

VDS/LD.  
N° IO65/III.A.9.

NOTE

=====

SUR LA RECOLTE DU CAFE ARABICA DU R.U.

=====

Nous croyons utile d'attirer l'attention des agronomes et moniteurs sur les soins à apporter par les planteurs à la récolte et à l'usinage du café.

Il est, en effet, plus que jamais nécessaire, face à la surproduction mondiale de café, de présenter sur le marché un produit impeccable tant en présentation qu'en goût.

Nos cafés sont déjà bien connus aux ETATS-UNIS d'AMERIQUE, où ils sont utilisés comme substitut aux cafés colombiens, costa-rica's etc..., et appréciés pour leurs qualités intrinsèques d'acidité, de corps, d'arôme. Ils le seraient cependant davantage encore s'ils n'étaient entachés d'un certain caractère d'instabilité ("unreliability") dû à la présence sporadique de mauvaises fèves.

C'est ce même défaut d'instabilité qui entrave le placement de nos cafés sur les marchés continentaux, traditionnellement consommateurs de cafés fins : ALLEMAGNE, SUEDE, NORVEGE, ITALIE, etc...

Les SIX pays du Marché Commun, avec leurs 170 millions d'habitants, offrent aux cafés des territoires associés, des possibilités de débouchés nouvelles pour autant que le produit offert corresponde aux desiderata des acheteurs. Dans les deux cas - Europe des Six, et Etats-Unis, - ces desiderata se résument à obtenir, moyennant de légères différences d'appréciation selon la nation-cliente, des cafés stables, sains et propres.

Est-il possible d'éliminer ce défaut d'instabilité que trop souvent l'on reproche à nos cafés ?

Nous répondons par l'affirmative, car nos cafés, soumis à un traitement adéquat, se classent de par leurs qualités intrinsèques parmi les meilleures origines du monde, et peuvent se comparer aux meilleurs "kenya's", "kivu's", "colombiens", "costa-rica's".

L'objet de cette note n'étant pas de mettre l'accent sur les nécessités de poursuivre et d'améliorer sans cesse les efforts sur le plan cultural (taille - désinsectisation - pillis - fumure), il ne sera pas fait état des effets déprimant sur la qualité du café de méthodes culturales inadéquates, voire insuffisantes ou nulles.

Chacun sait trop l'effet désastreux d'une aémie suivie de die back sur la quantité et sur la qualité de la récolte. De même qu'il n'est pas nécessaire ici de plaider la cause d'une campagne de désinsectisation bien menée, les effets bénéfiques de telle opération sur la qualité de la récolte ayant été suffisamment démontrés ces dernières années (rendement parche/marchand passé de 68 à 78 et 80%).

La nécessité de porter à la cueillette et à la préparation de cette récolte, les soins qu'elles méritent n'étant pas suffisamment présente à l'esprit des planteurs - voire même de leur conseillers immédiats : agronomes et moniteurs -, nous reprenons ci-dessous les divers points sur lesquels il convient de veiller avec un soin tout particulier en vue de diminuer d'abord, d'éliminer ensuite les divers défauts de goût que l'on observe trop souvent encore dans nos cafés.

#### 1° RECOLTE :

Le café doit être récolté à pleine maturité, c'est-à-dire lorsque les cerises ont atteint le stade rouge vermillon.

Un cueillette trop hâtive, c'est-à-dire, de baies vertes, imprime aux cafés un goût "green", de foin, d'herbe. Les fèves n'étant pas pleinement développées ont, de plus, un aspect très "coated", c'est-à-dire une forte adhérence de la pellicule argentée, ce qui les pénalise assez sérieusement d'après l'échelle des valeurs des cafés fins.

A l'opposé, la cueillette de cerises trop mûres, c'est-à-dire ayant atteint le stade rouge violacé, provoque des préfermentations nuisibles à la liqueur ("sourness") avec altération de ses qualités en vert.

