

Nom scientifique : Coffea arabica

Nom anglais : Coffee

Nom français : Caféier d'Arabie

Nom malagasy : Kafe

Le genre Coffea appartient à la famille des RUBIACEAE, c'est la troisième famille la plus vaste de Madagascar après l'ORCHIDACEAE et l'EUPHORBIACEAE. En effet, elle comprend environ 10.000 espèces dans le monde et 661 à Madagascar.

Dans la plus part du temps, on pense que l'origine de l'espèce arabica se situe en Colombie, ou au Brésil, ou au Mexique parce que la plus grande partie du café dans le commerce provient de ces pays, ou bien de l'Arabie car l'espèce est arabica, pourtant le caféier ne provient d'aucune de ces régions. Il pousse naturellement dans les forêts tropicales humides de l'Afrique. L'espèce arabica est originaire du sud de l'Ethiopie, c'est le Naturaliste Suédois Linné, le fondateur du nom binomial, qui a donné le nom car il pensait que le caféier poussait en Arabie du fait que ce dernier monopolise le commerce jusqu'au 18^{ème} siècle.

Coffea arabica est un arbuste de trois à cinq mètres de haut. C'est une espèce qui pousse dans le sous bois des forêts tropicales humides (espèce ombrophile).

Les feuilles sont d'un beau vert, opposées décussées, ceci permet à l'arbuste de recevoir un maximum de lumière, le limbe foliaire se termine en une ointe égoûttoir qui facilite l'évacuation de l'eau de pluie excédentaire. Entre les deux bases des feuilles il y a deux stipules triangulaires qui sont caractéristiques des RUBIACEAE. Les fleurs sont blanches, odoriférantes et sentent le jasmin. Les pétales sont soudés entre eux (gamopétales) formant un tube. Seulement quelques heures après leur épanouissement, les fleurs se fanent.

Quand à la fécondation, elle est assurée par les abeilles et en échangeant elles reçoivent du nectar caché dans le tube de la corole. Après la fécondation, l'ovaire se transforme en fruit vert qui rougit à maturité. Le fruit est une drupe communément appelé cerise, de forme globulaire ou oblongue. Il est porté par une courte pédicelle et est surmonté d'une protubérance disque. De l'intérieur vers l'extérieur on distingue : le sillon central, le grain de café (endosperme), la peau du grain (tégument ou bague), le parchemin (endocarpe), la couche de pectine, la pulpe charnue, blanche et sucrée (mésocarpe), et enfin la peau lisse brillante de couleur verte puis rougit à maturité (exocarpe).

A l'intérieur de chaque parche, on trouve une graine argentée bombée et une face aplatie sur laquelle on trouve un sillon profond. En moyenne une graine à dix mm de long et son poids oscille entre 0,15 et 0,20g.

Les graines torréfiées connues sous le nom de café, sont utilisées pour préparer le breuvage stimulant bien connu et universellement consommé. Au sujet de cette boisson, chaque jour un milliard cinq cent million de tasses de café sont bues dans le monde. Vingt millions d'emplois sont générés de la culture à la tasse, ce qui fait du café la deuxième valeur marchande en volume après le pétrole.

Au cours des cents dernières années, deux grands fléaux ont ravagé les plantations de caféiers dans le monde et cause encore des dégâts considérables : la maladie et les ennemis. La maladie est due à un champignon microscopique Hemileia vastatrix ou rouille, les ennemis sont des parasites du caféier tels que les cochenilles.

RAKOTOMAMONJY Andrianantoanina
Guide naturaliste éco pédagogue au Lemurs'Park

Gagnez 10 entrées gratuites au parc en répondant à la question suivante à lemurspark@moov.mg :

Contrairement à la gamopétale, donner l'appellation de fleurs qui ont des pétales libres ?

www.lemurspark.com