

LE CAFFÉIER

L'histoire du caféier est assez intéressante et il serait peut-être curieux d'y jeter un coup d'oeil, persuadé à l'avance que nos lecteurs y trouveront un certain intérêt.

D'après le dictionnaire Larousse, le caféier serait originaire de l'Éthiopie, ancienne contrée de l'Afrique et qui se trouvait au sud de l'Égypte; certains auteurs prétendent qu'il serait originaire de l'Abyssinie méridionale d'où il aurait été transporté dans l'Asie méridionale. Cette dernière version serait, je crois, la plus véridique, car en effet, aujourd'hui, il est très cultivé dans toute la pointe de l'Arabie et en particulier dans l'Yémen, où il produit le café si renommé connu sous le nom de Moka.

Sur la découverte des propriétés excitantes de cette plante, il circule plusieurs versions, et, toujours d'après le dictionnaire Larousse, on fait communément honneur de cette découverte à un berger, qui aurait remarqué que ses chèvres manifestaient une vivacité extraordinaire après avoir brouté les graines et les feuilles du caféier.

Au XVI^e siècle on faisait usage du café dans tout l'Orient; ce n'est que vers le XVIII^e siècle que la consommation se répandit en Europe et elle y prit des proportions telles que les Hollandais songèrent à introduire le caféier dans leurs possessions de l'archipel indien. En 1690, un Hollandais, Van Horne l'introduisit dans l'île de Java, où il ne tarda pas à prospérer d'une façon merveilleuse.

Dès 1654 le café était connu en France, mais ce ne fut que quelques années plus tard qu'on en fit usage à Paris, et en 1712 Louis XIV en reçut un pied qu'il fit soigner dans les serres du Jardin des Plantes.

Et, enfin, tout le monde connaît la fameuse histoire des trois pieds de café confiés en 1720 au capitaine Duclieux pour les naturaliser à la Martinique. Deux d'entre eux périrent pendant la traversée, qui était excessivement longue à cette époque, et le troisième ne fut sauvé que grâce aux soins vigilants et au dévouement patriotique du capitaine, qui partagea avec lui sa ration d'eau et put ainsi le conduire plein de santé jusqu'à la Martinique. Ce seul pied fut le point de départ de toutes les plantations de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne et de Saint-Domingue.

Le caféier se multiplie par semis faits en pépinières ou en caisses: il faut bien se garder d'utiliser les plants que l'on trouve çà et là dans les plantations, car en général, n'étant pas habitués ni au grand air ni au soleil, ils végètent lentement et finissent par dépérir.

Les graines fraîches germent en 40 ou 45 jours environ; on les sème en caisses

ou sur plates-bandes dans un terrain bien préparé à l'avance et recouvert de 0m20 de terreau. On trace des lignes de 0m03 de profondeur et on y dépose les graines de 0m06 à 0m10 de distance et on les recouvre; pendant les temps secs on arrose deux fois par jour jusqu'à ce que la plante apparaisse. Avant la mise en place définitive plusieurs repiquages sont nécessaires pour la bonne éducation des plants.

Environ dix mois après le semis les jeunes pieds sont bons à mettre en place; on les plante alors dans des trous de 1 mètre cube, qu'on a eu soin de remplir longtemps à l'avance, soit avec du terreau ou de la terre améliorée à cet effet; c'est ordinairement d'octobre à décembre que se fait la plantation. Certains indigènes ne prennent point tant de précautions, ils se contentent simplement de les planter au pal sans faire de trou; il va sans dire que cette méthode est un mauvais procédé.

Sous le vent des îles Martinique et Guadeloupe où on laisse croître les caféiers à toute volée, la plantation se fait en quinconces et à 1m50 les uns des autres dans les bons terrains mais à 1 mètre seulement dans ceux qui sont pauvres, médiocres et secs pour les caféiers d'Arabie et de 2m50 à 3 mètres pour les variétés des Libérias.

