



CAFÉS VERTS

Lorsque vous devenez partenaire de Terra Café, vous transigez avec un importateur de café vert passionné et un spécialiste en torréfaction ayant plus de quatre décennies d'expérience. Vous profitez aussi des relations privilégiées que nous entretenons avec plus d'une trentaine de cultivateurs à travers le monde.

Vous avez accès au suivant :

- Gamme complète de Micro-lots exclusifs, d'Origines pures et de Mélanges uniques
- Certifications Rainforest Alliance & Écocert (Biologique)
- Conseils de torréfaction et fiches détaillées pour chaque café
- Poches de jute d'origine de 45 à 70 kilos et de 15 kg
- Formats de 1 à 5 kilos (variétés rares et exotiques)
- Soutien et d'Analyse de Torréfaction offert sur demande

Nous offrons également ces services personnalisés :

- Possibilité de Micro-lot privé
- Réservation de café pour une période prédéterminée
- Création de vos propres mélanges distinctifs

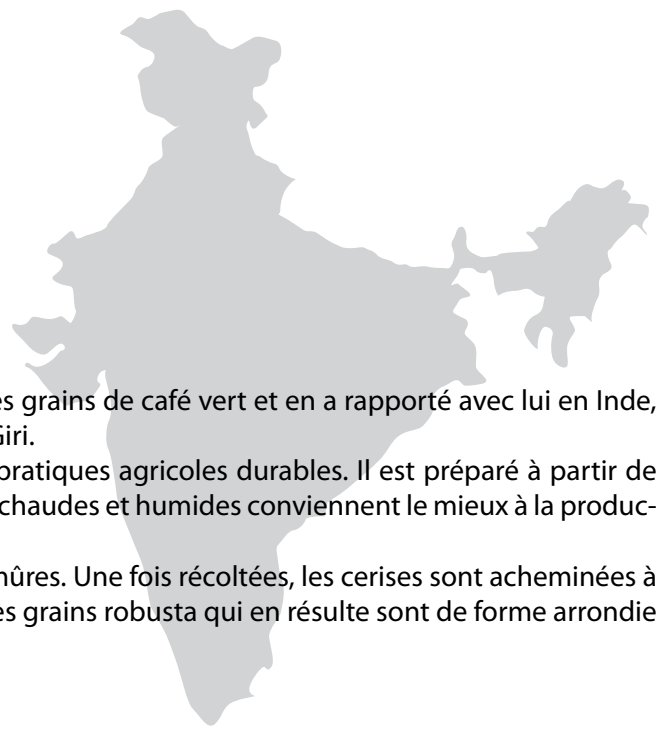


CATÉGORIES



DÉCOUVREZ NOTRE INDE KAAPi ROYAL

d'Asie



Le café a été introduit en Inde au 17^{ème} siècle.

Au cours d'un pèlerinage au Yémen, le Saint Baba Budan a découvert des grains de café vert et en a rapporté avec lui en Inde, où la toute première culture a été faite dans les collines de Baba Budan Giri.

Aujourd'hui, ce café Kaapi Royal est cultivé à l'ombre dans le cadre de pratiques agricoles durables. Il est préparé à partir de grains robusta de la plus haute qualité dans une région où les conditions chaudes et humides conviennent le mieux à la production de Robusta.

Des cueilleurs professionnels récoltent chaque cerise à la main lorsque mûres. Une fois récoltées, les cerises sont acheminées à l'usine pour être triées et traitées sous une série d'étapes importantes. Les grains robusta qui en résulte sont de forme arrondie et de couleur gris bleuâtre.

Gagnant du prix Flavour of India Fine Cup Award.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	ANNAMLAIS
ALTITUDE:	1100 MÈTRES
CULTIVAR:	OLD ROBUSTA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profil de la tasse : Il s'agit d'un café au corps charnu avec très peu d'acidité et un arôme subtil de chocolat. La douceur et l'onctuosité de ce café vous surprendront.

DÉCOUVREZ NOTRE INDE MOUSSONNÉ MALABAR

d'Asie

Ce café indien est incroyablement unique et recherché grâce au traitement spécial dit « moussonné » qu'il subit. Au temps où la marchandise était transportée par voiliers, un trajet en Europe s'étendait sur plusieurs mois, souvent dans des conditions climatiques chaudes et humides. Affectés par cette humidité intense, le goût et la couleur des grains se transformaient. Les grains verts devenaient jaunâtres et le goût, très particulier. Un goût particulièrement apprécié par les Européens. Lorsqu'il a finalement été découvert que cette saveur unique était le résultat direct de l'exposition à ces conditions climatiques spéciales, un nouveau procédé a été recherché pour les reproduire. Aujourd'hui, le goût du café «moussonné» est recréé en exposant les grains transformés aux vents et aux pluies de la mousson pendant plusieurs semaines de temps, ce qui a pour effet de les faire gonfler, de les départir de leur acidité initiale et finalement, de les faire jaunir sensiblement.

Ce café est aussi de la plus haute grade : « AA »

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SHEVAROYS
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profile de la tasse : Il figure parmi les cafés les plus exclusifs au monde. Ces grains de café exotiques produisent un profil de goût complexe et phénoménal révélant un café très intéressant. Il ne peut pas être comparé aux autres cafés indiens légers comme le Mysore Golden Nugget Extra Bold. Son profil est beaucoup plus sauvage.

DÉCOUVREZ NOTRE INDE MYSORE NUGGETS

d'Asie

Le café a été introduit en Inde au 17^{ème} siècle.

Au cours d'un pèlerinage au Yémen, le Saint Baba Budan a découvert des grains de café vert et en a rapporté avec lui en Inde, où la toute première culture a été faite dans les collines de Baba Budan Giri.

Les Occidentaux sont les premiers à avoir utilisé le terme «Mysore Golden Nuggets» afin de distinguer les grains de café indiens de première qualité. C'est également le nom de marché traditionnel des cafés au centre-sud de l'Inde.

Ce café arabica Inde Mysore Nugget est produit dans les forêts ombragées du sud de Mysore. En raison de leur latitude tropicale nordique et de l'influence modérée de l'océan, les pentes des montagnes du sud-ouest de l'Inde offrent des conditions de croissance idéales.

Des cueilleurs professionnels récoltent chaque cerise à la main lorsque mûres. Les grains qui en résultent sont très volumineux (taille 19) avec une apparence vert foncé et légèrement bleu.

Remarque: Les cafés indiens lavés avec fermentation s'appellent Plantation Arabica.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SHEVAROYS
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	19
SOL:	LATERITE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profil de la tasse : Il s'agit d'un café au corps charnu avec très peu d'acidité et un arôme subtil de chocolat. La douceur et l'onctuosité de ce café vous surprendront.

