

Culture du Caféier d'Arabie par semis

Le caféier est une plante intéressante avec un feuillage vert luxuriant et des fleurs parfumées produisant des grains de café rouges. En plus d'être une belle plante d'intérieur, il est facile à cultiver pour les jardiniers débutants. Les plants de café préfèrent une lumière vive, mais indirecte et une température entre 21-25°C. Le sol doit être humide, mais non détrempé et aura besoin de moins d'eau en hiver qu'en été.



Caféier d'Arabie, Coffea arabica

Botanique :

Nom commun : Caféier d'Arabie

Nom Latin: Coffea arabica

Origine : Afrique orientale, principalement du nord de l'Éthiopie.

Famille : Rubiacées

Type(s) de plante : arbuste, Plante comestible, Arbuste fruitier, Petits fruits

Couleur des fleurs : fleurs blanches en forme d'étoiles groupées de 3 à 15 à l'aisselle des feuilles. Très parfumées et, leur odeur agréable rappelle celle du jasmin.

Type de feuillage: persistant vert foncé, de forme conique ou pyramidal

Type de fruit : petits fruits ronds et brillants très ornementaux appelés drupes (cerises).

Maturation des fruits : mettent plusieurs mois à mûrir, passant successivement du vert au jaune, puis du rouge au grenat. Chacun des fruits contient deux graines de café de forme ovale.

Hauteur à maturité : 9 m de haut dans son milieu naturel, tenir à 2 m de haut à l'intérieur



Planter et cultiver :

Rusticité : vivace, sous nos latitudes, on cultive le caféier en intérieur

Mois de semis : avril

Température de semis (°C) : entre 25 et 28°C

Germination: entre 4 et 8 semaines

Entretien : modéré

Croissance : rapide la première année et lente après

Méthode de multiplication : semis et bouturage

Résistance au froid : fragile pas moins de 13 °C

Température de culture : 21 à 25 °C toute l'année

Sol: sol drainé

Type de sol : terre de bruyère, humus

Humidité du sol: moyen

PH du sol : sol neutre à acide

Exposition : soleil et Mi- ombre

Cultivez le café par semis

Au mois d'avril-mai, commencez par faire tremper 3 à 4 graines entourées de leur parque (membrane fibreuse) 24 h environ, dans de l'eau tiède.



Placez-les ensuite en surface d'un bac un peu profond rempli d'un mélange de terreau pour semis et de sable de rivière. Recouvrez-les à peine d'une mince couche de terreau. Puis arrosez en pluie sans détrempier le substrat.

Placez ce bac dans une mini serre chauffante réglée sur 25 °C ou bien recouvrez-le d'un sac plastique transparent et placez-le près d'un chauffage lui assurant une température constante de 25 °C environ. Maintenez une légère humidité du substrat. Mais faites attention de ne pas trop arroser, car dans un substrat détrempé, les graines risquent de pourrir.

Ces graines germeront dans ces conditions au bout de 4 et 8 semaines. À partir de ce moment, disposez l'ensemble dans un emplacement très lumineux (véranda ou derrière une fenêtre, mais abrité du soleil direct) et arrosez pour maintenir le substrat humide.

Dès qu'une des plantules (la plus vigoureuse) aura 3 à 4 feuilles ou une dizaine de cm, vers juin-juillet, repiquez-la dans un petit pot, ou un gros godet (un peu profond). Rempli du même mélange et drainé au fond (les racines de caféier ayant besoin d'un sol profond) et commencez à le cultiver comme un sujet adulte



Réunissez les conditions requises à la culture du café

Description succincte du caféier cultivé en pot



C'est un arbuste, érigé et étalé, allant de 0,80 à 2 m de haut, avec de grandes feuilles vertes opposées, lancéolées et luisantes, pendantes et persistantes.

Par élimination des rejets, il se forme un tronc d'où partent des branches primaires qui portent à leur base des grappes de fleurs blanches. Celles-ci, très éphémères, exhalent un agréable parfum rappelant celui du jasmin. Leur pousse, échelonnée du printemps à l'automne, donne 7 à 9 mois après des grappes de petites drupes charnues de couleur verte, virant au rouge à maturité (au bout de 3 mois environ).

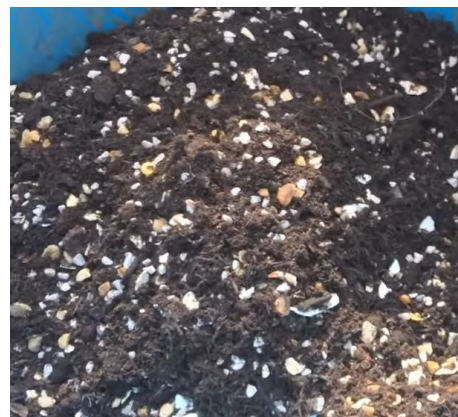
Chez un caféier cultivé chez vous, elles n'apparaissent pas avant plusieurs années et les premiers fruits apparaissent 7 à 9 mois après.

Vous pourrez donc observer la présence concomitante de fleurs, de fruits verts et de fruits rouges.

