TRAITEMENT DU CAFE ARABICA ET ROBUSTA

PAR VOIE SECHE

FEVRIER 2001

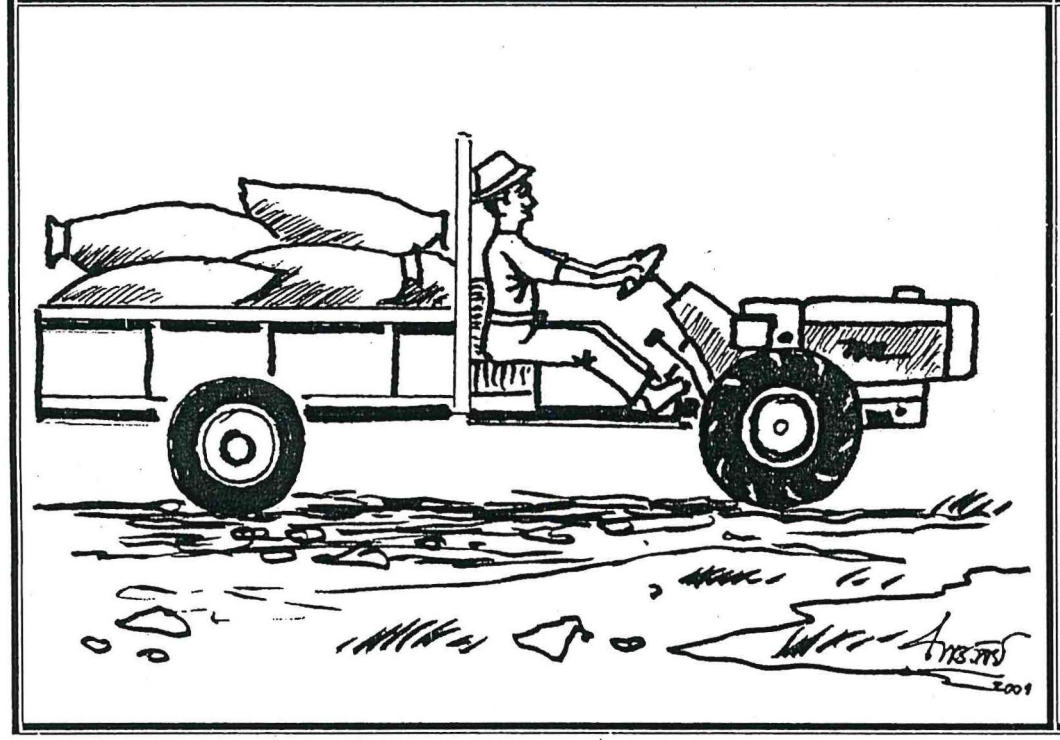
A. PILECKI
CIRAD-CP

Ne récolter que les cerises rouges c.a.d bien mûres. Laisser sur l'arbre les cerises vertes et jaunes.

Il faut faire donc 3 ou 4 passages de récolte pour ne ramasser que les cerises bien mûres.

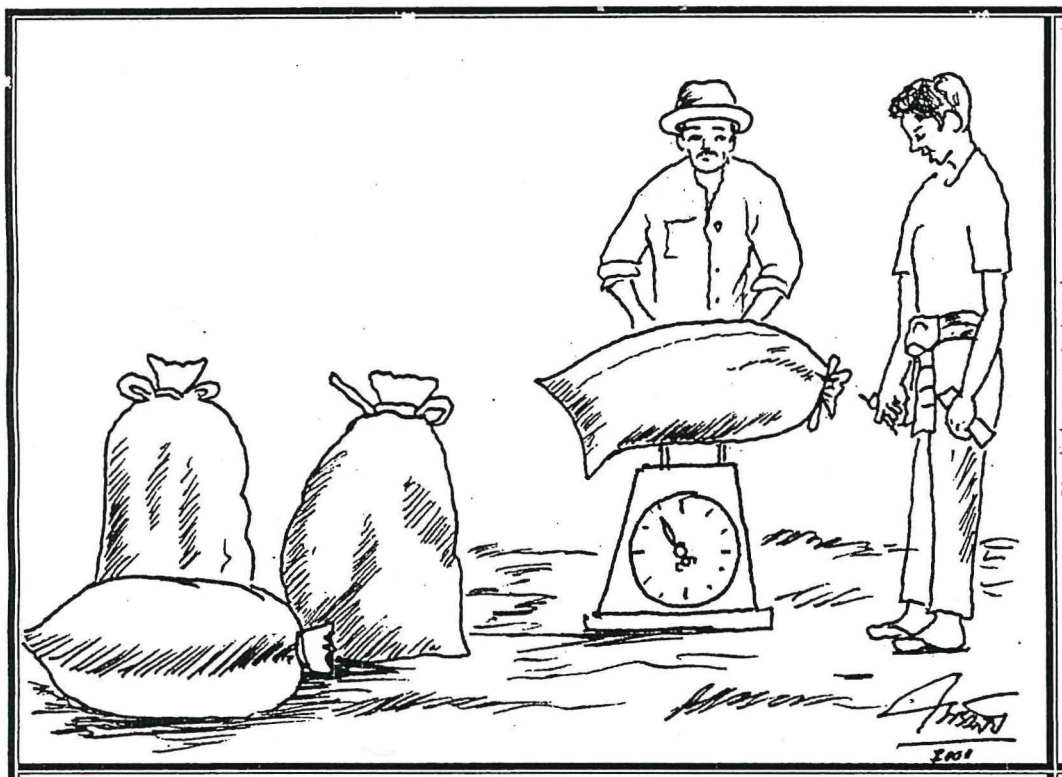
Faire un premier tri lors de l'ensachage des cerises mûres : enlever les feuilles, brindilles et autres corps étrangers tels que des cailloux.

