



Les conditions à respecter pour obtenir un café de qualité



A chaque étape, ses bonnes pratiques

Récolte

Ne cueillir que des cerises bien rouges
Eviter de cueillir les cerises vertes ou séchées sur l'arbre
et celles tombées à terre
Mettre les cerises dans de l'eau et retirer celles qui flottent



Dépulpage

Vérifier que l'appareil est propre et bien réglé
Réaliser le dépulpage immédiatement après la récolte de la journée
Remettre les grains dans de l'eau et retirer ceux qui flottent



Fermentation

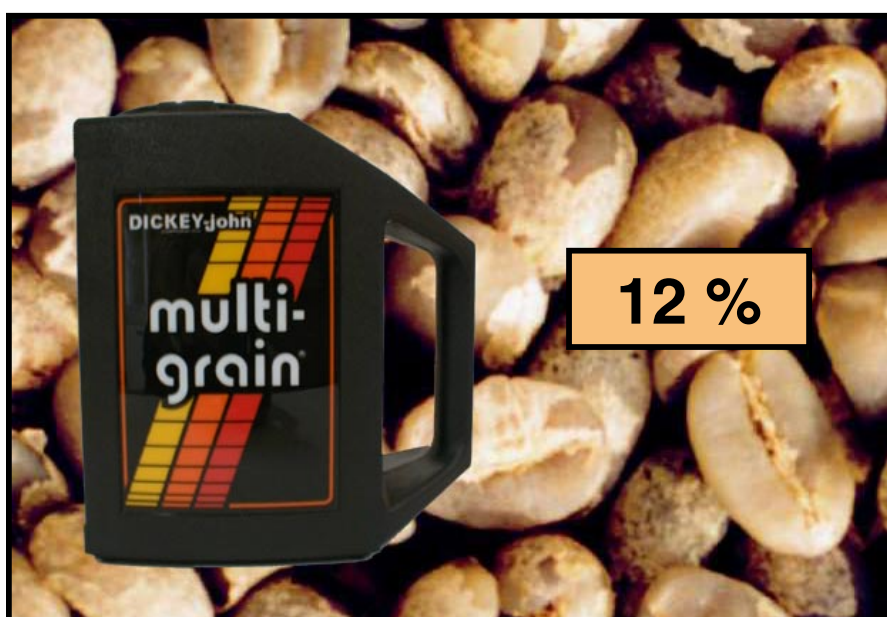
Laisser tremper à ras d'eau les grains de café pour
éliminer la pellicule de mucilage.
Cette étape est terminée lorsque les grains "crissent"
entre les doigts.

Lavage

Bien laver les grains en utilisant de l'eau propre

Séchage

Disposer les grains sur un séchoir à café en
respectant une épaisseur de 5 cm maximum
Brasser régulièrement le café
Veiller à couvrir le café la nuit et s'il pleut



**Un café bien sec
(à moins de 12% d'humidité)
garantit
sa bonne conservation
et ses propriétés gustatives.**



Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage
Service du Développement rural
Département du Développement de l'Agriculture

NO TE HŌ'Ē TAOFE HAU ATU I TE MAITA'I



Centre de Coopération internationale en
Recherche agronomique pour le Développement
Agence de Polynésie française

Pōfa'ira'a

Pōfa'i noa i te mau taofe para maita'i,
eiaha ra te mau taofe pī, marō, e tei topa i raro



Tāvirira'a

Fa'atano na mua te tāvirī
I te taime a tāvirī ai, eiaha ia mo'ehia te pape
Ia oti, tamā maita'i i te tāvirī



Tapēra'a

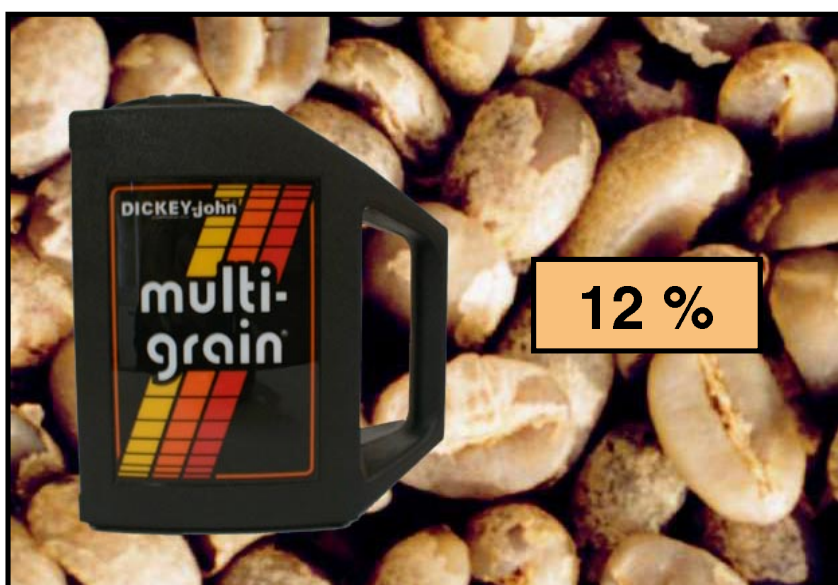
Ia tātarahia te mau taofe i mara'a i ni'a
Ia tāpuruhia te taofe i roto ma'a vāhi iti pape
Vaiiho hō'ē mahana te maoro ia 'ore ia he'ehe'e i roto i te rima

Tamāra'a

Ia tamāhia te taofe i roto i te pape mā
e tae roa atu i te taime aita e varevare fa'ahou

Taura'ira'a

I ni'a i te mau pa'epa'e taofe
Eiaha ia hau e 5 teneti metera te me'ume'u
Taime ra, a hurihuri atu
Ia tāpo'ihia te taofe i te pō e te taime ua



Teie te tāpa'o no te taofe marō maita'i

Te taime teie e nehenehe ai e tapūtē