Nature du substrat et taille du pot

Cultivez votre caféier dans un substrat léger et drainant, composé d'un mélange de terreau riche et de sable. Pour parfaire son drainage, installez une couche conséquente de gravier ou de billes d'argile au fond du pot.

Note : le caféier ayant des racines profondes, cultivez-le dans des pots de taille profonde.



Conditions de température

C'est à une température moyenne de 23 °C (entre 16 °C et 25 °C) et variant peu entre le jour et la nuit que Coffea arabica se développe le mieux (entre 24 °C et 29 °C pour le Coffea robusta).

Note : le caféier ayant des racines profondes, cultivez-le dans des pots de taille profonde.

Luminosité

Les caféiers ont besoin de beaucoup de lumière, mais pas de fort soleil direct. Installez-le dans une véranda protégée du soleil direct ou derrière une fenêtre orientée à l'ouest ou au nord.



Humidité de l'air environnant et besoins en eau



Les caféiers craignent la sécheresse et leurs feuilles ont besoin une atmosphère de culture à fort degré d'humidité :



En plein été, bassinez régulièrement votre plant (c'est-à-dire pulvériser de l'eau tiède sur le feuillage) 2 fois par semaine. En plus, installez votre pot dans une soucoupe posée sur un premier bac rempli de gravier, ou de galets, maintenus humides en permanence, ce qui augmentera l'hygrométrie de l'atmosphère tout autour.

En été, arrosez régulièrement de façon à bien humecter tout le substrat, mais évitez, ou supprimez, l'eau qui pourrait stagner ensuite dans la soucoupe. Laissez le substrat devenir presque sec avant de ré arroser.
En hiver, diminuez les apports d'eau de façon à juste empêcher le compost de sécher complètement.



Culture en extérieur

Vous pouvez sortir votre caféier en fin de printemps lorsque les nuits sont assez chaudes et l'installer en mi-ombre humide et lumineuse, mais rentrez-le en automne pour passer l'hiver à l'abri du froid.

Rempotez votre caféier

Pour suivre le développement rapide des racines en période de croissance initiale, qui dure de 10 à 12 mois, rempotez fréquemment durant cette période.

Rempotez ensuite tous les 2 ans environ.

Tailler votre caféier

La croissance initiale du caféier est assez rapide. Taillez-le pour maintenir un port érigé, en supprimant les gourmands. Bon à savoir : au bout de quelques années, à partir de 5 ans, son port devient moins intéressant, car il se dégarnit par le bas. Remplacez-le alors par un de ses rejets, que vous aurez conservés à cet effet.

Pour maintenir une allure générale ou pour accélérer la production de fleurs à partir de 3 ans, pratiquez une taille légère de formation en supprimant environ 1/3 des nouvelles pousses en fin d'automne.



Nourrissez votre caféier

Apport d'engrais

Au printemps et en été, faites un apport d'engrais liquide pour plantes vertes, au rythme de 2 fois par mois.

Apport d'humus

Effectuez un apport d'humus riche chaque printemps, soit par surfaçage, soit par rempotage si nécessaire.

Observez attentivement l'évolution de votre caféier

Erreurs de culture

Les feuilles de votre caféier peuvent jaunir sans qu'il soit atteint d'une maladie :

Cela se produit lorsqu'il manque de nutriments (sels minéraux principalement, on parle alors de chlorose). Pour régler le problème, faites un apport d'engrais liquide contenant des oligo-éléments.

Cela peut également être dû à un excès d'apport d'eau. En réponse, espacez vos apports en eau en laissant le substrat sécher avant l'arrosage suivant. Et n'oubliez pas de vider le dessous de pot après chaque arrosage !



Inversement, les feuilles de votre caféier peuvent brunir et chuter :

- en cas de sécheresse prolongée du substrat ;
- si la température de culture est inférieure à 13 °C ;
- si son emplacement manque de lumière.

Maladies et ravageurs

Quant aux maladies éventuelles, votre caféier peut subir des attaques de champignons microscopiques qui font apparaître des plaques orangées envahissant progressivement les feuilles : c'est la maladie de la rouille orangée.

Comme pour toute plante cultivée en intérieur, des insectes ravageurs tels que des araignées rouges ou des cochenilles, ou même des pucerons venant de plantes voisines, peuvent essayer de l'envahir.

Attention : intervenez le plus tôt possible, dès le début de leur présence.



Traitement



Contre les araignées rouges :

Coupez puis brûlez les feuilles atteintes.

Pulvérisez ou brumisez plusieurs fois de suite de l'eau froide (si possible non calcaire) sur tout le feuillage (dessus et dessous) et les tiges. Faites-le ensuite régulièrement dans un local chauffé pour prévenir les rechutes, ces acariens n'aimant pas l'humidité froide.

Si vous n'arrivez pas à vos fins, sortez votre plante quelques heures pour la traiter avec un acaricide spécifique homologué (et non avec un insecticide polyvalent, qui serait inactif).

Contre les cochenilles :

Si elles sont peu nombreuses, essayez de vous en débarrasser avec un chiffon imbibé d'alcool.

Si ce n'est pas suffisant, faites des pulvérisations d'un mélange de savon noir liquide et d'huile blanche.

