

# Processus de production du café

*Étapes del proceso de producción del café*



# 1- PLANTATION - SIEMBRA

La production de café commence par une sélection minutieuse du terrain, des variétés de café adaptées à la région, et une préparation du sol appropriée. Les graines ou plants de café sont ensuite plantés avec soin et bénéficient d'un entretien constant, comprenant l'irrigation, la taille, et la protection contre les maladies et les ravageurs pour garantir une croissance saine et une récolte réussie.



**ESP:** La producción de café comienza con una cuidadosa elección del lugar, tipos de café que se adaptan a la zona y una preparación adecuada del suelo. Luego, se plantan las semillas o las plantas de café con cuidado y se les brinda atención constante, incluyendo riego, poda y protección contra enfermedades y plagas para asegurar un crecimiento saludable y una cosecha exitosa.



## 2- RÉCOLTE - RECOLECCIÓN

La récolte du café se fait à la main et avec soin. Les cueilleurs expérimentés sélectionnent délicatement les cerises mûres à la main, veillant à ne pas endommager les arbres ou les fruits. Les cerises doivent être mûres (rouges et avec une quantité précise de sucre dans la cerise) pour obtenir la meilleure saveur.



**ESP:** La recolección del café se realiza a mano seleccionando los frutos maduros uno a uno y con sumo cuidado. Asegurándose de no lastimar las matas o los frutos, los recolectores experimentados recogen las cerezas cuando están maduras y garantizan el mejor sabor (el fruto alcanza un color rojo intenso y tiene la máxima cantidad de azúcar).

