

# BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de MICHÈLE BAYOL (B.-du-R.)

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

## LE CAFÉ



L'Imprimerie à l'Ecole  
CANNES (A.-M.)

29 Mai 1949

# 77

## BROCHURES BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL

1. Chariots et carrosses. — 2. Diligences et Malles-Postes. — 3. Derniers progrès.
- 4. Dans les Alpes. — 5. Le village Kabyle. — 6. Les anciennes mesures. —
7. Les premiers chemins de fer en France. — 8. A. Bergès et la houille blanche.
10. La forêt. — 11. La forêt landaise. — 12. Le liège. — 13. La chaux. — 14. Vendanges en Languedoc. — 15. La banane. — 16. Histoire du papier. — 17. Histoire du théâtre. — 18. Les mines d'antracite. — 19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire. — 21. La pierre de Tavel. — 22. Histoire de l'écriture. — 23. Histoire du livre. — 24. Histoire du pain. — 25. Les fortifications. — 26. Les abeilles. — 27. Histoire de la navigation. — 28. Histoire de l'aviation. — 29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel. — 31. L'or. — 32. La Hollande. — 33. Le Zuyderzée. — 34. Histoire de l'habitation. — 35. Histoire de l'éclairage. — 36. Histoire de l'automobile. — 37. Les véhicules à moteur. — 38. Ce que nous voyons au microscope. — 39. Histoire de l'École.
40. Histoire du chauffage. — 41. Histoire des coutumes funéraires. — 42. Histoire des Postes. — 43. Armoiries, Emblèmes et Médailles. — 44. Histoire de la Route. — 45. Histoire des Châteaux Forts. — 46. L'Ostréiculture. — 47. Histoire du chemin de fer. — 48. Temples et Eglises. — 49. Le Temps.
50. La Houille Blanche. — 51. La Tourbe. — 52. Jeux d'Enfants. — 53. Le Souf Constantinois. — 54. Le bois Protat. — 55. La Préhistoire (I). — 56. A l'aube de l'histoire. — 57. Une usine métallurgique en Lorraine. — 58. Histoire des Maîtres d'École. — 59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers. — 61. L'Île d'Ouessant. — 62. La taupe. — 63. Histoire des boulangers. — 64. L'Histoire des armes de jet. — 65. Les coiffes de France. — 66. Ogni, enfant esquimau. — 67. La potasse. — 68. Le Commerce et l'Industrie au moyen âge. — 69. Grenoble.
70. Le Palmier Dattier. — 71. Le Parachute. — 72. La Brie, terre à blé. — 73. Histoire des battages. — 74. Gautier de Chartres. — 75. Le chocolat. — 76. Le roquefort. — 77. Le café.

Pour la collection complète : remise de 5 %

## BROCHURES D'ÉDUCATION NOUVELLE POPULAIRE

1. La technique Freinet. — 2. La grammaire française en quatre pages. — 3. Plus de leçons. — 4. Principes d'alimentation rationnelle. — 5. Fichier scolaire coopératif. — 6. Loisirs dirigés. — 7. Lecture globale idéale. — 8. L'Imprimerie à l'École. — 9. Le dessin libre.
10. La gravure du lino. — 11. La classe exploration. — 12. Technique du milieu local. — 13. Phonos et disques. — 14. Premières réalisations d'éducation moderne. — 15. 16. 17. Pour tout classer. — 18. Pour la sauvegarde des enfants. — 19. Par delà le 1<sup>er</sup> degré.
20. L'Histoire vivante. — 21. Les mouvements d'Éducation Nouvelle. — 22. La Coopération à l'École Moderne. — 23. Théoriciens et Pionniers de l'Éducation Nouvelle. — 24. Le Milieu Local. — 25. Le Texte Libre. — 26. L'Éducation Decroly. — 27. Le Vivarium. — 28. La Météorologie. — 29. L'Aquarium.
30. Méthode de Lecture. — 31. Le Limographe. — 32. Les correspondances inter-scolaires. — 33. Bakulé. — 34. Le théâtre libre. — 35. Le Musée Scolaire. — 36. L'expérience tâtonnée. — 37. Les Marionnettes. — 38. Nos Moissons. — 39. Les Fêtes Scolaires.
40. Plans de travail. — 41. Problèmes de l'Inspection. — 42. Brevets et chefs-d'œuvre. — 43. La Pyrogravure. — 44. Paul Robin. — 45. Technique d'illustration. — 46. Techniques de l'Imprimerie à l'École.

Pour la collection complète : remise de 5 %

M. BAYOL

# LE CAFÉ



(CLICHÉ AGENCE  
ÉCONOMIQUE  
DES COLONIES)

*Caféier  
en fleurs  
et en fruits*

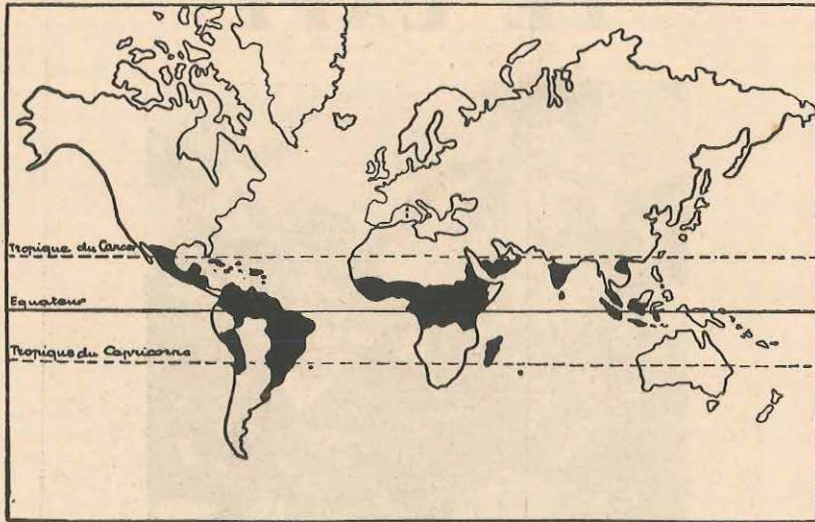
## Généralités sur la culture du caféier

Vous connaissez tous le café. Tous vous avez moulu, dans le moulin familial, ces petits grains noirs et luisants que les épiciers vendent dans des sacs colorés.

Le café a une très vieille légende. On raconte qu'il fut découvert par le prier d'un monastère. Un jour, le berger s'étant plaint de la nervosité de son troupeau, on découvrit que les animaux avaient brouté les feuilles et les fruits d'un arbuste qui n'était autre que le caféier.

