

## Zonas productoras de Café

# El café en África



**L**a base de la economía africana es la agricultura. Con una ocupación de casi el 80% de la mano de obra activa de África, la agricultura contribuye en un 42% al PIB de los países más pobres y hasta en un 60% a los ingresos por exportación. Aunque África tiene poco peso en el comercio mundial y sus exportaciones internacionales son muy bajas frente al volumen total de exportaciones mundiales (menos del 3% en el 2005), la dependencia que tiene de productos como el café, el azúcar, el algodón, el cacao, el plátano y otras frutas tropicales es muy elevada. En Uganda, Etiopía o Tanzania, el café contribuye en más de un 20% a los ingresos que obtienen estos países con la exportación de productos agrícolas.

El abanico de países productores africanos de café es amplio y variado. En este reportaje nos centraremos en los orígenes protagonistas de la cata paralela organizada por nuestra revista con motivo de este reportaje: Etiopía, Kenya, Tanzania y Rwanda.





## Etiopía



La mayoría de los historiadores coinciden en asignar la paternidad del café a Etiopía, concretamente a la provincia de Sidamo, la situada más al sur del país. A pesar de tal privilegio, el cultivo del grano y su calidad no han conseguido ofrecer todavía una vida fácil y cómoda al más de un millón de productores y casi una cuarta parte de la población del país -alrededor de 15 millones de personas- que viven directamente del café en Etiopía, al contrario, la variabilidad de los precios internacionales del café, hace muy vulnerable la economía etíope basada en la agricultura y más concretamente en el café. Este producto significa entre el 40% y el 60% del total de las exportaciones etíopes. Por eso, cuando entre los años 2000 y 2003 los precios del café cayeron en todo el mundo en picado, Etiopía perdió casi el 59% de sus ingresos y se vio sumida, aún más, en una crisis alimentaria muy grave llegando a necesitar ayuda humanitaria urgente.

Etiopía está a la cabeza de los países africanos que solo producen café arábica. Durante el 2007 los caficultores etíopes produjeron 344 mil sacos, una cifra histórica y que la mayoría atribuyen a los planes estatales de los últimos años para fomentar la producción de arábica y poner freno a las sustituciones de café por "kat", una planta con efectos estimulantes, mucho más rentable.

En este marco de promoción del café, a final de este año, el gobierno del país africano tiene previsto lanzar identificadores de tres variedades de café etíope, con los cuales espera estampar desde los sacos que se usan para transportar los granos hasta tazas de cafetería. Es la primera vez que el país lanza una marca para su principal producto exportador. El gobierno etíope decidió contratar a Brandhouse, una firma británica independiente especializada en marcas, después de concluir que el país necesitaba una campaña mundial que impulsara su reputación como productor de café de alta





calidad, como la que tiene Francia para su vino, Rusia, para su caviar o Cuba, para sus puros. Las autoridades creen que los consumidores probablemente pagarían más por el café etíope, elevando los precios mayoristas y, consecuentemente, ayudando a los agricultores. Un país que ha logrado comercializar internacionalmente su café a través de una sola marca es Colombia, con la marca de Juan Valdez.



Actualmente, la producción de café en el país ocupa alrededor de 400.000 hectáreas, situadas básicamente entre los 1.300 y 1.800 metros de altitud. El café de este país está considerado como un grano de calidad, con poco más de 1,3% de cafeína, acidez alta, buen cuerpo y sabor aromático y dulce, con ligeros matices especiados que lo convierten en un auténtico moca.

Los principales cafés etíopes son el Sidamo y el Harar, el Yirga-Cheffe, el Wollega, el Limú, el Djimmahj - el 50% de las exportaciones etíopes son de este grano- el Bebeke y el Tepi.

Entre el 40 y el 50% del café de este país se destina al mercado estadounidense y asiático. El resto del grano se queda en Etiopía, convirtiéndose así, en el máximo consumidor entre los países productores africanos. Además de beber el café como infusión, ciertas comunidades etíopes se comen los frutos de los cafetos. Las cerezas se mezclan con grasa, pimienta y otras especias y son ofrecidas a los invitados como aperitivo.



