

**Ing° César Paz López.**

**Representante de AVSF en Perú**



El café de Haití es poco conocido. Se tiene la idea que es un producto corriente, no hay organización ni logística para exportación, sin embargo se vende café haitiano en Estados Unidos, Asia y Europa. En el marco del proyecto Korekafe se ha descubierto en Haití cafés de granos de más de 85 puntos que han sido catados por clientes de Francia, USA, Canadá. En este esfuerzo ha estado

involucrado Tived Yujra, catador formado por CECOVASA, central puneña, referente del café peruano de calidad.

KOREKAFE, Programa de Consolidación para la competitividad y la sostenibilidad de las cooperativas de café en Haití se inició en julio 2012 y tendrá una duración de tres años. El proyecto está financiado principalmente por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) y es ejecutado por AVSF Haití, dirigido por Jean Chesnel.

KOREKAFE tiene como objetivo fortalecer la competitividad y sostenibilidad de cinco redes haitianas de cooperativas de café que involucran a 8000 productores. Una de las líneas del proyecto es de mejorar la calidad del café que producen las redes de cooperativas”.

Perú se ha posicionado como productor de cafés certificados (orgánicos, sostenibles, comercio justo, ...) siendo el primer exportador a nivel mundial y empieza a hacerse un espacio en el segmento de cafés finos. Este logro se debe principalmente por pequeños productores organizados en cooperativas. Haití ha visto en la experiencia de Perú, un ejemplo a seguir. Sobre calidad de café, se nos pidió algunas referencias de alguien que conozca de calidad de café y del trabajo con cooperativas, nosotros recomendamos a Tived Yujra

**« Para seguir viviendo con la Tierra »**

**Agronomes et Vétérinaires sans frontières**  
Av. Horacio Urteaga 1818 – Jesus Maria / Lima – PERÚ  
Teléfax: +51 -(01) 461-0492

[www.avsf.org](http://www.avsf.org)

## AVSF, DESCUBRIENDO LAS JOYAS DEL CAFE DE HAITI. TIBED YUJRA: EL MAYIMBE

En la cadena de calidad de café el productor es el más importante. Cuando los recursos no alcanzan para llegar a todos los productores, el acopiador que además hace las funciones de catador es una persona clave, cuyo talento hay que desarrollar a fin de garantizar que el café se acopia con la humedad adecuada, no hay problemas con fermentos, químicos además que los cafés de calidad superior se separan para venderlos a un precio diferenciado. El acopiador debe estar bien informado, ya que al estar más en contacto con los productores, puede transmitirle directivas, darle cifras y explicárselas, de otro lado también puede traer el sentir de los productores, sus dudas y necesidades que la cooperativa puede atender.



En KOREKAFE se determinó que había que capacitar a los responsables de calidad de las cooperativas, entre las que destacan COOPCAB y APCAB en la región de Jacmel, UCOCAB en Hinche, RECOCAS en Cayes, RECOCARNO en la Cap. Haití y RECARB en el departamento de Grande Anse, región de Jeremie.



Del 15 de marzo al 4 de abril del 2013, Tibed estuvo en Haití desarrollando un módulo básico de catación que comprende: Conocimiento Origen del café su historia y producción, beneficio. Fortalecer habilidades en la evaluación sensorial de cafés especiales. Catación de cafés especiales. De este grupo a mayoría pudo venir a Perú entre el 15 de julio el 5 de agosto, estuvieron en Cecovasa [conociendo más de café](#) y viendo el trabajo de la cooperativa. AVSF agradece el

apoyo de Cecovasa.

*« Para seguir viviendo con la Tierra »*

**Agronomes et Vétérinaires sans frontières**  
Av. Horacio Urteaga 1818 – Jesus Maria / Lima – PERÚ  
Teléfax: +51 -(01) 461-0492  
[www.avsf.org](http://www.avsf.org)

## AVSF, DESCUBRIENDO LAS JOYAS DEL CAFE DE HAITI. TIBED YUJRA: EL MAYIMBE

Desde el 3 de noviembre un equipo de expertos dirigido por Tibed recorrió Haití haciendo un mapa de la calidad, **descubriendo las joyas del café haitiano**. Los días 28 y 29 de noviembre se organizó el 'Coffee Cupping Event' por primera vez en este país caribeño. A este evento asistieron por 12 panelistas de renombre internacional entre los que podemos mencionar a Christophe Eberhart y Florent Gout de Francia, Guylaine Pelletier de Canadá, Brad Brandhost y Casey Blanche de USA junto a Diane Nsengiyumva y Edouardo Ramos Samahoya de Haití.



La caracterización del café haitiano es la que sigue.

ZONAS / ALTURAS	CARACTERISTICAS DEL CAFÉ		
	Alta (1200 a 1600 msnm)	Media (900 a 1200 msnm)	Baja (600 a 900 msnm)
Grande Anse (RECOCAS)		Caramelo, mandarina, frutas, jugo de naranja, vainilla.	Maní, chocolate oscuro, limón, tabaco.
Beaumont (RECARB)		Cereza, frutos rojos, limón, frutal, manzana.	Maní, chocolate, maíz tostado, coco, especias.
APCAB (Thiotte)	Floral, vino tinto, uva, sandía, cremoso.	Caramelo, ciruela, cereza, cacao, chocolate.	Madera, menta, caramelo, chocolate, nuez, cereza.
COOPCAB (Thiotte)	Floral, chocolate, albaricoque, piña, frutal.	Tabaco, uva, cremoso, frutal	Vainilla, chocolate oscuro, maní, caramelo.
Baptiste (UCOCAB)	Floral, pasas, ciruela, chocolate, jugoso, manzana verde.	Pasas, miel, caramelo, limón, chocolate, piña.	

Como peruanos vemos con admiración los enormes esfuerzos del pueblo haitiano en busca de su desarrollo, les deseamos éxito y ofrecemos nuestra cooperación. También valoramos que no obstante las diferencias culturales, Tibed ha hecho un buen trabajo, se ha ganado la confianza de los productores quienes ven en él alguien que además de saber de café, le gusta compartir. En calidad de café, sus amigos en Haití, llaman a Tibed Yujra: el Mayimbe.

Lima-Perú, marzo de 2014.

« *Para seguir viviendo con la Tierra* »

**Agronomes et Vétérinaires sans frontières**  
Av. Horacio Urteaga 1818 – Jesus Maria / Lima – PERÚ  
Teléfax: +51 -(01) 461-0492

[www.avsf.org](http://www.avsf.org)