Au début, le café fut, comme les épices (poivre, par exemple) un produit précieux parce que rare. Il fut introduit en Europe en même temps que le tabac. Venise le connaissait en 1570, Marseille en 1644, Paris vers 1670. Depuis cette époque, l'usage du café s'est répandu dans le monde entier, la culture du caféier s'est améliorée et multipliée.

En France, en 1939, la consommation atteignait une moyenne d'environ 5 kg. par personne et par an.



Carte des régions productrices de café

## Régions productrices de café

Le caféier est une plante des pays chauds et humides. Originaire d'Abyssinie, il a gagné l'Arabie, puis tous les pays tropicaux et équatoriaux. En 1935, la production mondiale atteignait 1.800.000 tonnes.

Actuellement, les pays producteurs sont :

*Dans le continent américain.* — Mexique, Antilles, Guatemala, République Dominicaine, Salvador, Colombie, Guyane, Pérou, Venezuela et surtout Brésil.

*En Afrique.* — Pays qui bordent le golfe de Guinée (Guinée, Côte de l'Or, Côte d'Ivoire, Dahomey, Cameroun). En A.O.F. : Oubanghi, Congo Kenya, Ouganda, Tanganyika. En Abyssinie, A Madagascar et à la Réunion.

*En Asie.* — Inde, Indes néerlandaises (Java, Madoura), Indochine (Tonkin).

*En Océanie.* — Nouvelle Calédonie, Nouvelles Hébrides.



Caféier de cinq ans (Tonkin)

(CLICHÉ A.E.C.)

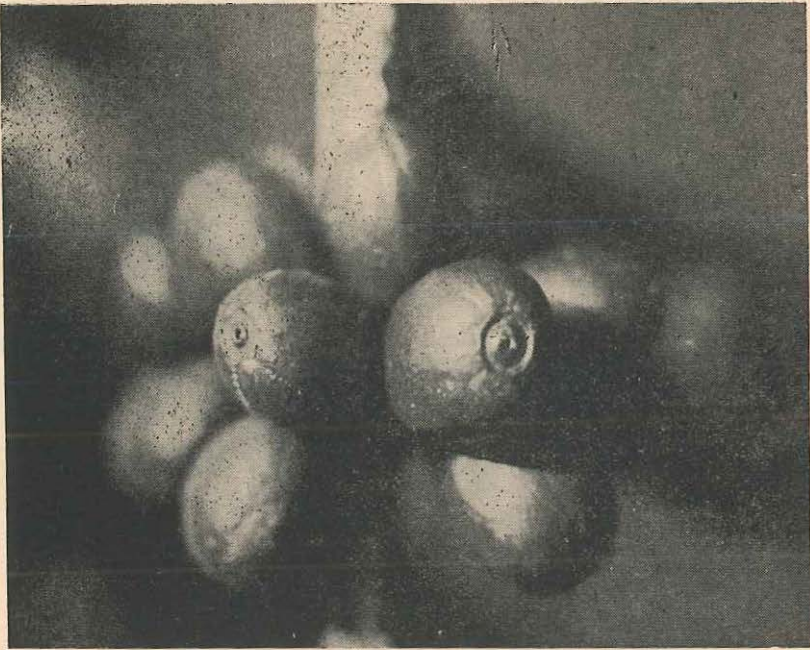
## Le caféier

Le caféier est un arbuste de la famille des Rubiacées (1) qui atteint de 3 à 10 mètres de haut. Dans les plantations, on ne lui laisse pas dépasser 3 mètres de hauteur. Son tronc est court. Les basses branches, tombantes, cachent entièrement le tronc, si bien que l'arbuste semble une masse verte, un buisson. Le caféier a une courte existence : à 15 ans, il est déjà vieux. Au-delà, sa production est très faible.

## La fleur

Quand les jeunes caféiers ont atteint environ 1 m. 50 de hauteur, soit dès la 4<sup>me</sup> année, les premières fleurs apparaissent. Ce sont des fleurs complètes, au parfum doux et agréable. Elles n'ont pas de queue. Elles sont fixées directement sur la tige par groupes de quatre à huit. Elles éclosent de grand matin et se fanent très rapidement. Puis elles tombent, laissant à leurs places de petits points verts, les futurs fruits. Tandis que ces fruits grossissent, de nouvelles fleurs apparaissent, si bien que le caféier porte à la fois des fleurs et des fruits.

(1) Le caille-lait, que vous trouvez dans les haies, appartient aussi à la famille des Rubiacées.



*Cerises de café prêtes à être cueillies (Cameroun)*

(CLICHÉ A.E.C.)

## Les fruits

Le petit grain grossit. Au bout de quatre à huit mois, il rougit : il est mûr. Si on ne le récoltait pas à ce moment-là, on le verrait brunir, se dessécher et tomber.

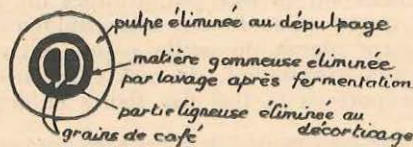
Le fruit à point est appelé *cerise* car, extérieurement, il a l'aspect d'une toute petite cerise sans queue. A l'intérieur, c'est bien différent.

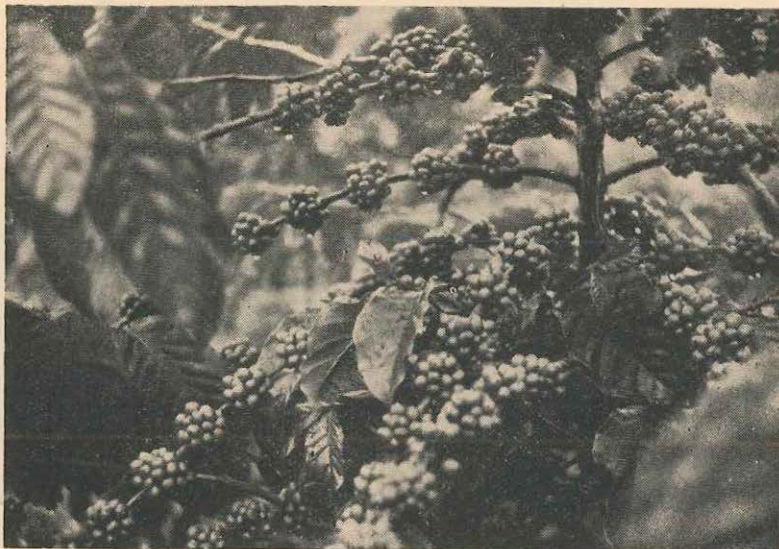
Coupons notre fruit. Nous voyons :

1° A l'extérieur, une pulpe rouge.

2° A l'intérieur, deux cotylédons semblables à des grains de haricots.

