



## ECOSYSTEME

Le café se cultive entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Les limites de sa production sont 25° Nord et 30° Sud. Il peut prospérer jusqu'à une altitude de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer, mais il ne fleurit que lorsque la température est supérieure à +15°.



### TEMPERATURES, SOLS, IRRIGATION ET EXPOSITION AU SOLEIL

Les caféiers et surtout les arabica, exigent des températures entre 17 et 23°, sans écarts importants. Un sol riche en humus et en azote est essentiel à l'équilibre des fonctions végétatives du caféier.

Pour une culture sans irrigation, les pluies doivent être abondantes, de 1 500 à 2 000 mm sur 8 mois. Enfin, le caféier n'aime pas le vent.



### ALTITUDE

L'arabica pousse en altitude, le robusta en plaine. Contrairement à l'arabica, le robusta supporte le soleil. Ces différences influent sur la nature et la configuration des plantations. Ainsi, au Mexique, il est courant de grimper pendant plus d'une heure, à dos de mulet, sur des chemins de montagne, pour atteindre une plantation. Autres lieux, autres moeurs : au Brésil, où les plantations, traditionnellement de plaine, peuvent faire des milliers d'hectares, il est d'usage de préférer l'avion pour se rendre sur les zones de cueillette.

Les plantations peuvent avoir quelques dizaine de pieds, quelques centaines, quelques milliers, et parfois même millions. Dans les premiers cas, tout se fait à la main. Dans les seconds, la mécanisation est obligatoire.



## SAISONS

Les zones équatoriales et tropicales sont sous l'influence de deux saisons, humide et sèche. La floraison, soumise non pas comme chez nous à quatre saisons, (régies par un régime de températures), mais par deux saisons (régies elles, par un régime d'humidité), s'étale donc sur plusieurs mois selon les moyennes hygrométriques. En zone équatoriale, le caféier peut alors fleurir jusqu'à 8 fois dans l'année. Ainsi il n'est pas rare de trouver sur le même arbre, des fleurs et des cerises à différents stades de mûrissement. La récolte s'effectue donc en plusieurs passages.

Sous le climat tropical, en revanche, les saisons sont mieux marquées et la récolte a lieu en un ou deux passages. Les cerises parviennent à maturité huit à neuf mois après la floraison. En deux semaines seulement, toutes les plantations d'une région peuvent se couvrir de cerises.

## ARABICA



Les arbustes poussent à des altitudes comprises entre 500 et 1700 mètres d'altitude, dans la zone intertropicale. Ils sont en général plantés à l'ombre d'arbres plus importants (bananiers, cacaoyers, ...) car ils craignent le soleil.

A l'état naturel, l'arabica peut atteindre 5 à 6 m de haut. On l'éte à 3 m pour faciliter sa culture, et notamment la récolte.

Des variétés sont nées soit de l'adaptation à différentes terres, soit par hybridation. Certaines ont conquis de nombreuses zones de culture, telles le Moka, au goût très fruité ; le Bourbon apparu sur l'île Maurice ou le Maragogype né dans la ville du même nom, près de Bahia au Brésil.

Des variétés plus localisées (Blue Mountain, High Mountain, dans l'île de la Jamaïque) ou minoritaires (Mondo Nuevo, Arabigo, Garnica) sont également commercialisées. Les arabica sont cultivés sur le continent américain (Amérique centrale et du Sud, zone Caraïbe), sur la côte Est de l'Afrique, en Inde et en Papouasie Nouvelle Guinée. Bien que d'une culture plus délicate que celle du *Coffea canephora*, l'autre espèce dominante, les arabica représentent les trois quarts de la production mondiale.

## ROBUSTA



Le robusta, principale variété de l'espèce *Coffea canephora*, tire son nom de sa bonne résistance. Il pousse à l'état sauvage dans presque toutes les forêts de la zone tropicale africaine. Il se cultive dans les zones basses du Centre et de l'Ouest de l'Afrique, en Asie, au Sri Lanka, aux Philippines.

La fertilisation s'effectue par les insectes butineurs qui réalisent la pollinisation croisée des fleurs d'un arbuste à l'autre. Le *Coffea canephora* est à l'origine d'un nombre important de variétés parmi lesquelles : le robusta proprement dit, cultivé en Indonésie, sous les noms de Palembang ou Mandheling, le Kouillou dont le nom est emprunté à un fleuve du Gabon, ou encore les variétés Conilon du Brésil, Niaouli du Togo et du Dahomey, Gimet, de Centre-Afrique.



## CAFEIERS SAUVAGES

Il semble que l'arbuste *Coffea arabica* soit originaire de la région de Kaffa en Abyssinie (l'actuelle Éthiopie). Il pousse également à l'état sauvage en Arabie, dans la région de Moka. Si l'on ignore comment il est passé de l'Éthiopie au Yémen, il est certain que les Yéménites furent les premiers caféiculteurs. Des caféiers spontanés ne seront découverts qu'à la fin du XIXe siècle dans les plaines des régions intertropicales basses de l'Afrique. Ils se révéleront par la suite d'un grand intérêt économique.