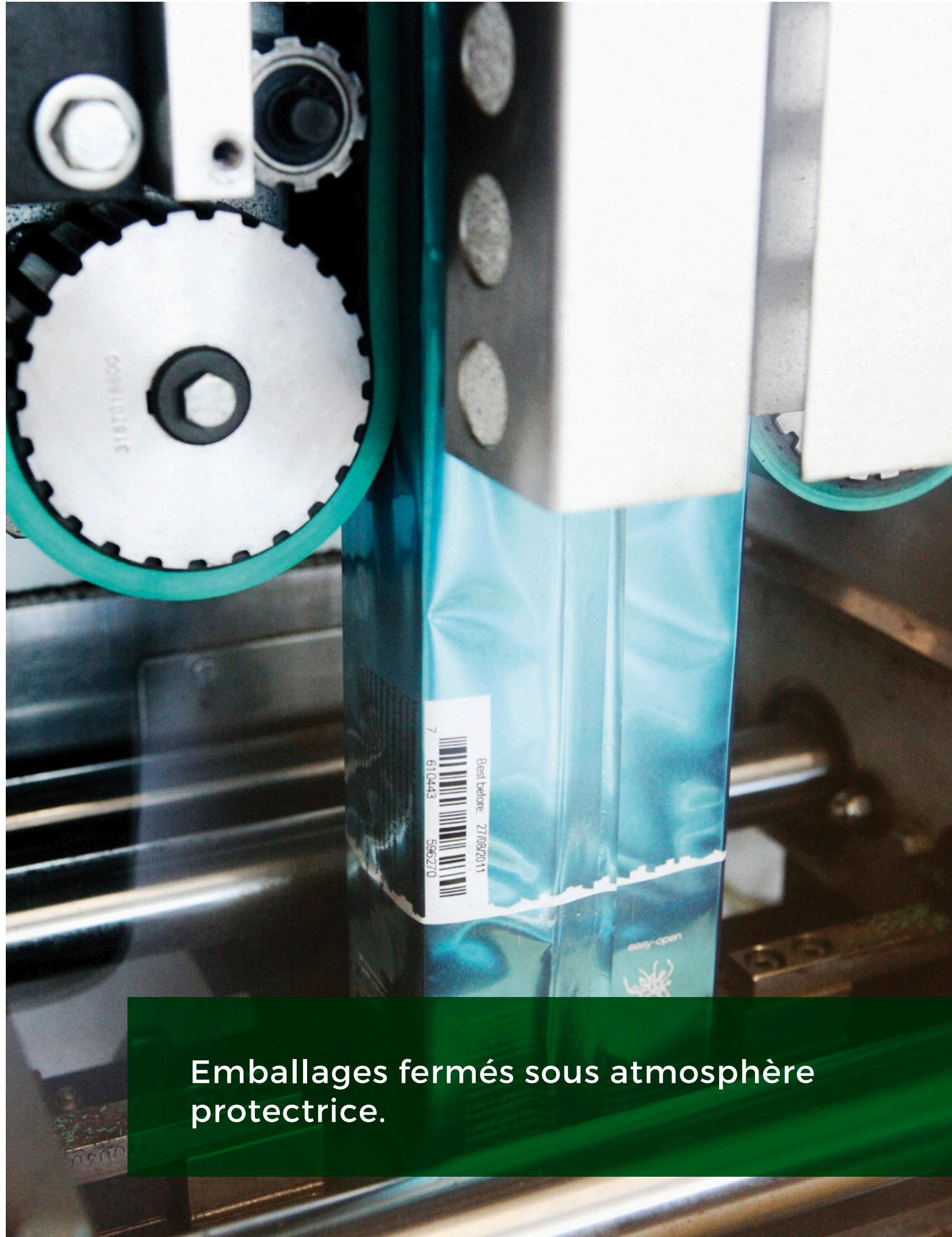
# Transformation du café vert



# Transformation du café vert



# Fraîcheur et qualité



## 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
<b>Suisse</b>	<b>8 kg</b>
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

# Fraîcheur et qualité





Merci beaucoup



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

© Procafé, 3001 Bern  
[info@procafe.ch](mailto:info@procafe.ch)  
[www.procafe.ch](http://www.procafe.ch)



Kaffeekultur