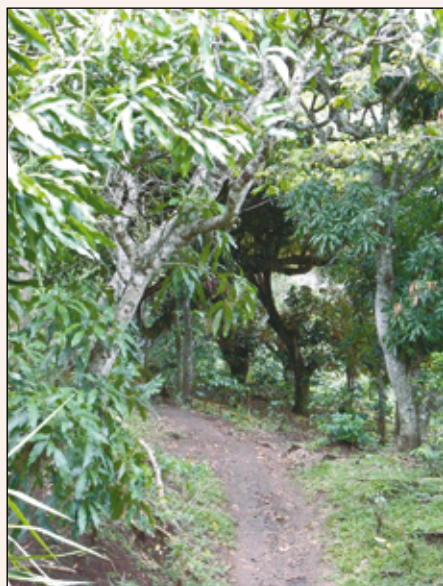


## Kenya

Kenya es después de Etiopía, el segundo productor africano de arábica y uno de los más veteranos a nivel mundial, en cuanto a producción de café se refiere. El 99,9% de los granos producidos en este país son de esta especie, siendo las variedades Ruiru, Kent, Bourbon y Blue Mountain las más populares y apreciadas. Las inmejorables cualidades organolépticas de la mayoría de estos granos han permitido a los cafés keniatas entrar a formar parte del distinguido grupo de cafés gourmet.

La mayor región cafetera del país se encuentra en los altiplanos del Monte Kenya y al noroeste de Nairobi. También se cultiva café en la zona de Aberdar, mientras que en la zona oeste del país, los cafetales son frecuentes en las áreas de Kissi, Nyaza, Nungoma, Kakamega y Kitale y abundan, también, en el Valle del Rift, Nakuru y Trans Nzonja, las colinas Taita y en los alrededores del Kilimanjaro. En total, 153.000 hectáreas de cafetales y más de 100.000 fincas, situadas en su gran mayoría por encima de los 1.500 metros de altura.





Las particularidades climatológicas de la zona, con dos épocas de precipitaciones más o menos importantes favorecen una doble floración de los cafetos. La primera se produce entre marzo o abril, tras las grandes lluvias, alargando la cosecha principal entre octubre y diciembre, y la segunda entre octubre y noviembre, fijando la cosecha en las primeras semanas de junio y hasta agosto.

El microclima del país, sumado a la altura de producción de los cafetos, por encima de los 1.500 metros y a las particularidades del terreno, suelos volcánicos ricos en nutrientes, transfieren a la taza de café de este país, particularidades muy apreciadas por los amantes del café: elevada acidez, delicado aroma y buen cuerpo.

Una de las particularidades más características del café keniano es la clasificación y calificación de los granos. Todos son clasificados según su tamaño, forma y densidad. Existen siete categorías, siendo la AA la más apreciada. Se trata de granos de 7,20 milímetros. Los mejores. Representan entre el 10 y el 15% de la producción total de café del país, aunque de ellos depende, en buena parte, la fluctuación de los precios del café keniano en el mercado.

Además, el café de este país, antes de su venta al exterior, es calificado por unos estrictos estándares de calidad que incluyen 10 categorías. Las valoraciones para incluir un grano en uno u otro grupo se obtienen del estudio del café sin tostar, tostado y en taza. El objetivo es que la mayor parte posible del café que salga de Kenya pueda ser comercializado en los mercados gourmet. En este sentido, Inglaterra y Estados Unidos son excelentes clientes.

El pasado año, la producción de café del país alcanzó la 43,5 mil toneladas, una cantidad sensiblemente más baja que en la temporada anterior cuando casi se rozaron las 50 mil toneladas. Los altibajos de la producción en este país, sin embargo, son habituales y normalmente se alternan años de mayor y menor producción.