Ces cotylédons sont revêtus d'une membrane gluante et gélatineuse que l'on appelle « *parche* ».





*Cerises mûres de caféier Kouilou (Madagascar)*

(CLICHÉ A.E.C.)

## La culture du caféier dans nos colonies

### Historique

La culture du caféier, en A.E.F., est de date très récente. Pourtant, cette colonie, et particulièrement l'Oubanghi-Chari, est le berceau de nombreuses espèces de caféiers. Ceux-ci y vivent à l'état sauvage, mais uniquement dans la zone d'inondation du fleuve, ce qui permet de penser que les graines ont été amenées par les eaux, et qu'ainsi le caféier originaire d'Abyssinie aurait gagné l'Oubanghi et le Congo en descendant au fil des eaux, du nord au sud, des massifs d'Abyssinie aux marais du Bahr-el-Gazal, puis à l'Oubanghi et finalement au Congo (1).

Autrefois, on se contentait de faire la cueillette des caféiers sauvages poussant dans la forêt équatoriale. Puis, le nombre des consommateurs de café augmentant dans le monde, des plantations furent créées.

Actuellement, on cultive le café dans la plupart des colonies française des zones équatoriale et tropicale.

---

(1) Recherche sur une carte le chemin suivi de l'Abyssinie au Congo.



*Au cours du défrichement*

(CLICHÉ BAYOL)

## Plantations de caféiers en A.E.F.

On distingue deux sortes d'exploitations :

1° *Les exploitations familiales indigènes* de faibles étendues mais nombreuses. Les frais d'exploitation y sont réduits, mais, comme elles sont plantées irrégulièrement et, en outre, souvent assez mal entretenues, la lutte contre les parasites y est difficile. Elles donnent des cafés de faible valeur commerciale.

2° *Les plantations européennes* où la plantation, la culture, les travaux d'entretien sont rationnellement conduits. Les produits qui en sortent ont une bonne valeur commerciale. La création d'une telle plantation demande de longues années, des capitaux importants et beaucoup de travail.

Nous allons maintenant suivre pas à pas la naissance, la vie et l'exploitation d'une plantation.



*Abatage d'un « géant »*

(CLICHÉ BAYOL)

## Etablissement d'une plantation Première phase : le défrichage

Pour établir la plantation de café, il faut commencer par défricher la forêt vierge, inextricable fouillis d'arbres géants, de lianes, de bambous. C'est un travail de géant que savent très bien faire les travailleurs indigènes.

Pour abattre un arbre, on commence par couper les lianes qui l'entourent et empêchent de l'approcher. Puis un échafaudage simple est dressé, car la circonférence du tronc est moins grande à quelques mètres de hauteur qu'au ras du sol, à cause des racines aériennes. Le tronc est alors attaqué à la hache par deux ou trois indigènes qui travaillent en chantant.

Quand tout est abattu, on laisse sécher, puis on met le feu. Pendant des semaines, ce feu va détruire lentement ces tonnes de bois.



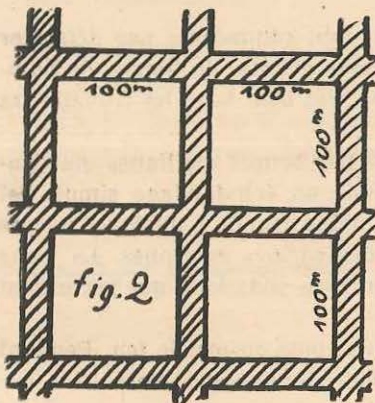
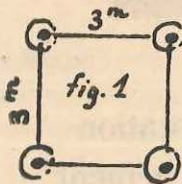
Moyen Congo : Pool. — Plantation de caféiers

(CLICHÉ A.E.C.)

## Etablissement d'une plantation

### 2<sup>e</sup> phase :<sup>5</sup>

### le tracé de la plantation



Quand le feu a accompli son travail de calcination, le sol est nivelé et les souches restantes arrachées dans la mesure du possible.

Ensuite on passe au traçage. A l'aide d'une chaîne d'arpenteur, le planteur marque les emplacements des futurs caféiers. Ceux-ci sont disposés de façon à faciliter les travaux d'entretien et la récolte.

Les caféiers sont plantés en lignes espacées de 3 mètres. Sur chaque ligne, les arbres sont distants de 3 m. (fig. 1).

L'ensemble de la plantation est, elle-même, divisée en carrés de 100 mètres de côtés, séparés par des routes (fig. 2).

Chaque carré comprend donc 33 rangées de 33 arbres, soit 1089 caféiers à l'hectare.



*Dalaba (Guinée française). — Pépinière de caféiers*

(CLICHÉ A.E.C.)

## Etablissement d'une plantation

### La pépinière

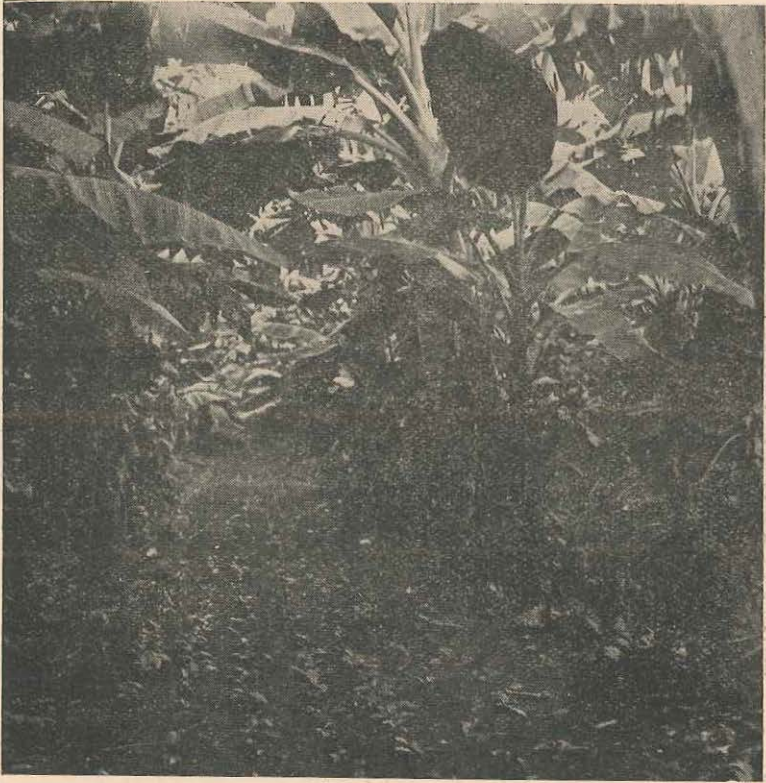
La pépinière est l'endroit où l'on sème les graines du caféier, graines qui donneront les arbrisseaux qui seront repiqués dans la plantation. Ces graines doivent être fraîches et de première qualité.

