

Propagande café *Sept 1961*

AUX PLANTEURS CAFE DU RUANDA ET DE L'URUNDI.

La nouvelle récolte s'annonce, les premières cerises mûrissent. Le temps est donc venu de se préparer à lui donner tous les meilleurs soins tant à l'occasion de la récolte que lors du traitement, car la qualité du café parche et naturellement celle du café vendu à l'étranger, dépend essentiellement de la façon dont la récolte est traitée par les planteurs.

Un bon café se vendant plus cher à l'étranger qu'un café de qualité médiocre, le prix que le commerçant payera pour le café en parche est donc fonction de sa qualité. De même qu'une bière sûre se vend moins cher qu'une bière onctueuse, un café mal préparé s'achètera moins cher que celui qui a bénéficié des meilleures attentions de son propriétaire. Donc qui dit bonne qualité, dit bon prix. Qui dit mauvaise qualité dit prix misérable.

Le planteur soigneux obtiendra par conséquent plus d'argent de son café que le planteur paresseux et négligent.

Que faut-il faire pour obtenir un bon café.

Point n'est nécessaire d'être sorcier pour obtenir un café parche sain, aux belles couleurs jaunes et or, au toucher crissant, à l'odeur suave. Il suffit de suivre les quelques conseils ci-dessous.

A. Récolte.

Le mélange de cerises noires, vertes ou jaunées avec des cerises saines sera évité.

Seules les cerises rouges seront cueillies et réunies dans un même panier. Les autres, moins nombreuses, seront traitées et vendues séparément.

Qu'il s'agisse de baies rouges ou de baies de 2e qualité, toutes doivent être dépulpées aussitôt après la cueillette car sinon, comme le lait se caille, le goût du café "tourne".

La cueillette se fera donc de préférence de grand matin avec dépulpage immédiat au centre de dépulpage, soit encore, si la distance à parcourir est grande, cueillette dans la soirée avec dépulpage de très grand matin le lendemain au plus tard.

B. Traitement.

Toutes les principales zones de culture ayant été dotées de centres de dépulpage, le planteur peut y traiter, rapidement et sans grande fatigue, tout le café cueilli le jour même ou la veille.

Les Agronomes et moniteurs du Gouvernement et de l'OCIRU, qui ont de leur côté préparé la saison de récolte, ont nettoyé les installations, amené l'eau indispensable pour un dépulpage aisé, réglé les machines du dépulpeur.

Le planteur n'a donc qu'à se servir de ces installations qui sont les siennes et auxquelles il doit donc autant de soins qu'à ses biens personnels. Il veillera par conséquent non seulement au maintien de ces centres dans un état de propreté absolu mais évitera surtout de les dégrader, de les démolir.

Les jeux d'enfants y seront interdits de même que les vaches et les chèvres en seront chassées.

Quant à la propreté, l'estime d'une famille se mesurant à la propreté de son rago, de même le centre de dépulpage doit être, comme la maison d'habitation, d'une propreté absolue, c'est-à-dire que les pulpes ne seront pas abandonnées autour et aux alentours de la dépulpeuse, que la dépulpeuse sera proprement nettoyée à la fin de chaque journée, que les bacs de lavage et pavements seront lavés à grand eau à chaque coucher de soleil.

Les pulpes qui constituent un danger de pullulation de mouches et de moustiques, si abandonnées sans soins aux abords du centre, constituent, si bien entassées dans les fosses à pulpes spécialement creusées à cet effet à côté de chaque centre, une matière idéale pour la fumure du caféier.

Au lieu donc d'être une source de maladies ou d'inconfort, le planteur peut, grâce à quelques soins élémentaires, faire des pulpes une source généreuse de compost dont le caféier a un si pressant besoin.

Le planteur soigneux, non seulement contribuera à maintenir le centre dans un état de propreté absolu par ramassage des pulpes et rassemblement de celles-ci dans la fosse à pulpes, mais surtout s'alimentera à la fosse à pulpes pour augmenter ses disponibilités en fumier organique. Propreté aussi lors du dépulpage car un seul grain "pourri" qui est resté "logé" dans le dépulpeur par manque de nettoyage, peut abîmer tout un lot de bon café. Sans doute cela ne se remarquera-t-il pas chez le commerçant auquel on vend ce café, mais ce grain sera de toute façon retrouvé et combien haï par les consommateurs de notre café et par sa présence, entamera le bon renom dont notre café bénéficie généralement.

On peut dire que chaque mauvais grain est un consommateur en moins et tout le monde sait que quand il y a peu de demande, les prix s'affaiblissent et fléchissent.

Propreté par lavage poussé du café dépulvé. Le lavage comprenant, outre l'enlèvement de la partie gluante qui entoure la fève, la suppression du flottant, pulpes, et autres impuretés.

Après un lavage convenable le café parche doit être jaune et onctueux comme du beurre et non beux comme de la bouse de vaches.

Aussitôt après lavage, le café doit être séché. Beaucoup de planteurs disposent déjà de claies de séchage fournies par l'OCIRU. Pour ceux-là aucun problème car il leur suffit d'étaler le café en couches régulières et minces sur ces claies et de l'exposer au soleil pour que, sous l'action du vent et du soleil, il sèche rapidement et de façon uniforme. Comme toutefois il faut pouvoir abriter le café de la pluie et des rayons du soleil trop violents, il est indiqué de construire un petit abri sous lequel protéger le café mis à sécher, soit des ardeurs du soleil (un soleil trop brutal fait éclater la parche) soit de la pluie. Après huit à dix jours de séchage surveillé avec brassage fréquent, le café parche est sec et peut être vendu au marché. Le café parche est sec quand la fève éclate sous la dent ou ongles, quand elle est devenue de teinte vert à vert bleuâtre.

Ceux des planteurs qui ne disposent pas encore de claies veilleront à ne pas sécher leur café à même le sol, mais utiliseront des nattes placées tout comme pour les claies, sur des supports. Quoique le séchage sur des nattes est plus lent

que sur claies, il peut, si bien surveillé, donner d'aussi bons résultats. Tous les planteurs peuvent donc préparer un café parche de toute première qualité, il suffit qu'ils suivent les quelques conseils élémentaires exposés ci-dessus.

L'importance de vos revenus et le maintien de la renommée des cafés du RUANDA-URUNDI étant en cause, planteurs surveillez votre cueillette, redoublez de soins le traitement de votre récolte, contribuez au maintien dans un état de propreté parfait des centres de dépulpage et vous aurez ainsi non seulement mérité de vous-mêmes, mais aussi du pays.

SERVICE DE L'AGRICULTURE
et
D'OCIERU.