DÉCOUVREZ NOTRE INDE PARCHEMENT PB ROBUSTA

d'Asie

Ce café est exceptionnellement unique. Le grain est rond, dur, fort et petit. La désignation PB correspond au mot "peaberry". Peaberry parce qu'il a la forme d'un pois car la cerise a produit un seul grain et non deux comme à l'habitude. Cela lui donne un goût plus rond, plus intense et bien équilibré. Le peaberry Robusta indien est l'un des meilleurs qui soient.

À propos de la plantation

Sethuraman Estates à Magundi, en Inde, produit des robustas de spécialité depuis plus longtemps que quiconque. En fait, ils ont été les tout premiers Robusta classés CQI R. Avec un moulin Pinhalse à la pointe de la technologie et une attention aux détails à toutes les étapes de la production qui rivaliserait avec les meilleurs domaines d'arabica, il n'est pas étonnant que leur Robusta soit toujours époustoufflant.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	MAGUNDI
ALTITUDE:	760 - 1 200 MÈTRES
CULTIVAR:	ROBUSTA
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	14-15
SOL:	FERTILE, RICHE, LÉGÈREMENT ACIDE (PH6.0-6.5)
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : L'Inde Robusta Parchement PB se distingue par son goût plein et rond aux notes de chocolat. C'est un café unique avec un profil spécifique. Il peut être consommé seul ou en combinaison avec de l'Arabica. Ce Robusta donne une crème ferme, haute et compacte en espresso.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE INDONÉSIE FLORES COOP SINAR TANI WATUJAJI

d'Asie

(Raconté par Gilles Raymond, fondateur du Programme Otonomi)

Le café Arabica de Flores vous offre plus que du café. Son arôme a une saveur unique de démocratie et de liberté.

Vivant à l'ombre du volcan "Inerie", dans un chapelet de villages qui s'arrachent la vie à flanc de montagnes, les paysans de l'île de Flores en Indonésie ont parcouru depuis vingt ans un chemin qui les a menés de la soumission obligée pendant 32 ans de dictature à une volonté nouvelle de prendre en main collectivement leur propre développement. L'an 2000 marquait un point tournant.



Avant d'arriver au café, il fallait d'abord amener l'eau aux villages. Sans eau, pas de développement possible. Ensemble, regroupés sous la bannière du "Programme Otonomi", nous avons amené l'eau à une quarantaine de communautés, et cela continue.

Une fois l'eau arrivée, cette première victoire remportée contre la dureté de la vie devait mener à autre chose. La pauvreté est un mal guérissable. Là où il n'y avait pas d'école, on a bâti une école; là où il n'y a qu'un sentier en montagne, nous avons ouvert une route. L'eau est une veine qui mène au cœur des hommes. L'espoir a pris visage humain.



Dans nos familles paysannes, on a vite compris que l'eau courante arrivant au village n'est pas uniquement pour boire et se laver. On peut désormais "partir" des petits plants d'arbre, nous avons une terre volcanique riche, un climat et une altitude qui ensemble donnent au café Arabica de Flores une noblesse qui demande à être reconnue.



D'hectare en hectare, travaillant d'un lever de soleil à l'autre, trente familles du village de Watujaji se sont réunies en coopérative.

Le nom qu'ils ont choisi de donner à leur projet collectif : "Sinar Tani" / "Lumière paysanne".

Et tandis que les guignols des anciens temps de la dictature se sont fauflés pour tenter d'obliger la vente du café Arabica des paysans de Flores dans un marché captif, au bénéfice exclusif d'une Compagnie Indonésienne qui prétend avoir le monopole et tous les droits, la "lumière paysanne" de la petite Coop du village de Watujaji vient d'ouvrir une brèche dans ce mur.

Grâce à l'appui de "Terra Café et Thé" et sa fondation HumaniTerra de Montréal, grâce à vous à l'autre bout du monde, grâce au souci des québécois qui aiment le café et la liberté, une petite Coop de trente familles a réussi à tenir son bout, osant sortir des sentiers battus afin d'ouvrir un nouveau chemin au nom de l'ensemble des paysans de l'île de Flores. En bout de route, ces grains de café arrivent chez vous.

Il vaut la peine de préciser que la vie quotidienne de cette région de Flores puise son inspiration dans une sagesse héritée des ancêtres, s'agissant d'une culture tribale "matrilinéaire", c'est-à-dire qu'ici "la propriété appartient aux femmes" et se transmet de mère en fille. Ainsi en va-t-il de nos petites plantations de café.



Voilà cette saveur unique au café Arabica de l'île de Flores, un monde à découvrir.

Gilles Raymond,
fondateur du Programme Otonomi

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	FLORES BAJAWA
ALTITUDE:	1100-1600 M.
CULTIVAR:	S795, TYPICA, CATIMOR, TIMOR HYBRID
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	18+
SOL:	ANDOSOL
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Corps intense, notes de prunes, de bleuets, de poivre et de curry.

TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE.
Montréal, Qc. Canada H3L 2B4,
1 800 26 TERRA sac@terracaf.ca
www.terracaf.ca



Découvrez notre **BURUNDI LAVÉ FW A**

d'Afrique

Un café africain unique et raffiné cultivé dans les riches hautes terres du Burundi. Un pays enclavé, mais qui bénéficie d'un sol riche, d'un climat agréable et d'eau douce. Tous ces éléments sont essentiels à la culture d'un café fantastique.

Il provient de la coopérative Murimirwa, qui compte 228 agriculteurs, dont 26 femmes. Ce café déborde de la passion des cultivateurs qui sont fiers de leur travail au quotidien. La plupart des agriculteurs possèdent moins d'un hectare de terre et se regroupent en coopératives pour garantir un salaire juste et équitable, car la communauté est extrêmement importante et constitue la base de l'esprit du peuple burundais. Le café est trié à la main, dépulvé à la machine, doublement lavé et doublement fermenté. Par la suite, il est séché au soleil sur des lits surélevés pendant 14 à 21 jours.

L'origine du café est éthique et transparente et les primes sont reversées directement à la coopérative pour toutes les ventes réalisées sur notre café.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	GITEGA, BURUNDI
ALTITUDE:	1 500 - 1 800 MÈTRES
CULTIVAR:	BOURBON, JACKSON, MBIRIZI
PROCÉDÉ:	LAVÉ AVEC FERMENTATION
TAMIS:	17-18
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profil de la tasse : Tasse propre au corps semblable à celui du vin, acidité nuancée et notes de pamplemousse.