La pépinière doit être établie avec beaucoup de soins car c'est d'elle que dépendra la réussite de la plantation. La terre recevant les graines doit être bien travaillée, bien ameublie. Une fois exécuté, le semis doit être arrosé plusieurs fois par jour.

Au-dessus des semis, on dispose de légers échafaudages recouverts de feuilles de palmiers, pour protéger les jeunes plants des brûlants rayons de soleil, comme le montre la photo.

Les plants sont repiqués deux fois sur des couches nouvelles. Par suite, une pépinière en pleine exploitation comprend :

- des semis ;
- des plants repiqués une fois ;
- des plants repiqués deux fois ;
- des plants prêts à être mis en place dans la plantation.



*N'lobé (Cameroun). — Pépinière de caféiers sous bananiers*  
(CLICHÉ A.E.C.)

## Etablissement d'une plantation

### 3° phase : mise en place des plants

A chaque emplacement marqué sur le terrain, on creuse une petite fosse de 60 cm. de diamètre et 60 cm. de profondeur. Quelques jours avant la plantation, ces fosses sont comblées avec de la terre fertile prise, si possible, dans les fonds marécageux. Cette terre est transportée dans des couffins (1) que les travailleurs indigènes portent sur leur tête (ce système de transport est dit : « tête de pipe »).

La plantation s'effectue à la saison des pluies, c'est-à-dire en juin-juillet. Les jeunes plants doivent être protégés de l'ardeur du soleil.

Souvent, la jeune plantation est abritée par de jeunes bananiers qui donnent à la fois de l'ombre protectrice et de la nourriture pour les travailleurs. Ce sont des bananiers dits « plantains » dont le fruit, très gros, est consommé cuit comme légume. Au fur et à mesure de la croissance des caféiers, les bananiers sont arrachés pour permettre la pénétration du soleil.

(1) Couffins : paniers de vannerie en alfa ou en fibres de palmier nain.



Cameroun. — Travail à la charrue dans une plantation

(CLICHÉ A.E.C.)

## Travaux d'entretien : 1° le débroussage

Sous le climat tropical (ou équatorial), les herbes poussent très vite, aussi doit-on souvent « débrousser », c'est-à-dire arracher les mauvaises herbes et les pousses d'arbre pouvant étouffer les jeunes caféiers. Cela se fait à l'aide du « daba », sorte de houe à bords relevés comme une pelle tranchante et ressemblant à un déplantoir. Lorsque les herbes sont trop hautes, on utilise alors une sorte de grand coutelas à l'extrémité relevée, manié comme une faucille et appelé « matchette ».

De plus en plus, on lutte contre ces mauvaises herbes en semant entre les caféiers une plante rampante de la famille des légumineuses, qui couvre tout le terrain et étouffe les mauvaises herbes. En enfouissant par un labour annuel ces légumineuses qui constituent un excellent engrais végétal, on enrichit le terrain.

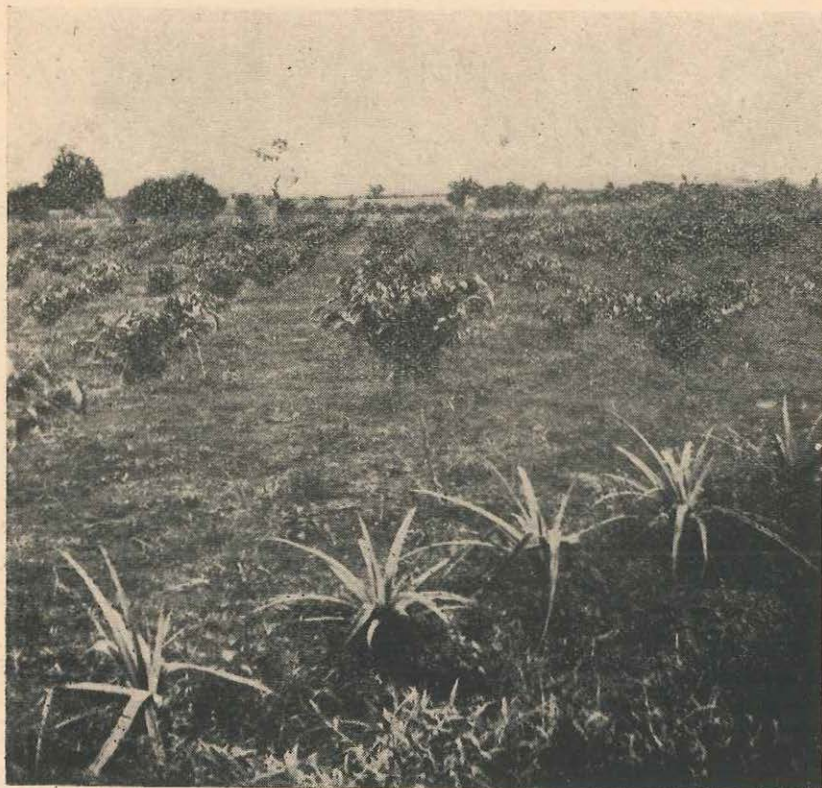
Aujourd'hui, dans les régions où le climat ne convient pas aux chevaux et aux bœufs, on remplace de plus en plus ceux-ci par des tracteurs.



le "daba"



la "matchette"



Guinée française. — Plantation de caféiers avec bordure d'ananas  
(CLICHÉ A.E.C.)

### Travaux d'entretien : 2° taille

La taille est une opération très importante qui se fait en saison sèche (janvier-février). Elle a pour but d'équilibrer le caféier. Cette taille permet de régulariser la production des fruits. Il faut supprimer les rameaux morts, superflus ou malades comme on le fait aux arbres fruitiers de notre région. La taille, pour être bien conduite, demande un esprit d'observation développé.

Il ne faut pas, non plus, oublier d'enlever les gourmands.

Une opération importante est l'écimage ou suppression de la cime, de la tête de l'arbre, qui permet de limiter la hauteur du caféier à 3 mètres au maximum, ce qui facilite la cueillette. Le premier se fait lorsque l'arbre dépasse 2 mètres, vers la troisième année. Il doit ensuite être renouvelé tous les ans au printemps.

### Travaux d'entretien : 3° fumure

La dose est d'environ 600 gr. d'engrais chimiques (superphosphate de chaux, chlorure de potassium et sulfate d'ammoniac) et 1 à 4 kg. de fumier ou compost par arbre.



Côte d'Ivoire. — Traitement à l'eau savonneuse

(CLICHÉ A.E.C.)

