



Chiapas



Mexique

Type : **Arabica**
 Traitement : **Washed**
 Classification : **HB GR1**
 Région : **Chiapas**

Note aromatique : Riche et complexe, il dévoile des notes très fruitées au parfum exquis. Équitable, le mélange parfait entre saveur et solidarité.

Historique

La fin des années 1700 voit déjà apparaître des plantations de café au Mexique. Les plants provenaient alors des Antilles. Il faudra cependant près d'un siècle pour que les premiers grains traversent l'Atlantique en direction de l'Europe, où ils parviendront vers 1870.

Cinquième producteur derrière le Brésil, le Vietnam, la Colombie et l'Indonésie, le Mexique exporte 80% de sa production tandis que près de 2.000.000 de sacs sont absorbés par la consommation nationale, une constante depuis de nombreuses années. Pour la plupart petits propriétaires, les 100.000 producteurs mexicains exploitent environ 750.000 hectares (soit 7.500 km²). 90% des exploitants possèdent une superficie moyenne de 5 hectares.

Géographie

Culminant à plus de 2.000 m, traversés d'est en ouest par une chaîne de montagnes néo-volcaniques, les plateaux des régions de Veracruz, Oaxaca et du Chiapas accueillent les caféiculteurs mexicains. Cette dernière région, le Chiapas, court jusqu'à toucher le Guatemala et abrite la ville de Tapachu. Ce toponyme névoquera rien au consommateur occidental. Tapachu désigne pourtant, localement, l'un des cafés les plus appréciés, mais connu sous nos contrées sous un autre nom : le Chiapas.

C'est dans cette ville, une ancienne cité Maya, que les cultivateurs locaux plantent leur café, selon d'ancestrales méthodes, sur des sites intacts et préservés et à l'ombre d'arbres protecteurs. Ils développent ainsi une production certifiée biologique. En exportant 20% de la production de ce Tapachu/Chiapas, le Mexique est d'ailleurs le premier producteur de café bio au monde.

Agronomie

Espèces botaniques :

- Arabica : essentiellement
- Robusta : très peu

Variétés botaniques :

Arabica: Maragogype, Caturra, Mundo novo, Typica...

Altitude :

Variant de 500 à 2000 m

Type de culture :

Sous ombrage en altitude

Récolte :

Manuelle et sélective (Picking), de Novembre à Mars

Saison sèche :

La saison sèche s'étale de Novembre à Avril à cause des vents frais venant du golf du Mexique.

Première expédition :

Novembre

Préparation :

- Traitement par voie humide principalement (90%)
- Fermentation de 36 heures
- Séchage sur aires cimentées ou bien dans des fours (en altitude)
- Triage mécanique et électronique, complété par un triage manuel pour les qualités supérieures

Calibrage :

Effectué mécaniquement

Période d'exportation :

De Décembre à Septembre

Teneur moyenne en caféine :

- 1,7%
- Maragogype : 1,22%

Économie

Profitant d'un engouement toujours croissant, les ventes de café devraient progresser annuellement de 3% sur le marché mexicain avec une prévision de 124.000 tonnes en 2019. Le niveau de la consommation intérieure, toujours en hausse lui aussi, est un autre facteur qui rend les producteurs optimistes.

Avec plus de 360.000 tonnes produites par an, le Mexique tient son rang de 5e producteur mondial. Il consacre une surface sans cesse plus importante à la caféiculture, augmentant de près de 30% la superficie de ses plantations depuis la fin des années 90. Le café étend aujourd'hui ses arbustes sur 15% des terres cultivées et représente près de 10% du chiffre de la production agricole nationale.



Légende

- Appellation de café
- Région de production

Quelques chiffres :

Population :

86.000.000

Superficie :

1.973.000 km²

Population vivant du café

(directement ou indirectement) :

3.000.000

Café produit en 2016 :

216.000 tonnes