

Café marron

Nom scientifique : *Coffea mauritiana*

Famille : Rubiaceae

Synonymes : *Coffea sylvestris*, *C. nossikumbaensis*, *C. campaniensis*, *Geniostoma reticulatum*

Statut : endémique Réunion, Maurice

Intérêt : fleurs odoriférantes et plante ornemental



Photos : CBNM (D. Giraud) / CIRAD (J.-M. Sarrailh)

DESCRIPTION

Type biologique : arbuste.

Taille : jusqu'à 7 m.

Port/forme : port dressé grêle et conique à branche assez ramifiées.

Tronc/tige : grêle et lisse.

Racines :

Feuilles : simples, opposées, coriaces, ovales avec les extrémités en pointe, présence de domaties à l'aiselle des nervures secondaires.

Fleurs : petites, blanches, en étoile, solitaires ou groupées par 2 jusqu'à 5, à l'aisselle des feuilles.

J F M A M J Jt A S O **N D**

Fruits : baies vertes et allongées, de 2 cm au plus, d'abord jaunâtres, puis devenant noires à maturité.

J F M A **M J Jt A S O N D**

Confusion possible : avec le caféier (*Coffea arabica*), avec le bois d'osto (*Anthrea borbonica*), le coeur bleu (*Chionanthus broomeana*) ou le peau gris (*Apodytes dimidiata*).

ÉCOLOGIE

Habitat :

forêt humide de 200 m jusqu'à 1200 m d'altitude. On le rencontre aussi dans la partie supérieure de l'étage semi-sec (Cilaos, Palmiste Rouge, Le Gol-les-Hauts, Dimitile, La Montagne St Denis, Mafate, ...)

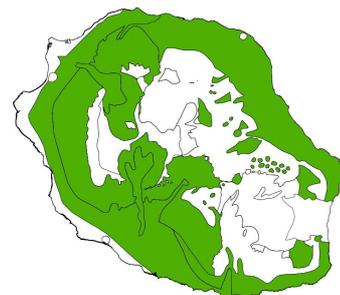
Reproduction :

sexuée hermaphrodite.

Liens faune/flore :

fleurs pollinisées par des sphinx endémiques et fruits dispersés par les passereaux forestiers comme le merle-pays.

Zones favorables :



La choisir en fonction de son environnement

Café marron



EXIGENCES

Sol : frais et humifère.

Lumière : espèce de sous-bois ne supportant pas la mise en lumière directe (sciaphile).

Eau : hygro-indifférente.

Autres : -

CULTURE

Croissance : relativement lente.

Plantation : arbres isolés, en massif ou en haie dans des conditions ombragées.

Entretien : -

Multiplication : par semis.

USAGES

Pharmacopée : en tant que diurétique et en compresses contre les troubles de la vision et inflammations oculaires.

Alimentation : autrefois utilisé pour la préparation du café en période de manque (amer et faible teneur en caféine).

Bois : solide (densité 0,72) et à grain fin.

Divers : servait à confectionner des cannes.

