

PORTO-NOVO, le 30 DECEMBRE 1961

Δ) SECRET DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

DECRET N° 61- 462 /PR.MCET.Cond.
réglementant le Conditionnement des Cafés
Verts destinés à l'Exportation.-

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

VU la Loi N°60-36 du 26 Novembre 1960 portant Constitu-
tion de la République du Dahomey ;

VU le Décret-Loi du 27 Août 1937 réglementant l'Expor-
tation des Produits du Crû ;

VU l'acte dit "Loi du 14 Mars 1942" validé par ordon-
nance du 10 Septembre 1943 ;

VU le Décret du 17 Octobre 1945 et l'Arrêté Ministériel
du 18 Octobre 1945, portant réorganisation des Services de Contrô-
le du Conditionnement ;

VU le Décret n° 48-1075 du 2 Juillet 1948 concernant
le Conditionnement des Cafés, et la Dépêche Ministérielle n°1235
du 28 Mars 1955 ;

VU l'Arrêté n° 126/MAP. du 28 Février 1958 portant Orga-
nisation des Services de l'Agriculture et du Conditionnement des
Produits au Dahomey ;

VU les Arrêtés Locaux n°3203/AE/I du 3 Décembre 1956,
et n° 3023/MCI/MAEF du 16 Décembre 1957 ;

Après Consultation de la Chambre de Commerce, d'Agricul-
ture et d'Industrie et du Comité Technique Consultatif du Fonds
de Soutien des Produits à l'Exportation ;

Sur le Rapport du Ministre du Commerce, de l'Economie
et du Tourisme ;

Le Conseil des Ministres entendu ;

Δ) É C R Ê T E :

ARTICLE 1er.- Les dispositions suivantes réglementant la Commer-
cialisation et le Conditionnement des Cafés Verts sont abrogées:

a) Décret Français n° 48-1075 du 2 Juillet 1948, con-
cernant le conditionnement des cafés.

b) Dépêche Ministérielle n° 1235 du 28 Mars 1955, dé-
finissant le conditionnement des cafés.

c) Arrêté Local n° 3203/AE-I du 3 Décembre 1956; sur la limitation de certains défauts ;

d) Arrêté Local n°3023/MCI/MAEF du 16 Décembre 1957, sur la commercialisation du Café au Dahomey;

Elles sont remplacées par la réglementation ci-après :

ARTICLE 2.- Pour être admis à l'exportation et à l'importation, tant par voie maritime que terrestre, fluviale, ou lagunaire, les cafés verts originaires du Dahomey, ou en provenance d'autre Territoire, sont soumis aux règles énoncées ci-dessous :

TITRE I

Définitions et qualités

ARTICLE 3.- Les cafés doivent :

1^a - Appartenir à l'une des espèces ci-après désignées :

- Coffea Arabica (Bourbon, Leroy)
- Coffea Canephora (Robusta, Kouilou, Niaouli, de la Nana, etc...)
- Coffea Excelsa;

2^a - Etre sains, secs (la teneur en eau déterminée par le procédé en annexe devra être inférieure ou au plus égale à 13%), et sans mauvaise odeur ;

3^a - N'avoir subi aucune altération (moisissure, pourriture, etc...)

4^a - Ne contenir aucune matière étrangère, autre que celles décrites dans le barème des défauts.

ARTICLE 4.- La classification par type des cafés est déterminée d'une part d'après le nombre des défauts présentés, et d'autre part d'après la granulométrie.

ARTICLE 5.- Les défauts sont comptés sur une prise d'essai de 300 grammes d'après le barème suivant :

1 fève avariée sèche	2 défauts
1 fève noire	1
1 cerise	1
2 fèves en parche	1
2 fèves demi-noires	1
5 fèves blanches spongieuses.....	1
5 coquilles ou brisures	1
5 fèves dites sèches	1
5 fèves vertes immatures	1
5 fèves indésirables	1
1 fève sûre	1
10 fèves piquées ou scolyfées	1
1 grosse peau (coque).....	1
3 petites peaux ou parches	1
1 gros bois	2
1 bois moyen	1
3 petits bois	1

Pierres : à l'exception des cafés, lavés et dépelliculés, une franchise de 1,25 G est tolérée par prise d'essai. La tolérance est de 1,50 G. pour le grade 3. Dans le cas des cafés caracolés, elle sera de 2,50 G.

