

Caféier

Corona Café / 20

Dimanche 24 janvier 2021

Un caféier dans mon salon

Vingt semaines sans pouvoir aller au café ! Ca n'en finit pas ...

Et si, pour tromper l'attente, on se lançait dans la caféiculture ?

Le caféier pousse dans les pays tropicaux ? Exit le balcon, bonjour le salon !

Il réclame une température de 18 à 25°C ? Nous aussi ! De la lumière ? Itou !

Il n'aime ni les rayons directs du soleil, ni les courants d'air ? Nous non plus !

On est vraiment faits pour s'entendre ! ☐

Coup de pot, il est facile à cultiver. Ah, bien sûr, il n'atteindra pas plusieurs mètres, mais on héritera d'une plante à feuilles persistantes joliment décorative.

Comment devenir un parfait caféier* ? Il faut :

- Graines* (en magasin de jardinage) ou, pour les moins intrépides, jeune plant de café (dans les pépinières au printemps).
- Pot plus haut que large, d'au moins 40 cm de diamètre et de profondeur pour une bonne croissance des racines, troué au fond pour le drainage.
- Couche épaisse d'argile expansée pour la première strate.

- Mélange de sable (1/3) et de terreau pour plantes vertes (2/3), sur un lit de gravillons maintenus humides ensuite.
- Couche de billes d'argile enfin sur le dessus pour maintenir l'humidité ... et décourager les chats !
- Engrais liquide de type universel (tous les quinze jours d'avril à octobre).

Petit caféier deviendra grand pour peu qu'on lui offre chaleur, lumière et eau :

on n'oublie pas de l'arroser deux fois par semaine l'été, une l'hiver – mais sans pour autant

le laisser tremper dans sa soucoupe, sinon, gare au pourrissement des racines.

Après quelques mois, notre caféier ne se développe plus ? Il est à l'étroit !

On le repote au printemps dans un contenant plus grand (Prudence avec ses racines, longues et fragiles).

Et quand l'opération n'est plus possible, un surfaçage suffit :

on change alors seulement les premiers centimètres de terre.

Il faut aussi tailler régulièrement son tronc pour le solidifier. Quand la pousse principale compte plus de 3 nœuds, on l'étête au dessus du dernier : de nouvelles tiges apparaissent alors, dont on ne garde que la plus vigoureuse ...

Un caféier peut mettre jusqu'à 7 ans pour produire des fruits.

Un truc pour accélérer le processus ? Le stresser !

Avec moins d'eau – sans l'assécher tout de même -, ou une taille plus serrée, on génère la réaction idoine. CQFD !

<https://www.youtube.com/watch?v=2qxW9iipg3c> (Rempotage, 4'12)

* Le terme désigne autant l'arbuste que le propriétaire de la plantation.

** Appelées « cerises » qu'on fait tremper 48 h. On les plante

alors à 4 cm de profondeur avant de les recouvrir de paille. Dans un endroit sombre à près de 25°, ils sont humidifiés régulièrement sans être détremés et mettent jusqu'à 2 mois pour germer.