LE CHAMP SEMENCIER ARABICA VILLAGEOIS

LA RECOLTE – LA PREPARATION DES SEMENCES – LA LIVRAISON ET LA MISE EN GERMOIR

FEVRIER 2001

A. PILECKI
CIRAD-CP

I

Semencier catimor T 8667 (origine : Costa Rica) : plantation classique à 2 x 1 m. sous érythrines à 6 x 6 m. Ne récolter que les cerises bien mûres et stocker les sacs à l'ombre en plantation en attendant l'évacuation, le jour même de la récolte.

Il sera donc nécessaire de faire plusieurs passages de récolte.

1250 pieds (1/4 d'hectare) devraient produire environ 400 à 500 kg de semences à 3 ans.

II

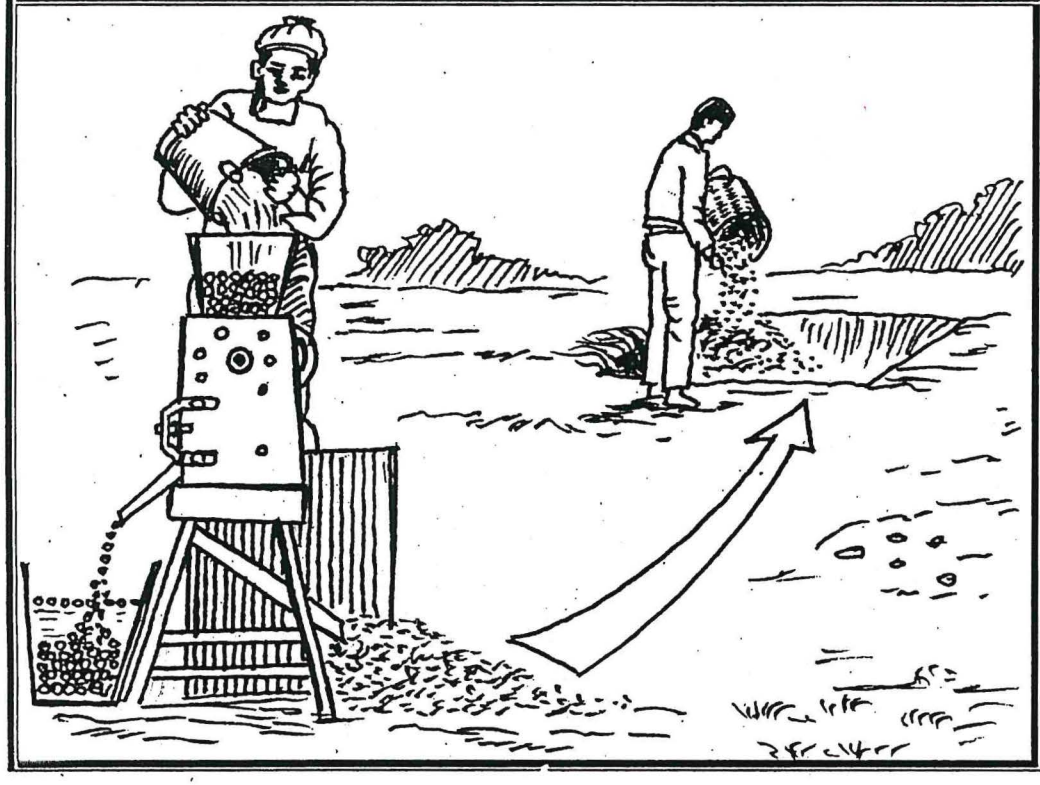
Peser près de l'atelier de dépulpage les cerises fraîches récoltées le jour même.

Bien noter dans un registre les différents poids successifs : on pourra alors, par la suite, évaluer exactement le rapport café parche semence/café cerises fraiches et connaître ainsi le potentiel réel de production de chaque semencier.

III

Avant le dépulpage, verser les cerises fraiches dans une bassine avec de l'eau bien propre : éliminer les débris divers flottants tels que feuilles, brindilles, cerises sèches, etc.... Bien faire attention aux cailloux qui sont dans le fond de la bassine. Les éliminer ou prélever les cerises à dépulper avec un petit récipient du genre passoire en plastique.