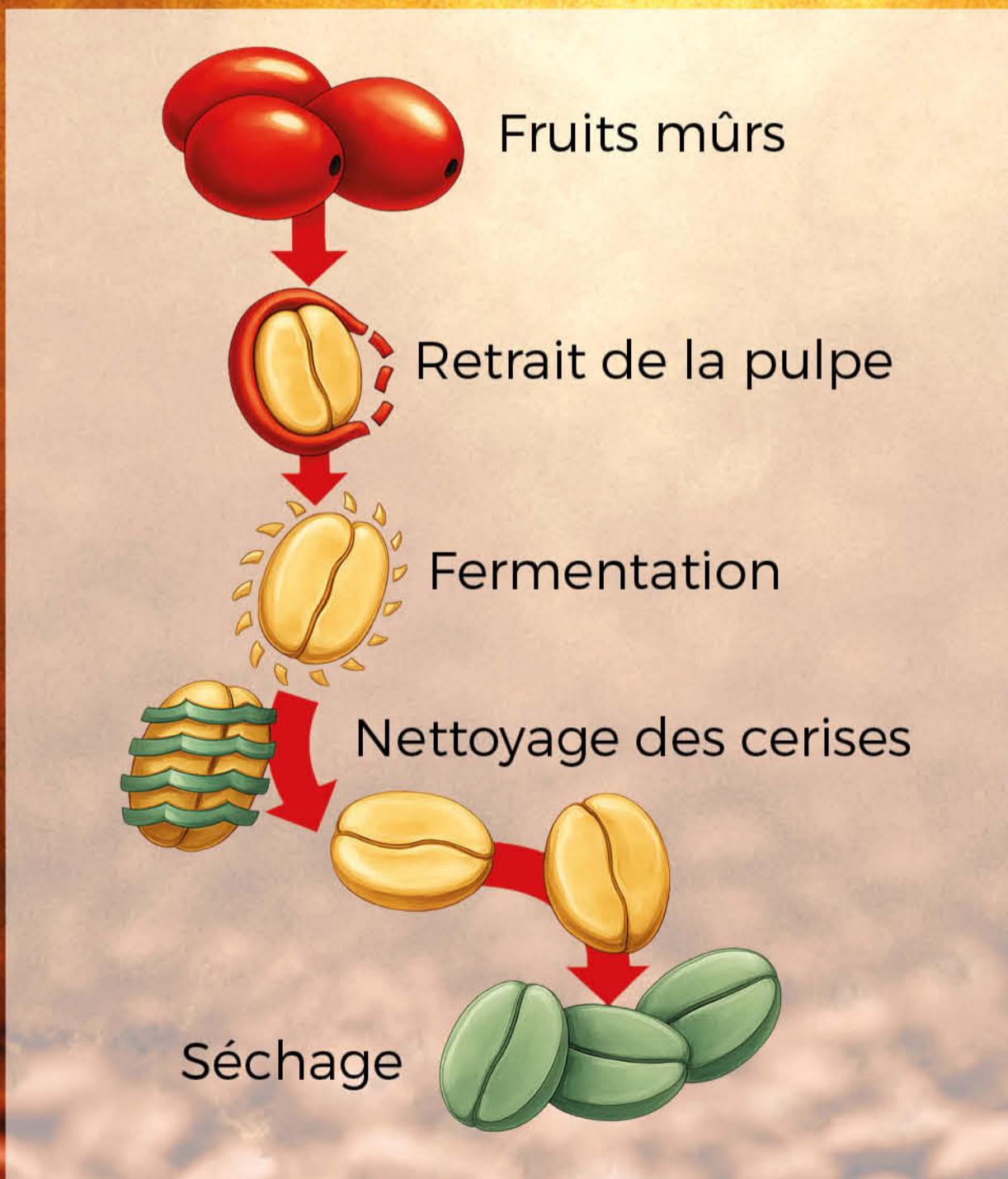


# 3- TRAITEMENT POST-RÉCOLTE - POSCOSECHA DEL CAFÉ

Après la récolte, les cerises de café subissent un processus de traitement pour en extraire les grains de café. Deux méthodes courantes sont le lavage (café lavé) et le séchage au soleil (café naturel).



**ESP :** Después de la recolección, para obtener el café verde hace falta un proceso de extracción del café para separarlo de la pulpa. Existen dos grandes métodos: seco y húmedo.



## 4- LAVAGE - LAVADO

Lors du lavage, les cerises sont dépulpées pour en extraire les grains, elles sont ensuite fermentées dans des cuves d'eau pendant des heures jusqu'à ce que le mucilage, la couche la plus fine qui recouvre le grain, disparaisse complètement. Le processus de lavage confère au café des saveurs plus acides et un corps plus léger.

**ESP :** Durante el método lavado se separa el grano de café de su cáscara. Posteriormente, se fermenta en tanques de agua durante horas o incluso días hasta que el mucílago, la capa más fina que recubre el grano, desaparece completamente. El proceso lavado otorga sabores más ácidos y cuerpos más ligeros al café.



# 5- SÉCHAGE - SECADO

Le processus de séchage consiste à réduire le taux d'humidité des grains de café de 45 à 50 % à 10-12 %. Les grains de café sont étalés au soleil sur des patios ou séchés mécaniquement dans des séchoirs spéciaux. Le but est de réduire l'humidité des grains à un niveau optimal. Cette phase est essentielle pour le développement des arômes.



**ESP:** El proceso de secado ocurre cuando el contenido de humedad en los granos de café se reduce a 10%-12% de 45%-50%. El café se seca al sol en patios o de manera mecánica en secadores especiales. El objetivo de esta labor es llevar los granos de café a una humedad que facilite su almacenamiento adecuado. Esta fase es esencial para el desarrollo del sabor.



# 6- TRI ET CLASSIFICATION - TRILLADO Y CLASIFICACIÓN

Les grains de café sont triés et classés en fonction de leur taille, de leur poids et de leur qualité. Les trieurs expérimentés éliminent les grains endommagés, immatures ou de mauvaise qualité. Certains cafés subissent également un processus de cupping, au cours duquel des experts dégustent et notent les caractéristiques du café pour évaluer sa qualité.



