

# Le café sous tous ses arômes

Placé en seconde position sur le marché des transactions mondiales derrière le pétrole, le café s'exporte à travers le monde. Il faisait l'objet d'une conférence au jardin botanique de Saverne.

---

Qu'il soit robusta ou arabica, il n'en finit pas de faire des adeptes volant parfois même la vedette au thé, en s'incrutant par exemple dans ses exploitations, notamment en Chine. C'est Pierre Huser qui a été convié ce dimanche par le jardin botanique de Saverne afin de rappeler les origines du caféier, son exploitation, sa fabrication et son expansion à travers le monde.

## En Bourse

Sa consommation se développe dans le monde arabe du XVI<sup>e</sup> siècle, alors qu'il reste encore inconnu en Europe. Avant de se retrouver dans les tasses des foyers occidentaux, le café s'est retrouvé au cœur de légendes avec un rôle social important mais aussi parfois source de conflits. Sa renommée n'étant plus à démontrer, le café est coté deux fois en Bourse, à New York pour l'Arabica et à Londres pour le Robusta. Le Brésil restant de loin le premier producteur mondial de cette boisson très prisée



**L'intervenant avec un sac à café.** PHOTO DNA

en Europe du Nord. Néanmoins, s'il affiche des vertus avérées, il n'en reste pas moins une boisson qui doit être consommée avec modération, à savoir qu'il est préconisé de « ne pas dépasser 500 mg par jour ce qui équivaut à 5 expressos », indique encore l'intervenant. Sa récolte se fait à la main ou à la machine, quant à sa torréfaction il en existe plusieurs procédés plus ou moins rapides, la plus grande entreprise étant située à Berlin.

Le sac de 60 kg constitue l'unité du café, sa consommation ne cesse de croître depuis des années avec par exemple 134 millions de sacs en 2010. On craint néanmoins une hausse des prix pour les temps à venir en raison d'une sécheresse frappant le Brésil, mais qu'à cela ne tienne, la tendance reste d'après les spécialistes à la hausse.