En effet les pierres endommageront le dépulpeur et provoqueront alors un dépulpage défectueux.



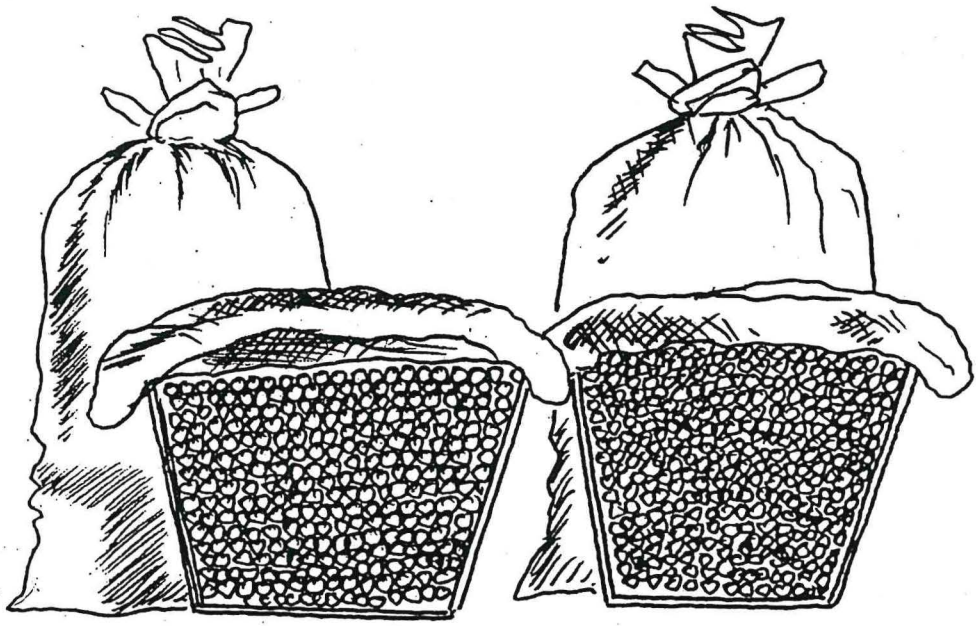
IV

Dépulper en versant les cerises fraîches dans la trémie avec de l'eau : dans la bassine de réception, éliminer les graines flottantes (flotteurs à loges vides) et les morceaux de pulpe. Des morceaux de pulpe laissés dans la masse de graines en fermentation provoqueront une coloration de la parche.

Evacuer la pulpe vers une fosse à compost.

Bien nettoyer le dépulpeur après chaque séance de dépulpage.

1 kg de cerises fraiches donne 450 à 500 g de café parche humide (CPH) obtenu après fermentation, lavage et égouttage de 12 h. environ - teneur en eau : 55%.



V

Mettre en fermentation sans eau,en bassine ou en sac propre perméable (éviter des sacs en plastique étanches), pendant environ une nuit.