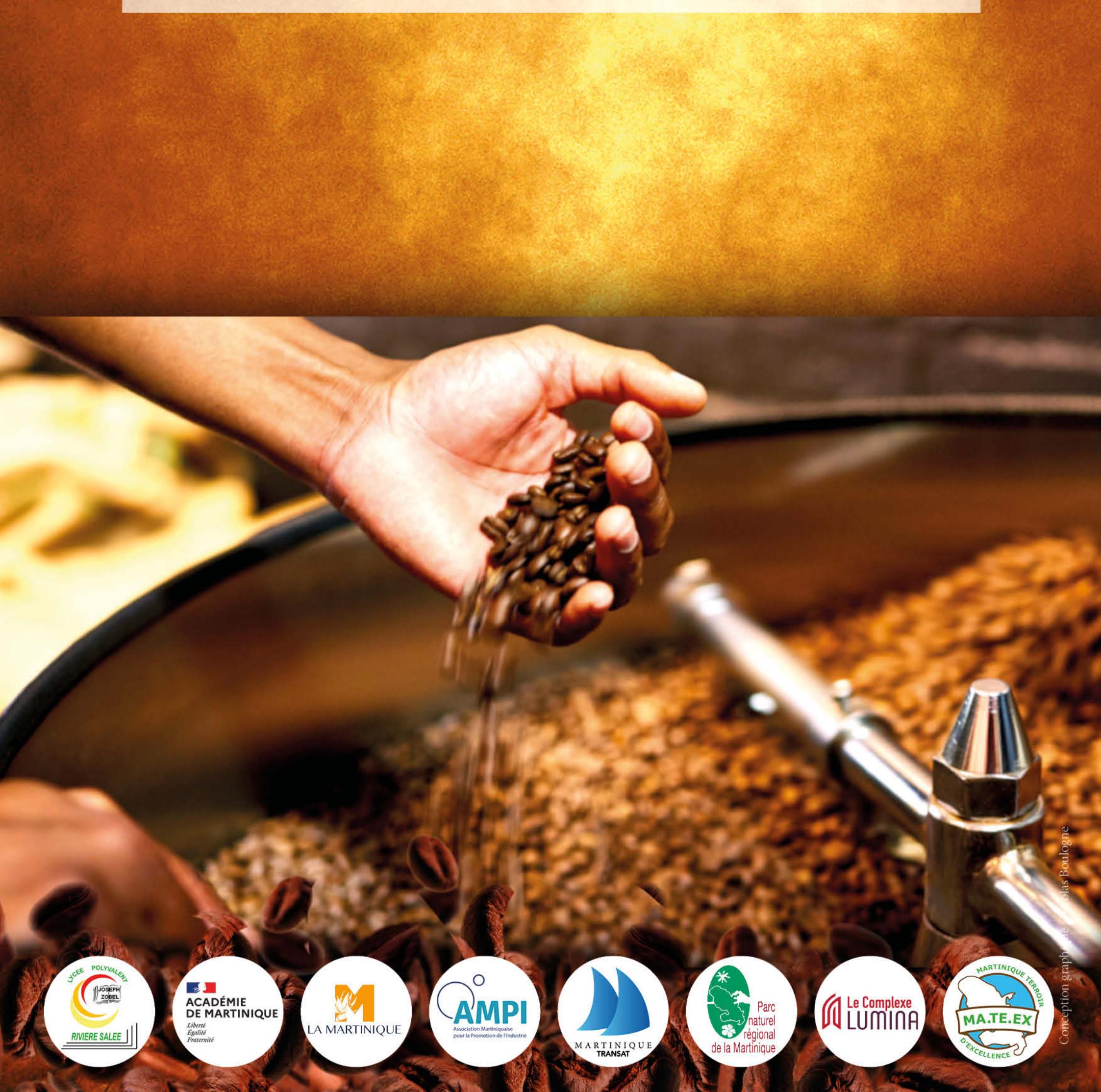
**ESP:** Los granos de café se clasifican según su tamaño, peso y calidad. los clasificadores experimentados eliminan los granos dañados, inmaduros o de mala calidad. Algunos cafés también pasan por un proceso de catación durante el que los expertos degustan y evalúan la calidad del café.



# 7- TORRÉFACTION - TORREFACCIÓN

Une fois triés, les grains de café verts sont prêts pour la torréfaction. Cette étape cruciale consiste à chauffer les grains à des températures spécifiques pour développer leur arôme, leur saveur et leur couleur caractéristiques.

**ESP :** *Después del trillado, los granos de café están listos para el tostado. Durante esta etapa esencial se calientan los granos del café a cierta temperatura para aumentar el aroma y el sabor y el color.*



# 8- REFROIDISSEMENT ET STOCKAGE- ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Après la torréfaction, les grains de café sont rapidement refroidis pour arrêter le processus de torréfaction. Ils sont ensuite stockés dans des conditions adaptées pour préserver leur fraîcheur, à l'abri de l'humidité et de l'oxygène, généralement dans des sacs spéciaux conçus pour le stockage du café.



**ESP:** Los granos de café se enfrian rápidamente para detener el proceso de torrefacción. Se almacenan en condiciones adecuadas para preservar su frescura a salvo de la humedad y del oxígeno en bolsas especiales.



# 9- MOUTURE - MOLIENDA

Les grains de café torréfiés sont moulus en fonction de la méthode de préparation choisie. La taille de la mouture varie en fonction de la méthode, qu'il s'agisse d'un espresso, d'une préparation à la cafetière, d'une French press ou d'autres méthodes.



**ESP :** Los granos de café tostados se muelen dependiendo del método de preparación seleccionado. El tamaño de la molienda varía si es un espresso, una preparación a la maquina cafetera, un prensa u otros métodos.



# 10- DÉGUSTATION - DEGUSTACIÓN

Le café fraîchement préparé est dégusté pour évaluer son goût, son arôme, son acidité, son corps et son équilibre. Cette étape est cruciale pour garantir la qualité du café final.

Les amateurs de café dégustent et apprécient le café, découvrant les subtilités de son profil de saveur unique, des notes fruitées aux arômes floraux, en passant par les nuances de noisette ou de chocolat. Chaque tasse de café raconte une histoire de la plantation à la tasse, reflétant les soins et l'expertise dévoués de ceux qui ont contribué à sa création.



**ESP :** *Se cata el café recién preparado para evaluar su gusto aroma, acidez, cuerpo y equilibrio. Esta etapa es crucial para garantizar la calidad el café final.*

*Los amantes de café degustan y disfrutan de los diferentes aromas sabores y aromas. Cada taza de café cuenta una historia de la plantación a la taza reflejando el trabajo y la experiencia de las personas que la crearon con notas frutales, florales, pasando por matices de avellana o chocolate.*

