



Le café. Un grain de folie.

Histoire, culture, transformation



Le caféier



Caféier en fleurs (arabica)



Fleurs de caféier



Fleurs et cerises de café

Culture du café

Plantations de café ...



au Zaïre



en Colombie



au Brésil

Variétés de café

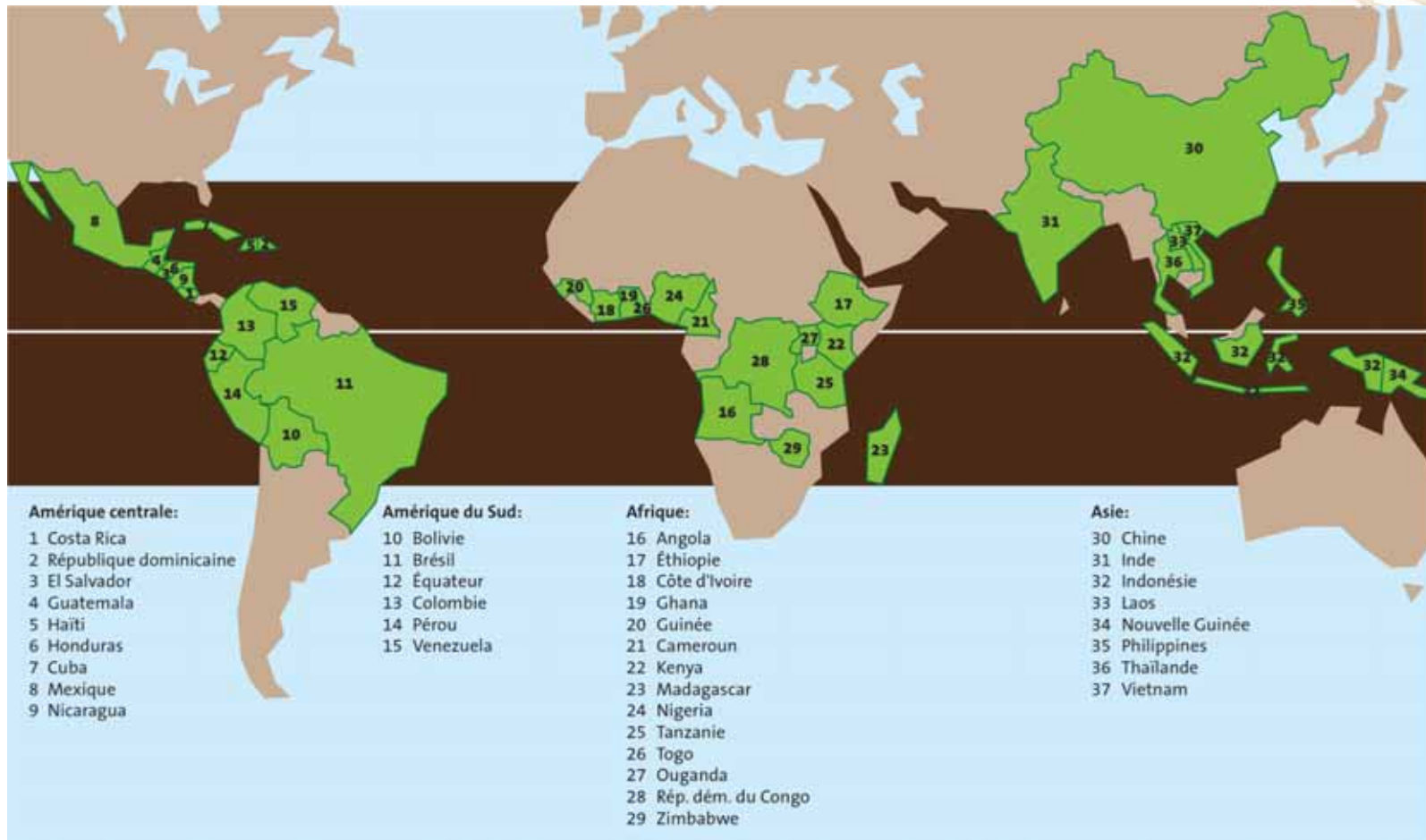


Arabica lavé



Robusta non lavé

Pays cultivateurs



De la semence à la récolte

05



Semences de café (pergaminos)