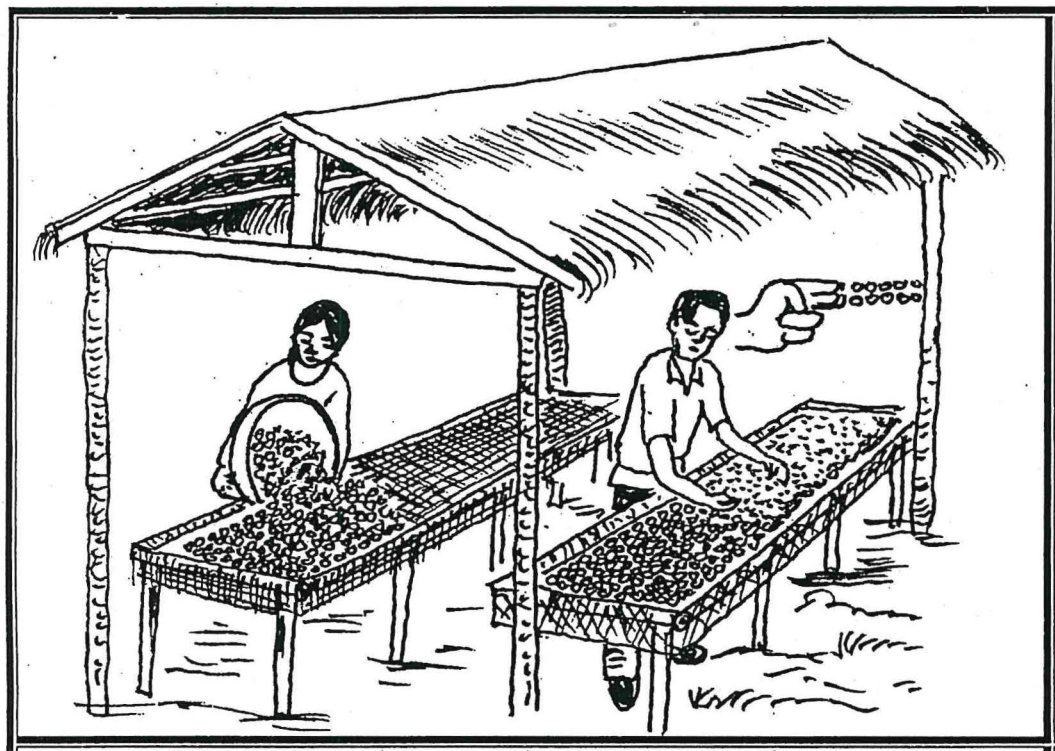
Effectuer la fermentation sous abri et après avoir même recouvert les bassines ou sacs avec des sacs de jute pour éviter toute déperdition de chaleur : il faut conserver au mieux cette chaleur produite par la masse en fermentation et éviter sa déperdition au dehors.

Ne pas oublier que les températures fraîches ralentissent le processus de fermentation : on doit donc impérativement isoler au mieux cette masse en fermentation.

VI

Laver plusieurs fois avec de l'eau bien propre le café qui a fermenté jusqu'à obtenir des fèves rèches au toucher (une poignée de graînes doit crisser quand on la manipule). Des graines de café fermentées correctement se lavent très facilement.

Si les graines sont encore glissantes après lavage, la fermentation a été insuffisante : la poursuivre donc quelque temps pour la parfaire.



