



Bolivie



Type : **Arabica**
 Traitement : **Washed**
 Classification : **SHB**
 Région : **Yungas**

Note aromatique : Ce café doux et tout en rondeur est légèrement acidulé avec des notes subtiles de fruits rouges.

Historique

Petit producteur à l'échelle mondiale, la Bolivie dispose dans certaines de ses régions de formidables atouts naturels propices à la culture du café. Celle-ci est encore relativement nouvelle dans l'histoire de l'économie nationale, mais depuis environ deux décennies, les Boliviens ont su assimiler et maîtriser les compétences indispensables à l'exploitation de cette fève tant appréciée dans le monde. Ce sont aujourd'hui près de 30.000 familles, la plupart petits producteurs, qui tirent l'essentiel de leurs ressources de la caféiculture.

En raison notamment de sa taille et de sa faible population (entre 10 et 11 millions d'habitants selon les sources), la Bolivie n'a pas pu s'appuyer sur la caféiculture pour développer une économie florissante, contrairement à certains des pays voisins. Son meilleur café, produit dans les Yungas et un temps très populaire en Europe, rivalise cependant toujours avec le café Moka. Il se dit aujourd'hui encore que les plants de café se sont si bien acclimatés dans les Yungas que chaque grain qui touche le sol devient un caféier.

Géographie

Pays montagneux, parsemé de forêts denses et humides, la Bolivie est le réceptacle d'une faune et d'une flore uniques. Dans la région tropicale des Yungas, là où se rencontrent la forêt amazonienne et les steppes de la Cordillère des Andes, vivent quelques milliers de petits producteurs. Les zones basses des Yungas abritent une forêt d'une rare densité et génèrent, lorsque l'on monte sur le versant andin, un climat chaud et humide particulièrement propice au développement de l'Arabica, entre 1300 et 2 000 m. La seule province de Caranavi, dont l'économie est entièrement axée sur l'exploitation du café, fournit près de 80% des volumes produits par le pays.

Les plus importants domaines de production boliviens sont situés à Yungas, Caupali-cam, Espiritu Santo, et Valle Grande.

Agronomie

Espèces botaniques :
Arabica

Variétés botaniques :
Le Typica est progressivement remplacé par le Caturra, le Catuaï et le Pacas.

Altitude :
600 - 2200 mètres

Récolte :
Mars à Septembre suivant l'altitude, principalement Mai/Juin.

Préparation :
 • Méthode humide : 80%
 • Méthode sèche : 20%

Séchage :
Au soleil ou au four

Triage :
 • Mécanique
 • Électronique
 • À la main

Économie

On estime qu'un peu plus de la moitié des familles de caféiculteurs du pays sont membres d'une coopérative. Ces coopératives paysannes assurent plus de 70% de la production nationale, dont près de la moitié sur le marché équitable. Chaque organisation regroupe entre 50 et 400 familles et gère l'ensemble des opérations de production et transformation de manière indépendante.

85% de la production provient de petites fermes qui effectuent elles-mêmes le traitement par voie humide. Le café en parche est vendu à un acheteur local au dernier moment, dans l'espoir d'une ultime amélioration des cours. Celui-ci le revend alors à un autre acheteur, régional, ou à un transporteur qui fait fonction d'acheteur. Il est alors vendu une dernière fois à un torréfacteur ou un exportateur. La longueur, la complexité et le coût de cette chaîne s'expliquent par le fait que le café est produit et revendu en petites quantités.



Quelques chiffres :

Population :
6.200.000

Superficie :
1.099.581 km²

Densité de population :
5,6 habitants/ km²

Café produit en 2016 :
4.860 tonnes