On entend par :

- 1^a - Fève avariée sèche ; fève moussue ou fève vert de gris, mélangée à la marchandise au moment de l'ensachement.
- 2^a - Fève noire : fève dont la moitié ou plus est extérieurement de couleur noire;
- 3^a - Fève demi-noire, fève dont moins de la moitié est extérieurement de couleur noire.
- 4^a - Fève en parche : fève enveloppée dans la parche.
- 5^a - Fève blanche spongieuse : fève de couleur blanche ou blanchâtre de consistance spongieuse, c'est-à-dire dans les tissus de laquelle l'ongle peut s'enfoncer sous une faible pression, comme dans du liège.
- 6^a Fève dite sèche : fève ridée, légère, grisâtre.
- 7^a Fève verte immature : Fève non mûre de couleur verdâtre.
- 8^a Fève indésirable : fève mal venue ou altérée n'entrant dans aucune des catégories d'imperfections nettement caractérisées prévues par la présente nomenclature mais qui, réintroduite dans la partie triée de l'échantillon, doit être retrouvée instantanément.
- 9^a Fève piquée ou scolytée : fève présentant un gros trou ou plusieurs petits trous causés par certains insectes, notamment par le scolyte du grain.
- 10^a Fève sûre : fève en général de couleur havane qui, ouverte en deux, dégage une odeur sûrette.
- 11^o - Cérise : fruit desséché comprenant toutes ses enveloppes.
- 12^a Brisure : partie de fève d'un volume inférieur à une demi-fève normale.
- 13^a Grosse peau ou coque : fragment de l'enveloppe extérieure de fruit.
- 14^a Petite peau ou parche : fragment de l'enveloppe de la fève.
- 15^a Coquille (ou oreille de cochon) : partie de fève présentant une cavité.
- 16^a Gros bois : Brindille d'environ 3 cms de longueur.
- 17^a Bois moyen-brindille d'environ 1 1/2 cm. de longueur.
- 18^a Petit-bois : brindille d'environ 1/2 cm de longueur.

Quand une fève présente plusieurs défauts, elle est classée dans la catégorie la plus pénalisée.

ARTICLE 6.- Il est créé, pour toutes les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 3, les types commerciaux ci-après définis :

Type extra-prima correspondant aux cafés :

- a) composés de lots de couleur homogène,
- b) ne présentant pas plus de quinze défauts dont aucun en grain noir ou en cerise, et au maximum cinq défauts en brisures retenues à la passoire de 4m/m

Type prima correspondant aux cafés :

- a) composés de lots de couleur homogène,
- b) ne présentant pas plus de trente défauts dont aucun en grain noir ou en cerise et au maximum cinq défauts en brisures retenues ...

Type supérieur correspondant aux cafés :

- a) composés de lots d'aspect général homogène de couleur
- b) ne présentant pas plus de soixante défauts dont aucun en grain noir ou en cerise et au maximum dix défauts en brisures retenues ...

Type courant correspondant aux cafés ne présentant pas plus de 120 défauts dont au maximum cinq en cerises et quinze en brisures retenues...

ARTICLE 7. - Il est également créé pour les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 3 les grades granulométriques ci-après définis :

Grade I. correspondant aux cafés dont les grains sont retenus au crible de 16 (6,35 m/m) une tolérance de 8% en poids de grains passant au crible de 16 mais retenus au crible de 13 étant admise.

Grade II. correspond aux cafés dont les grains, passant au crible de 16 sont retenus au crible de 13 (5,16 m/m), une tolérance supérieure de 8% en poids de grains retenus au crible de 16, et une tolérance inférieure de 4% en poids de grains passant au crible de 13 mais retenus au crible de 10, étant admises.

Grade III. correspond aux cafés dont les grains, passant au crible de 13 sont retenus au crible de 10 (3,97 m/m), une tolérance supérieure de 8% en poids de grains retenus au crible de 13, et une tolérance inférieure de 4% en poids de grains passant au crible de 10, étant admises.

La détermination des cribles correspond au diamètre de leurs trous exprimés en 1/64 de pouce anglais ("inch").