Réserve exclusive de Terra Café

ÉTHIOPIE ANDERACHA

d'Afrique

Les cafés Dawi proviennent d'une ferme familiale située dans le sud-ouest de l'Éthiopie, plus précisément dans le village d'Anderacha où les collines et les vallées sont couvertes de forêts indigènes et de rivières cristallines. Cultivés à l'ombre et en tout respect des oiseaux dans la forêt de Sheka, une réserve de la biosphère de l'UNESCO, ces cafés raffinés offrent une saveur unique et un bon corps.

L'adaptation du café dans les hautes terres et la découverte de Geisha dans le sud-ouest de l'Éthiopie, près d'Anderacha, ont amené quelques investisseurs influents à investir dans la région où ils sont cultivés.

Une particularité de ces cafés est leur uniformité ce qui peut être attribuée aux fameux protocoles de récolte et de triage. Les cerises sont cueillies à la main afin d'assurer qu'elles soient parfaitement mûres. Les cultivateurs sont également équipés d'une usine moderne située sur le site même, permettant aux cerises fraîches d'être rapidement traitées conformément aux normes les plus strictes et dans des conditions respectueuses de l'environnement.

	LAVÉ GRADE 1	NATUREL GRADE 2
RÉGION:	ANDERACHA	ANDERACHA
ALTITUDE:	1700-2000 MÈTRES	1700-2000 MÈTRES
CULTIVAR:	74110, 74140	74110, 74140
PROCÉDÉ:	LAVÉ	NATUREL
TAMIS:	14-18	14-18
SOL:	ARGILE LIMONEUSE	ARGILE LIMONEUSE
CERTIFICATION(S):	UTZ, HUMANITERRA	UTZ, HUMANITERRA



Réserve exclusive de Terra Café

ÉTHIOPIE KAFFA ANDERACHA PREP. MIEL GR.1

d'Afrique

PROFIL DE LA TASSE

Au goût, ce café est raffiné aux notes délicates d'hibiscus, de cerise, de nectar de pêche, de cannelle et de Cavendish noir. Une caractéristique intrigante du café Anderacha est son uniformité. Nous voyons rarement une telle cohérence dans la forme des grains, la taille de l'écran et l'uniformité de la torréfaction. Nul doute que d'excellents protocoles de récolte et de tri contribuent à ces qualités.

À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est cultivé dans la forêt de Sheka (une réserve de biosphère désignée par l'UNESCO) dans un environnement ombragé et respectueux des oiseaux. Le domaine couvre un total de 276 hectares dont 237 hectares sont dédiés à la plantation de café. Dans un effort pour maintenir l'écologie et la biodiversité locales, la plantation a laissé 39 hectares sous la forêt et comme zone tampon contre les rivières, tandis que les 8 hectares restants ont été réservés aux infrastructures. Le café du village d'Anderacha n'a commencé à être présenté sur la scène mondiale qu'au cours des dernières années. L'adaptation du café dans les hautes terres et la découverte de Gesha dans le sud-ouest de l'Éthiopie près d'Anderacha ont poussé quelques investisseurs influents à investir dans le secteur du café dans cette région. De là, de nombreux cafés haut de gamme de ces régions ont été reconnus par la ferme (comme Gesha village, Gemadro, Duyina). Le café Anderacha Village est extrêmement délicat, ce qui suggère peut-être qu'il est un cousin proche de la variété Gesha.



PRÉPARATION MIEL

La préparation miel confère au café un goût sucré naturel. Cette pratique consiste à dépulper et à laver les grains tout en laissant le mucilage autour du grain. Le café est ensuite séché avec mucilage de façon à soigneusement préserver le sucre naturel du grain de café. Ce procédé contribue à son goût plus doux et moins acide avec de belles notes chatoyantes de jasmin, de bois de cèdre et d'agrumes.

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Année de fondation: 2011, première récolte en 2015.

Région: Le domaine est situé à 630 km du sud-ouest de l'Éthiopie dans la zone de Sheka, village d'Anderacha, à côté de la plantation de café Gemadro. Les collines et les vallées sont couvertes de forêts indigènes et débordent de rivières cristallines.

Précipitations: La région bénéficie de 1900 mm de précipitations annuelles réparties sur neuf à dix mois. Cela élimine le risque de stress hydrique et l'aménagement du terrain assure un drainage suffisant.

Température: De 15°C (minimum) à 28°C (maximum). La région est sans gèle à travers l'année.

Altitude et sol: La plantation est située à des altitudes allant de 1700 m à 2000 m. La haute altitude en conjonction avec le sol fertile rouge foncé, bien drainé et argileux, assure un café de haute qualité et une excellente production.

Transformation: La plantation utilise exclusivement la cueillette à la main de cerises mûres, garantissant que seuls les grains les plus fins sont récoltés. Elle est également équipée d'une usine de transformation moderne située sur le site assurant que les cerises fraîches sont traitées selon les normes les plus élevées et dans un état respectueux de l'environnement. Ensuite, le milling, le nettoyage, le triage et le classement ont lieu à Addis-Abeba.

Conscience environnementale Eau cristalline: En plus de la conservation des sols, les rivières et les ruisseaux ne sont pas pollués.

Recyclage et réutilisation: Les effluents des stations de lavage sont recyclés tandis que la pulpe et la parche sont utilisées respectivement comme compost et combustible pour les séchoirs artificiels.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	ANDERACHA
ALTITUDE:	1700-2000 MÈTRES
CULTIVAR:	74110,74140
PROCÉDÉ:	PRÉPARATION MIEL
TAMIS:	14-15
SOL:	ARGILE LIMONEUSE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Réserve exclusive de Terra Café

ÉTHIOPIE KAFFA ANDERACHA NATUREL GR4

d'Afrique

PROFIL DE LA TASSE

Ce café de procédé naturel offre un profil intense aux notes fruitées.

À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café est cultivé dans la forêt de Sheka (une réserve de biosphère désignée par l'UNESCO dans un environnement ombragé et respectueux des oiseaux). Le domaine couvre un total de 276 hectares dont 237 hectares sont dédiés à la plantation de café. Dans un effort pour maintenir l'écologie et la biodiversité locales, la plantation a laissé 39 hectares sous la forêt et comme zone tampon contre les rivières, tandis que les 8 hectares restants ont été réservés aux infrastructures.

PROCÉDÉ NATUREL

Ce café est transformé à la méthode naturelle. Les cerises mûres sont d'abord récoltées à la main puis immédiatement étalées sur des lits de séchage afin d'être doucement séchées au soleil pendant une période approximative d'un mois. Le fruit entourant le grain fermente ce qui lui confère un goût intense aux notes fruitées.



RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Récolte: De septembre à décembre

Région: Le domaine est situé dans la zone de Sheka, village d'Anderacha.

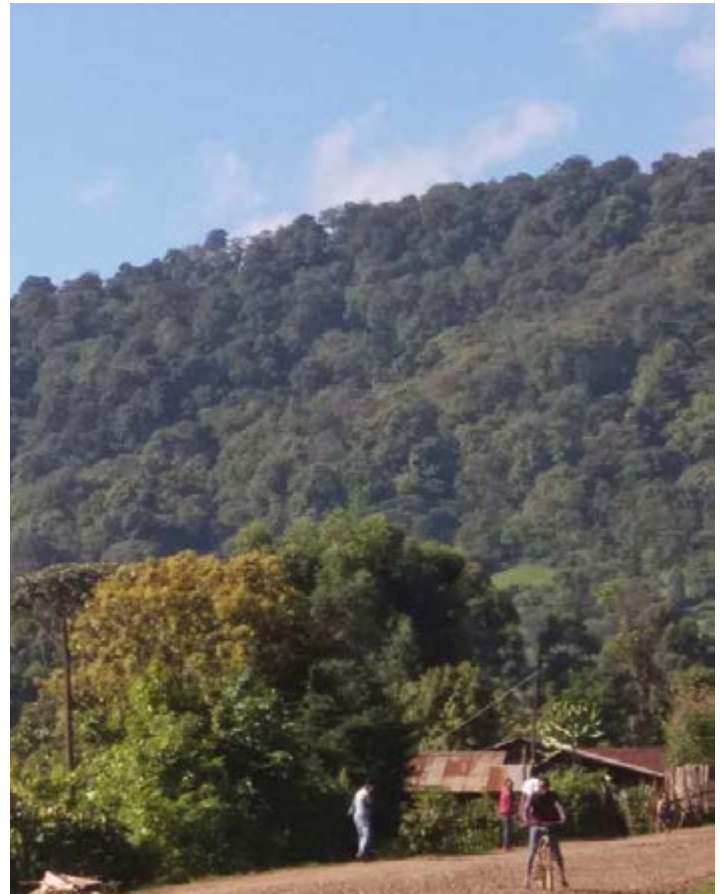
Précipitations: 1900 mm de précipitations annuelles réparties sur 9 à 10 mois.

Température: De 15°C (min) à 28°C (max).

Altitude et sol: La plantation est située à des altitudes allant de 1700 m à 2000 m au-delà du niveau de la mer ou le sol est fertile, bien drainé et argileux.

Transformation: La plantation est équipée d'une usine de transformation située sur le site afin que les cerises soient traitées selon les normes les plus élevées. Le milling, le nettoyage, le triage et le classement ont tous lieu à Addis-Abeba.

Recyclage: Les effluents des stations de lavage sont recyclés tandis que la pulpe et la parche sont utilisées comme compost et combustible pour les séchoirs artificiels.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	ANDERACHA
ALTITUDE:	1700-2000 MÈTRES
CULTIVAR:	74110,74140
PROCÉDÉ:	NATUREL SÉCHÉ AU SOLEIL
TAMIS:	14-15
SOL:	ARGILE LIMONEUSE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



DÉCOUVREZ NOTRE KENYA DOMAINE AA *d'Afrique*

À propos de la plantation

Le domaine MapMtaro est situé dans le district de Thika, sur les hauts plateaux fertiles du centre du Kenya, à une quarantaine de kilomètres au nord de Nairobi. Le domaine doit son nom à la tranchée creusée à la main - ou "Mtaro" en kiswahili - qui alimente la ferme en eau.

Le domaine emploie environ 300 travailleurs et a mis en place un programme de protection sociale remarquable. Tous les travailleurs et leurs familles reçoivent de l'eau potable et ont un accès gratuit à une clinique sur le domaine, avec un traitement plus spécialisé à l'hôpital public payé par le domaine si nécessaire. Tous les travailleurs permanents disposent d'une maison de deux pièces et l'entretien des bâtiments est pris en charge par le domaine. Aucun enfant de moins de 18 ans n'est autorisé à travailler, et un comité a été mis en place pour s'assurer que les enfants des travailleurs soient scolarisés. La direction de l'exploitation s'est engagée à protéger les droits des travailleurs, en encourageant la communication entre les travailleurs, les représentants syndicaux et les gestionnaires, et a également créé un comité de protection des femmes.

La récolte

Il y a deux périodes de récolte principales sur Mtaro - d'avril à septembre et d'octobre à décembre, avec un rendement moyen d'environ 260 tonnes métriques. Les cerises de café sont cueillies à la main, entièrement lavées et séchées au soleil lorsque cela est possible.



Mesures environnementales

Il y a également plusieurs mesures en place pour limiter l'impact sur l'environnement. L'utilisation de produits agrochimiques est réduite au minimum et soigneusement documentée ; les cerises sont séchées au soleil dans la mesure du possible afin de minimiser la consommation d'électricité ; les eaux usées du processus de lavage sont filtrées naturellement par une série de lits filtrants ; et la pulpe des cerises de café est compostée et recyclée comme engrais. Le domaine a également mis en œuvre un programme de reboisement et des pratiques strictes de gestion des sols, comme l'utilisation de cultures de couverture pour protéger contre l'érosion.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	JUJA, THIKA
ALTITUDE:	1 600 MÈTRES
CULTIVAR:	SL28
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	17 - 18
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUANITERRA



Profil de la tasse : Sa fragrance est douce, sucrée et parfumée, aux notes de cacao et de raisin. Sa saveur explose sur le palais dès les premières gorgées. Arômes de caramel, d'amandes grillées et de cannelle font irruption sur la scène. Il y a aussi une acidité citronnée et piquante laissant derrière elle une sensation de fraîcheur. Des notes absolument magnifiques de mangue, de goyave, de kiwi, de fraise et de pêche se répandent sur le palais tandis que l'acidité du citron domine le premier plan, particulièrement à température ambiante. Corps moyen.

DÉCOUVREZ NOTRE TANZANIE AA *d'Afrique*

La Tanzanie est surtout connue pour ses cafés Peaberry, mais ce AA de la coopérative Shiviwaka est l'un des meilleurs cafés africains que nous avons dégustés cette année. Créée pour donner aux petits producteurs agricoles les moyens de commercialiser leurs produits, la coopérative Shiviwaka a été un moteur de changement positif pour ces derniers, leurs familles et leurs communautés, ainsi que pour l'environnement.

