

Colombie



Colombie

Type : **Arabica**

Traitement : **Washed**

Classification : **Excelso**

Région : -

Note aromatique : Le caractère d'un arabica est lié à la terre, au climat et surtout à l'altitude. Le café y mûrit lentement, révélant la complexité des arômes et une fine acidité.

Historique

La légende raconte qu'un voyageur aurait importé les premières graines de café lors de sa traversée en Colombie. D'autres récits plus scientifiques préfèrent évoquer les Jésuites, disant que ce sont ces derniers qui auraient importé avec eux les fameuses graines dans le pays dès 1730.

Par ailleurs, l'histoire nous dit que l'expansion du café en Colombie s'est effectuée grâce au prêtre Francisco Romero. Ce dernier avait imposé à ses paroissiens la pratique de semer une graine de caféier à chacune des repentances de leurs péchés. Au cours des années, plus précisément dès 1835, les jeunes poussent devinrent capables de donner leurs premières productions commerciales.

Géographie

Il y a 3 principales régions de production en Colombie :

- La cordillère centrale
- La cordillère Occidentale
- La cordillère Orientale

Chacune de ces régions est ensuite divisée en départements puis en appellations commerciales.

Ainsi, au sein de la cordillère centrale, on trouve les départements de « Antioquia » et de « Tolima » qui regroupent, entre autres, les appellations « Medellin », « Armenia » et « Manizales » qui représentent à elles seules plus de 50% de la production Colombienne.

Agronomie

Espèces botaniques :
Exclusivement Arabica

Variétés botaniques :
Bourbon, Typica, Caturra, Maragogype

Altitude :
De 800 à 1900 m

Type de culture :
Sous ombrage pour les plantations traditionnelles

Récolte :
Manuelle et sélective, de Septembre à Décembre

Préparation :

- Traitement par voie humide et par voie sèche
- Fermentation de 30 heures
- Séchage naturel sur aires cimentées ou artificiel dans des fours
- Triage mécanique et électronique

Période d'exportation :
Tout au long de l'année, cependant les exportations de Maragogype se font en Novembre

Économie

Avec une production annuelle approximative de 12 millions de sacs, soit 800 000 tonnes, la Colombie occupe le 3ème rang mondial en général. C'est aussi le 2ème producteur mondial d'Arabica et le 1er producteur d'Arabica lavé. Effectivement, la production de café en Colombie représente environ 10% de la production mondiale.

L'augmentation de la production colombienne est essentiellement due à l'intensification des méthodes de culture: amélioration des variétés, forte densité de plantation, fertilisation abondante. Il se concentre surtout sur le café de qualité en étant le plus grand exportateur de grains lavés.

Le café colombien est un des rares cafés purs qui sont vendus sous ce nom au monde entier.

Ses clients sont les principaux pays industrialisés au premier rang desquels figurent l'Allemagne, les États-Unis et le Japon. 66% des 2,7 millions de caféiers poussent dans des plantations modernes, le reste est cultivé dans des petites entreprises familiales.

Cependant, de plus en plus d'initiatives de petits producteurs tendent à promouvoir le café de terroir, notamment dans la région du « Quindio ». Ces cafés spéciaux que l'on peut qualifier « de terroir », étaient jusqu'à présent mélangés aux autres cafés Colombien et donc ne pouvaient ressortir du lot.



Légende

- Appellation de café
- Région de production

Quelques chiffres :

Population :
31.000.000

Superficie :
1.141.748 km²

Densité :
27 hab. au km²

Café produit en 2017 :
840.000 tonnes