

Vers la Diversification de la Qualité du Café Malgache: Un Nouveau Caféier Hybride, le « Ratelo » ou GCA

A. RABEMIAFARA, J. J. R. RAKOTOMALALA, J. O. E. RAKOTOMALALA

FOFIFA, B.P. 1444, Antananarivo (101), Madagascar

SUMMARY

“Ratelo” or GCA, a new family of tetraploid three-way hybrids of coffee, was created through a prior chromosome doubling of F1 GC diploid hybrids between *Coffea eugenioïdes* and *C. canephora*. The resulting tetraploids were then crossed with *C. arabica* to give rise to the first generation of “Ratelo”, followed by other generations of selfing and intercrossing. This new type coffee is expected to combine the adaptability of *C. canephora*, the low caffeine content of *C. eugenioïdes* and the flavor characteristics of *C. arabica*. These hybrids are small trees of reduced height, characterized by a compact habit resulting from the branching pattern of numerous secondary and tertiary branches with short internodes. They are partially autogamous, showing an important morpho-physiological variability, a tolerance to stem miners and to the local strain of orange rust.

Although the existence of heavy flowering waves suggests a high production potential, abnormal fruit development often results in unfilled locules, which hampers the agronomic exploitation of “Ratelo”. However, clonal selection within the existing population yielded 2% of genotypes producing 10 kg of berries per year. The caffeine content was found to vary from 0,50 to 1,38 with a mean of 0,80 and the flavor was much appreciated by panellists.

RÉSUMÉ

Le “Ratelo” est une nouvelle famille de caféiers hybrides trois voies créé à partir d’un produit de croisement entre *Coffea eugenioïdes* et *Coffea canephora* préalablement tétraploïdisé qui croisé avec *Coffea arabica* a donné les GCA de premières générations à partir desquels ont été constituées d’autres générations d’autofécondation et d’intercroisement. On espère combiner chez ce type de caféier la rusticité de *Coffea canephora*, la faible teneur en caféine de *Coffea eugenioïdes* et la qualité organoleptique de *Coffea arabica*. Les “Ratelo” présentent des ramifications secondaires et tertiaires abondantes à entre-nœuds courts. Ils sont partiellement autogames et ont une variabilité morpho-physiologique importante. Leur tolérance aux races locales de rouille orangée et aux foreurs de branches est remarquable.

L’exploitation agronomique de “Ratelo” est pour le moment handicapée par l’apparition fréquente de fructification anormale, toutefois la sélection clonale est permise car 2% des génotypes observés ont produit plus de 10 kg de cerises par pied par an. La teneur en caféine des échantillons analysés varie de 0,5 à 1,38% M.S., pour une moyenne de 0,80. La boisson préparée à partir de Ratelo est appréciée par les dégustateurs.