ARTICLE 8. - Le grade est déterminé par criblage effectué sur une prise d'essai de 100 grammes.

Les cribles d'essai mesurent 20 sur 30 centimètres et comportent :

- le crible 16 - (trous de 6,35 m/m de diamètre disposés en quinconce)
- crible 13 - (trous de 5,16 m/m de diamètre disposés en quinconce)
- crible 10 (trous de 3,97 m/m de diamètre disposés en quinconce).

Le passage des grains à travers le crible doit être naturel et uniquement provoqué par des mouvements alternativement latéraux

Les grains qui restent coincés dans les trous sont considérés comme retenus.

ARTICLE 9.- L'importation et l'exportation de tout café ne répondant pas aux conditions ci-dessus sont strictement prohibées.

Néanmoins les brisures et les fèves défectueuses peuvent être exportées sous les dénominations de brisures et triages.

1°/- Brisures : elles doivent :

- a) appartenir à la même variété botanique;
- b) ne pas contenir plus de 5% en poids de grains noirs ou brisures noires, plus de 1,5 de matières étrangères y compris coques et parches.
- c) ne pas contenir plus de 5% en poids de petites brisures passant au crible de 10;
- d) ne pas contenir plus de 5% en poids de grains sains.

2°/- Triages : comprennent les grains noirs et les fèves défectueuses.

Ils doivent :

- a) appartenir à la même variété botanique, une tolérance de 10% en poids de grains noirs d'autres variétés étant toutefois admise ;
- b) ne pas contenir plus de 10% en poids de grains sains retenus au crible de 10;
- c) ne pas contenir plus de 4% en poids de matières étrangères y compris coques et parches ;
- d) ne pas contenir plus de 8% de grosses brisures, ni plus de 2% de petites brisures passant au crible de 10.

T I T R E I I

Homogénéisation - Emballage

ARTICLE 10.- L'homogénéisation ("toilage") des lots de cafés destinés à l'exportation est obligatoire. Elle s'effectuera sur les lots de cinq tonnes au moins et 25 tonnes au plus, et fera l'objet, pour contrôle effectif de l'opération, d'une notification préalable au Service du Conditionnement.

L'homogénéisation ne peut être réalisée que sur les lots de cafés de classements égaux ou immédiatement voisins, de façon à ne pas entraîner un déclassement du meilleur lot.

Elle sera effectuée sur aires cimentées ou sur bâches, le tout en bon état et parfaitement nettoyées.

A défaut d'appareils mélangeurs, et dans le cas d'opération mensuelle, cette homogénéisation sera obtenue par pèlétage vers l'intérieur d'un cercle formé par le contenu des sacs à homogénéiser.

En période pluvieuse cette opération ne pourra être entreprise

ARTICLE 11.- Dans le cas d'usinage mécanique par matériel spécialisé (catador, densi-trieur, polisseur etc...), les lots seront accompagnés d'un certificat d'usinage signé de l'usinier, portant mention du travail de nettoyage, de classement et d'homogénéisation auxquels le lot aura été soumis.

Il en sera fait mention aux Bulletins de Vérification et Certificats de Contrôle délivrés pour l'exportation.

ARTICLE 12.- Ne pourront être présentés à l'exportation que des lots de cinq tonnes, ou multiples de cinq tonnes (chiffres arrondis), de même classement de qualité et de grade granulométrique.

Toutefois, en fin de campagne, et sur autorisation délivrée par la Direction des Services Economiques, des lots inférieurs à cinq tonnes pourront être exportés aux fins de liquidation des stocks en entrepôts.

ARTICLE 13.- Les lots de cafés précisés ci-dessus seront emballés en sacs neufs, suivis, égaux, garantissant une tare constante, et ne présentant ni à l'intérieur de chaque sac, ni d'un sac à l'autre, des différences sensibles dans leurs caractéristiques commerciales.

Les sacs doivent être d'un poids uniforme de 60 kg net, compte tenu de la tolérance admise par les usages commerciaux.

T I T R E --- III

Marquage

ARTICLE 14.- Chaque sac de café doit porter, sur une face au moins de façon apparente et indélébile les caractéristiques suivantes et dans l'ordre :

A/- Dans la moitié supérieure une marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque exportateur, producteur, groupement de producteurs, coopératives ou collectivité, et éventuellement le numéro de série du lot.

