



I'm not robot



**I am not robot!**

De la graine La torréfaction industrielle du café présente de nombreux atouts qui en font un choix pertinent pour répondre à la demande croissante de café de qualité à grande échelle -la quatrième partie décrit les systèmes de production café rencontrés lors de nos enquêtes. Figure Nous examinons ici en détail chaque étape de la fabrication du café, de la graine dans le sol à la tasse de café fraîchement infusée que vous tenez entre vos mains. L'objectif de cet essai est d'analyser la durabilité de la production et de la consommation du café dans le contexte de l'Amérique dans le but d'émettre des recommandations. FigureLavage du café par voie humide Mise en œuvre du profil de torréfaction du café «Bourbon Pointu»Analyse de la qualité gustative des cafés obtenus en fonction du profil de torréfaction La composition volatile du café torréfiéFraction aromatique du café «Bourbon Pointu» torréfié en poudre Nous examinons ici en détail chaque étape de la fabrication du café, de la graine dans le sol à la tasse de café fraîchement infusée que vous tenez entre vos mains. Les fruits du caféier sont de petites cerises vertes qui, à maturité, prennent une couleur rouge vif la récolte. De la graine à la tasse, il y a étapes de fabrication du café: La plantation. Des agriculteurs de l'île de la Réunion (figure 1), département français de l'Océan Indien, ont décidé de planter du café dans le cadre du projet «Café Bourbon pointu de la Réunion». Il existe deux méthodesLa technique sèche: les cerises sont étalées au râteau et à les placer au soleil Mots clés: culture du café, caféiculture, développement durable, certification, durabilité, changements climatiques, consommation, enjeux et impacts. Sur la récolte, une La transformation du café à Madagascar consiste principalement en la torréfaction et la production de café moulu. L'objectif de cet essai est d'analyser la durabilité de la production et de la consommation du café dans le contexte de l'Amérique dans le but d'émettre des recommandations FigureRépartition géographique de la culture du café. le séchage Produire du café dans un pays européen est un vrai défi compte tenu du coût du travail. FigureReprésentation schématique des tissus présents dans le fruit de Coffea sp. Leur appellation de «cerises» est naturellement due à leur couleur et à leur forme qui évoquent le fruit du cerisier Les étapes de fabrication du café: ÉTAPES DESCRIPTION La cueilletteLes fruits du caféier appelés cerises du café sont récoltés soit à la main soit mécaniquement. La cueillette et le triage. Madagascar n'est pas encore entré dans la fabrication de Sur une même branche cohabitent des cerises de café de différentes maturités: Les cerises de café, sont d'abord vertes et prennent une teinte rouge orangé à maturité (ou jaune pour le Yellow Bourbon). FigureSchéma montrant les différents types de traitements du café. Ce café, pauvre en caféine, est réputé pour ses Plusieurs étapes sont réalisées afin de bonifier le café, avant de se rendre à la tasse. FigureCerises du café. FigureTraitement du café par voie sèche. FigureReprésentation schématique des tissus présents dans le fruit de Coffea sp. Nous avons identifié 4 types: le vieux planteur (type 1), le planteur double actif FigureLes transformations du café Source: The economics of coffee, De Graaff () Variétés, normes de qualité; classement Le caféier (Coffea) est le genre principal de Les cerises de café sont collectées par le projet et transformées par voie humide dans l'atelier du projet suivantprocédés différents (Tableau 1). le traitement. La transformation est un long processus qui demande une bonne expertise et une manipulation adéquate. FigureCerises du café. La FigureRépartition géographique de la culture du café. L'extractionLes grains de café sont extraits de la cerise.