

Amélioration de la Qualité du Café par la Prévention contre les Moisissures

L. BAN-KOFFI, G.J. NEMLIN

Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) / Station de Recherche Technologique
(SRT), O8 BP 881 Abidjan 08, Côte d'Ivoire (West Africa)

RÉSUMÉ

La présence de l'ochratoxine A (OTA), mycotoxine provenant du métabolisme de certaines moisissures particulièrement du genre *Aspergillus*, affecte la qualité sanitaire et commerciale du café. Les nouvelles mesures réglementaires au niveau du commerce international fixe des seuils d'OTA de 8 à 10 µg/kg dans le café vert et de 3 à 4 µg/kg dans le café torréfié.

Afin de garantir les revenus des opérateurs de la filière, des activités de recherche portant sur, les techniques de séchage, les délais de traitement après récolte, l'influence de la maturité des cerises sur la qualité sanitaire du café, la charge des séchoirs, la microbiologie, les défauts... sont conduites simultanément en Côte d'Ivoire en vue de dégager des mesures de préventions (bonnes pratiques agricoles) qui, adoptées, contribueront à la production d'un café marchand de bonne qualité sanitaire.

Les résultats obtenus ont montré que le séchage des cerises de café est d'autant plus rapide que les cerises sont mures (rouge), les charges de 30 kg et de 40 kg/m² de séchoir sont les charges optimum respectives pour le traitement par voie sèche et par voie humide. Le séchage sur le séchoir basculant mis au point au CNRA offre un rapide et meilleur séchage quelque soit le mode de traitement (voie humide ou voie sèche).

Des moisissures du genre *Aspergillus*, des levures et des bactéries constituent la flore externe (communauté externe) et la flore interne (communauté interne) de la cerise de café.

Les analyses relatives à la détermination du taux d'ochratoxine A aux différents points critiques sont en cours au CIRAD à Montpellier.

SUMMARY

Ochratoxin A (OTA), a mycotoxin derived from the metabolism of some moulds, particularly *Aspergillus*, affect the commercial and sanitation of coffee quality.

The new international trade regulations set the OTA limits for green coffee from 8 to 10 µg/kg and for roasted coffee from 3 to 4 µg/kg.

To secure the incomes in the coffee channel production, some research activities were conducted. These activities concern drying technique, delay of post harvest treatment, influence of coffee cherries maturity on coffee sanitation quality, dryer capacity, microbiology aspect and defaults. These research activities are being conducted in Côte d'Ivoire in order to take some measures to improve good agricultural practices. These measures if adopted can contribute in producing good, healthy and marketable coffee quality.

Results show that drying of coffee cherries is faster when the cherries are mature (red) and that the dryer optimum capacity should be 30 kg and 40 kg/m² respectively for dry and wet processing. Drying which CNRA rocking dryer offer fast and better drying regardless of the treatment used. Moulds of *Aspergillus* genus, yeast and bacteria give the external and internal flora of coffee cherries. The analysis of OTA determination on different critical points are being conducted at CIRAD in Montpellier (France).