B/- Dans la moitié inférieure, en noir :

1°/- Sur une première ligne, en capitales de 5 cm de haut 4 cm. de large et 1 cm. d'épaisseur de trait le nom "DAHOMÉY".

2°/- Sur une deuxième ligne en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus :

a) l'indication de l'espèce ou de la variété, représentée par les lettres ci-après :

- A pour Arabica
- R pour Robusta
- E pour Excelsa

b) l'indication de la qualité représentée par un certain nombre de disques de 5 cm. de diamètre, à savoir :

- 5 disques pour la qualité Extra prima
- 4 " " Prima
- 3 " " Supérieure
- 2 " " Courante

Les disques sont remplacés, pour les brisures par les lettres TRI. en capitales de mêmes

3°/- Sur une troisième ligne, l'indication du grade granulométrique représentée par un chiffre romain aux épaisseurs de trait et hauteurs ci-dessus indiquées, avec écartement de 5 cm :

- I pour le grade 1
- II pour le grade 2
- III pour le grade 3

T I T R E IV

Contrôle pour l'Exportation

ARTICLE 15.- L'exportateur doit demander, en principe quatre jours au moins avant le début du chargement du navire, au service de Contrôle du Conditionnement, de procéder au contrôle des lots destinés à l'exportation.

ARTICLE 16.-La vérification porte sur 10 p. 100 au moins des quantités présentées, en ce qui concerne le contrôle de la qualité et de la granulométrie. Le Contrôleur a toujours le droit, s'il le juge nécessaire, de procéder à l'inspection d'une plus grande quantité du lot.

Les sacs à retenir pour la vérification sont prélevés dans les différentes parties du lot et réunis par groupes de dix. Le dernier groupe peut être inférieur à ce nombre. Il en est de même si l'importance globale du lot ne permet pas de retenir un groupe de dix sacs.

Il est laissé à l'initiative du chef de Service du Contrôle de déterminer si les prises d'échantillons s'effectueront par sondage ou par vidage des sacs.

Le mode opératoire est ainsi fixé :

1°- par sondage de chaque groupe de sacs. La prise d'essai de 150 g. environ s'opère à la sonde à différentes hauteurs des sacs;

2°- par vidage des sacs de chaque groupe sur une aire cimentée ou une bâche, suivi d'un brassage soigneux du contenu. Les fèves sont étalées, de façon à former une couche d'une épaisseur inférieure à 10 cm. Il en est tiré au hasard une prise d'essai de 1,500 kg. environ. Si le dernier groupe de prélèvement est inférieur à 10 sacs, la prise d'essai est proportionnelle au nombre de sacs qui le composent.

Les différentes prises d'essai sont réunies et soigneusement mélangées. On en sort un échantillon moyen final de 100 grammes (contrôle granulométrique) ou 300 grammes (contrôle de qualité) selon les besoins.

La fiche délivrée par le service de contrôle du Conditionnement mentionne si les prises d'essai ont été effectuées par sondage ou par vidage des sacs.

Pendant la préparation d'un lot de café, l'exportateur peut demander au Service de Contrôle du Conditionnement que l'échantillonnage en vue de contrôle, soit opéré par prélèvements échelonnés à différents moments de la constitution de ce lot.

ARTICLE 17.- Les sacs sur lesquels ont porté les opérations de vérification seront marqués autant que possible, par l'Agent du Service de Contrôle au plomb de ce service. Cette marque est placée à la fermeture du sac.

ARTICLE 18.- La validité du contrôle est fixée à quatre mois sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai, le lot non exporté doit subir un nouveau contrôle.

ARTICLE 19.- Les dispositions prévues aux articles 13, 16, et 17 du décret du 17 Octobre 1945 sont applicables au présent décret. L'interdiction d'exportation sera prononcée pour tout lot dont la qualité sera reconnue non conforme aux normes.

T I T R E V

Dispositions diverses concernant la Commercialisation et le Contrôle dans l'Intérieur

ARTICLE 20.- Les achats de cafés verts ne peuvent être effectués que dans les conditions fixées par le Décret organisant la commercialisation du café.