Les cerises récoltées seront mises en sacs perméables à l'air qui seront stockés à l'ombre pour éviter tout échauffement et un démarrage de la fermentation.



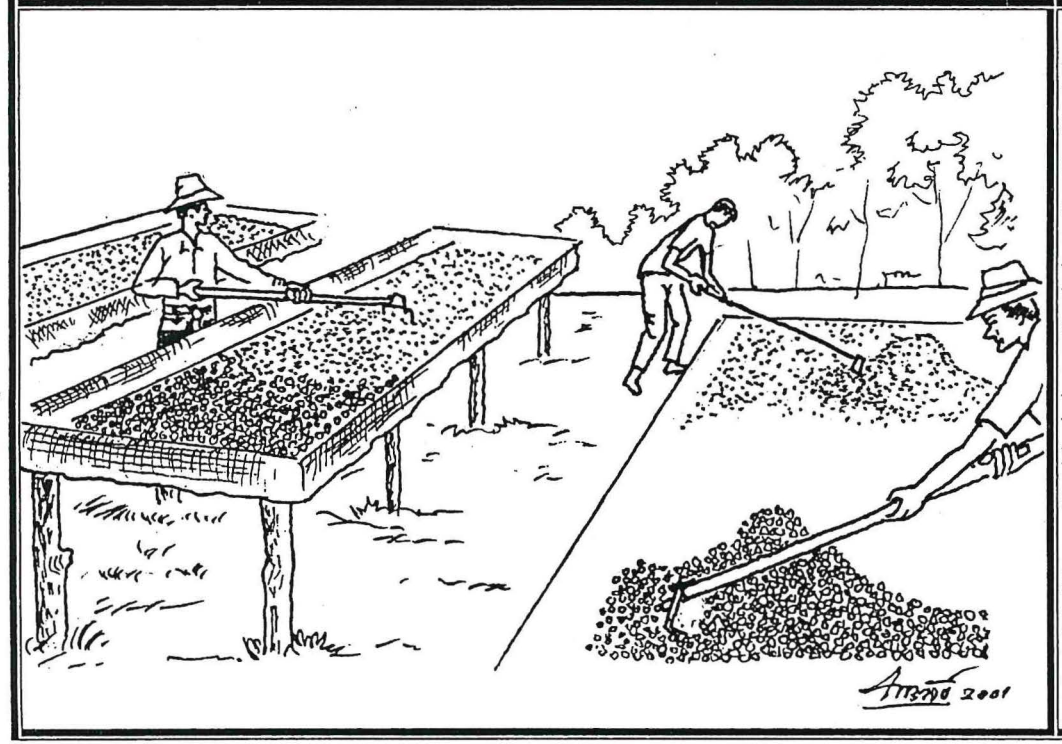
Les cerises récoltées doivent être transportées le jour même au village pour être séchées.

Ne jamais laisser des cerises mûres en sacs plus d'une journée sinon ce café fermentera et donnera un « café puant » de très mauvaise qualité.



Une fois au village, les sacs seront soigneusement pesés pour connaître le poids exact des cerises mûres récoltées et ce à chaque jour de récolte.

Le planteur tiendra un registre de récolte et, en fin de campagne, pourra ainsi connaître le rendement de sa plantation.

