Noms vernaculaires: Café marron (R.)

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

Statut: endémique Réunion, Maurice

Intérêt: fleurs odoriférantes et plante ornemental







DESCRIPTION

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

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.

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







ÉCOLOGIE.

Habitat:

Réunion : 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.

Distribution Masc. & Seych.:

Réunion: assez commun; Grande Montagne, Dos d'Ane, Sans Souci, Mafate, Montauban, Cilaos, Les Makes, Dimitile, Ligne d'Equerre, Grand Coude, Grand Galet, Mare Longue, Le Baril, cratère, Piton Armand les Hauts, etc.

Maurice : rare ; Le Pouce



La choisir en fonction de son environnement

Coffea mauritiana

Café marron (R.)

EXIGENCES_____

Sol: frais et humifère.

Lumière: espe'ce de sous-bois ne supportant pas la mise en lumie're 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.