

Café Yachil

Café 100% arabica - Chiapas / Mexique

En soutien aux communautés indigènes Zapatistes

Depuis leur soulèvement en 1994 dans les montagnes du Chiapas au sud-est du Mexique, les zapatistes construisent une nouvelle forme de société, autonome et horizontale, en marge de l'état mexicain, basé sur le mode d'organisation traditionnel indigène.

Les communautés qui composent le mouvement décident collectivement de leur mode de gouvernance, basé sur l'auto-gestion. A l'entrée de chaque communauté, un panneau prévient : "Ici c'est le peuple qui gouverne, et le gouvernement qui obéit".

Ainsi, depuis leur émancipation, de nombreux projets sociaux - éducatifs ont pu voir le jour au plus proche des communautés, améliorant leurs conditions de vie et leur dignité : écoles, cliniques, transport...



Café 100% arabica
250g moulu / 1kg moulu / 1 kg grains

Depuis sa création en 2006, Terra Libra importe et distribue le café zapatiste pour participer à la construction de cette utopie concrète au Chiapas et s'en inspirer pour créer nos alternatives en France.



Les coopératives de café zapatiste

Les coopératives sont une part importante du projet zapatiste. La récupération des terres au bénéfice des paysans, leur a permis de gagner en autonomie alimentaire par la culture de la milpa notamment, cette technique agro-écologique ancestrale, associant maïs, haricots et courge.

Mais ces zones montagneuses se prêtent aussi très bien à la culture d'un excellent café arabica. L'organisation des producteurs en coopérative leur permet de s'affranchir des acheteurs traditionnels appelés "coyotes", pour travailler collectivement à l'amélioration de la qualité et exporter directement aux réseaux de solidarités et du commerce équitable en Europe.



Torréfaction artisanale

Une fois récolté, déparché et trié, le café est embarqué au port de Vera Cruz à destination du Havre, où il est ensuite stocké et torréfié tout au long de l'année par Maison Lemetais, torréfacteur de père en fils. Le café bénéficie d'un véritable savoir-faire artisanal, en torréfaction lente, par petites fournées de 140 kg, préservant tous ses arômes.



Depuis 2014, les producteurs de café doivent faire face à la Rouille, une maladie qui assèche et tue les caféiers. Malgré leurs efforts pour l'enrayer, les récoltes sont fortement touchées. Pour ne pas en manquer, le café peut être mélangé à une autre provenance, notamment de la Coopérative Michiza, en culture biologique et équitable dans l'état voisin de Oaxaca au Mexique.