ARTICLE 21.- La détention par tout autre que le producteur, et les transactions portant sur les baies de caféier fraîches ou sèches sont strictement interdites. Les ventes ne peuvent porter que sur des cafés des qualités marchandes définies à l'article 6 ci-dessus.

Les cafés en cerises peuvent toutefois être transportés entre la plantation et l'atelier de décortilage.

Les producteurs pourront faire effectuer à leur choix le décortilage de leurs baies sèches par les installations spécialisées dans ce travail et qui auront été régulièrement approuvées par l'Autorité Préfectorale après avis du chargé Agricole Régional et de l'Agent du Conditionnement. Le produit tout venant sortant des décortiqueuses devra être trié pour pouvoir être classé dans une des qualités marchandes réglementaires définies ci-dessus.

Le calibrage n'est pas obligatoire pour la commercialisation dans l'intérieur.

ARTICLE 22.- Les acheteurs de café sont tenus de se présenter dans les centres classés marchés avec une ou plusieurs bascules en parfait état de marche, portant le poinçon de la vérification périodique du Service des Poids et Mesures.

ARTICLE 23.- Sur les marchés de l'intérieur, les Contrôleurs des produits veilleront à interdire la vente de tous cafés non triés de qualité non marchande.

A la demande des vendeurs présentant au minimum un sac de soixante kilogs net, ils procéderont rapidement à un classement de l'apport dans une des qualités autorisées. Le lot sera scellé et recevra un ticket d'inspection.

ARTICLE 24.- Toute commercialisation de café est soumise au contrôle de l'Inspection des Produits qui délivre un "Ticket d'Inspection".

Ce ticket d'inspection doit accompagner le lot transporté et être remis aux Agents du Contrôle au Port à Cotonou.

Seront réputés n'avoir pas été soumis à l'examen de qualité, et sanctionnés comme refus de se soumettre aux mesures de contrôle, même dans le cas de conformité aux normes, tous lots de cafés transportés en quantité au moins égale à Cent kilogs, qui ne seraient

Toutefois, et pour des cas exceptionnels d'absence du Contrôleur ou de transport de nuit motivés, les chargements qui n'auraient pu recevoir le Ticket d'Inspection devront être présentés au Poste de Contrôle au Port dès la première heure ouvrable suivant l'arrivée à Cotonou.

Cette facilité pourra être retirée par le Chef du Service de Contrôle aux Sociétés Commerciales, acheteurs et transporteurs qui en feraient abus.

ARTICLE 25.- Les Agents des Douanes en service dans les postes frontalières retiendront, jusqu'à l'arrivée du Contrôleur des Produits du Poste le plus proche, les lots de café en provenance de Nigeria ou du Togo.

Cette disposition s'applique aussi bien au trafic frontalier par charges individuelles, qu'au transport par véhicules.

L'examen de conformité de ce café aux normes du présent Décret devra être pratiqué par l'Inspection des Produits dans les 48 heures.

ARTICLE 26.- Les entreprises commerciales, et tous commerçants patentés sont pécuniairement responsables des infractions de leurs employés.

T I T R E VI

Dispositions Transitoires

Afin de permettre une éducation progressive des producteurs, et un équipement rationnel des Exportateurs en matériel moderne de calibrage des cafés, les dispositions transitoires suivantes auront effet pour la campagne de commercialisation 1961-62.

ARTICLE 27.- L'exportation des cafés du Type LIMITE est autorisée dans les conditions de qualité ci-après :

- ne pas comporter plus de 180 défauts, dont au maximum 20 défauts pour grains noirs, ou cerises dans une prise d'échantillon de 300 grammes ;
- ne pas avoir plus de 25 défauts par brisures ne passant pas à la passoire de 4 m/m.

L'indication de la qualité limite sera représentée par un disque noir de 5 cm. de diamètre.

ARTICLE 28.- Le calibrage des cafés, prévu au titre ler. articles 7 et 8 du présent Décret est facultatif pour la campagne de commercialisation 1961-62.

ARTICLE 29.- Les dispositions transitoires ci-dessus ne pourront être reconduites que si la preuve est faite qu'elles sont conformes aux intérêts de l'Etat.

T I T R E VII

SANCTIONS

ARTICLE 30.- Les infractions au présent Décret, et notamment celles concernant les dispositions des articles 20 et 21, 23 et 24, seront constatées par procès-verbaux dressés par tous fonctionnaires et agents habilités.