La Coopérative Shiviwaka

Cette organisation faitière représente les intérêts de plus de 8500 caféiculteurs dans les districts de Mbeya, Mbozi, Ileje et Rungwe en Tanzanie. En 2009, elle a été enregistrée en tant qu'organisation non gouvernementale appartenant à des agriculteurs, conformément à la loi sur les ONG de 2002.

En 2014, elle a également obtenu le statut de société à responsabilité limitée par garantie et sans capital social. L'organisation aide les agriculteurs membres à optimiser la commercialisation de leur café, à les informer des fluctuations de prix et des exigences de qualité, ainsi qu'à établir et maintenir des contacts avec des acheteurs potentiels à l'étranger. L'objectif principal de l'organisation est de renforcer les capacités locales et de favoriser le développement agricole dans le domaine de la production de café et d'autres cultures, ainsi que de l'élevage, en mobilisant les forces économiques, sociales et professionnelles de la communauté et en réduisant ainsi la pauvreté grâce à une large participation.



Notre café tanzanien est cultivé sur les célèbres pentes du Mont Kilimandjaro, un volcan endormi connu comme la plus haute montagne d'Afrique.

Cet endroit majestueux abrite également les cafés kényans les plus remarquables. La production de café est le moyen de subsistance pour 5 à 6 % de la population tanzanienne et la deuxième plus grande exportation agricole après le tabac.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	KILIMANJARO
ALTITUDE:	1 700 MÈTRES
CULTIVAR:	KENT, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	17 - 18
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Sa fragrance est douce aux notes subtiles de vanille, de noix de coco, et de melon miel. Cette douceur se poursuit en bouche, où le goût de vanille est rejoint par une touche de chocolat et de beurre fondu. Son acidité est vive et orientée vers les agrumes, et son corps est délicat et soyeux.

DÉCOUVREZ NOTRE GUATEMALA SHB EP HUEHUETENANGO

d'Amérique Centrale

À ce jour, l'histoire du café guatémaltèque reste un mystère. Il est largement reconnu que les prêtres jésuites ont été les premiers à introduire le caféier dans la ville d'Antigua au milieu du XVIII^e siècle.

Originaire de Cuba et de la Jamaïque, le caféier était utilisé à des fins décoratives. Ce n'est que quatre décennies plus tard que la culture de café a débuté.

Dans les années 1860, les Allemands ont introduits une approche commerciale et l'exportation du café est depuis devenue un élément essentiel de l'économie guatémaltèque.

Cultivé par une petite coopérative dans la région de Huehuetenango, ce café bénéficie d'un sol distinct, ainsi que de précipitations, de températures et de taux d'humidité idéaux. Les caféiers sont naturellement ombragés par des manguiers, des bananiers et des avocatiers.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	HUEHUETENANGO
ALTITUDE:	1800 -2200 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, PACHE ROUGE, TYPICA, CATUAÍ ET BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	15+
SOL:	SABLE ET ARGILE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café offre un corps sirupeux avec une belle acidité et des notes parfumées de cerise. Des notes de chocolat et de vin sont également présentes dans la tasse. Belle finale persistante.

DÉCOUVREZ NOTRE NICARAGUA EL CIELO

d'Amérique Centrale

À PROPOS DE LA PLANTATION

Ces grains de café sont cultivés au Domaine Hacienda El Cielo, situé à Peñas blancas dans la région centrale du Nicaragua et ce, à plus de 1300 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Existant depuis déjà plus de 70 ans, ce fabuleux domaine est composé de 139.4 hectares de caféiers et de 278.9 hectares de forêt sauvage.

Géré par la famille Cerna depuis 1990, il permet également à 670 familles de la région de travailler autant en saison des récoltes qu'hors saison. Ces caféiculteurs travaillent très forts pour améliorer leurs pratiques agricoles ainsi que les infrastructures afin de pouvoir offrir un produit de qualité hors pair.

L'HISTOIRE DU CAFÉ AU NICARAGUA

Le café a été introduit au Nicaragua en milieu du 19e siècle, où les tous premiers grains de café ont été plantés sur la côte du Pacifique.

En 1979, le Nicaragua a vécu une grande guerre civile qui a engendré presque 40 000 morts. En 1998, le pays a été ravagé par l'ouragan Mitch et plusieurs plantations et infrastructures ont été détruites.

Ces deux événements majeurs ont engendrés une grande crise du café de 1999 à 2003.



Pendant les pires moments de cette crise, les propriétaires de plantations ont cessés de payer et de nourrir leurs travailleurs. Affamés et sans travail, des centaines de familles se sont regroupées le long des routes et dans des parcs publics où elles vivaient dans des conditions misérables, pour exiger de la nourriture, du travail, des soins de santé et des terres. Après trois ans de ces marches annuelles, le syndicat des travailleurs ruraux a gagné de petites parcelles de terre pour plus de 3000 familles de caféiculteurs. Ce processus a mené à un accord historique connu sous le nom d'El Acuerdo de las Tunas, du nom de l'école le long de la route panaméricaine où l'accord a finalement été signé.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	CENTRE DU NICARAGUA
ALTITUDE:	1300 -1480 MÈTRES
CULTIVAR:	H1 / H3, CATURRA & MARSELLA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	15- 20
SOL:	ARGILE LIMONEUSE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profile de la tasse : Parfum d'agrumes très présent qui caractérise le citron vert et les pommes vertes, accompagné d'un corps imposant rappelant le cacao. Ce café livre également une très belle acidité.

DÉCOUVREZ NOTRE BRÉSIL DOMAINE PLANALTO

d'Amérique du Sud

À propos de la plantation

Planalto signifie un haut plateau. Le Domaine Planalto est une oasis plate au cœur du Sud Minas Gerais. La plantation a 2 250 acres de terre à des altitudes qui se situent entre 3 600 et 3 900 pi au-dessus du niveau de la mer. En tout, 350 hectares de forêt indigène et de végétation sont strictement protégés et 650 acres sont consacrées pour la plantation et récolte de café responsable. Les variétés actuellement plantées - Mundo Novo et Yellow Catuai.

La récolte mécanique est effectuée en deux rondes afin de maximiser le pourcentage de cerises mûres récoltées. Ce système est beaucoup plus efficace que la pratique standard brésilienne d'un seul tour de cueillette. Jusqu'à 50 % de la récolte est traitée par le procédé Naturel avec pulpe.