## Les ennemis du caféier

Les principaux ennemis du caféier sont :

*Les Nématodes*, insectes attaquant les racines. On lutte à l'aide de plantes-pièges dont les racines attirent ces insectes. Ces plantes sont ensuite arrachées et brûlées.

*Les Borers* ou insectes foreurs dont les larves percent des galeries dans le tronc et les branches du caféier. Pour lutter, il faut extraire cette larve avec un fil de fer, puis boucher les galeries avec un tampon imbibé d'un produit désinfectant.

*Le Criquet-Puant*, sauterelle non migratrice, s'abat en colonies nombreuses sur les caféiers dont il dévore feuilles, bourgeons et fleurs. Peu après son éclosion, on l'extermine par des pulvérisations d'eau savonneuse, puis, lorsqu'il est plus fort, par des pulvérisations d'arséniate de plomb (poison).

*Des chenilles* qui s'attaquent aux feuilles.

*Des punaises* qui piquent les jeunes fruits qui tombent rapidement.

*Le Puceron du caféier* ainsi que de nombreuses espèces de *Cochenilles* vivent sur les feuilles, les rameaux, les fleurs et même les racines du caféier. Il faut détruire les nids de cochenilles avec des pulvérisations d'eau savonneuse et de pétrole.



Tonkin. — Caféier « Bukobensis » de Java

(CLICHÉ A.E.C.)

## Les maladies du caféier

Les maladies du caféier sont des maladies cryptogamiques, c'est-à-dire des maladies causées par des champignons.

Ceux-ci s'attaquent soit au collet et aux racines, soit aux feuilles.

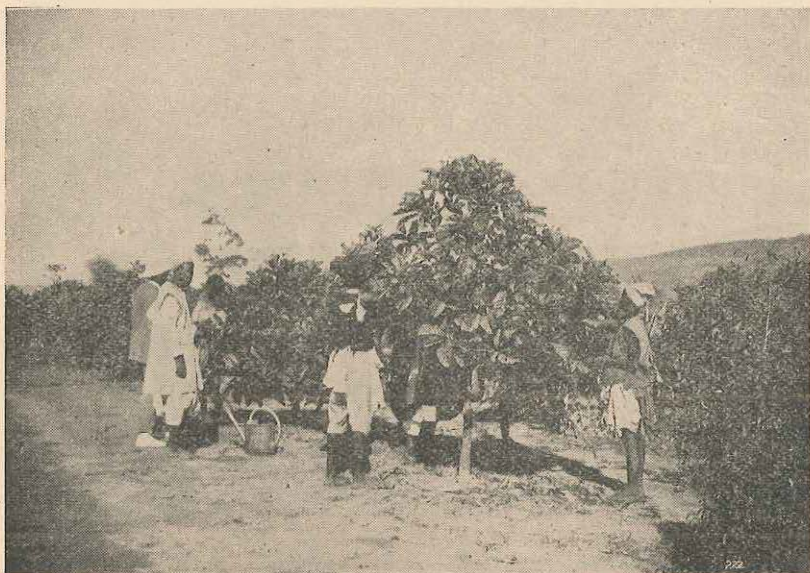
*Les pourridies.* On désigne sous ce nom général, des champignons variés vivants sur le collet (1) et les racines du caféier et amenant la décomposition des racines.

*La rouille des feuilles* caractérisée par l'apparition de taches rousses sur les feuilles. Les feuilles atteintes se dessèchent, tombent et l'arbre meurt au bout de deux ou trois ans. S'il ne meurt pas, il n'a plus aucune productivité et il faut l'arracher. C'est une maladie en voie de disparition car certaines espèces (telles les variétés Robusta et Excelsa) y résistent.

Dans chaque plantation, une équipe doit être spécialisée dans la lutte, ou mieux, dans les traitements préventifs, contre les maladies et les ennemis du caféier. Cette même équipe sera en outre chargée de la taille et du goudronnage des plaies.

(1) Collet : endroit où le tronc sort de terre.





*Dalaba (Guinée française). — Cueillette du café*

(CLICHÉ A.E.C.)

## La récolte des fruits

Alors que dans les villages indigènes la récolte est un simple travail familial effectué par les femmes et les enfants dans des récipients de rotin, elle est un événement considérable dans une grande plantation.

Là, on utilise des équipes de dix à trente travailleurs, recrutés soit sur place, soit au loin. Lorsque les fruits sont mûrs, ces équipes se dispersent chaque matin dans les carrés de caféiers. La cueillette s'effectue à la main. C'est un travail long et minutieux, les fruits devant être cueillis un à un pour que la récolte suivante ne soit pas abîmée. En effet, dans cette région sans hiver, le caféier porte à la fois des fruits mûrs, des fruits verts et des fleurs. La récolte est mise en caisses ou en sacs et transportée en camion jusqu'à l'arrivée où a lieu le traitement qui permettra de retirer du café en cerise récolté, les grains de café que vous connaissez. Suivant la variété, il faudra de 6 à 10 kg. de « cerises » pour obtenir 1 kg. de café vert (en grains).

*Epoque de la récolte.* — De septembre à décembre, suivant les variétés.

*Rendement.* — A l'époque du rendement maximum, un caféier donne de 500 à 800 gr. nets de grains.



*Départ pour la cueillette*

(CLICHÉ BAYOL)

## Traitement du café : méthode indigène

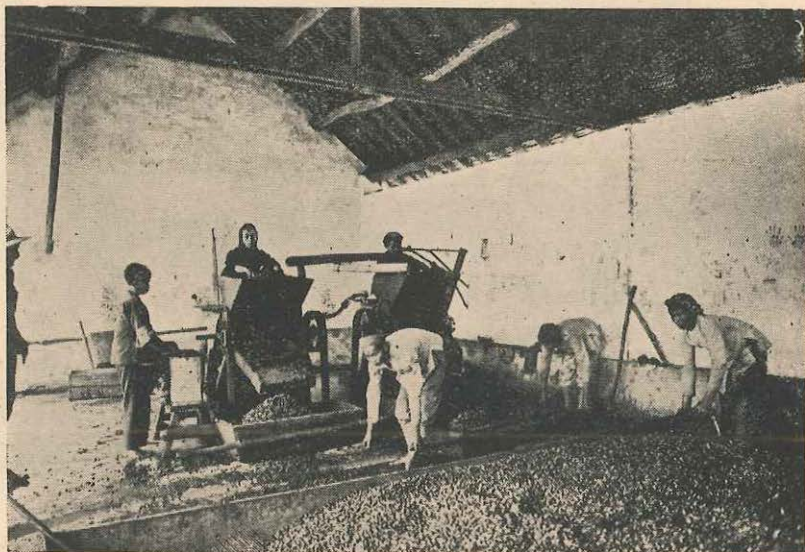
Après la cueillette, les indigènes font sécher le café au soleil. Les cerises, étendues sur des aires de terre battue ou des claies, mettent de quinze à vingt jours pour sécher. La couche doit être mince et remuée plusieurs fois par jour pour obtenir un séchage régulier et éviter la formation de taches noirâtres sur les grains.

