

Coffea arabica L., 1753 (Caféier)

Identifiants : 8752/cofara

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Rubiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rubiales ;
- Famille : Rubiaceae ;
- Genre : Coffea ;

- Synonymes : Coffea vulgaris Moench 1794, Coffea laurifolis Salisb., Coffea moka Heynh. 1846 ;

- Synonymes français : caféier d'Arabie, caféier arabica, caféier d'Abyssinie, caféier du Brésil, café arabica ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Arabian coffee, arabica coffee, coffee, coffeetree, koffieboom (af), Arabikakaffee (de), arabischer Kaffeebaum (de), arabischer Kaffeestrauch (de), Bergkaffee (de), Kaffeestrauch (de), caféeiro (pt), café (pt,br), cafeiro (pt,br), cafeto arábico (es), cafeto de Arabia (es), arabiskt kaffe (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-2,5°C ;



- Note comestibilité : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (fruits crus^{0(+x)} ; graines^{0(+x),27(+x)} (grains) cuites^{0(+x)} {torréfiées^{27(+x)}} [base boissons/brevages : café^{0(+x)}]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [base boissons/brevages^{0(+x)} : tisanes^{0(+x)}]) comestibles^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

L'un des caféiers les plus cultivés dans le monde^{0(+x)}.

Graines, feuilles, herbe, épice, feuilles - thé^{0(+x)}.

Les graines sont utilisées pour le café ; les graines sont grillées et ensuite broyées pour faire une boisson ; l'extrait de café est utilisé pour aromatiser la crème glacée, les bonbons, pâtisseries et boissons gazeuses ; les graines grillées sont consommées comme collations^{0(+x)}.

Il y a plusieurs espèces dans le genre *Coffea* propres à donner la boisson, mais celui-ci est, généralement, le plus apprécié des connaisseurs. Son rival le plus important est le café robusta : plus facile à cultiver et donc moins cher, offrant un meilleur rendement et un taux de caféine bien plus important (250 mg de caféine par tasse de robusta, 100 mg pour l'arabica), il est très utilisé en mélange et représente désormais 35 % de la production mondiale, contre 25 % dans les années 80^{{{{wiki}}}}.

Le fruit rouge et les feuilles sont mâchées pour leurs propriétés stimulantes.

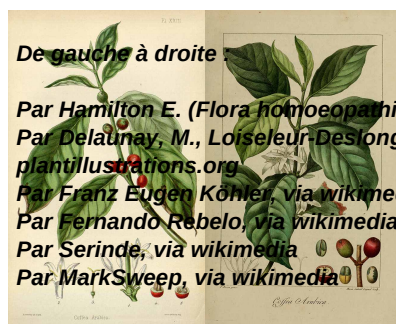
Les feuilles sont utilisées en tant que substitut de thé.

Les graines sont utilisées pour le café. Les graines sont torréfiées puis broyées pour faire une boisson. Café extrcat est utilisé pour aromatiser la crème glacée, les bonbons, les pâtisseries et les boissons gazeuses. Les graines torréfiées sont consommées comme collations. Les fruits rouges et les feuilles sont mâchés pour leurs propriétés stimulantes. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Hamilton E. (Flora hortoepanica, vol. 1: t. 23, 1852) [H. Sowerby], via plantillustrations.org

Par Delaunay, M., Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., Herbar général de l'amateur (1814-1827), Herb. Gén. Amat., via plantillustrations.org

Par Franz Eugen Köhler, via wikimedia

Par Fernando Rebelo, via wikimedia

Par Serinde, via wikimedia

Par MarkSweep, via wikimedia



- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Il est originaire du nord-est de l'Afrique tropicale. Une plante tropicale et subtropicale. Il pousse mieux dans les sols riches et profonds dans une position protégée partiellement ombragée. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Il ne supporte pas les inondations. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C. En Afrique de l'Ouest, il pousse entre 1 000 et 2 000 m d'altitude. En PNG, il se situe principalement entre 700 et 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 10-11. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is native to NE tropical Africa. A tropical and subtropical plant. It grows best in rich deep soils in a protected partly shaded position. It is drought and frost tender. It cannot stand flooding. It needs a temperature above 10Â°C. In West Africa it grows between 1,000-2,000 m altitude. In PNG it is mostly between 700-2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 10-11. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Angola, Arabie, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Burundi, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, île de Pâques, Équateur, Égypte, El Salvador, Eswatini, Éthiopie *, Fidji, Grenade, Guam, Guatemala, Guyane, Guyane, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Kenya *, Malawi, Marquises, Martinique, Mexique , Mozambique, Myanmar, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Sao Tomé et Príncipe, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sud Afrique, Afrique australe, Amérique du Sud,

Sri Lanka, Soudan, Suriname, Swaziland, Taiwan, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Yémen, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Arabia, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Egypt, El Salvador, Eswatini, Ethiopia*, Fiji, Grenada, Guam, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya*, Malawi, Marquesas, Martinique, Mexico, Mozambique, Myanmar, New Caledonia, Nicaragua, Niger, Norfolk Island, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Sudan, Suriname, Swaziland, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tonga, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Yemen, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 40 espèces de Coffea. Ils sont principalement en Afrique. Dans les jardins botaniques de Slovénie, probablement dans une maison chaude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 40 Coffea species. They are mostly in Africa. In Botanical Gardens in Slovenia presumably in a hot house^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 4/4,5 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Coffea_arabica (en français) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Coffea_arabica ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-45400 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 93, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 135 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 207 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 125 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 216 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 270 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 99 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 34 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 175 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 635 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 203 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 438 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 400 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 214 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 220 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 212 ; Ferwerda, F.P., 1979, Coffees, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 257 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 357 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 209 ; Friday, J. B., 2005, Forestry and Agroforestry Trees of East Timor. [https://www.ctahr.hawaii.edu/forestry/data/Timor/Timor trees.html](https://www.ctahr.hawaii.edu/forestry/data/Timor/Timor%20trees.html) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 209 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 285 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 678 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 68 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1760 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 78 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 63 ; Lentz, D. L., 1986, Ethnobotany of the Jicaque of Honduras. Economic Botany 40(2):210-219 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 325 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <https://www.sntc.org.sz/floral/> ; Lord, E.E., & Willis,

J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 217 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts. Land Links*. p 149 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 60, 216 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Mengistu, F. & Hager, H., 2008, *Wild Edible Fruit Species Cultural Domain, Informant Species Competence and Preference in Three Districts of Amhara Region, Ethiopia*. *Ethnobotany Research & Applications* 6:487-502 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 60 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 101 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 533, 532 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 167 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 459 ; Recher, P., 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Schatz, G.E., 2001, *Generic Tree Flora of Madagascar*. Royal Botanical Gardens, Kew and Missouri Botanical Garden. p 327 ; Sp. pl. 1:172. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 487 ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 104 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 391 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 147 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 61 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especies du Cameroun*. CTA p 293 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 10 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 61 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 72 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 260 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, *Bulletin* 220. p 152 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 194