Elles sont passibles des peines et sanctions prévues par le Titre II de l'Acte dit "Loi du 14 Mars 1942" visé ci-dessus, et feront l'objet soit de transactions pécuniaires dans le cas d'une première infraction, soit de poursuite.

Le montant des transactions pécuniaires proposées sera fixé à la moitié de la valeur du produit au cours du jour sur le lieu de commercialisation, sans pouvoir être inférieur à Cinq mille francs.

ARTICLE 31.- Dans le cas d'infraction aux articles 21 et 24 du présent Décret, la saisie des lots de café sera obligatoirement prononcée, sans préjudice des autres sanctions pouvant être appliquées.

Les marchandises effectivement saisies peuvent être confisquées et vendues après reconditionnement au profit du Fonds de Soutien des Produits d'Exportation, ou détruites.

Dans le cas où la saisie n'aurait pu être effective par suite de l'enlèvement du produit, mais que la présence de cette marchandise en entrepôt avait bien été constatée par un Agent assermenté accompagné d'un témoin, la représentation de la valeur du produit sera prononcée à l'encontre du délinquant et versé comme indiqué ci-dessus.

ARTICLE 32.- Toute autre mesure frauduleuse, ou refus de se prêter aux mesures de contrôle, sera constatée par procès-verbal, et le délinquant sera passible des peines prévues par le Décret-Loi du 27 Août 1937.

Les marchandises saisies seront vendues, ou leur valeur représentée, ou détruites.

ARTICLE 33.- Les actes de rébellion, voies de fait, injures, outrages et menaces, contre les Agents ou employés de l'Administration habilités à exercer les contrôles prévus par le présent Décret, seront constatés par procès-verbaux et portés devant les Tribunaux compétents.

ARTICLE 34.- Sous réserve des dérogations particulières prévues au Titre VI "Dispositions Transitoires" l'entrée en vigueur des dispositions ci-dessus est fixée à l'ouverture de la Campagne 1961-1962 de commercialisation des cafés.

Continueront toutefois à s'appliquer jusqu'à la publication du présent Décret les textes antérieurs définissant les infractions et les sanctions en matière de Conditionnement des cafés.

ARTICLE 35.- Les Ministres du Commerce, de l'Economie et du Tourisme, de l'Agriculture et de la Coopération, des Finances et du Budget, et les Autorités Préfectorales sont chargés de l'exécution du présent Décret qui sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République du Dahomey./.-

PAR LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

Le Ministre du Commerce, de l'Economie et du Tourisme

Hubert MAGA

P. DARBOUX

Le Ministre des Finances et du Budget

Le Ministre de l'Agriculture et de la Coopération

A. ADANDE

AMPLIATION

P.R.	15
S.G.G.	3
C.Suprême	2
Trésor	2
Ministres	13
M/Finances	5
M/C.E.T.	5
M/Agrilture	5
J.O.R.D.	1
Préfectures	6

S. DASSI

.../.....

ANNEXE

DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Objet du principe - Détermination de la teneur en eau des cafés en vue de leur admission à l'exportation.

Le café est séché à l'étuve à 100-105° pendant huit heures, puis pesé.

APPAREILLAGE - Une étuve à gaz ou une étuve électronique permettant d'atteindre 105°, des boîtes à tare - un dessiccateur à acide sulfurique ou à chlorure de calcium - une balance de précision.

MODE OPERATOIRE - On prélève sur l'échantillon moyen, provenant de différentes prises d'essai effectuées dans les sacs retenus par le Contrôle du Conditionnement, 10g. de café pesés dans une boîte à tare à l'aide d'une balance de précision. On place la boîte à tare débouchée dans l'étuve, on laisse refroidir dans le dessiccateur pendant trente minutes et l'on pèse.

TOLERANCE : pesées initiales et finales au milligramme.

EXPRESSION DES RESULTATS - La teneur en eau est exprimée par rapport à 100 g. de café.

Soit p, le poids du café avant dessiccation, soit p I, le poids du café après dessiccation.

La teneur en eau par rapport à 100 g. de café sera donnée par la relation:

$$H_2O \quad O/O = \frac{(P - p I) \times 100}{p}$$