La pulpe séchée est noirâtre et se brise facilement, libérant les grains de café. C'est l'opération dite « décortilage » que les indigènes effectuent en « pilant » les cerises sèches dans un mortier creusé dans un tronc d'arbre.

Ensuite a lieu le vannage qui permet d'isoler les grains. Il se fait, lui aussi, à la main, à l'aide d'un petit van d'osier, sorte de plateau tenu à deux mains.

Cette méthode est lente et fatigante. Elle n'est pas à sa place au xx<sup>e</sup> siècle. Aussi, si les petites exploitations font parfois le séchage dans ces conditions, elles utilisent des machines pour le décortilage, le vannage et le triage.

En revanche, dans les grandes exploitations modernes, le traitement du café se fait de toute autre façon.



Tonkin. — Le dépulpage du café

(CLICHÉ A.E.C.)

## Traitement du café dans une grande exploitation

Chaque grande plantation possède une usine pour le traitement de son café. La préparation du café se fait mécaniquement. Les différentes phases du traitement sont :

*Le dépulpage.* — Le café en cerises récolté chaque jour est mis dans des bacs de réception d'une capacité de 3 à 4 mètres cubes. Le lendemain, un courant d'eau l'emporte vers une machine appelée « dépulpeuse » qui débarrasse le fruit de sa pulpe. Celle-ci, inutilisable, est emportée par le courant d'eau.

*La fermentation.* — Lorsque les grains sortent de la dépulpeuse, ils sont dirigés vers les bacs à fermentation. D'un volume de 1 à 2 mètres cubes, ces bacs sont en ciment. Là, sous l'action d'une fermentation spontanée, les débris de pulpe et la partie gommeuse du fruit se décomposent.

*Le lavage.* — Au bout de vingt-quatre heures, les grains non encore séparés de la parche, sont lavés, puis essorés, c'est-à-dire débarrassés de la plus grande partie de leur eau. Puis ils sont étendus sur des aires cimentées où a lieu le ressuyage. La couche doit être la plus mince possible (une seule épaisseur de grains si l'on peut).



*Séchoir à air chaud et aire pour séchage au soleil*

(CLICHÉ BAYOL)

## Traitement du café dans une grande exploitation (suite)

*Le séchage.* — Les grains ressuyés sont disposés :

*Dans des séchoirs couverts et chauffés au bois* pendant la saison des pluies. Ils y resteront environ deux jours.

*Sur des aires, en plein air,* durant la saison sèche. Le séchage dure alors une semaine environ.

Pendant cette opération, les grains sont régulièrement remués à l'aide de raclettes en bois, toutes les trois ou quatre heures. La couche a une épaisseur de 15 à 20 cm.

*Le décortiquage.* — Bien secs, les grains sont amenés dans la décortiqueuse. C'est une machine qui arrache la peau qui, molle et gluante dans la cerise, est devenue sèche et dure. Les deux cotylédons, libérés, se séparent et, de la machine, sortent les grains de café qui auront encore à subir quelques opérations avant de prendre le chemin du commerce.

*Le polissage.* — Au sortir de la décortiqueuse, le café en grains passe au smoult, machine qui polit les grains et les rend brillants.



Madagascar. — *Triage à la main*

(CLICHÉ A.E.C.)

## Traitement du café dans une grande exploitation (suite)

*Le triage et le calibrage.* — Au sortir du polissage, le café passe au « Catador », machine dont le ventilateur émet un violent courant d'air vertical qui trie les grains par densité et les débarrasse des derniers débris de parche sèche.

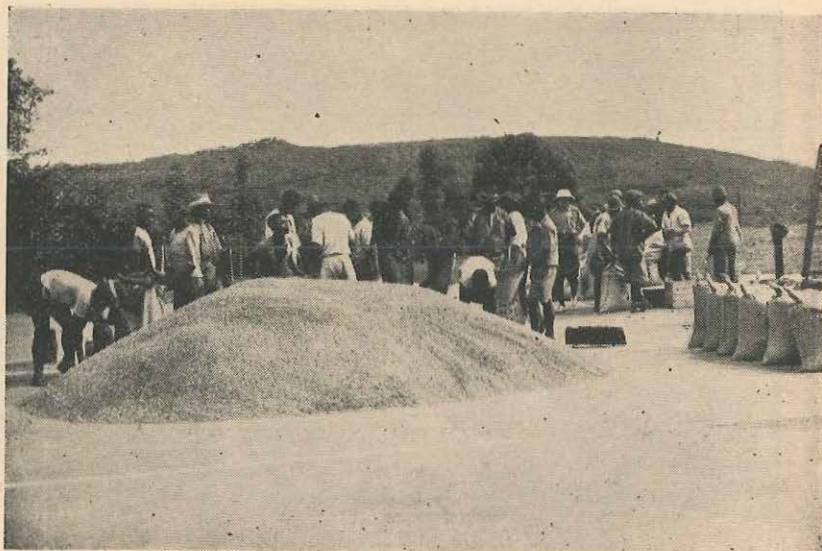
Puis les grains passent à la trieuse qui, automatiquement, trie les grains par grosseurs, donc par qualités.

Aux temps où la main-d'œuvre était abondante, ce triage se faisait à la main.

Actuellement le triage est toujours automatique. En outre, on se contente de ne trier que les seules qualités supérieures.

*L'ensachage.* — Et nous arrivons à la dernière opération. Les grains de café sont mis dans des sacs portant la marque du producteur. Le poids moyen d'un sac est de 60 kg.

Puis, par camions, bateaux, chemins de fer, ces sacs vont être dirigés vers les lieux de consommation.