Jeunes pousses de café



Pépinière



Repiquage des plants de café

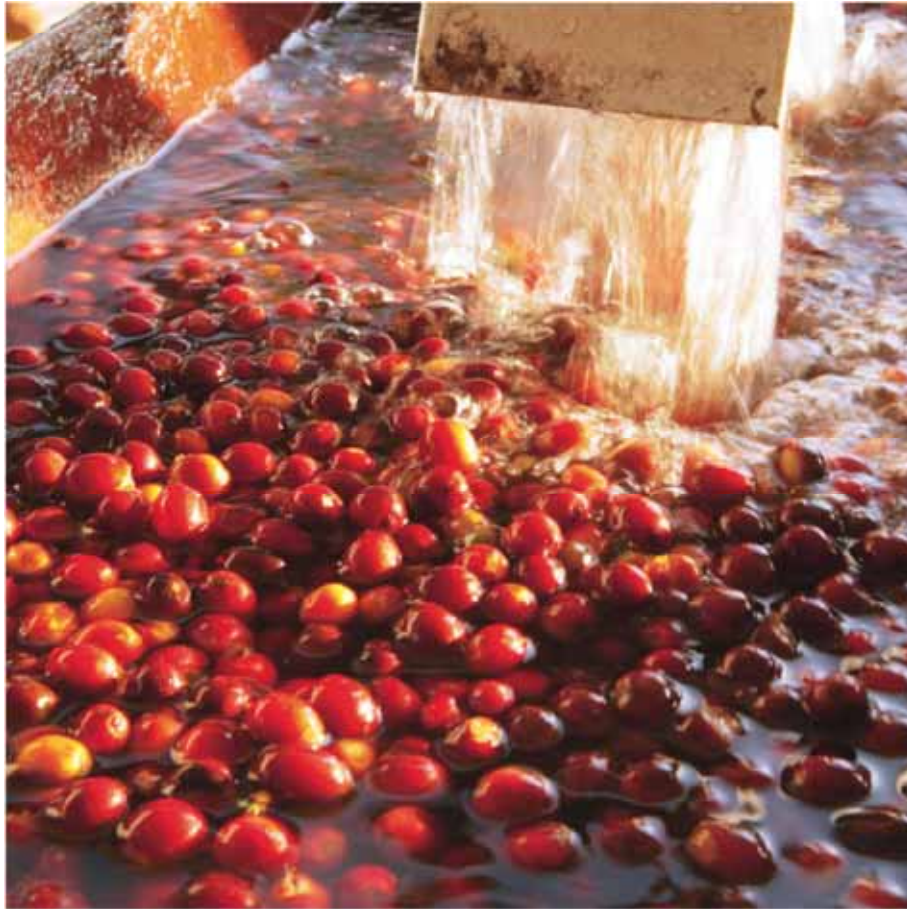


Cueillette des cerises de café



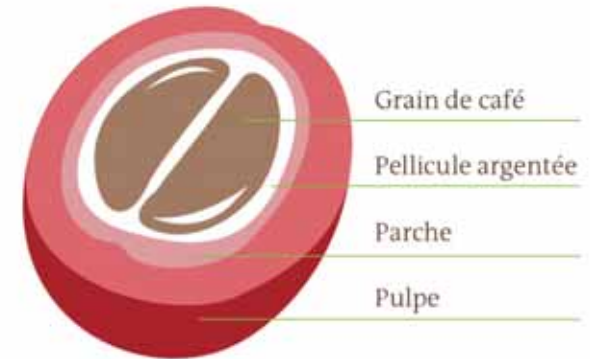
Triage des cerises de café

Cerises de café



Nettoyage des cerises de café

Structure de la cerise de café



Cerise de café ouverte

Traitement par voie humide (café lavé)

07



Dépulpeur



Lavage des grains de café



Aire de séchage

Traitement à sec (café non lavé)

08



Séchage des cerises de café au soleil



Triage des grains de café

Production et commerce du café

Production mondiale moyenne

• Amérique du Sud	60 millions de sacs env.
• Afrique	15 millions de sacs env.
• Amérique centrale et Mexique	18 millions de sacs env.
• Asie	32 millions de sacs env.
Total	env. 125 millions de sacs à 60 kg

Le poids effectif d'un sac se situe entre 45 et 90 kg. Les statistiques se basent sur un poids moyen de 60 kg par sac.