Il est, croyons nous, inutile d'insister sur l'erreur flagrante fréquemment commise par ignorance, ou par simple paresse -, et qui consiste à cueillir pêle-mêle baies vertes,

baies rouge-vif ;

baies rouges violacées ;

baies noires, jaunes etc...

Un tel mélange ne peut donner, malgré les meilleurs traitements subséquents auxquels on le soumettrait, un café de première qualité, et fréquemment même, est à l'origine des "off-flavours" ou goûts défectueux qui déprécient tant certains cafés cependant de bonne apparence.

Pour éviter ces "off-flavours" au stade de la cueillette, il y a lieu :

- de ne pas mélanger au café sain, les baies desséchées ainsi que celles qui sont ramassées sur le sol, ces dernières devant être brûlées par mesure phytosanitaire ;
- de récolter ou de traiter séparément les baies rouges d'une part, les vertes, jaunes ou violacées, d'autre part ;
- de dépulper le produit de la récolte le jour même ou au plus tard le lendemain matin ;  
un dépulpage différé davantage provoque une préfermentation extrêmement nuisible à la présentation du café ("foxybeans") ainsi qu'à sa liqueur.

## II° USINAGE :

Le pays ayant été couvert de centres de dépulpage, la grosse majorité de la production est traitée dans ces installations, aussi est-il important d'insister sur leur propreté et leur entretien.

Trop souvent encore, ces centres abandonnés aux soins (???) de moniteurs ou de zamu, sont des nids de bactéries, de ferments, lesquels risquent de contaminer le produit d'une région entière.

C'est ainsi qu'il a été démontré récemment que les agents vecteurs du goût de "pomme de terre" sont des mouches à fruits "TRIRITHRUM" et "CERATITIS SP.", dont la pullulation aux abords des centres et des fosses à pulpes constituent des foyers d'infestation idéaux. Il convient donc avant tout de veiller à l'évacuation parfaite et totale des pulpes résiduelles, soit par immersion dans la rivière, soit par collecte dans des fosses à pulpes bien conçues. Chaque centre devrait par conséquent être muni de plusieurs fosses profondes dans lesquelles les pulpes fraîches pourraient être emmagasinées en attendant leur décomposition puis leur évacuation en tant que fumure organique dans les champs à café ou autres.

Ces pulpes constituant, pour le planteur, un appoint non négligeable dans l'apport de matières organiques, il est indispensable de mener une campagne en faveur de leur emploi en tant que fumure. Il faut de toute façon éviter, voire sanctionner, la dispersion de pulpes aux abords immédiats des centres ou leur abandon dans les centres mêmes.

Quant au dépulpage proprement dit, il convient de veiller à un réglage précis des dépulpeurs. Les fèves blessées peuvent gagner une saveur désagréable au cours des opérations subséquentes et déprécier de toute façon l'ensemble d'un lot de café sain, à cause de leur apparence douteuse.

Un bon réglage ne peut être obtenu qu'avec les appareils dont l'usure est nulle ou bien légère. Or plusieurs dizaines de centres, installés depuis 1952 n'ont pas encore été revisés du point de vue mécanique alors que cependant l'OCIRU dispose de pièces de rechange les plus courantes : bosselages et couteaux latéraux.

Une attention toute particulière doit être attachée à ces pièces, sans quoi un réglage parfait n'est guère possible. Ces couteaux et bosselages usés arrachent la parche en même temps que les pulpes et abîment ainsi la présentation et le goût du café traité. De même des disques usés ne dépulpent que partiellement ou blessent les fèves.

L'OCIRU accordant chaque année un crédit de 1.000 fr. par centre pour les frais d'entretien, le renouvellement de ces pièces ne pose aucun problème budgétaire (les pièces commandées auprès de l'OCIRU venant en déduction de ce crédit toujours très largement calculé pour permettre le maintien de ces centres dans un parfait état de fonctionnement).