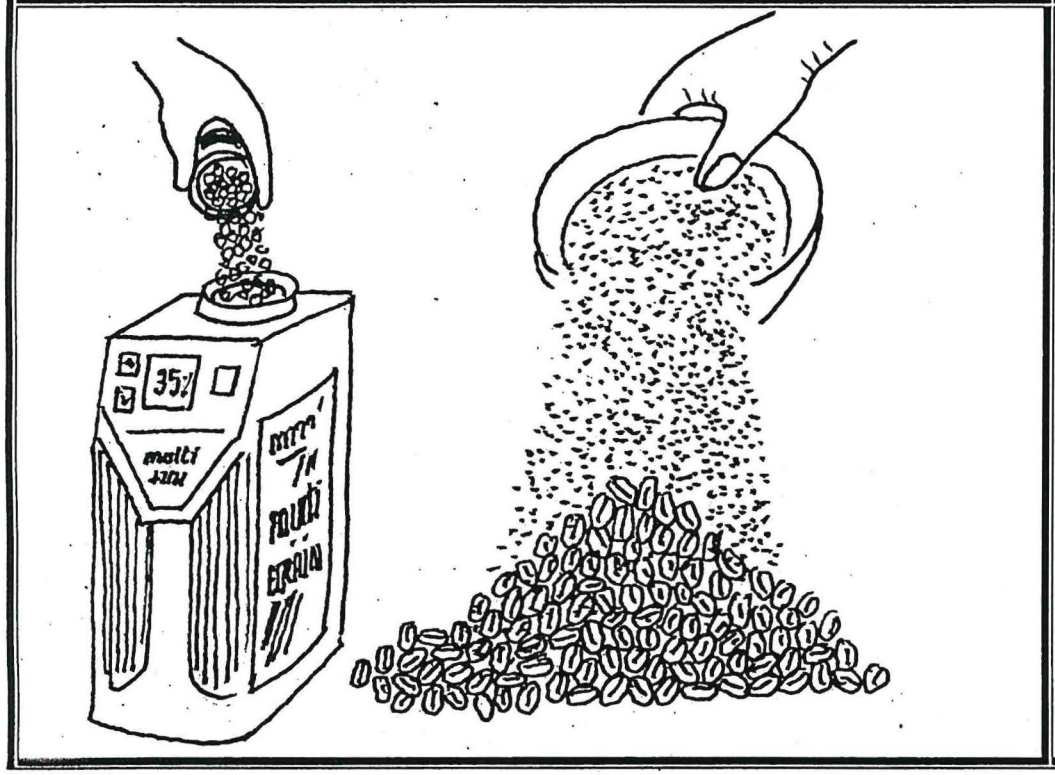
VII

Mettre les graines lavées à égoutter et à sécher sur claies à l'ombre impérativement (une exposition prolongée au soleil tue le germe de la graine) dans un endroit bien ventilé. La couche de graines ne doit pas excéder 2 à 3 cm. (environ 30 kg/m2).

Bien remuer plusieurs fois par jour et en profiter pour éliminer les graines abîmées, à la parche détériorée, les matières étrangères diverses de manière à avoir des lots bien propres et homogènes de belle qualité.

Ne pas oublier que les semences doivent avoir une belle présentation et être le plus homogènes possible : ceci incitera le planteur à les acheter.

Il est impératif de produire de la très belle qualité et pouvoir en certifier l'origine : ne pas mélanger à la variété T 8667 d'autres variétés de catimor. Toute crédibilité serait perdue.

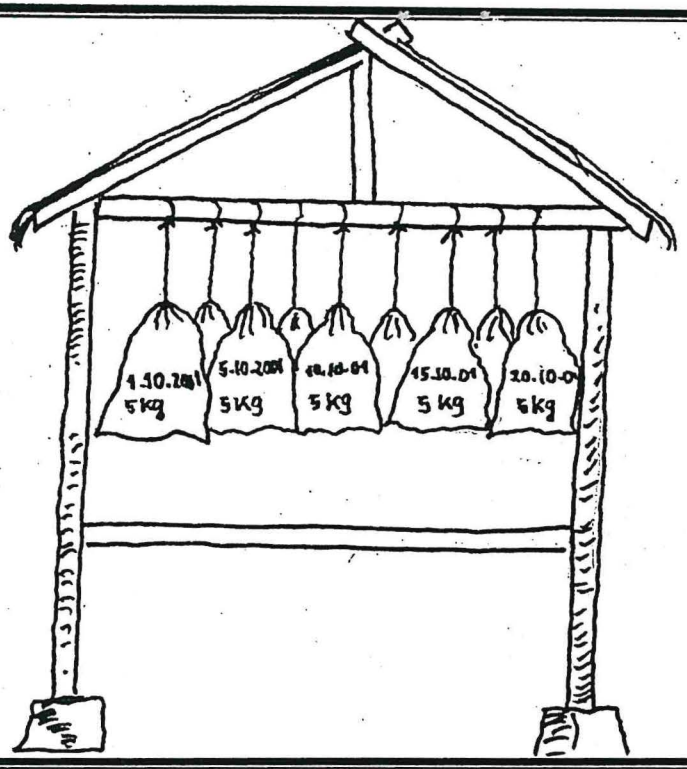


VIII

Les semences légèrement humides peuvent être enrobées de poudre de charbon de bois : ce procédé diminue le risque d'apparition de moisissures et permet de limiter les échanges gazeux intérieur-extérieur.

L'enrobage (au taux d'humidité de 35 à 40%) peut se faire en mettant les graines et la poudre dans un sac et en secouant le tout attentivement. Ce procédé ne diminue en rien la faculté germinative des graines.

