

## LE CAFÉ. UN GRAIN DE FOLIE.

Histoire | Culture | Transformation

Titre du transparent	
<p><b>Transparent 2: Histoire du café</b></p> <p>Une des nombreuses légendes raconte que ce ne sont pas les hommes qui ont découvert le café, mais les chèvres et ceci en Ethiopie autour de l'an 850.</p> <p>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.</p> <p>Les premiers sacs de café arrivèrent en Europe en 1615.</p> <p>En 1683, les Turcs obligés de lever le siège de Vienne abandonnèrent 500 sacs de café. A cette époque, un Polonais fou de café posa le fondement de la tradition viennoise des maisons de café, célèbre aujourd'hui dans le monde entier.</p>	<p>Brochure sur le café pages 3 + 5 / site web</p>
<p><b>Transparent 3: Le caféier</b></p>	
<p><b>Transparent 4: Le caféier</b></p> <p>Le caféier est un arbre à feuillage persistant; ses feuilles allongées sont de couleur vert foncé.</p>	<p>Brochure sur le café page 7 / site web</p>
<p><b>Transparent 5: Le caféier</b></p> <p>Les fleurs blanches.</p>	<p>Brochure sur le café page 7 / site web</p>
<p><b>Transparent 6: Le caféier</b></p> <p>Un caféier peut porter simultanément des cerises immatures vertes et des baies bien rouges donc bien mûres.</p>	<p>Brochure sur le café page 7 / site web</p>

<b>Transparent 7: Les variétés de café</b>  Plantation de café au Brésil et au Costa Rica.	Brochure sur le café page 5 / site web
<b>Transparent 8: Les variétés de café</b>  Il existe plus de 80 variétés de caféiers dont deux ont aujourd'hui une importance essentielle:  Arabica Environ deux tiers de la production mondiale de café proviennent d'arbres connus sous le nom de "coffea arabica". On le trouve surtout en Amérique centrale et en Amérique du Sud, mais aussi sur la côte Est de l'Afrique. La préparation des cerises de l'arabica s'effectue essentiellement par lavage.	Brochure sur le café page 5 / site web
<b>Transparent 9: Les variétés de café</b>  Robusta Le "coffea robusta" représente environ un tiers de la production mondiale de café. Il pousse plus rapidement, a un meilleur rendement et résiste mieux à la chaleur et aux parasites. Le café robusta se cultive principalement dans les régions tropicales d'Afrique et d'Asie. Les cerises de café robusta subissent généralement un traitement par voie sèche.	Brochure sur le café page 5 / site web
<b>Transparent 10: Pays cultivateurs</b>  Le caféier est une plante tropicale qui se développe dans les pays à climat chaud et humide. Il est cultivé dans 90 pays environ.	Brochure sur le café page 7 / site web
<b>Transparent 11: Pays cultivateurs</b>  Pays cultivateurs Amérique	
<b>Transparent 12: Pays cultivateurs</b>  Pays cultivateurs Afrique	
<b>Transparent 13: Pays cultivateurs</b>  Pays cultivateurs Asie	
<b>Transparent 14: De la semence à la récolte</b>  Seules les meilleures cerises de café sont sélectionnées et séparées de la pulpe pour qu'elles germent dans la terre.  Au bout de 10 semaines environ, les jeunes pousses de café germent.	Brochure sur le café page 9 / site web

