

Cher(E) ami(E) de SLAM,

La campagne de Levée de Fonds 2012-2013 pour les projets de coopération est maintenant lancée. Il s'agit d'un bon moment pour vous faire connaître un peu plus le Guatemala. Aussi, nous vous ferons parvenir dans votre boîte courrielle des capsules traitant de divers sujets. Voici la première d'entre elles.

Vous connaissez les étapes de la production du café? C'est peut-être plus complexe que vous ne le pensez. Le café est une culture importante pour le Guatemala et l'amélioration de sa production constitue l'un des volets de nos deux derniers projets. Voici quelques détails vous expliquant comment l'on passe **de la graine à la tasse**.

Le caféier à maturité mesure entre cinq et dix pieds, il fleurit entre les mois de mai et d'octobre et produit un fruit entre les mois de novembre et février dépendant de l'altitude. La culture du café est un long processus. Pour le café biologique, **il faudra 4 ans de la mise en terre à la première récolte**. D'abord il y a le traitement de la graine et la mise en terre, la transplantation et parfois le bouturage d'une autre sorte de café pour en améliorer la qualité et la résistance, l'entretien et, finalement, la récolte après quatre ans.

Par la suite commencera **le processus de transformation**, lui aussi long et complexe. Les étapes seront nombreuses. On parle du dépulpage, du lavage, du tri, du second lavage, et enfin, du séchage, et de l'ensachage. Le produit obtenu s'appelle alors un café ORO non torréfié mais prêt à l'exportation. Du 100 livres de brut du départ, il ne reste alors que 16 livres. Une fois arrivé ici, il sera torréfié et perdra encore 25% de son poids. Notez bien que, pour une livre de café acheté ici, **8.3 livres de café brut auront été nécessaires et 4 ans de travail**.

Comme vous voyez, la production du café est longue et très complexe. Le café torréfié que vous buvez a demandé beaucoup de temps et de travail. **Ceci explique, en partie, pourquoi il est si difficile de rentabiliser cette culture.**

La prochaine capsule traitera du commerce équitable du café. Si vous désirez que nous traitions un sujet en particulier, faites-le nous savoir. Nous ferons notre possible pour répondre à votre curiosité.

Votre équipe de Levée de fonds 2012-2013



P.S. Si vous préférez ne pas recevoir ce bulletin, veuillez nous le faire savoir