

LE CAFE DE LA REPUBLIQUE DOMINICAINE

IMPORTE PAR ALTROMERCATO ET TORREFIE PAR SANT'EUSTACHIO IL CAFFÈ

La Junta Monseñor Romero, coopérative née en 1988 grâce plusieurs associations paysannes, fut fondée dans l'intention de mettre en marche le programme unitaire de développement social à Guaiguí, près de la ville de La Vega. En République Dominicaine, la propriété de la terre est l'un des problèmes les plus importants pour les agriculteurs. Dans la région où opère la Junta, presque 40% des terres appartiennent à 2% de la population et ces terres sont accaparées par l'élevage intensif. Ceux qui travaillent la terre gagnent peu et s'ils sont jeunes, ils essaient de quitter les zones rurales où le taux de pauvreté ne cesse d'augmenter. Les quelques agriculteurs qui possèdent des terres et vivent avec beaucoup de difficultés.

La Junta se pose comme objectif général d'atteindre un meilleur de vie pour ses membres. Elle travaille pour le progrès social et celui des services, elle promeut l'acquisition de recours économiques et matériels, les relations solidaires avec les organisations contigus et le développement d'un esprit d'organisation. En collaboration avec le Mouvement Laïque d'Amérique Latine (Mlal) ; la Junta Monseñor Romero a lancé le projet de la Factorerie de café la Unión – une structure qui se consacre au traitement (dénoyautage, lavage, séchage au soleil, lavage au moulin, sélection, magasinage) du café de ses membres. En 1991, la Junta a exporté à travers de Ctm les premiers 50 sacs de café destinés au commerce équitable.

Depuis sa fondation, après beaucoup de péripéties – comme l'ouragan George qui détruisit la récolte 1998/1999, les prêts financiers assumés par la Junta, ou l'insecte « broca » qui a fait perdre une bonne partie des grains emmagasinés – le café arrive régulièrement en Italie. Le café de la République Dominicaine, grâce à l'influence positive des courants chauds des océans et aux brises constantes, fut introduit sur l'île par des agronomes français au XVIIIème siècle. Cultivé entre 100 et 700 mètres d'altitude, le café 100% arabique se voit favorisé par la situation géographique des chaînes de montagnes sur le côté ouest de l'île. Ce café se fait surtout remarqué pour l'arôme de cacao qu'on y trouve et pour sa pointe d'acidité avec une belle onctuosité s'il est servi comme espresso.

Qui est Ctm Altromercato

Ctm altromercato est une association de 120 organisations dont le but n'est pas lucratif et qui promeuvent et diffusent en Italie le commerce équitable. Son activité se développe à travers de la coopération avec des organisations de petits agriculteurs et artisans en Afrique, Asie et Amérique Latine, à travers le financement, la production et la commercialisation de produits alimentaires et d'artisanat typique, et à travers l'information et la sensibilisation sur les problèmes relatifs aux relations économiques entre le Nord et le Sud du monde. En 15 ans d'activité, il a mis en marche des projets de coopération avec plus de 150 groupes de petits producteurs dans 40 pays différents. Il garantit l'importation des produits avec un prix d'achat juste, en valorisant les coûts réels d'élaboration et une redistribution digne, en assurant la continuité et la transparence dans les relations directes avec les producteurs, en concédant le préfinancement des demandes jusqu'à 50% de la valeur, et en soutenant activement la culture biologique. Fondé en 1989 dans la ville de Bolzano grâce à un petit groupe de personnes et associations, Ctm (à l'origine Cooperazione Terzo Mondo) compte aujourd'hui 118 *Botteghe del Mondo* (boutiques du monde, spécialisées dans le commerce équitable), avec 230 points de vente en Italie. Il emploie plus de 200 personnes, appuyées par la passion d'environ 3000 volontaires. En 2003, ils ont atteint une facture de consommation de 30 millions d'euros, avec des taux de croissances qui ces dernières années dépassent les 30%. Actuellement, c'est la plus grande organisation italienne du commerce équitable (la seconde à l'échelle mondiale).