Avant de terminer ce point traitant du dépulpage, signalons encore les soins de propreté à apporter au nettoyage des dépulpeurs. Il est indispensable de s'assurer à la fin de chaque journée de travail, du nettoyage parfait des dépulpeurs afin d'éviter que des grains coincés entre les couteaux et disques, sur les barres de joue, etc... n'y séjournent plusieurs jours et finissent par contaminer tout un lot dans lequel elles sont accidentellement incorporées par la suite ("stinkers").

Des sanctions sévères devraient être infligées aux moniteurs ou responsables négligeants, car leur manque de conscience professionnelle entame le bon renom de toute une production : quelques stinkers suffisent pour pénaliser les cafés dans lesquels ils se présentent, de plus de 4 à 5 fr. le kilo, soit 20 à 25% de leur valeur. Cette dépréciation constitue non seulement un manque à gagner pour le pays mais est un frein au développement des débouchés dont question ci-avant.

### III° LAVAGE :

Chaque installation de dépulpage est équipée de bacs de lavage ; dans certaines régions leur emploi s'est généralisé, dans d'autres ils restent inemployés.

Le lavage est cependant aussi indispensable à l'obtention d'un café de bonne liqueur que l'est un dépulpage rationnel, car la présence prolongée du mucilage autour des grains constitue un risque de postfermentation dont les effets sont aussi nuisibles que ceux de préfermentation ("sour-foul").

Le lavage doit donc être poussé jusqu'à complète disparition des liquides mucilagineux. L'élimination de ce mucilage s'obtient en cas d'absence de fermentation (ce qui est le cas en milieu indigène) par frottement du café dépulvé contre les parois rugueuses des bacs de lavage.

L'opération est complétée par l'élimination des fèves vides ou très piquées dites "flottantes" et terminée par un rinçage à l'aide d'eau propre.

Un café non-lavé se caractérise par sa parche brune, ses fèves ternes et une liqueur commune. Par contre, un café lavé, même sommairement tel que décrit ci-dessus, se distingue par la coloration jaune paille de sa parche, aux fèves de teintes vives et une liqueur "clean" avec corps et acidité parfaitement équilibrés.

#### IV° SECHAGE :

Le séchage constitue pour les cafés du RUANDA-URUNDI une des opérations-clés, parce qu'il se situe bien souvent en pleine période de pluies et est par conséquent de réalisation parfois difficile.

L'équipement des planteurs en claies de séchage étant actuellement très avancé, les conditions générales de séchage ont été sérieusement améliorées et pourraient l'être davantage encore si les planteurs faisaient un emploi plus judicieux de leurs claies à café.

Ces claies à café, exposées au soleil sur des supports de manière à favoriser également la ventilation par dessous, doivent être mises sous abri durant les heures de pluie et durant la nuit.

L'emploi d'abris du type illustré au croquis ci-joint, mérite d'être poussé.

L'essentiel, dans la conduite du séchage, réside dans un séchage rapide et continu; rapide sans toutefois être trop brutal car une exposition trop forte au soleil fait éclater les parches et provoque une décoloration de la fève avec dessiccation irrégulière. Il doit être continu pour se garantir contre les dangers de post-fermentation, tels que "mustiness", "earthy" ou "foul".

Il faut donc éviter :

- le maintien du café, en couche épaisse, au début du séchage (pas plus de 5 cm.) ;
- le séchage à même le sol ou sur claies souillées ;
- le stockage de café imparfaitement sec ;
- le mélange de cafés de degrés d'humidité différents ;
- le stockage de café parche dans des locaux humides (hattes ou récipients mal ventilés : calettrases, pots-de-terre, etc....)

Ici tout comme pour la cueillette, le dépulpage et le lavage, une propreté et des soins rigoureux sont indispensables pour assurer au café un goût et une présentation parfaits.

