



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ED 1763/00 Rev. 1

23 mai 2001
Original : anglais

F

Orientations actualisées concernant le renforcement de la qualité du café par la prévention de moisissures

Contexte

1. Le Directeur exécutif a l'honneur d'inviter les Membres à prendre conscience des problèmes susceptibles de se produire si on laisse le café moisir. La formation de moisissures dans le café menace sa qualité et peut aboutir à la constitution de toxines qui, si elles sont décelées en quantités suffisantes, peuvent provoquer le rejet du lot. L'Organisation participe activement à la prévention de la formation de moisissures par le biais du projet OIC /FAO /FCPB de *Renforcement de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures* (voir le document EB-3620/97 Rev. 1 du 30 avril 1997 qui contient un résumé).

2. Afin d'aider les opérateurs dans l'ensemble de la chaîne de production à mettre en œuvre des mesures de prévention, le secteur privé du café en Europe, avec le concours de l'équipe chargée du projet, a rédigé les orientations concrètes ci-jointes qui ont été actualisées en mai 2001. Celles-ci sont fondées sur les conclusions de deux ateliers spéciaux qui ont été consacrés à la formation de moisissures et qui ont eu lieu pendant les conférences de l'Association scientifique internationale du Café (ASIC) à Nairobi en 1997 et à Helsinki en 1999. Les résultats préliminaires obtenus dans le cadre du projet OIC/FAO/FCPB sont également pris en considération.

Mesure à prendre

Les Membres sont invités à diffuser ces orientations aux institutions de leurs pays qui pourraient prêter leur concours à la mise en œuvre de ces recommandations. Des renseignements complémentaires sont disponibles auprès de :

The Coffee Science Information Centre (CoSIC)
12, Market Street
Chipping Norton
Oxon OX7 5ES
Royaume-Uni
Site Web : www.CoSIC.org
E-mail : CoSIC@BTInternet.com



International Coffee Organization



COMMENT AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VOTRE CAFÉ EN ÉVITANT LA CROISSANCE DES MOISSURES.

Vous serez mieux rémunérés pour un café de bonne qualité. Afin de protéger votre revenu, il est indispensable de mettre sur le marché seulement la meilleure qualité disponible.

APPLIQUEZ DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS :

1) Pendant la récolte

- Couvrez le sol sous les caféiers pendant la récolte avec une feuille plastic propre afin d'éviter la contamination des cerises fraîches ou le mélange avec des cerises moisies provenant des récoltes précédentes.
- N'utilisez pas les cerises de café qui sont tombées sur le sol. Elles sont plus sensibles aux attaques des moisissures.
- Traitez les cerises aussitôt que possible. Evitez de les stocker, surtout celles qui sont à maturité ou dans un état de maturité avancé. Toute période de stockage (en sacs ou en tas) augmente les possibilités d'attaque par les moisissures.
- Ne séchez pas les cerises directement sur un sol nu. Utilisez des plateaux ou des bâches. Les spores provenant de lots précédents restent sur le sol et peuvent contaminer des cerises propres pendant leur séchage.
- **Ne faites pas de couches de cerises plus épaisses que 4cm après les 2 à 3 premiers jours de séchage.**
- Râissez régulièrement les cerises pendant le séchage (5 à 10 fois par jour)
- Protégez les cerises pendant le séchage de la pluie et de la rosée.
- Evitez la réhumidification des cerises partiellement ou totalement sèches en les protégeant de la pluie et de l'humidité.

2) Pendant le traitement

- Le lieu de traitement doit être un endroit sec et non un endroit marécageux.
- Entreposez la pulpe du procédé humide à l'écart du café vert sec et propre. Compostez-la pour l'épandre dans les champs.
- Maintenez les équipements propres. Ecartez les matières résiduelles partiellement traitées. Evitez l'accumulation de poussières et des matières à éliminer.
- Eliminez soigneusement toutes les enveloppes externes des grains de café. Plus de 90% des moisissures proviennent de ces matériaux.
- Eliminez autant de défauts que possible (coques, cerises sèches non décortiquées ou grains moisis).
- Utilisez des sacs propres pour stocker et transporter les grains secs nettoyés.
- Conservez séparément les grains séchés propres et les matériaux à éliminer.
- Empêchez des recontaminations en évitant le contact du café vert nettoyé avec les poussières, les coques et les sacs sales.
- Ne stockez pas le café propre, séché, près des matériaux rejetés et des coques.
- Le traitement doit conduire à un **café vert uniformément séché à une humidité aussi basse que possible, mais en aucun cas supérieure à 12.5%.**

3) Pendant le transport et le stockage

- Couvrez les sacs pendant le transport et le stockage pour éviter une reprise d'humidité.
- Chargez et déchargez les camions ou les containers seulement par temps sec ou sous un endroit couvert.
- N'utilisez pas de containers en mauvais état et évitez les infiltrations d'eau.
- Assurez-vous que les palettes et les planchers en bois des camions et des containers sont secs.
- Stockez le café dans des locaux bien ventilés et étanche à l'eau. Ne stockez pas le café près des murs.
- **Couvrez les sacs/le café en container avec un matériau étanche ou absorbant l'eau, ceci afin d'éviter des reprises d'humidité de la couche supérieure de café venant de condensations.**
- Prévoyez des tests de contrôle de qualité efficaces (aussi des dégustations) et assurez-vous qu'ils soient respectés, plus spécialement pour contrôler l'humidité et les défauts.