## Tanzania

El café es la principal fuente de ingresos de exportación para Tanzania -17%- y también el medio de vida de más de 400.000 pequeños caficultores. De ellos depende la producción del 95% del café de este país, un grano, en su práctica totalidad, orgánico, ya que los agricultores tanzanos, por tradición y por falta de medios económicos, no utilizan fertilizantes artificiales ni ningún otro tipo de agente químico. El pasado año, la producción del país superó las 48 mil toneladas. Las previsiones para este año 2008 es llegar a las 55 mil toneladas, una cantidad algo más baja de las 70 mil toneladas previstas en el 2006, cuando el gobierno tanzano anunció planes para incrementar la producción en un 84%.

La topografía y las condiciones climáticas de este país limitan las áreas de cultivo a poco más del 4% del territorio, o lo que es lo mismo, unas 180.000 hectáreas, con una rentabilidad media de 200 Kg. (3,3 sacos de 60 Kg.) de café por hectárea. La superficie media de sus fincas se sitúa entorno a 1-2 hectáreas.

Las principales variedades de café cultivadas en Tanzania son: la Típica / Nyara, Kents, Bourbon y Blue Mountain. El cultivo de arábicas se concentra en las regiones norteñas de Arusha y Kilimanjaro y en las sureñas de Mbeya y Ruvuma, mientras que el grueso de los cafetos robustas crecen en la zona de los lagos, con especial incidencia en la región de Kagera. En la mayoría de los casos se producen en fincas con bananos que proporcionan la sombra necesaria para estos cafés. La cosecha se alarga de octubre a febrero.







El café tanzano pertenece a la familia de los africanos centrales y del este, mayoritariamente lavados, brillantes, con cierta acidez y equilibrados en taza. En los últimos años se ha convertido en uno de los orígenes preferidos por los norteamericanos y ello ha comportado la aparición de granos de este país africano en importantes premios cafeteros. A pesar de su gran potencial, a menudo una mala manipulación y sobretodo un deficiente almacenamiento y transporte acaban corrompiendo la taza tanzana.

La comercialización del café en Tanzania se desarrolla generalmente de forma colectiva a través de asociaciones que canalizan los intereses de los productores hacia la venta. Estas asociaciones se articulan a distintos niveles. En el caso de Tanzania, el primer nivel lo ocupan los pequeños productores agrupados en núcleos familiares de producción que a su vez se juntan en núcleos más grandes o comunidades que corresponden en la mayoría de los casos a un pueblo, constituyendo una cooperativa o Primary Society. El segundo nivel son las uniones de cooperativas que agrupan a varias Primary societies (PS) de pequeños productores. Estas uniones de cooperativas son las que reciben la certificación de producto, ya sea esta orgánica, bajo los criterios de EUROGAP, o de Comercio Justo. Como ejemplo podemos citar a la Kagera Cooperative Union (KCU), integrada por 124 cooperativas de base y un total de 60.000 socios.

La estructura organizativa de las cooperativas de base (PS) reproduce en gran medida la estructura de los pueblos rurales de Tanzania. Los socios de las cooperativas de base (PS) suelen ser los padres de familia aunque son las mujeres las que aseguran la cosecha y se encargan de entregarla. Es frecuente que en las asambleas de socios y en las juntas directivas participen también los consejos de ancianos, garantes del respeto a los valores tradicionales que han de asegurar la cohesión social de la comu-





nidad. Respecto a la toma de decisiones está muy centrada en las juntas directivas. A éstas cada día acceden más mujeres y gente joven aportando así cierto dinamismo a unas estructuras un tanto rígidas.

La relación entre las uniones de cooperativas y las cooperativas de base (PS) es bastante vertical y se centra principalmente en la logística de la venta del café. Las uniones son las que tienen relación con el exterior, hacen la comercialización e informan a las cooperativas. Los pequeños productores, aunque contribuyen económicamente a mantener la estructura de las uniones de cooperativas, no se involucran mucho en la vida de las mismas ya que su espacio propio son las cooperativas de base.

En los últimos años, algunas cooperativas han realizado un importante esfuerzo entre sus miembros para promover el cultivo del café de especialidad. Desde que se aprobó hace cinco años una ley que permite la exportación directa sin intervención estatal, muchos de los caficultores se han decidido por este segmento de cultivo, convirtiéndose la Association of Kilimanjaro Speciality Coffee Growers en la primera autorizada y más activa. Una muestra del café de esta cooperativa ha formado parte del panel de cata organizado por nuestra revista con motivo de este reportaje y cuyos resultados se reproducen en un siguiente artículo.