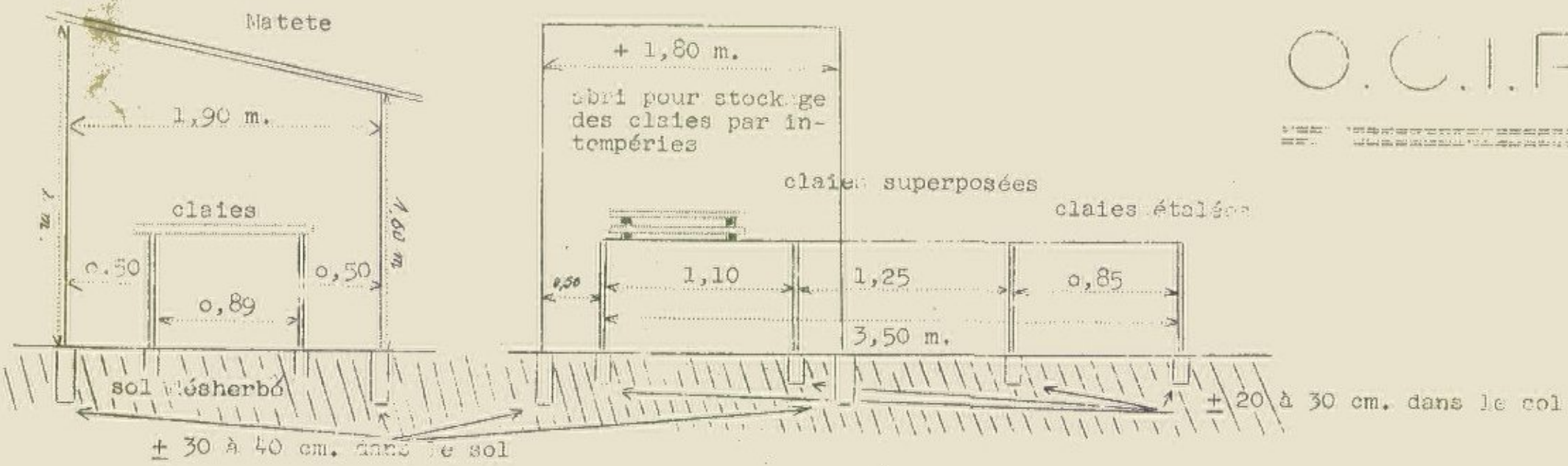
Trop souvent le planteur livre encore au commerce des cafés douteux, mal préparés ou conservés, pour lesquels il n'obtient - par sa propre faute - qu'un prix très inférieur à la valeur du produit intrinsèquement similaire, mais de préparation meilleure.

Nous ne sous-estimons pas les difficultés auxquelles les producteurs doivent faire face : une cueillette sélective et harassante, un dépulpage soigné suivi d'un lavage poussé, exigent une grande somme de travail; enfin, le séchage rationnel nécessite une surveillance aussi constante que vigilante.

Néanmoins, nous sommes persuadés que l'adoption de ces quelques règles élémentaires de soins à la cueillette, de propreté dans les centres et d'attention lors du séchage permettront d'améliorer très sensiblement la qualité moyenne du café de cette saison, et, de cause à effet, de rémunérer sur de meilleures bases, le produit fourni au commerce d'exportation.

Nous demandons donc instamment aux autorités chargées de la propagande agricole, de la surveillance de cueillette et des centres, de s'inspirer de ces quelques conseils pratiques visant à l'amélioration de la qualité du café parche. Ils contribueront ainsi non seulement au maintien de la renommée des cafés OCURU, mais surtout aux possibilités d'élargissement des débouchés d'outre-mer.

O.C.I.R.U.



VUE DE FACE.  
=====

VUE DE PROFIL.  
=====

- MATERIAU : eucalyptus
- ENDROIT : "bords" "largo"
- SOL : propre et désherbé
- COUVERTURE : "matete", feuilles de bananier.
- REMARQUE : Sous l'abri de stockage, l'espace laissé entre les claires et les cloisons doit permettre à l'indigène, le libre passage pour trier et brasser son café malgré les intempéries.

*plan de construction  
pour abri destiné au  
séchage du café sur  
claire*