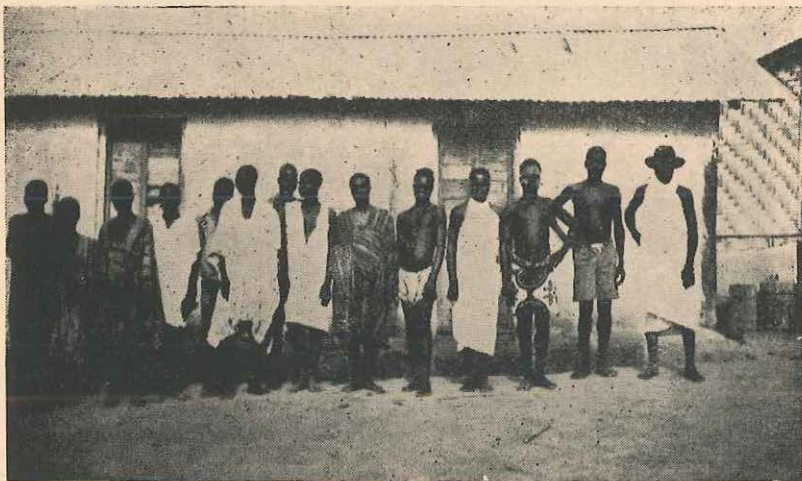


Cameroun. — Ensachage du café à la coopérative de Dschang  
(CLICHÉ A.E.C.)

## La production de café dans nos colonies

Colonies	Production en tonnes :						
	1933	1934	1935	1936	1937	1938-39	1944-45
Guinée .....						288	70
Côte d'Ivoire..						15.600	25.000
Dahomey .....						125	50
Cameroun ....						4.250	5.000
A. E. F. ....		663	931	1.340	1.498	2.240	3.200
Madagascar ..						42.000	46.000
Guadeloupe ..	293,4	276,9	395,9	374,8	439	326	
Somalie (et Abyssinie)	12.514,4	17.149	15.175	8.648	9.000,6	3.757,2	
Martinique ...	36,4	27,1	47,6	39,1	54		
Réunion .....	0,7	0,9	3,3	6	2,8		
N <sup>lles</sup> Hébrides.	541	355	392	306,7	533		
Océanie franç.	37,8	2,4	16,6	63,3	21,5	75,8	
N <sup>lle</sup> Calédonie.	1.016	1.312	1.310,8	1.387,7	1.893,4	1.767	

En A.O.F., le prix moyen d'un kilo de café pris à la plantation était de :  
 7 fr. en 1938 (récolte 1937-1938) ;  
 9 fr. en 1945 (récolte 1944-1945) ;  
 35 fr. C.F.A. soit 65 fr. métropolitains en 1948 (récolte 1947-1948).  
 Actuellement, les épiciers nous vendent le café 420 fr. le kilogramme.



*Travailleurs indigènes devant une case*

(CLICHÉ BAYOL)

## Les travailleurs indigènes

Les grandes exploitations emploient un personnel nombreux, d'origine indigène. Les travailleurs vivent sur la plantation, dans des villages créés à leur intention, où ils retrouvent leurs habitudes. Quand ils sont malades, on les soigne.

Leur gain est d'environ 60 fr. français par jour, auxquels il convient d'ajouter le logement et la nourriture.

Celle-ci comprend en général :

1° 700 gr. de riz, ou 1 kg. 400 de mil ou maïs, ou 2 kg. 500 d'ignames, manioc ou patates douces, ou 3 kg. bananes plantain ;

2° 200 gr. de viande ou poisson frais, ou 80 gr. de viande ou poisson boucané ;

3° 20 gr. de sel ;

4° 40 gr. d'huile de palme ou d'arachide.

*Danse indigène*

(CLICHÉ BAYOL)

## Comment les travailleurs utilisent leurs loisirs

Les indigènes apprécient beaucoup le dimanche, jour où ils sont libres de leur temps, où ils n'ont pas à répondre à l'appel du « tam-tam » qui, les autres jours, les appelle au travail à des heures régulières.

Ils bénéficient des jours fériés des « blancs » et, en outre, de congés supplémentaires à l'occasion de leurs fêtes religieuses propres. Ces jours-là, ils se divertissent en dansant, leurs mouvements étant rythmés au son du balafon, instrument de musique ressemblant au xylophone. Les lames musicales sont en bois dur. Sous chaque lame se trouve une cale-basse creuse qui fait boîte de résonance. On frappe sur les lames avec un petit maillet de bois recouvert de caoutchouc.





*Le tri des grains*

(CLICHÉ A.E.C.)

## La torréfaction

Les grains de café expédiés de la plantation sont d'un vert gris-pâle : c'est le « café vert » qui n'a pas, non plus, la bonne odeur que vous lui connaissez.

C'est la torréfaction qui donnera aux grains de café leur couleur et leur odeur caractéristiques. Cette torréfaction se fait sur les lieux de consommation parce que le café torréfié doit être utilisé rapidement.

Certains épiciers font eux-mêmes la torréfaction de leur café. Mais il existe des usines de torréfaction appelées brûleries.

Le principe est toujours le même. Les grains de café vert, de grosseur régulière, sont vidés dans des cylindres perforés. Ceux-ci tournent régulièrement au-dessus d'un foyer dégageant une chaleur régulière. Les grains perdent une partie de leur humidité, se gonflent et acquièrent leur couleur brun-noir et leur délicieux arôme. La torréfaction dure de 20 à 30 minutes, puis le cylindre est vidé sur une aire refroidie. Les grains sont remués jusqu'à ce qu'ils ne fument plus.

Pour terminer, voici une fantaisie, pleine d'expérience, de savoir et de sagesse, extraite d'une revue agricole du Congo Belge :

## Les commandements du planteur de caféiers

- |  |   |
|--|---|
| — Terrain profond tu choisiras,<br>Fertile et sain évidemment.   | — Insectes, spores, détruiras,<br>Pour assurer bon rendement.     |
| — Préférence tu donneras<br>Sol forestier, très sagement.        | — Café bien mûr récolteras<br>Et traiteras rapidement.            |
| — Tes travaux exécuteras,<br>A la tâche bien sûrement.           | — Potager, verger, tu feras,<br>Pour t'alimenter sainement.       |
| — Légumineuses sèmeras,<br>Après brûlage, vivement.              | — Troupeau, bétail tu garderas,<br>Près plantation évidemment.    |
| — Tes champs prudemment draineras,<br>Pour éviter ravinement.    | — Ce bon cheptel te donnera<br>Lait, beurre, fumier, abondamment. |
| — Ainsi donc tu éviteras<br>Pertes, cendres et ruissellement.    | — Compost, paillis fabriqueras,<br>Pour en user très largement.   |
| — Brise-vents tu établiras<br>Et ombrage pareillement.           | — Car ta récolte en dépendra,<br>Et revenus également.            |
| — La variété choisiras<br>Selon climat logiquement.              | — Dépenses proportionneras<br>A ton avoir, très prudemment.       |
| — Tes graines sélectionneras<br>Sur pieds choisis soigneusement. | — Bonne maison te construiras,<br>Sans prétention, modestement.   |
| — Meilleurs types propageras,<br>Par greffe progressivement.     | — Ton usine tu soigneras,<br>Et magasins également.               |
| — Pépinières prépareras,<br>Dans trous creusés profondément.     | — Tes cafés bien prépareras,<br>Et emballages mèmement.           |
| — Jeunes plants tu abriteras<br>Pour éviter dessèchement.        | — Sur chaque sac apposeras<br>Tes marques bien visiblement.       |
| — Tes cultures entretiendras<br>Pour éviter enherbement.         | — Pour tes beaux lots obtiendras<br>Bon prix proportionnellement. |
| — Tes caféiers tu tailleras<br>D'après climat, expertement.      | — Et l'origine on paiera,<br>Si tu produits excellentment.        |
| — Pour ta devise adopteras,<br>Travail, progrès, très fièrement. |   |