Un bon taux moyen d'humidité pour des semences doit être compris entre 25 à 30%.



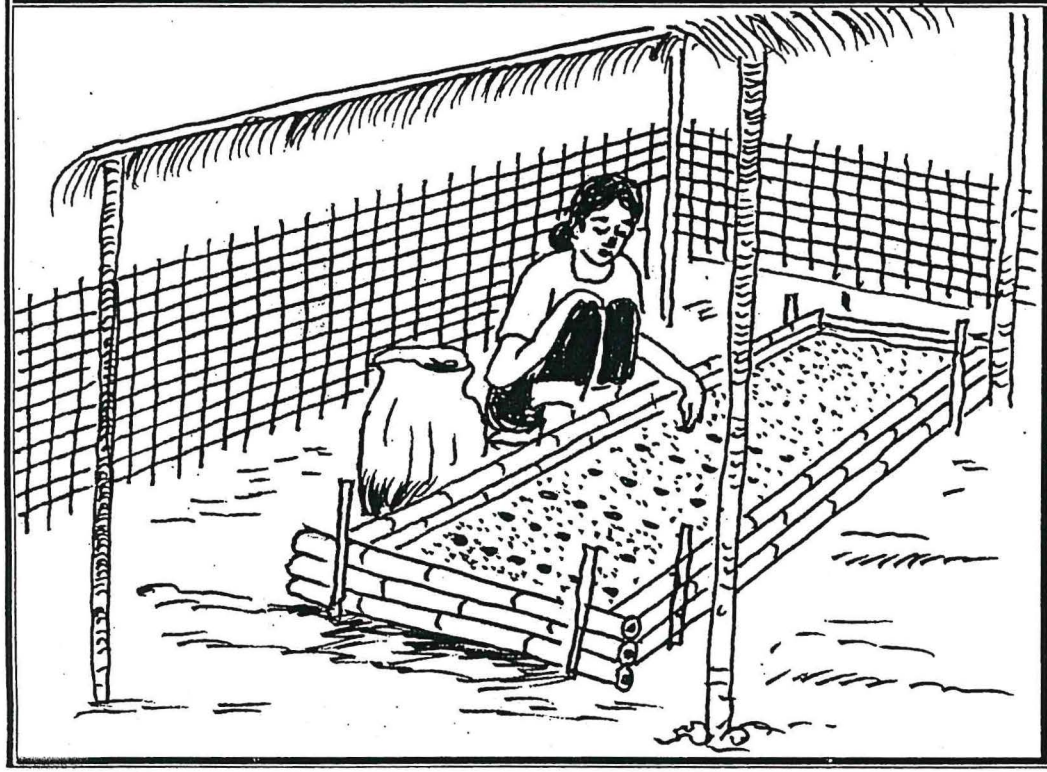
IX

Peser les semences préparées lorsque le taux d'humidité est aux alentours de 25 à 30%.

Les mettre en sacs de toile (30 x 60 cm.) contenant environ 5 kg à 6 kg avec une étiquette rappelant les caractéristiques de ces semences (variété, date préparation, village du semencier, poids, nombre de graines après sondages) à l'intérieur et à l'extérieur. Ne jamais mettre des semences dans un sac plastique étanche (risques de fermentation et apparition de moisissures).

1 kg de semences contient environ 3500 graines et un sac en contiendra donc entre 17.500 et 21.000.

Suspendre si possible ces sacs pour éviter les rongeurs et permettre une bonne ventilation.



X

Semer en germoir ou en sachets (semis direct) le plus rapidement possible. A noter que la semence de caféier ne possède aucune dormance : la faculté de germer est acquise dès l'arrivée à maturité du fruit.

La faculté germinative des graines de caféier diminue cependant vite : ne jamais stocker des semences plus de 1 mois à 2 mois maximum et ce, dans d'excellentes conditions.

Si les graines sont semées rapidement le taux de germination est proche de 90 à 95%.