

## **LE BOURBON DES GALAPAGOS**

UN CAFE 100%GOURMET CULTIVE DANS UN DES DERNIERS SANCTUAIRES NATURELS QU'IL Y  
AIT SUR TERRE

Près de six-cents milles séparent le golfe de Guayaquil (Equateur) de l'archipel des Galápagos. Une traversée d'environ mille kilomètres qui ressemble à un voyage dans le temps, à la recherche d'un écosystème unique qui, grâce à son isolement prolongé, a conservé des caractéristiques biologiques propres. Charles Darwin arriva aux Galápagos pour la première fois en 1835. Elles représentèrent un observatoire naturel fascinant et offrirent au célèbre scientifique anglais d'importantes idées pour l'élaboration de sa théorie sur l'évolution des espèces. Le très jeune Herman Melville fut également ensorcelé par ces lieux magiques. Plus tard, il décrira les enchantements de cet archipel dans son célèbre roman « The Encanted Islands ».

Le café apparut en 1869 quand un groupe d'agronomes français qui, invités par Manuel J.Cobos, introduisirent sur l'île de San Cristobal une ancienne variété de Bourbon. Les excellents résultats convainquirent Cobos de créer une ferme. Celle-ci fonctionna jusqu'en 1915 quand, dans un moment de grandes difficultés, la plantation fut abandonnée et totalement recouverte par la végétation sauvage. Sa redécouverte est à mettre au crédit de la famille Gonzales qui en 1990, en accord avec les propriétaires, commença sa récupération graduelle jusqu'à rendre une nouvelle fois productifs les 300 hectares. Cinq ans plus tard, les mêmes achetèrent l'entreprise.

Une caractéristique particulière des Galápagos est son anomalie climatique. Grâce au courant froid de Humboldt qui se forme dans la région antarctique, la température baisse brutalement quand on monte en altitude. De ce fait, sur l'île de San Cristobal (où on trouve la plantation), chaque mètre au-dessus du niveau de la mer en représente 4 sur le continent. Par exemple, de 0 à 50 mètres, nous avons un climat aride, caractérisé par la présence de cactus, de figuiers et autres plantes autochtones. De 150 à 350 mètres, la végétation est exubérante et permet une culture ombragée du café, juste là où se trouve la ferme San Cristobal. Au-delà, seules les espèces plus résistantes aux climats rigides survivent. Déclarées « Patrimoine de l'Humanité » par l'UNESCO, les Galápagos sont sous tutelle de la législation locale qui interdit l'usage de substances chimiques et de pesticides. Elles reçoivent chaque jour la visite des inspecteurs de l'OCIA, Organic Crop Improvement Association, qui vérifient le respect des méthodes de la culture biologique.

La variété introduite sur l'île s'est étonnamment adaptée à l'écosystème. Ce sont justement ces particularités pédoclimatiques qui rendent ce café si différent des Bourbon cultivés sur le continent. Grâce au fort taux de substances minérales de la fertile terre volcanique, les fruits sont plus gros et les feuilles sont proportionnellement plus grandes. L'existence de deux récoltes à l'année permet de voir sur la même branche les fleurs et les cerises mûres. L'extraordinaire productivité de la plantation est garantie par ses 140 ans d'activité, en nous offrant encore plus de grains d'excellente qualité. Normalement, les arbustes cultivés sur le continent restent productifs pendant 40 ans maximum. La récolte atteint actuellement les 5000 sacs annuels, avec un maximum établi de 10 000 sacs, à cause de la petite surface cultivable et à cause des limitations imposées par la loi.

Les Galápagos ne nous donnent pas n'importe quel café organique : c'est l'unique café produit dans un sanctuaire écologique, universellement connu, en respectant totalement l'environnement. Il s'obtient grâce à des pratiques agricoles maintenues, aussi bien basées sur les technologies adéquates que sur leur correcte utilisation, et ce café est le fruit du travail des habitants de cette île.