



Récolte sélective et bonnes pratiques post-récolte du café

Comment améliorer la qualité post-récolte ?

RAKOTONDRAVAO Arsène

Chercheur Programme Café FOFIFA

DRA Ambatobe Antananarivo

FIA du 04 au 07 Septembre 2025

Qualité

De la plantation à la tasse



Qualité et importance

Dimension de la qualité	Critères	Importance
Physique	Absence de défauts ((grains cassés, moisiss, attaqués par insectes)	Éviter les mauvais goûts
	Bonne granulométrie (gros grains)	Grains plus denses = meilleur café
	Humidité <12%	Préserver la conservation et éviter les goûts de moisi
	Couleur uniforme (pas de grains noirs ou blanchâtres)	Signe de bonne maturation et bon séchage
	Pureté (sans pierres, feuilles, bâtons)	Café propre et accepté par l'acheteur
	Homogénéité du lot	Plus de valeur commerciale

Qualité et importance

Dimension de la qualité	Critères	Importance
A la tasse (sensorielle)	Arôme (parfum)	Critère recherché par les consommateurs (floral, fruité, chocolaté, épicé, etc.)
	Goût	Café doux et agréable
	Amertume légère et équilibré	Café plus agréable et doux
	Acidité	Donne fraîcheur, vivacité et complexité
	Corps (texture en bouche : léger, moyen, velouté)	Rend le café plus riche et plaisant

La construction de la qualité du café : de l'environnement à la transformation

1-PRODUCTEUR

Facteurs environnementaux

- Altitude
- Climat
- Sol

Conduite de la culture

- Choix variétal
- Techniques culturales
- Gestion et aménagement du paysage

2-PRODUCTEUR/ACHETEUR

Récolte & Post-récolte

- Cueillette: maturité
- Traitement par voie sèche & voie humide
- Séchage
- Stockage

3-ACHETEUR/USINIER/TRANSFORMATEUR

Usinage/Transformation

- Stockage
- Décorticage/déparchage
- Tri/calibrage
- Stockage
- Torréfaction

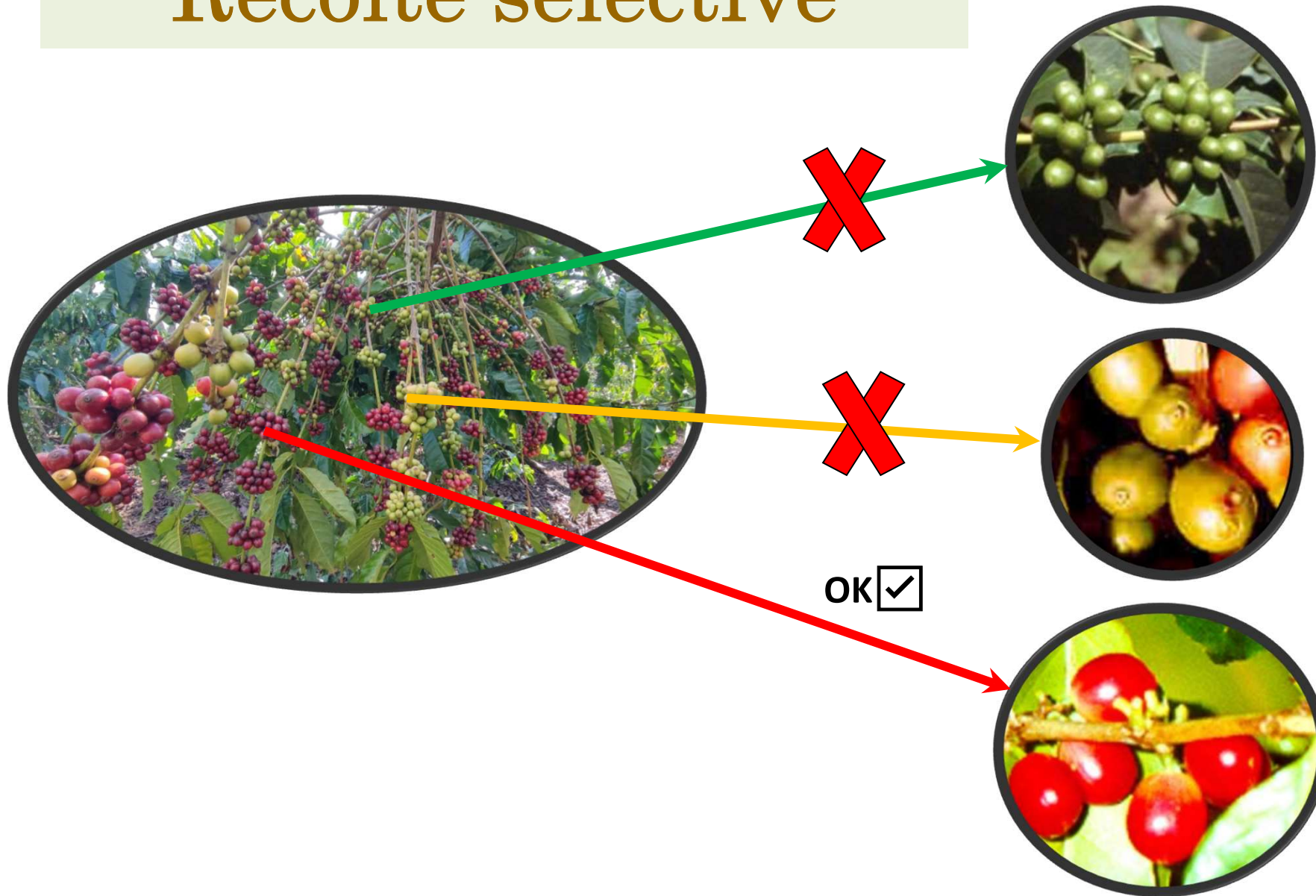
Comment améliorer la récolte et la qualité post-récolte