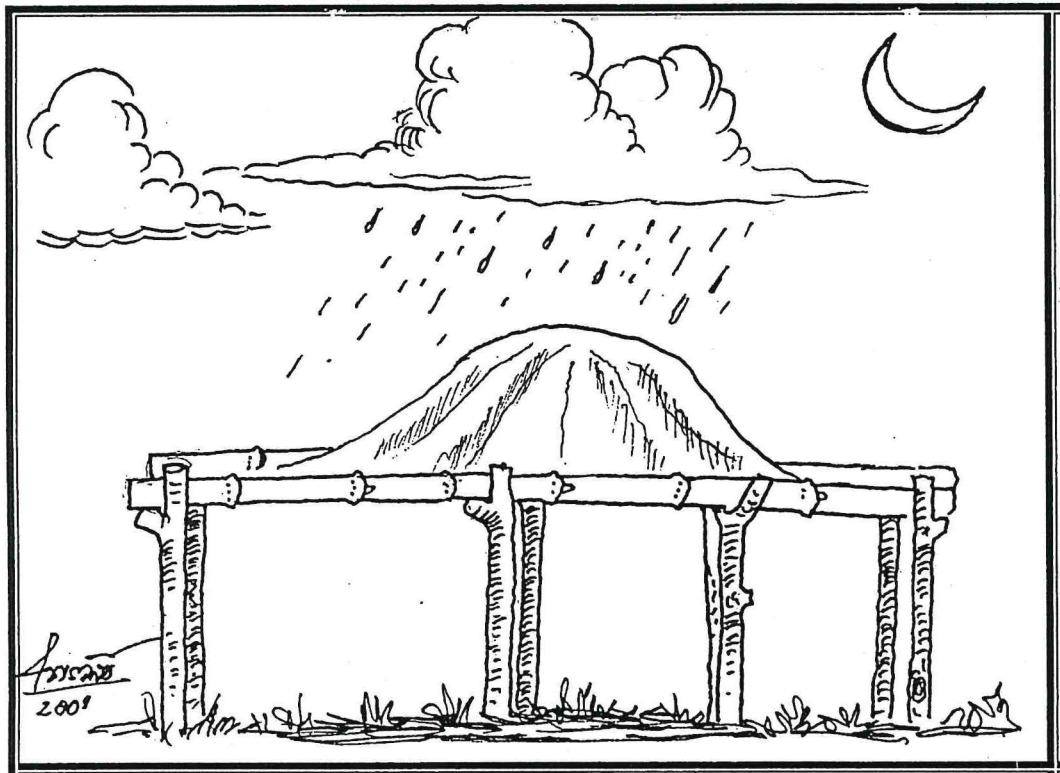


Immédiatement après pesage, les cerises seront étalées sur des claies situées en hauteur ou sur des aires cimentées sur une épaisseur de 2 à 3 cm (2 doigts). L'étalement sur de la toile moustiquaire, déjà couramment utilisée, facilitera le remuage et la mise en tas.

Pour une production de 1000 kg de café marchand par hectare on évalue à 100 m2 la surface nécessaire au séchage des cerises (1000/10).

Pour obtenir un bon séchage rapide (20 jours) il faut remuer au minimum 4 à 5 fois par jour les cerises étalées. On en profitera pour enlever tous les corps étrangers parmi les cerises (triage).

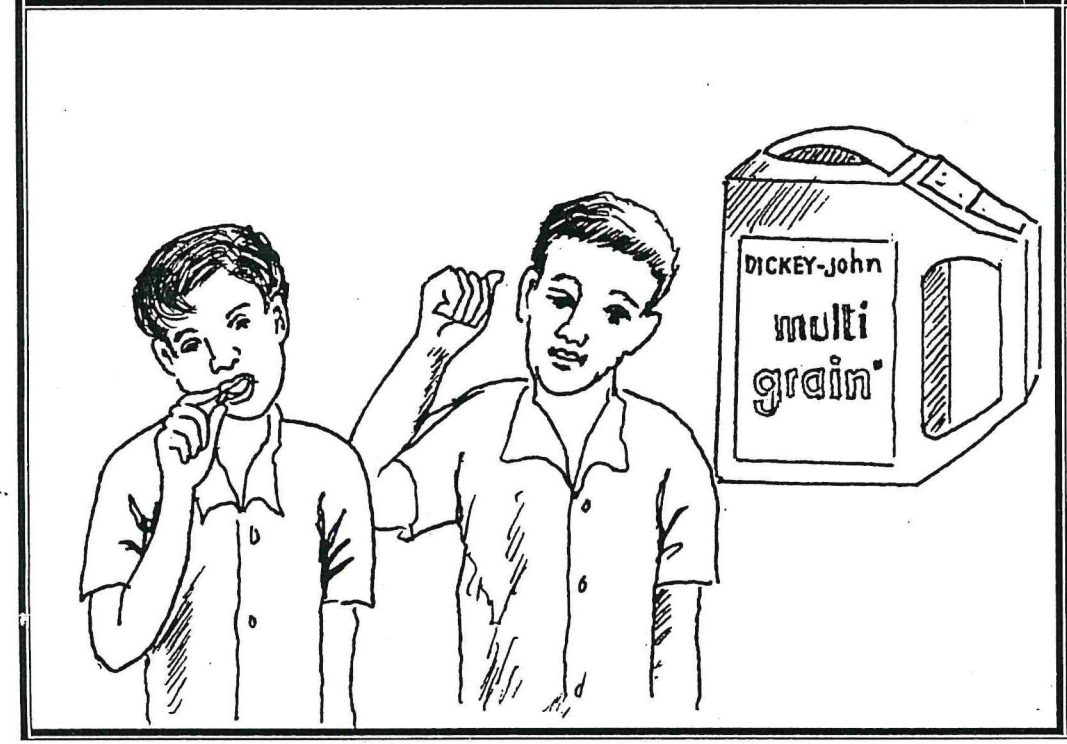
Si le séchage se fait sur une aire cimentée, il faudra l'entourer d'une barrière pour empêcher toute intrusion d'animaux domestiques.



