



Guatemala



Le café fut introduit au Guatemala vers 1750 par les membres de la compagnie de Jésus, en provenance de Cuba. Il était principalement utilisé comme plante ornementale.

Ce n'est qu'entre 1845 et 1854 que le café fut reconnu comme une culture capable de combattre la pauvreté et ensuite développée pour être mise en pratique par de nombreux agriculteurs. Les résultats ne se laissèrent pas attendre et la réussite fut totale, à tel point qu'en 1866, de grands territoires du pays, abandonnés jusqu'alors, furent consacrés à cette culture. En 1871, le gouvernement libéral créa une législation qui facilita l'acquisition de terres en friche et de terrains appartenant aux communes ou aux corporations religieuses afin de promouvoir la propriété privée et l'agriculture commerciale.

En 1949 apparaissent les premières coopératives, en 1950 est promulgué un décret prévoyant une très modeste réforme agraire ; à partir de là, le pays commencera une production croissante aux mains de petits agriculteurs paysans.

Au Guatemala, la culture du café est devenue une alternative intéressante aux cultures dites de subsistance comme le maïs, la fève noire et parfois les légumes, et qui assure aux producteurs un marché rémunérateur qui constitue une des rares options d'accès à l'indépendance économique, à la prospérité et au progrès. La récolte manuelle du café assure un salaire bien plus élevé que celui payé normalement, c'est pourquoi des familles entières quittent leurs régions défavorisées pour entreprendre durant plusieurs mois le long travail que représentent la récolte et le traitement des graines

Malgré sa petite taille, 108 890 Km², le Guatemala s'étend de l'Atlantique au Pacifique et est doté d'un relief varié où l'on retrouve de hautes chaînes de montagnes, de hauts plateaux, des volcans et des plaines tropicales.

Le café est récolté par deux groupes de producteurs au profil diamétralement opposé. D'un côté, de grands propriétaires terriens produisent environ 60% du café. De l'autre, de petits paysans qui cultivent de petits lopins situés en terrain montagneux produisent les 40 % qui restent.

Le café est cultivé principalement dans le sud du pays, aux abords des montagnes de la Sierra Madre et de Couchoumantanes, la terre minéralisée par les nombreux volcans, offre des conditions idéales et un terrain extrêmement fertile.

Le pays compte environ 33 000 fermes (fincas).

Les régions productrices sont : Hauts plateaux de Huehuetenango
Café corsé, épicé, aromatique et légèrement acide.

