



TOUT SUR le Café

De la botanique à l'économie, le café, simple graine de caféier cultivée entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Mais quelques points essentiels constituent un socle suffisant pour une culture café fondamentale.

Un univers vaste et envoûtant

Le café en chiffres

Généralités

- > la culture du café fait vivre 100 millions d'individus à travers le monde, essentiellement dans les pays tropicaux ;
- > les pays industrialisés du Nord le consomment à hauteur de 70% ;
- > avec 15 milliards de dollars échangés par an, le café est la 1^{ère} denrée agricole et la 2^{ème} matière première (en valeur) commercialisée dans le monde, loin derrière le pétrole, mais devant le blé, l'acier, le sucre et le cacao ;
- > 1,5 milliards de tasses de café sont consommées chaque jour dans le monde ;
- > deux tiers des habitants de la planète consomment du café, essentiellement en Europe – et notamment en Europe du Nord.

En France

- > 88% des Français consomment le café au petit-déjeuner, 74% après le déjeuner,

- et 35% dans l'après-midi ;
- > le café est la 2^{ème} boisson la plus consommée quotidiennement après l'eau.

Données botaniques

- > la durée de vie d'un caféier est d'environ 70 ans ;
- > un caféier produit annuellement une moyenne de 2,5 kg de cerises, soit 500 g de café vert, soit 400 g de café torréfié ;
- > la fleur de caféier, très fugace, ne vit que 24 à 36 heures (c'est pour sa ressemblance d'aspect et d'odeur avec la fleur de jasmin
- > il faut ensuite 7 à 9 mois pour que le fruit de cette fleur, appelé drupe ou cerise, soit mûre.

Une découverte insolite

Les historiens situent l'origine du café en Ethiopie. La légende raconte qu'il aurait été découvert par un jeune berger nommé Khaldi, intrigué par le comporte-

ment de ses chèvres : il lui apparut qu'après qu'elles aient brouté les baies rouges d'un arbuste spécifique, elles se mettaient à gambader et sautiller de façon étrangement énergique. La torréfaction aurait une origine tout aussi baroque, au Yémen cette fois. Un jour de grande pluie, ils eurent l'idée de placer leur récolte trempée sur un foyer de cheminée afin de la faire sécher. Durant le temps que durèrent leurs prières, les grains firent plus que sécher, ils rôtirent... Mais l'odeur ainsi dégagée était si délicieuse qu'ils prirent dorénavant l'habitude de griller les grains avant de préparer leur décoction.

De la cueillette à la préparation du café vert

La cueillette du café est la toute première étape clé dans le délicat processus qui mène au produit fini. Le choix du mode opératoire est loin d'être anodin. Les pratiques



Rechercher, conserver et diffuser tout ce qui a trait à la culture café

les plus recommandées sont les plus fastidieuses et donc onéreuses. La méthode idéale (retenue par Malongo) est naturellement la récolte 100% manuelle, dite "picking", qui consiste à cueillir les cerises une à une en fonction de leur niveau de maturation. Par exemple, pas moins de sept passages sont nécessaires au Kenya. Le passage d'un peigne aux dents souples et écartées permet de faire tomber les cerises mûres, tandis que les vertes résistent et restent sur le rameau. Quant au "stripping", il consiste à saisir le rameau de la main gauche et à tout arracher de la main droite, aussi bien les cerises vertes (qui donneront des grains sans arôme et sans parfum), jaunes (de qualité médiocre) et rouges (les seules véritablement mûres). Enfin, certains producteurs ont recours à des moyens mécaniques : des vibreurs placés sur le tronc secouent les caféiers afin de faire tomber les cerises mûres.

Le choix de la méthode d'extraction du grain est tout aussi primordial. Il n'existe en l'occurrence que deux solutions, et là encore, la meilleure est la plus compliquée et la plus coûteuse. Il s'agit de la méthode humide (pour laquelle Malongo opte systématiquement) : enlève-

ment de la pulpe des cerises mûres, fermentation, lavage des grains, séchage, café en parche – par opposition à la méthode sèche : séchage au soleil des cerises, café en coques, décorticage, grains verts.

Enfin, il faut savoir que le café vert n'est pas sans défauts, il faut encore le trier pour éliminer les moindres déchets, afin d'obtenir la matière parfaitement digne d'être torréfiée.

Café et santé

Contrairement aux idées reçues, la caféine comporte de très nombreux effets bénéfiques pour la santé :

- › elle combat la migraine ;
- › elle retarde l'apparition de la sensation de fatigue ;
- › elle améliore la récupération après un décalage horaire ;
- › elle facilite la digestion en activant les contractions de l'intestin et de la vésicule biliaire ;
- › elle lutte contre le diabète et les maladies de Parkinson et de Huntington ;
- › elle a un effet antioxydant ;
- › elle est une alliée précieuse dans la lutte contre la déshydratation chez les personnes âgées ;
- › elle joue un rôle bénéfique sur l'humeur des individus en les rendant plus toniques et sociables ;

› et elle a des vertus pour la peau (les Japonais prennent des bains dans de la poudre de café).

Des labels pour distinguer les cafés

Deux labels mondialement reconnus sont essentiels pour mettre en avant les cafés respectant certaines valeurs :

- › Max Havelaar : est la garantie d'un commerce équitable assurant un revenu décent pour les producteurs du Sud ;
- › AB : signifiant agriculture biologique, est l'assurance que le produit est composé d'au moins 95% d'ingrédients issus de modes de production "bio", c'est-à-dire selon des pratiques respectueuses des équilibres naturels et de l'environnement.

La mémoire du café...

Pour vraiment tout savoir sur le café, Malongo est une source particulièrement riche. Depuis sa création, la marque est attachée à rechercher, conserver et diffuser tout ce qui a trait à la culture du café. Par ses multiples actions dans ce sens, elle a acquis le statut de véritable gardien du patrimoine relatif au café.