(Série de brochures entièrement écrites et illustrées par des enfants)  
L'une..... 11 fr. — Collect. complète : remise 5 %



## Liste complète des numéros parus

1. Histoire d'un petit garçon dans la montagne. — 2. Les deux petits rétamours.
- 3. Récréations. (Poèmes d'enfant). — 4. La mine et les mineurs. — 5. Il était une fois... — 6. Histoire de bêtes. — 7. La si grande fête. — 8. Au pays de la soierie.
- 9. Au coin du feu — 10. François, le petit berger. — 11. Les charbonniers. — 12. Les aventures de quatre gars. — 13. A travers mon enfance. — 14. A la pointe de Trévignon. — 15. Contes du soir. — 16. A l'Institution moderne. — 17. Le journal du malade. — 18. La mort de Toby. — 19. Gais compagnons. — 20. La peine des enfants. — 21. Yves, le petit mousse. — 22. Emigrants. — 23. Les petits pêcheurs.
- 24. Quenouilles et fuseaux. — 25. Le petit chat qui ne veut pas mourir. — 26. ... Malin et demi. — 27. Métayers. — 28. Bibi, l'oie périgourdine. — 29. La bête aux sept têtes. — 30. Au pays de l'antimoine. — 31. Maria Sabatier. — 32. Que sais-tu ? — 33. En forêt. — 34. L'oiseau qui fut trouvé mort. — 35. Diables. — 36. Le Tienne. — 37. Corbeaux. — 38. Notre Coopérative. — 39. Barbe-Rouge. — 40. Châmage. — 41. Pétoule. — 42. Pierre-la-Chique. — 43. Le mariage de Niço. — 44. Histoire du chanvre. — 45. La farce du paysan. — 46. La famille Loiseau-Loiseau en 1830. — 47. La Misère (contes). — 48. Les contrebandiers. — 49. Un déménagement compliqué. — 50. Arrière, les canons ! — 51. La plaine est vaste comme une mer. — 52. Musicien de la Famine (contes). — 53. Dans la mare du Beau Rosier. — 54. La Fleur d'Argent.
- 55. Au Pays des Neiges. — 56. Le Pec. — 57. L'École d'Autrefois. — 58. Histoire de Blanchet. — 59. Bêtes sauvages. — 60. Les Louées. — 61. Firmin. — 62. La Naissance des Jours (contes). — 63. Anes et Mulets. — 64. Sans Asiles... — 65. Ecoats, Pépée... — 66. Grand-mère m'a dit... — 67. Halte à la douane !... — 68. Histoires de Marins. — 69. Longue queue, plume d'or. — 70. Grèves. — 71. Au bord de l'eau. — 72. Les deux Perdreaux. — 73. La petite fille perdue dans la montagne. — 74. Conte d'une petite fille qui s'était cassé la jambe. — 75. Sur le Rhône. — 76. Christophe. — 77. Pâtre en Auvergne. — 78. Les Hurdes. — 79. Nouvelles aventures de Coco. — 80. Au bord du lac. — 81. Histoire de Porsogne. — 82. Six petits enfants allaient chercher des figues... — 83. En gardant. — 84. Barbichon, le lièvre malin. — 85. Saute-Rocher, le petit chamois de la montagne. — 86. Petit réfugié d'Espagne. — 87. Nomades. — 88. Vacher du Lozère. — 89. Les Enfants de Coco. — 90. Ils jouaient... — 91. Fatma raconte. — 92. Les Montagnettes. — 93. Joie du monde. — 94. Crimes.
95. Diouf Sambou, enfant du Sénégal. — 96. La Mer. — 97. Houillos ou la découpe verte de la houille. — 98. Le Ramadan. — 99. Biquette. — 100. Tim et Grain d'Orge. — 101. Ame d'enfant. — 102. Les aventures de cinq Marcassins. — 103. Lettres du Sénégal. — 104. Merlin-Merlot. — 105. Les têtards des Bérudières. — 106. L'exode. — 107. Goupil le Renard. — 108. L'occupation. — 109. Conte de la Forêt. — 110. Les bombes sur la France. — 111. La fontaine qui ne voulait pas couler. — 112. Chantons le Mai. — 113. Rosée du matin. — 114. En faisant rouler sa noix. — 115. Purs mensonges. — 116. Piñe, la Perche. — 117. Déporté. — 118. La Mésange Bleutée. — 119. Le Maquis Enfantin. — 120. L'Escargot Jaune et Gris. — 121. Premier Avril. — 122. Au temps des bergers. — 123. Vercors. — 124. Marie-Fraise des Bois. — 125. Les Triolets. — 126. Bour, le petit âne lunatique. — 127. Ah ! le beau lapin. — 128. Le pauvre Benjamin. — 129. La nuit de Noël. — 130. Marquise. — 131. La Pocera. — 132. Au temps où les fleurs volaient. — 133. Romain. — 134. Flo-Flo l'Ecureuil. — 135. Saisons. — 136. Kriska le pêcheur. — 137. Long-Museau. — 138. Roy Louys Unziesme. — 139. Saïd le berger. — 140. L'imprudente petite tulipe. — 141. Pataud. — 142. Jean-Marie Pen-Coat. — 143. Sans famille.

ENCYCLOPÉDIE SCOLAIRE  
COOPERATIVE

---

---

**BIBLIOTHÈQUE  
DE TRAVAIL**

---

---

Pour travailler, les adultes utilisent les Bibliothèques.

Nous voulons, nous aussi, pour le travail de nos élèves dans nos classes modernes, des fichiers abondants et une BIBLIOTHÈQUE DE TRAVAIL adaptée à nos besoins.

Mais cette Bibliothèque, seuls des Instituteurs, à même leur classe, peuvent la préparer et l'enrichir.

Achetez nos brochures Bibliothèque de Travail !

Collaborez à nos Commissions de Travail pour la réalisation de votre B. T., section de notre grande encyclopédie scolaire coopérative.