<p><b>Transparent 15: De la semence à la récolte</b></p> <p>Une fois atteint une hauteur de 5 à 10 cm, les jeunes pousses de café sont transplantées dans de grands pots ou dans des sacs en plastique.</p> <p>Après 4 à 5 mois, les jeunes arbustes atteignent une hauteur de 30 à 40 cm environ et sont repiquées dans les plantations.</p>	<p>Brochure sur le café page 9 / site web</p>
<p><b>Transparent 16: De la semence à la récolte</b></p> <p>Le moment de la récolte dépend de la situation géographique, du climat, de l'altitude et de la saison dans la région de culture. Les cerises pourpres, mûres, sont en général cueillies à la main.</p> <p>Les cerises sont triées; celles qui sont endommagées ou qui ne sont pas mûres sont éliminées.</p>	<p>Brochure sur le café page 9 / site web</p>
<p><b>Transparent 17-20: La cerise de café</b></p> <p>La cerise de café contient normalement deux grains de café.</p> <p>Les grains sont entourés d'une pellicule argentée ainsi que d'une fine couche, la parche.</p> <p>La pulpe enveloppe l'ensemble de la cerise de café.</p>	<p>Brochure sur le café page 9 / site web</p>
<p><b>Transparent 21: Traitement par voie humide</b></p> <p>Il existe deux grandes méthodes de traitement du café: traitement par voie humide et traitement par voie sèche.</p> <p>De nombreuses variétés de café de qualité supérieure provenant des hautes terres subissent un traitement par voie humide.</p> <p>Dans le centre de collecte, les cerises de café sont soit passées au tamis soit rincées à l'eau afin d'éliminer les feuilles, les cerises vertes, les cailloux, les grains de sable et d'autres impuretés.</p> <p>La plus grande partie de la pulpe des cerises est ensuite enlevée dans des machines spéciales (dépulpeurs).</p>	<p>Brochure sur le café page 11 / site web</p>
<p><b>Transparent 22: Traitement par voie humide</b></p> <p>Ce qu'il reste de la pulpe est ensuite détaché des fèves par fermentation. D'une durée de 24 et 36 heures, la fermentation est une opération qui modifie le goût du café.</p>	<p>Brochure sur le café page 11 / site web</p>

<p><b>Transparent 23: Traitement par voie humide</b></p> <p>Les fèves sont ensuite lavées puis séchées, au soleil ou à la machine. Elles sont débarrassées de la parche et de la pellicule argentée.</p>	<p>Brochure sur le café page 11 / site web</p>
<p><b>Transparent 24: Traitement par voie sèche</b></p> <p>On pratique le traitement par voie sèche surtout dans les régions de basse altitude, dans les régions avec peu d'eau.</p> <p>Cette méthode consiste à étaler les cerises de café sur des aires de séchage où elles sèchent au soleil. Le climat de certaines zones exige un séchage du café à l'air chaud pendant 2 à 4 jours.</p>	<p>Brochure sur le café page 11 / site web</p>
<p><b>Transparent 25: Traitement par voie sèche</b></p> <p>Dès que la pulpe est sèche, des décortiqueuses débarrassent les cerises de leur enveloppe. Les fèves sont maintenant triées.</p>	<p>Brochure sur le café page 11 / site web</p>
<p><b>Transparent 26: Production de café et commerce</b></p> <p>Dans les statistiques du commerce mondial, le café figure parmi les marchandises les plus importantes.</p> <p>((Graphique: Voies commerciales)) Le graphique ci-dessous illustre les étapes du commerce du café. Certaines étapes peuvent être brûlées.</p> <p>((Graphique: Production mondiale moyenne)) De cette production mondiale, environ 110 millions de sacs sont exportés. Le reste est destiné à la consommation locale ou au stockage.</p> <p>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.</p> <p>Aujourd'hui, les Bourses du café fonctionnent électroniquement. La gestion administrative des transactions quotidiennes se font à New York pour les cafés arabica et à Londres pour les cafés robusta.</p>	<p>Brochure sur le café page 13 / site web</p>

