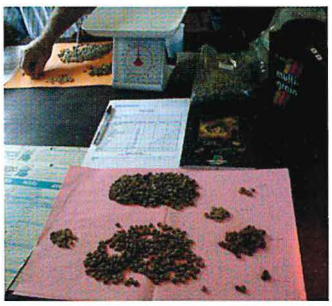
Devenez expert café

Une formation pour mieux connaître les cafés

Travailler dans la filière café c'est être en mesure de reconnaître les variétés de cafés, de pouvoir contrôler la qualité des cafés verts en comprenant l'incidence des conditions de production et de traitement après récolte, de maîtriser au mieux les techniques de torréfaction et de dégustation. Tous les paramètres, et ils sont nombreux, susceptibles d'influencer le goût et l'arôme de la boisson finale sont à prendre en considération pour juger de la qualité, mais aussi pour répondre aux interrogations du consommateur. C'est au cours d'un stage intensif que cette formation est dispensée, en développant une approche à la fois théorique et pratique sur la connaissance des cafés.

Quel programme ?

La formation proposée fait appel aux connaissances générales sur la filière allant des origines des principales espèces à leur préparation à la tasse, en passant par les méthodes de production, de transformation, de conservation, les flux et les circuits des produits, les organisations et les instances internationales, la réglementation et les normes en vigueur, le contrôle de qualité.



© V. Baron

Expertise du café vert.

Connaissance générale du café et des caféiers

L'histoire de l'origine des caféiers, de leurs différences génétiques, de leur dispersion à partir de l'Afrique vers les autres continents sont exposées, tout comme la diversité des principales espèces — on en compte plus de 70 parmi lesquelles le Robusta et l'Arabica — illustrée par exemple par les différences de constitution chimique (teneur en caféine...) en relation avec les caractéristiques de la boisson.

De la plantation au café vert

Les pratiques culturales, le choix des variétés, les conditions écologiques, le traitement après récolte influent sur la qualité finale du café vert. Connaître les différentes pratiques appliquées à la culture du caféier aide à la compréhension de leur impact sur la qualité finale du grain.

De même, le procédé de traitement après récolte — voie sèche ou voie humide — joue un rôle important sur les aspects physiques et les précurseurs des arômes du grain. Son influence est exposée au cours du stage.

© O. Monod

Contrôle de la qualité des cafés verts à l'arrivée à l'usine de torréfaction.

CIRAD-Dist
UNITÉ BIBLIOTHÈQUE
Baillarguet

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

Du café vert au café torréfié

La torréfaction est l'opération fondamentale dans la transformation du café vert en café prêt pour la boisson. La connaissance des précurseurs d'arômes (sucres, acides aminés...) est nécessaire à une bonne compréhension des transformations chimiques responsables de la formation des arômes.
L'appareil de torréfaction constitue un véritable réacteur où des dizaines de réactions chimiques se déroulent et des centaines de composés aromatiques, bons ou mauvais, sont générés. Maîtriser cette opération est primordial afin d'obtenir le maximum du potentiel aromatique des meilleurs cafés verts : au-delà du contrôle du temps et de la température, c'est l'art de la torréfaction qui est approché !

Du café torréfié à la boisson

Que de paramètres à maîtriser lors de l'extraction des constituants solubles du grain de café torréfié combinant transferts de chaleur et transferts de matière.
On peut ainsi obtenir toute une gamme de goûts et d'arômes en fonction de la demande des consommateurs (café filtre, café expresso). Le café revêt une dimention culturelle et, à l'instar du vin, fait l'objet de nombreuses observations et commentaires sur son origine, son terroir, son « corps », sa « force », son acidité, son arôme : toutes ces caractérisations sont explicitées.

© P. Vaast

Classification des cafés par un expert.

Le contrôle de qualité des cafés verts et torréfiés

Des examens physiques élémentaires permettent de caractériser la qualité du café. Cependant rien ne remplace actuellement l'analyse organoleptique de la liqueur finale.
Les normes de plus en plus sévères et l'orientation du marché vers des produits naturels obligent à vérifier l'absence de contamination par des résidus de pesticides, des métaux lourds ou des produits d'origine microbiologique tels que les ochratoxines.

Où et comment ?

Cette formation théorique et pratique se déroule sur cinq jours, au centre du Cirad, à Montpellier.
Une équipe dynamique vous accueille. Elle a déjà formé plus de 300 personnes, en France et à l'étranger.
Les conditions d'inscription et d'hébergement sont précisées sur la plaquette *Les séminaires du Cirad-cp sur le café.*

© P. Vaast

Test de dégustation avant exportation.

Pour en savoir plus

Jean-Jacques Perriot,
Cirad-cp, TA 80 / 16,
73 av. J. F. Breton,
34398 Montpellier Cedex 5, France
jean-jacques.perriot@cirad.fr
Téléphone : +33 (0)4 67 61 58 92
Fax : +33 (0)4 67 61 59 55