Bourse du café

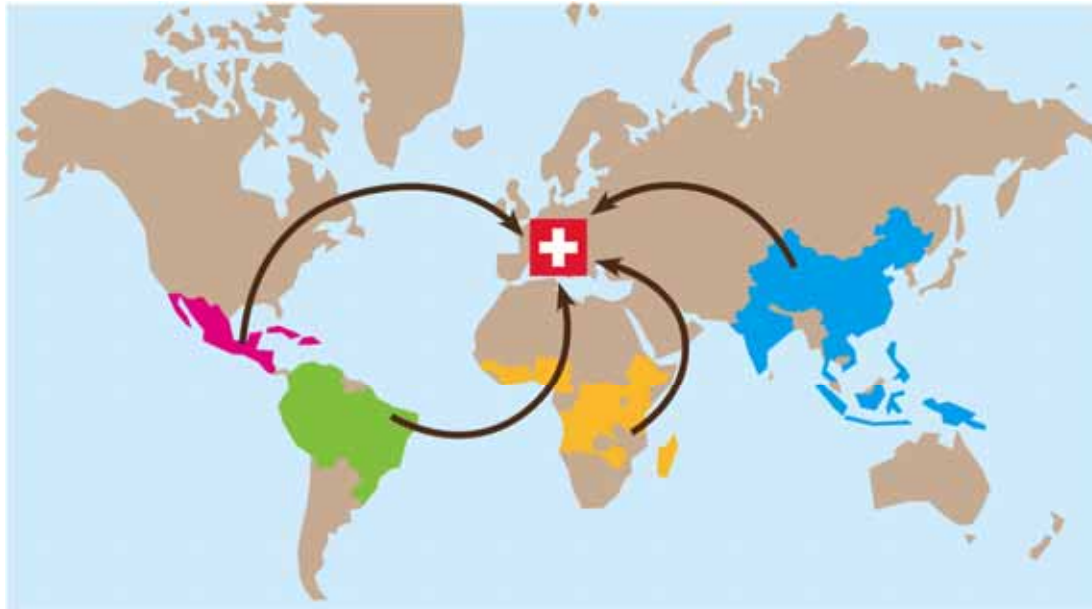
Plus de 25 millions de cultivateurs vivent du café



Importations suisses de café

Environ 98'000 t de café vert par an

Parti des différents pays producteurs, le café arrive en Suisse par ces voies maritimes:



Amérique du Sud	49'000 t
Afrique	7'500 t
Amérique centrale et Mexique	20'000 t
Asie	21'500 t

Comparaison de la consommation de café dans différents pays (base café vert)

• Finlande	12 kg
• Suisse	9 kg
• Danemark	8 kg
• Suède	8 kg
• Allemagne	7 kg
• France	6 kg
• Italie	6 kg
• Espagne	5 kg
• États-Unis	5 kg
• Angleterre	4 kg
• Japon	4 kg

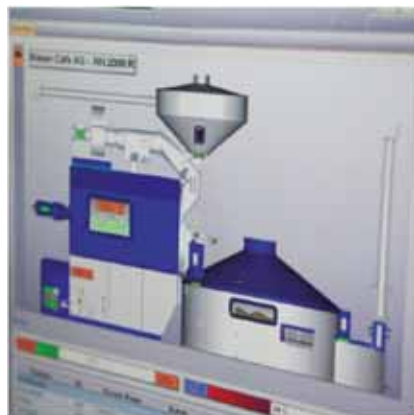
Transformation du café vert



Mélange et torréfaction



Café vert importé



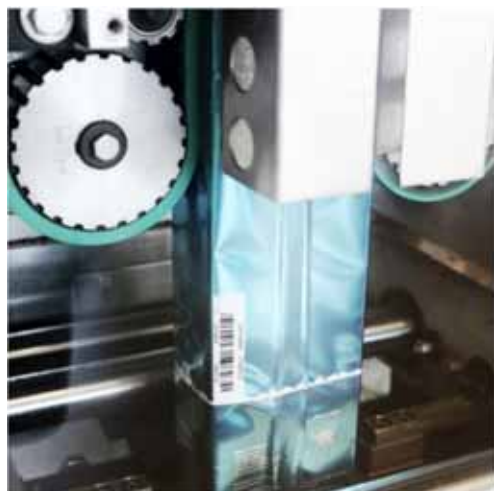
Installation de torréfaction commandée par ordinateur



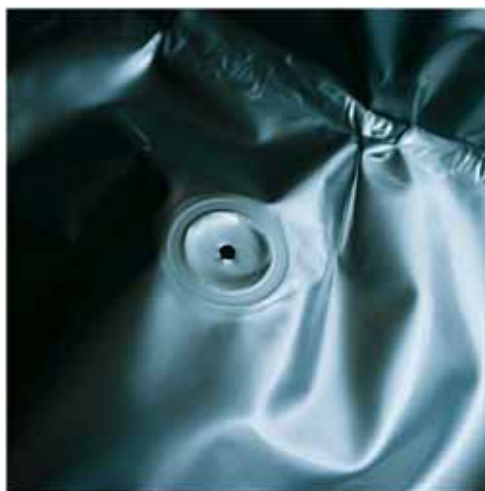
Tambour de torréfaction / tamis de refroidissement

Transformation du café vert

Emballage garantissant le plein arôme



Installation de remplissage



Soupape



Emballages sous vide



Merci de votre attention.

www.procafe.ch