Le Domaine Planalto profite de ses propres installations pour transformer les cerises de café en grains de qualité supérieure à l'exportation. La qualité est contrôlée à toutes les étapes de production, de la plantation à la récolte, et de la transformation à l'expédition. La récolte se déroule en fonction du degré de maturation des cerises. Le traitement est surveillé tout au long par des échantillons prélevés lors des opérations clés comme le séchage et le triage.



Une culture responsable

Étant une plantation certifiée UTZ / Rainforest Alliance, les déchets liquides et la pulpe du café sont recyclés. La pulpe de café est ramenée à la plantation comme source de nutriments.

De plus, les employés du Domaine Planalto reçoivent un ensemble complet de prestations ainsi que des salaires supérieurs à la moyenne régionale. Le Domaine leur fournit également des équipements de protection ainsi qu'une formation extensive sur les procédures de sécurité.

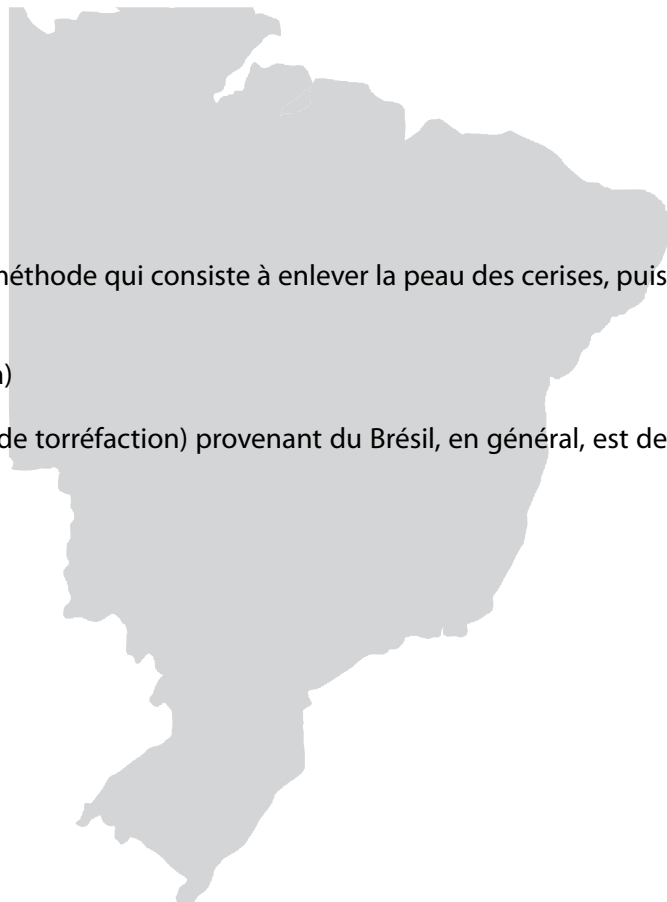
Renseignements additionnels

Récolte : Mai à septembre

Procédé : Les grains sont soumis au procédé naturel avec pulpe - une méthode qui consiste à enlever la peau des cerises, puis à les laisser présécher avec leur mucilage pulpeux.

Chemin du café : Santos (Brésil) ⇨ Tanger (Maroc) ⇨ Montréal (Canada)

Teneur en caféine : La teneur en caféine des grains vert (avant l'étape de torréfaction) provenant du Brésil, en général, est de 1.13% à 1.17%.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SUD MINAS GERAIS
ALTITUDE:	1100-1200 MÈTRES
CULTIVAR:	MONDO NOVO, RED CATUAI, YELLOW CATUAI
PROCÉDÉ:	NATUREL AVEC PULPE
TAMIS:	16+
SOL:	OXISOL
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profil de la tasse : Le café Planalto Especial offre toutes les caractéristiques typiques des cafés du Sud Minas Gerais et encore plus. Lorsque caramélisé, il offre un corps prononcé et onctueux, un excellent arôme et une acidité modérée aux notes subtiles de noix et de petits fruits.

DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE MICROLOTE ARGEMIRO MUÑOZ

d'Amérique du Sud

La ferme Buena Vista est située à 30 minutes de la municipalité de San Agustín, à 1970 mètres au-dessus du niveau de la mer. La plantation de café a une surface totale d'un hectare en café de variétés Caturra et Colombia.



Depuis ses débuts, la ferme a connu des changements positifs et des améliorations continues, comme l'obtention de différents certificats de certification, tels que "Organic" et "UTZ", qui sont gérés par Coffee Origen. Don Argemiro, le propriétaire de la ferme Buena Vista, fait partie d'une petite association de producteurs appelée HORTICULTORES DE SANTA MÓNICA.

Au fil du temps, Argemiro Muñoz a mis en place différentes procédures afin d'améliorer la qualité des tasses et de devenir plus compétitif, améliorant ainsi ses revenus pour le bien-être de sa famille.

Grâce au soutien continu de l'équipe technique de Buena Vista, l'exploitation continuera à rechercher la meilleure qualité tout en maintenant un niveau de prix convenable.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1970 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIE
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	15-16-17
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	BIOLOGIQUE, RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ *Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



Profile de la tasse : Parfum : fruits jaunes, caramel, chocolat, vanille, floral
Goût : bonbon, chocolat, sucré, notes d'agrumes, vineux
Acidité : forte intensité d'agrumes
Corps : crème légère
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE SUPREMO *d'Amérique du Sud*

Le groupe "COFFE ORIGEN GRUPO ORGANICO SUR DEL HUILA" est composé de petits producteurs qui pratiquent l'agriculture biologique.



Le groupe possède les sceaux de certification pour commercialiser et exporter du café sur le marché international en vertu des règlements NOP / USDA, (CE) 834/2007 ET 889/2008, JAS "JAPANESE AGRICULTURAL STANDARDS" possèdent également la certification UTZ CERTIFIED. Ce groupe est composé de producteurs de café qui ont mis en œuvre des pratiques conformes à l'agriculture biologique depuis des années et qui ont toujours obtenu les meilleurs rendements.

L'objectif principal du groupe est de consolider leur place sur le marché international en tant que référence pour les cafés biologiques de haute qualité très spécifiques. Leurs cafés possèdent des caractéristiques visuelles et organoleptiques très particulières.

