



## Étape 5

## Café

## Informations

### Le café

Dans le monde, environ 8 millions de tonnes de café sont produites chaque année.

70 % des buveurs de café ne vivent pas dans les pays où est cultivé le café.

Le café est la deuxième matière mondiale, après le pétrole.



Le café est cultivé dans 70 pays de la ceinture tropicale, entre 600 et 2000 m d'altitude.

Le café est principalement cultivé en Amérique latine, en Afrique et en Asie.

Le caféier appartient à la famille du cerisier. D'ailleurs, le fruit rouge du caféier est appelé cerise.

En cas de mauvaise récolte (par ex. à cause de la météo), les prix du café augmentent fortement.



### Café : infos du monde entier



#### Commerce équitable du café

L'objectif est d'améliorer les conditions de vie et de travail des producteurs, qui perçoivent un prix minimum garanti pour le café produit conformément aux standards Fairtrade. La prime Fairtrade, versée directement par l'importateur sur un compte pour les cultivateurs de café, permet à ceux-ci de réaliser des projets éducatifs et écologiques, ainsi que des programmes sociaux. Comme les négociants répercutent le surcoût et la prime aux consommateurs, la prime est intégrée au prix final du produit.

#### Une découverte faite par... des chèvres !!

Un éleveur de chèvres a découvert l'effet stimulant du café, après avoir constaté que ses bêtes étaient plus vives après avoir mangé les cerises d'un caféier. Ce chevrier éthiopien du nom de Kaldi a alors goûté ces fruits – découvrant ainsi le café ! À en croire la légende, cela se serait produit au IX<sup>e</sup> siècle.

#### Le café le plus cher au monde

Le Black Ivory Coffee de Thaïlande est considéré comme le café le plus cher au monde. Son prix s'explique par son « processus de fabrication » : on donne des cerises de caféier à manger à des éléphants, qui les digèrent puis éliminent les grains de café non digérés. Ceux-ci sont ensuite récupérés dans les bouses des pachydermes – ce qui explique le prix de ce café d'exception, qui coûte plus de 40 francs par tasse !

#### Consommation de café dans le monde

Tous les ans, plus de 500 milliards de tasses de café sont bues dans le monde, soit 64 tasses par personne et par an en moyenne. Un chiffre impressionnant, si on considère que cette moyenne tient aussi compte des enfants et des personnes qui ne consomment pas de café.

#### Interdiction du café

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville de Zurich a interdit la consommation de café et a imposé une amende en cas d'infraction. Comme la plus grande partie de la population ne pouvait de toutes façons pas se permettre cette boisson coûteuse, seuls les riches Zurichois furent privés de leurs tasses de café.

Cerises de caféier mûres





## Étape 5 Café

## Exercices



**Complétez les images, en ajoutant les numéros (de 1 à 7) des textes qui leur correspondent.**

### 1. Culture des jeunes plants

Les meilleures cerises de café sont sélectionnées. Le fruit est débarrassé de sa pulpe, puis les graines sont mises en terre. 10 semaines plus tard environ, les jeunes pousses de caféier commencent à apparaître. Lorsqu'elles mesurent 5 à 10 cm, elles sont repiquées dans des pots ou des sachets en plastique, puis elles vont grandir dans des pépinières.

### 2. Développement du caféier

4 à 5 mois plus tard, les jeunes plantes qui mesurent 30 à 40 cm sont mises en terre dans les plantations, où elles deviendront des arbustes. À 3 ans, le caféier fleurit pour la première fois. La 4<sup>e</sup> année, les premiers fruits peuvent être récoltés. Mais ce n'est qu'à partir de la 5<sup>e</sup> année que le caféier produit une récolte normale. Les premières années représentent un investissement important pour les cultivateurs.

### 3. Récolte

Les fruits sont cueillis à la main. Pour 500 g de graines, il faut 2,5 kg de cerises de caféier. Après la cueillette, les fruits sont triés, pour éliminer ceux qui sont abîmés ou qui ne sont pas mûrs.

### 4. Préparation des cerises de caféier

Les cerises sont lavées, puis mises à gonfler dans de l'eau. Une fois les deux grains de café de chaque cerise séparés de la chair du fruit, ils sont mis à fermenter. Les grains sont ensuite lavés, puis mis à sécher au soleil pendant quatre jours au moins.

### 5. Séchage et emballage

Les grains sèchent au soleil pendant 4 jours et sont régulièrement remués. Une fois secs, ils sont débarrassés de leur pellicule argentée et de leur parche, et triés à la main. Le « café vert » est emballé dans des sacs pouvant contenir 60 à 70 kg, puis pesé. Les sacs sont ensuite acheminés vers l'Europe par bateau.

### 6. Assemblage et torréfaction

Une fois arrivé dans le Nord, le café est de nouveau transformé. Il est assemblé et torréfié. L'assemblage consiste à associer des grains d'origines différentes. La torréfaction se fait à des températures de 200 à 250 °C, pendant 12 à 15 minutes.

### 7. Conservation

Le café perd son arôme au contact de l'oxygène. C'est pourquoi il est conservé dans des emballages sous vide. L'emballage doit mentionner les conditions de production et de commercialisation, la marque du café ainsi que le label Fairtrade.



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_



N° \_\_\_\_\_