## Rwanda

La caída de precios del café desde mediados de los 80 hasta principios de los 90, y un programa de ajuste estructural (SAP) impuesto por el Fondo Monetario Internacional (FMI) son algunos de los factores decisivos que se identifican como desencadenantes de la cruenta guerra civil rwandesa, que comenzó en 1990 y acabó con la vida de entre ochocientos mil y un millón muertos, hutus y tutsis, en cuatro años. En aquellos momentos, el café se cultivaba en un 70% de las tierras de Ruanda, y el país debía la mitad de sus ingresos a la exportación del café, siendo el cuarto país del mundo con mayor dependencia de este sector.

Con el derrumbamiento de los precios del café, las ganancias de Rwanda como exportador cayeron un 50 por ciento entre 1987 y 1991. Las hambrunas surgieron por todo el país. Para complicar las cosas, el Fondo Monetario Internacional (FMI) impuso el SAP en el país en 1990. La moneda rwandesa fue devaluada en ese año. La renta real de los agricultores de café cayó dramáticamente cuando la aplicación del SAP dio lugar a la subida general de precios a la vez que requería congelar el precio del grano de café vendido por los agricultores. Una segunda devaluación de la divisa en 1992 llevó aún más lejos la escalada en los precios del combustible y otros bienes esenciales, y, además, la producción de café cayó otro 25%.





La situación de crisis y el abandono de fincas fue continuo hasta principios del 2001, cuando inversiones extranjeras empezaron a invertir en el café rwandés. Hasta entonces, los caficultores escogían los frutos maduros y usaban un molinillo manual o, en el peor de los casos, piedras para pelarlos. Después secaban la pulpa, que fermentaba en un pequeño recipiente con agua y secaban el café al sol. Algunos caficultores lo dejaban fermentar 18 horas y otros 48, unos usaban agua sucia y otros limpia, según dónde estuvieran, por lo qué, la calidad del café variaba mucho. El café obtenido, debido a las diferencias en la calidad del agua, el tiempo de fermentación, etc., no era de calidad suficiente para la industria cafetalera.

Desde el año 2001, sin embargo, el Organismo Estadounidense para el Desarrollo Internacional en Kigale inició las inversiones para la mejora del sector y añadir valor al café. Desde entonces se han invertido 8 millones de dólares que se han utilizado en unidades de fermentación con estaciones de lavado o molinos húmedos. Y es que al igual que el vino, el café fermentado tiene más valor, pero requiere un proceso central. La fermentación se hacía en pequeños recipientes y los resultados variaban. En cambio, las estaciones centrales de lavado poseen pequeñas "piscinas" donde se coloca el café y se controla el proceso de fermentación, con lo cual, se obtiene un café muy bien elaborado.

Una vez decidido que era factible producir café de mejor calidad, las autoridades pusieron en marcha dos proyectos: uno con cooperativas y otro con inversores privados. Al comprar el café a los pequeños productores, los encargados del proyecto descartaban los frutos que aún no estaban maduros o que lo estaban demasiado, con lo cual, ofrecían empleo a las mujeres del lugar y controlaban el proceso de fermentación. Desde entonces, en zonas como en Butare el comercio ha permitido que aparezcan tiendas y más casas. Los cambios empiezan a ser evidentes.

En el año 2006 los rwandeses produjeron 2.500 toneladas de café perfectamente lavado. El objetivo es que en el año 2010, todo el café producido sea así. De momento, y a escala mundial, en los cinco últimos años, el café de este país ya ha sido uno de los que ha recabado mayores éxitos en el mercado especializado.

En taza el café rwandés presenta una densidad media con un buen equilibrio entre cuerpo y acidez que ayuda a resaltar los sutiles rasgos florales y herbales que esconde este origen.

**Fuentes:** *Bon Café*; "Sabor de Café" de Albert Solà; [www.eafca.org](http://www.eafca.org); Centro de Comercio Internacional, *Forum de Comercio Internacional* - No. 1/2007