Les producteurs qui font partie de ce groupe sont situés dans le sud du département de Huila, dans les municipalités d'Isnos, San Agustín, Pitalito et Acevedo.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1450 - 1900 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIA, CASTILLA, TABI, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	17-18
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ *Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



Profile de la tasse : Parfum : fruits rouges, caramel, chocolat noir, malt
Goût : bonbons, chocolat noir, sucré, franc
Acidité : agrumes
Corps : crème légère
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

DÉCOUVREZ NOTRE COLOMBIE EXCELSO

d'Amérique du Sud

Ce groupe est composé de 141 petits producteurs, situés dans le massif colombien. Cette région est d'une grande importance environnementale dans le monde. La superficie cultivée par les caféiculteurs ne dépasse pas 3 hectares de café pour la plupart des agriculteurs/producteurs. Le travail à la ferme est effectué avec le Noyau familial (parents, enfants, petits-enfants). Ces producteurs effectuent leur travail de manière durable, en protégeant les ressources naturelles de la région telles que la faune et la flore. En plus des plantations de café, les familles pratiquent d'autres cultures pour subvenir aux besoins de leur famille. De nombreux producteurs participent à des compétitions pour honorer la qualité de leur café.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	AU SUD DU DÉPARTEMENT DE HUILA
ALTITUDE:	1450 - 1750 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, COLOMBIE, CASTILLA, TABI, BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ*
TAMIS:	13-14-15-16
SOL:	FRANCO ARCILLOSO ARENOSO
CERTIFICATION(S):	RAINFOREST ALLIANCE



PROCÉDÉ *Le café est traité de manière artisanale, depuis sa collecte qui est effectuée manuellement à son stade optimal de maturation, puis il est transporté à la station de traitement humide pour y subir le processus de dépulpage et de fermentation (de 18 à 24 heures), ensuite il est transporté vers les plateformes de béton pour le séchage au soleil où les grains y reposent et sont remués continuellement pour un séchage optimal entre 20 et 40 jours à des températures qui ne dépassent pas 45 degrés.



Profil de la tasse : Parfum : fruits rouges, caramel, chocolat noir, malt
Goût : bonbons, chocolat noir, sucré, franc
Acidité : agrumes
Corps : crème légère
Uniforme : équilibré / équilibré : homogène

DÉCOUVREZ NOTRE COSTA RICA SHB EP TARRAZU

d'Amérique du Sud

Ce café est originaire de la région de Tarrazu située dans la vallée centrale, en particulier dans les régions de café d'Orosi et de Tres Ríos.

Il possède la même topographie (pente), les conditions du sol (volcanique) à travers la terre, ce qui est idéal pour produire un café homogène. Les volcans de la région contribuent à nourrir le sol et l'altitude de la vallée centrale affecte la taille et la dureté des grains de café.

Le climat est caractérisé par deux saisons bien définies. La récolte du café a lieu pendant la saison sèche, qui va de décembre à avril. La saison des pluies va de mai à novembre.



Les caféiculteurs de Tarrazu se réunissent et cueillent soigneusement les cerises mûres cueillies à la main pendant l'été dans les forêts tropicales du Costa Rica. Ce sont des gens qui partagent une profonde appréciation de leur terre et de leur environnement. En tant que producteurs de cafés responsables, ils prennent toutes les mesures pour minimiser l'impact environnemental au niveau de la transformation tout en garantissant un café de haute qualité.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	TARRAZU
ALTITUDE:	1200 - 1900 MÈTRES
CULTIVAR:	CATURRA, CATUAI
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café se distingue par l'équilibre parfait entre son bon corps et une acidité élevée avec un bel arôme. Vous découvrirez des notes fruitées et des notes d'agrumes. Un café digne de son origine!

DÉCOUVREZ NOTRE PÉROU AMAZONAS GRADE 1 *d'Amérique du Sud*

Ce café exquis est cultivé à l'ombre de vieux noyers et de goyaviers dans la province amazonienne de Rodriguez de Mendoza.

Deux cents cultivateurs dévoués suivent le code de conduite de la certification UTZ qui les encourage à produire des cafés de qualité supérieure tout en favorisant la durabilité, la santé et l'éducation.

Avec des pratiques agricoles plus efficaces qui misent à protéger l'environnement, les cultivateurs tirent avantage de leurs terres ce qui entraîne une meilleure productivité, de meilleures récoltes et un revenu plus élevé pour les travailleurs.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	RODRÍGUEZ DE MENDOZA, AMAZONE
ALTITUDE:	1500-1800 MÈTRES
CULTIVAR:	CATIMOR, TYPICA, CATURRA
PROCÉDÉ:	WASHED
TAMIS:	16-20 (TORIBIO)
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profil de la tasse : Parfaitement équilibré avec des notes subtiles de poire et de papaye.

DÉCOUVREZ NOTRE PÉROU MICRO LOT LAS LIMAS

d'Amérique du Sud

Un groupe sélect de cultivateurs péruviens produit ce café dans le microclimat unique de San Ignacio, situé à Cajamarca. Ces cultivateurs dévoués développent depuis de nombreuses années différentes variétés de micro-lots de qualité remarquable, tous cultivés dans des sols riches en minéraux.

Les avantages des micro-lots peuvent être énormes pour les torréfacteurs et les petits producteurs.

Non seulement ils bénéficient de différenciation, ils ont aussi l'assurance que les cultivateurs obtiennent des salaires plus élevés que la moyenne régionale.

Nous sommes privilégiés et enthousiastes de pouvoir continuer à entretenir nos relations d'affaires avec ces cultivateurs spécialisés.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SAN IGNACIO, CAJAMARCA
ALTITUDE:	1500-1800 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA, CATURRA, PACHES, BOURBON, CATIMOR
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16-20
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE



Profile de la tasse : Arôme floral et délicat accompagné de notes de chocolat, d'une acidité vive et d'une douceur naturelle.

DISCOVER OUR PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE AA *d'Océanie*

À ce jour, la culture du café reste la principale source de revenus pour de nombreux agriculteurs des hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée, grâce aux sols extrêmement fertiles. La grande majorité du café est encore produite par des agriculteurs indépendants dans les petits jardins de village plutôt que par des grandes entreprises organisées.

Les cafés poussent sur une longue chaîne de montagnes et sont catégorisés comme récoltes des "Eastern Highlands" ou des "Western Highlands". Ce lot-ci provient de la vallée de Wahgi, située dans la province des Western Highlands.