Pour assurer la réussite de la transplantation il faut agir avec soin; le plant sera arraché délicatement avec la motte de terre adhérente aux racines, et placé au centre du trou; avoir bien soin de remettre le collet exactement au niveau du sol; la transplantation devra se faire par un temps pluvieux.

Les soins culturaux sont également les mêmes que pour nos vergers, sarclages et linages répétés en ayant soin de ne pas endommager les racines; pendant la saison sèche il est préférable de laisser une couche de feuilles pour conserver un certain degré d'humidité. Quelques mois après la plantation on donne une bonne fumure avec des engrais décomposés: pour obtenir des résultats satisfaisants deux fumures par an s'imposent.

Aussitôt que les pieds de cafés atteignent 1m50 environ de hauteur, on pince leur extrémité supérieure et on supprime tous les bourgeons verticaux de façon à obtenir un gobelet; cette taille en parasol, comme on l'appelle aux Antilles, a l'avantage de faciliter la cueillette; dans une plantation bien faite et soignée convenablement, le caféier commence à produire deux ans après la plantation; cependant la grande récolte n'a lieu que de cinq à huit ans. La trop grande sécheresse ainsi que les pluies trop abondantes sont très préjudiciables à la fleur du caféier.

Le fruit du café est une baie rouge qui porte le nom de cerise et chacune d'elles porte deux grains de café; fait bien curieux, dans le café Moka, sur les deux grains il n'y en a qu'un seul qui arrivera

à son développement, tandis que l'autre avorte; mais, dans le café Bourbon ceci n'existe pas car les baies donnent toujours deux grains qui arrivent à bon port.

Quoique le caféier se plaise dans les terres légères et profondes il a besoin cependant, pour bien prospérer, d'être abrité du soleil et du vent; aussi est-on obligé de créer des abris en plantant longtemps à l'avance dans les terres que l'on veut transformer en caféières certains arbres à croissance rapide, à feuillage et à végétation spéciale qui, tout en le préservant, ne gênent point son développement. On emploie à cet usage le poix doux, l'acajou du pays, etc., que l'on plante en lignes, et de distance en distance quelques grands arbres. Le Galba était autrefois très employé, mais quoique cet arbre soit excellent contre le vent il est de plus en plus abandonné, car il dessèche le sol, l'appauvrit et étiole tous les caféiers qui sont près de lui.

Pendant les premières années on peut utiliser les espaces compris entre les jeunes pieds par des cultures intercalaires.

Le caféier d'Arabie fleurit de janvier à mai; les baies sont mûres en quelques mois et doivent être récoltées de suite parce qu'elles tomberaient: le Libéria fleurit presque toute l'année et, contrairement à toutes les autres variétés, les cerises après leur maturité restent attachées à l'arbre jusqu'à dessiccation.

Les baies sont déulpées, à la main; mais, dans les grandes exploitations, elles sont passées dans un moulin spécial qui sépare les grains de café de la pulpe; le grain est lavé à l'eau, puis séché au soleil; le café ainsi obtenu est le café en parche; il a besoin, pour être mis au commerce, de subir d'autres préparations, c'est-à-dire qu'il doit être débarrassé de la parche qui l'enveloppe. Cette opération se fait de plusieurs façons; là où il n'y a pas de moteur à eau on la fait à la main dans des canots ou mortiers en bois. Le café est alors dit habitant. Dans les grandes exploitations on la fait à l'aide de moteur à eau et on laisse le café plus longtemps sous l'action du pilon, il est alors beaucoup plus lisse et prend le nom de bonifieur; quoi qu'il en soit, la qualité reste la même, mais le café bonifieur flatte mieux la vue.

Les caféiers, principalement le café d'Arabie, sont atteints par des insectes et des maladies cryptogamiques. Parmi les insectes qui causent le plus de ravages à la Martinique est une sorte de petit papillon appelé élachiste; on le combat en l'attirant à l'aide de pièges lumineux. La rouille, qui est produite par une petite chenille, dévore la substance des feuilles et entraîne la mort rapide de la plante; on trouve aussi des cochenilles que l'on détruit par des pulvérisations au pétrole. Il existe encore d'autres insectes qui vi-