<p><b>Transparent 27: Importations suisses de café</b></p> <p>Le café arrive en Suisse après avoir emprunté les voies maritimes ci-dessous.</p> <p>((Graphique: Environ 138 000 tonnes de café vert par an))</p> <p>La Suisse importe par an environ 138 000 tonnes de café vert. Quelque 65'500 tonnes sont réexportées sous forme de café soluble, café décaféiné ou café torréfié. La consommation nationale se chiffre à quelque 72'500 tonnes de café vert.</p>	<p>site web</p>
<p><b>Transparent 28: Gestion durable</b></p> <p>Ces dernières années, l'intérêt des pays industriels occidentaux pour les conditions de production du café s'est accru. Beaucoup de consommatrices et consommateurs accordent aujourd'hui une grande attention aux aspects de la gestion durable lorsqu'ils achètent des produits.</p> <p>Le commerce équitable signifie pour les cultivateurs de café la stabilité des revenus, la formation et des soins médicaux.</p>	<p>Brochure sur le café page 15 / site web</p>
<p><b>Transparent 29: Transformation du café vert</b></p>	
<p><b>Transparent 30: Transformation du café vert</b></p> <p>Des échantillons sont prélevés sur chaque livraison de café et conservés dans de petits sacs plastique en vue du test de qualité.</p> <p>Une moitié de l'échantillon est torréfiée (une petite fraction étant conservée en réserve), l'autre est laissée sans traitement. Placés dans des coupelles, les échantillons de café sont prêts pour le test.</p> <p>La couleur et l'odeur du café fournissent des indications importantes quant à sa fraîcheur. Autre élément essentiel, la grosseur uniforme des grains, absolument indispensable à une torréfaction homogène.</p> <p>Après celui de la vue et de l'odorat, le café torréfié doit subir avec succès un autre test – sans aucun doute le plus important – celui du goût. Il sera donc préparé et dégusté afin que soient testées ses qualités gustatives.</p>	<p>Brochure sur le café page 17 / site web</p>

<p><b>Transparent 31: Transformation du café vert</b></p> <p>Pour obtenir un bon café, il faut surtout des grains de café de qualité irréprochable et un bon mélange de différentes provenances.</p> <p>Le type de préparation auquel un mélange est destiné est un facteur important pour la composition du mélange (café au lait, ristretto, cappuccino, etc.).</p> <p>Mélanger les cafés est un grand art. Il exige des sens de l'odorat et du goût extrêmement développés et une grande expérience.</p>	<p>Brochure sur le café page 17 / site web</p>
<p><b>Transparent 32: Transformation du café vert</b></p> <p>Le café n'acquiert son délicieux arôme, son savoureux parfum et sa couleur caractéristique que dans le tambour de torréfaction, à une température de 180 à 220 °C.</p> <p>Le torréfacteur a pour vocation de contrôler le degré de torréfaction parfait et régulier des grains de café.</p> <p>Deux processus, généralement automatisés, sont essentiellement mis en œuvre pour la torréfaction, celui utilisant le torréfacteur à tambour, plutôt traditionnel, avec une durée de torréfaction de 10 à 15 minutes, et celui du torréfacteur à air chaud (utilisé pour de grandes quantités), avec une durée de torréfaction de moins de 10 minutes.</p>	<p>Brochure sur le café page 17 / site web</p>
<p><b>Transparent 33: Fraîcheur et qualité</b></p> <p>L'oxygène de l'air génère un processus de dégradation rapide ainsi qu'une perte de l'arôme du café. Pour éviter cet inconvénient il existe les méthodes d'emballage suivantes:</p> <p><b>Emballage sous vide</b> L'air est entièrement extrait de l'emballage. Le contenu se trouve donc comprimé. On obtient un emballage compact.</p> <p><b>Emballage sous atmosphère modifiée</b> Le contenu est emballé sous atmosphère modifiée (modified atmosphere packaging, MAP). Le café n'est pas comprimé, on obtient alors un emballage souple.</p> <p>Les grains de café fraîchement torréfiés dégagent du gaz carbonique. Une petite soupape permet de laisser échapper ce gaz sans toutefois permettre l'entrée d'oxygène.</p> <p>((Graphique: Consommation de café vert par tête d'habitant))</p>	<p>Brochure sur le café page 19 / site web</p>

### **Transparent 34: Fraîcheur et qualité**

Chaque grain de café contient de la caféine (de 1 à 2,5 %), et il y a des personnes qui y sont trop sensibles. Pour qu'elles puissent savourer un bon café sans problème, le café est décaféiné par un procédé inoffensif et naturel sans préjudice pour l'arôme. Le café décaféiné doit contenir 0,1 % de caféine au maximum. Mais la valeur se situe en général nettement en dessous.

Le procédé de lyophilisation a été inventé dans les années 60 du siècle précédent. Un extrait de café liquide est congelé à -40 °C. Lors du réchauffement subséquent, le liquide est retiré à l'aide d'une pompe à vide. Cela n'est possible que grâce à la régulation électronique du réchauffement et de la mise sous vide. C'est ainsi que l'on obtient les célèbres granules bruns.

Brochure sur le  
café page 19 /  
site web