Du terroir à la tasse

Différencier le café par la qualité et l'origine

Le café traverse une crise de surproduction qui a fait chuter les cours à des niveaux jamais atteints auparavant. Les cafés spéciaux résistent mieux à la crise. Leurs caractéristiques gustatives ou simplement les modes de production utilisés en font, en effet, des produits originaux, mieux rémunérés, car recherchés par le torréfacteur et le consommateur. Paradoxalement, malgré l'émergence de nouveaux marchés pour ces cafés de qualité, peu de choses sont connues sur les facteurs liés au terroir qui influent sur la qualité. Le Cirad a donc entrepris des recherches sur ce sujet.

Pourquoi une démarche terroir

Pour un groupe de producteurs et de transformateurs locaux, s'engager dans une démarche terroir c'est exploiter au mieux le potentiel de qualité du café à l'échelle d'une région, le différencier des autres, et adapter sa production à un marché.

Comprendre l'effet terroir : une démarche scientifique

Comprendre l'influence du terroir sur la qualité de la boisson c'est :

- caractériser un produit ;
- mesurer les facteurs du milieu et de l'itinéraire technique et les classer en fonction de leur influence sur les caractéristiques de ce produit ;
- comprendre les interactions entre ces facteurs et recommander des pratiques culturales, des variétés mieux adaptées au terroir.

© F. Descroix

Fructification de caféier Bourbon pointu.

© J. Avelino

Paysage en zone caféière dans la région ouest de Kintamani, Bali, Indonésie.

La qualité du café, fruit d'une succession d'étapes

Le point de départ de l'élaboration d'un café est le milieu physique ; les étapes intermédiaires sont la plante, son fonctionnement, la récolte, les traitements après récolte, la torréfaction ; l'aboutissement est le café boisson. Chaque étape confère au produit un potentiel de qualité qui sera exploité ou non dans l'étape suivante en fonction des savoir-faire.

Partenaires

Catie (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, Costa Rica)
Iapar (Instituto Agronômico do Paraná, Brésil)
Icafe (Instituto del Café, Costa Rica)
Iccri (Indonesian Cocoa and Coffee Research Institute)
Ird (Institut de recherche pour le développement, France)
Promecafé (Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura en Centroamérica, República Dominicana y Jamaica)

CIRAD

Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

Département des cultures pérennes
Programme café
Boulevard de la Lironde
TA 80 / PS3
34398 MONTPELLIER Cedex 5
France
cafe@cirad.fr

Le terroir à l'origine de l'authenticité des cafés

Le Cirad a établi des liens entre certains facteurs du terroir et la qualité de la boisson : il existe des relations entre les caractéristiques du café et la constitution chimique du sol, l'altitude de la plantation ou encore la pluviométrie. La qualité dépend aussi de certaines pratiques du producteur, comme l'intensité de l'ombrage ou les variétés de caféier utilisées et leur charge fruitière. Ces résultats ouvrent donc la porte à des cafés plus authentiques dont les spécificités seraient liées à l'origine et aux savoir-faire locaux et non pas seulement aux savoir-faire des transformateurs.

Exploiter l'effet terroir dans le café boisson : une démarche qualité

Les facteurs environnementaux, génétiques, culturaux et leurs interactions, responsables de l'authenticité des cafés, ne pourront s'exprimer dans le café boisson que si la récolte, les traitements après récolte, la torréfaction et la préparation sont irréprochables. Exploiter l'effet terroir dans le café boisson c'est construire une démarche qualité, de l'environnement jusqu'à la tasse, du producteur jusqu'au consommateur.

© J.J. Perriot

Tests comparatifs de différentes origines.

Projets

Sustainability of coffee agroforestory systems in Central America : coffee quality and environmental impacts (Casca). Projet Inco-Dev.
Soutien à la reconnaissance d'une Indication géographique pour le café de Kintamani. Ministère des affaires étrangères, Bali, Indonésie.
Appui au programme sectoriel café en Guadeloupe. Office de développement de l'économie agricole des départements d'outre-mer, Guadeloupe.
Projet Bourbon pointu. Conseil régional de la Réunion.

© P. Vaast

Association agroforestière de caféiers Arabica et d'arbres de bois d'œuvre (Terminalia amazonia) *au Costa Rica.*

Les objectifs des recherches

Actuellement, les recherches répondent à six objectifs principaux :

- étudier le lien entre le terroir et le produit ;
- construire un modèle d'élaboration de la qualité ;
- authentifier l'origine du café par spectrométrie dans le proche infrarouge ;
- identifier des indicateurs de qualité de la cerise mûre ;
- connaître le déterminisme génétique de la qualité du grain et de la boisson ;
- sélectionner des variétés pour leur qualité.

Pour en savoir plus

Jacques Avelino
Cirad-cp, c/o Iica/Promecafe
Apartado postal 55, 2200 Coronado
San José, Costa Rica
jacques.avelino@cirad.fr
Téléphone : +506 260 18 74
ou 260 18 75 ou 238 36 51
Fax : +506 260 19 37

Fabienne Ribeyre
Cirad-cp, 73 rue Jean-François Breton
TA 80 / 16
34398 Montpellier Cedex 5, France
fabienne.ribeyre@cirad.fr
Téléphone : +33 (0)4 67 61 75 49
Fax : +33 (0)4 67 61 59 55