Il faut toujours mettre en tas les cerises avant une averse ou pour la nuit et les recouvrir alors avec précaution : on évitera ainsi que les cerises en train de sécher ne reprennent de l'humidité.

Si cette précaution est prise, le séchage se fera rapidement et parfaitement et l'on économisera du temps et de l'argent.

Après l'averse ou le jour suivant, étaler à nouveau en couche mince (2 à 3 cm) les cerises qui étaient en tas et procéder à des remuages les plus fréquents possibles.



Normalement, après 20 jours, on doit obtenir un café coque bien sec si tous les conseils ont bien été suivis.

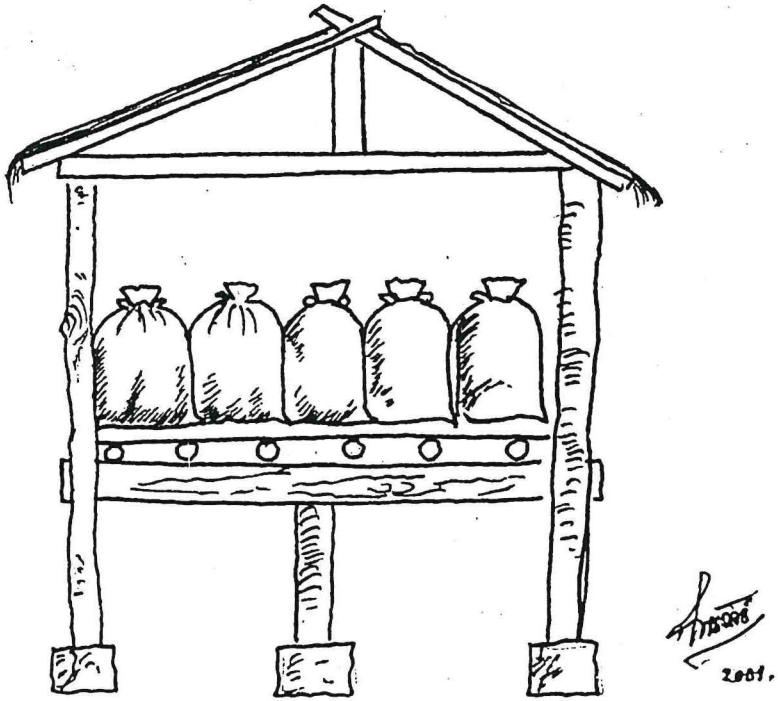
Un café coque bien sec (10-12% d'humidité) « sonne » bien à l'oreille (la graine bouge dans la coque) et une morsure dans la graine ne laisse pas d'empreinte. La graine est craquante.

On estime le rapport café coque/café cerises mûres à 42%.

Ne mettre en sac que du café coque bien sec à 10 – 12% d'humidité ; ainsi il pourra bien se conserver au stockage et se décortiquera parfaitement (pas de « bourrage » du décortiqueur).

Un café coque mis en sac alors qu'il est insuffisamment séché, fermentera, reprendra de l'humidité et donnera un produit fini (café marchand) de très mauvaise qualité.

Bien peser les sacs de coque et inscrire les poids dans le même registre : le planteur pourra ainsi avoir le rapport café coque/café cerises fraîches et évaluer correctement la production de sa plantation.



Sur le plateau des Bolovens, à cause de la forte humidité ambiante fréquente, il est préférable de stocker le café en coque à 10 – 12% d'humidité maximum.

Si celui-ci est décortiqué, il devra être au plus vite vendu et acheminé sur Paksé où il fait plus sec. L'exportation de ce produit devra se faire alors sans tarder.

Le stockage doit se faire, dans les villages, dans un endroit sec, ventilé et bien protégé des intempéries : il est recommandé d'effectuer ce stockage, en hauteur dans des silos en bois (type grenier à riz).

Les sacs seront stockés au dessus du plancher, sur des palettes en bois pour les isoler.