- Récolte sélective (maturité)
- Traitement de la récolte:
 - voie sèche
 - voie humide
- Séchage
- Stockage

Récolte sélective

Étape	Ce qu'il faut faire	Pourquoi c'est important
Récolte sélective à maturité	- Formation des cueilleurs - Cueillir uniquement les cerises rouges mûres - Éviter les cerises vertes ou trop mûres - Récolte sélective par passages multiples	- Meilleur goût et qualité - Moins de café abîmé ou amer

Récolte sélective



Récolte sélective



Triage cerises vertes/cerises rouges

Traitement voie sèche vs voie humide

Voie sèche

- Etaler les cerises
- Sécher
directement au
soleil



Café en coque



Cerises fraîches:

Produit fragile, périssable ,
qui doit être traité
rapidement

Voie humide

- Dépulpage
- Fermentation
- Lavage
- Séchage



Café en parche



Décortiquerie



Café marchand

Grains secs :

Taux d'humidité <12%
Produit stable, qui se
conserve longtemps.

Traitement de la récolte : voie humide et voie sèche

Cerises mures



Dépulpage



Nettoyage et fermentation



Séchage au soleil



Traitement

Étape	Ce qu'il faut faire	Pourquoi c'est important
Traitement – Voie sèche (Nature)	- Étaler les cerises mures sur des claies/ tables/ bâches ou aire cimenté propres dans les 24H (couche de 1cm à 3 cm) - Retourner souvent pour sécher uniformément - Protéger de la pluie et du sol	- Café avec arômes fruités, corps riche - Réduit le risque de moisissures et de goûts indésirables
Traitement – Voie humide (Lavé)	- Dépulper dans les 24h - Fermentation contrôlée (24–36h) - Laver soigneusement - Égoutter avant le séchage	- Café propre avec bon goût - Plus facile à vendre et mieux payé

Traitement

Étape

Ce qu'il faut faire

Pourquoi c'est important

Traitement semi lavé
(Semi-lavé)

-Les cerises sont dépulpées,
lavées partiellement puis séchées
avec mucilage

- équilibre entre sucrosité et acidité
- Moins d'eau et plus rapide que la voie humide

Traitement Honey
(Honey=Miel)

-Les cerises sont dépulpées mais on
laisse une partie du mucilage avant
séchage

- Bon équilibre entre douceur et acidité
- Saveurs complexes, fruitées

Séchage

Étape	Ce qu'il faut faire	Pourquoi c'est important
Séchage	- Sécher jusqu'à 10–12% d'humidité - Utiliser tables/aires propres et surélevées - Retourner fréquemment - Eviter la ré humidification	- Conservation longue et stable - Prévention de moisissures et toxines - Préserve les arômes et la structure du grain

Table de séchage

OK ☒



Séchage sur table



Séchage sur aire
cimentée

X



Stockage

Étape	Ce qu'il faut faire	Pourquoi c'est important
Stockage	- Mettre dans des sacs propres et secs	- Maintient la qualité plusieurs mois
	- Garder dans un endroit sec et ventilé	- Évite goûts étrangers (moisi, rance)
	- Poser les sacs sur palettes, pas sur le sol	- Évite la réhumidification - Conformité aux normes export

Stockage



OK ☒

MISAOTRA TOMPOKO!