Il y a trente mille ans, la vallée de la Wahgi possédait des pratiques agricoles et des organisations sociales les plus avancées au monde. Aujourd'hui, les descendants de ces premiers agriculteurs utilisent toujours les mêmes technologies développées par leurs ancêtres et suivent les normes de qualité les plus élevées pour produire ce café de qualité exceptionnelle de Grade AA.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	VALLÉE DE WAHGI
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA, CATIMOR & CATURRA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	18
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Son arôme floral et doux est accompagné de notes de caramel.
Son corps est rond mais plus léger que la plupart des cafés de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

DÉCOUVREZ NOTRE CUBA CARACOLILLO

des Caraïbes

L'HISTOIRE DERRIÈRE LE CAFÉ CUBAIN

L'histoire derrière le café cubain vaut la peine d'être racontée. On trouve ses origines dans un caféier qui aurait été planté par un fonctionnaire espagnol lors d'une visite à Cuba au milieu du 18e siècle. Il a fallu attendre près d'un demi-siècle avant que la production du café ne prenne son essor. Et cet essor, les cubains le doivent à des colons français venus s'établir à Cuba après avoir fui Haïti pendant la révolution haïtienne. Ces derniers sont arrivés avec leur bagage d'expérience en matière de culture de café et savaient que le terrain montagneux se révélait idéal pour la caféiculture.

À PROPOS DE CE CAFÉ

Les grains de café Caracolillo prolifèrent au coeur de Cuba dans un sol riche en mica et en quartz sur les plateaux de la chaîne de montagnes Escambray appelée communément Montagnes de cristal. Les caractéristiques particulières de ce sol, le climat modéré et les pluies fréquentes forment un microclimat idéal pour la culture du café. Cependant, ces petits grains ronds rappelant des petits pois ne représentent que moins de 2 % de la production totale de la région. Le climat humide de Cuba, la douceur des vents de l'Atlantique et les méthodes de production traditionnelles constituent les ingrédients idéaux pour produire un excellent café.



LA CULTURE CUBAINE DU CAFÉ

Un contrôle rigoureux et le développement harmonieux des plantations de café cubain permettent de traiter cette culture avec beaucoup d'égards. D'ailleurs, les Cubains accordent une très grande importance au fait de maintenir et d'élargir leur méthode de culture naturelle. Le territoire cubain étant étroit, facilite la circulation des vents alizés en provenance de l'océan Atlantique. Le café pousse sous le couvert forestier dans un sol d'humus très riche. Les Cubains sont très patriotes et profitent de la vie au maximum; ils tirent une grande fierté de leur travail et de leur terre. La qualité de ce café cubain en est le reflet. Les plantations sont gérées par des coopératives appartenant à l'État et l'utilisation de fertilisants est complètement interdite. La récolte du café cubain s'effectue encore et toujours selon les méthodes les plus traditionnelles, c'est-à-dire principalement à la main.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	GUANTANAMO
ALTITUDE:	750 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	13+
SOL:	FERRALITICO ET FERRALITICO BROWN
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Le corps charnu du café cubain Caracolillo se distingue par une rare combinaison d'arômes très intenses et d'une texture suave ainsi que par la présence indubitable de notes de chocolat noir.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE INDONÉSIE KOPI LUWAK SAUVAGE 100 % PUR

d'Asie

À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Kopi Luwak est un des cafés les plus dispendieux au monde. La production nécessite plusieurs heures de recherches et de récoltes manuelles ce qui explique son coût élevé.

“Kopi” signifie café en indonésien et “Luwak” veut dire civette. Celui-ci est cultivé dans l’archipel indonésien où les civettes sauvages qui vivent en liberté mangent les fruits du caféier en raison de leur pulpe charnue. Leurs sécrétions digestives chargées d’enzymes pénètrent dans les grains puis changent leur composition. Les caféiculteurs récoltent minutieusement tous les grains qui ont été rejetés par voie naturelle.

Ces derniers soutiennent que ce processus naturel altère les grains de façon à favoriser leur arôme et leur goût, produisant un café très aromatique et sans amertume.

Partout dans le monde, le Kopi Luwak est reconnu comme le café le plus cher. En 1995, il a même gagné le prix Ig Nobel à John Martinez & Co à Atlanta.



PROCÉDÉ NATUREL AVEC PULPE (traité à sec)

Ce procédé est prédominant dans les pays où l'accès à l'eau peut être limité. Les cerises sont cueillies, nettoyées et séchées au soleil jusqu'à quatre semaines de temps, avec un ratissage continu pour favoriser le séchage égal. Le fruit entourant le grain fermente ce qui lui confère un goût intense. Pendant ce temps, les caféiculteurs surveillent la teneur en humidité des cerises (11% est normalement idéal). Une fois ce niveau d'humidité atteint, le processus de décorticage débute ayant pour but d'éliminer la couche de parchemin (ou l'endocarpe) des cerises séchées. Les grains qui en résultent sont ensuite classés, triés et emballés.

LA CAFÉICULTURE INDONÉSIENNE

La production de café a son importance en Indonésie. Le café aurait été introduit par des colons hollandais. L'Arabica serait arrivé en premier à Java au 17e siècle et le Robusta au 20e siècle. Il s'agit aussi du tout premier pays non africain à cultiver le café de façon massive.

C'est au 19ème siècle que les agriculteurs du centre de Java ont commencé à brasser et à boire du café à partir de grains excrétés de civettes sauvages, collectés dans leurs plantations.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	PANTA REYE
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	ATENG, TIM-TIM & BOURBON
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	HUMUS ET SOL VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Le Kopi Luwak est une expérience en soi! Il vous offre un café très aromatique au goût terreux.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ NÉPAL MONT EVEREST SUPRÊME

d'Asie

La production de café au Népal est un phénomène relativement nouveau. La plantation a été créée en 1996 sur les contreforts de l'Himalaya, à environ 75 km au nord de Katmandou, le long des rives de la rivière Trisuli. C'est en route vers la célèbre région de trekking et d'alpinisme de Langtang / Ganesh Himal.

Le café Népal Mont Everest Suprême est produit pour l'exportation, contribuant grandement à la stabilité économique de la région.

Le domaine encourage les cultivateurs locaux en leur fournissant de l'assistance éducative et agricole. Son engagement environnemental envers la terre (conservation des sols) et les forêts (reboisement) aide également à protéger et préserver diverses espèces en voie de disparition.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION: SUD DU MONT GANESH

ALTITUDE: 700-800 MASL

CULTIVAR: CATURRA

PROCÉDÉ: LAVÉ

TAMIS: 16+

SOL: ALCALINE

CERTIFICATION(S): HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café est un vrai bijou! Il offre un bon corps, une bonne acidité et un excellent arrière-goût.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ YÉMEN ISMAILI

d'Asie

Ce café est cultivé à environ 2 000 à 2 300 mètres d'altitude sur les montagnes de Bani Ismail, situées dans la région de Haraz. Il s'agit du café cultivé aux plus hautes altitudes du Yémen et il est connu par les experts comme étant l'un des meilleurs Mochas.

La culture du café au Yémen est la même depuis des siècles. Les méthodes et les outils les plus anciens sont encore utilisés à ce jour. Les caféiers sont cultivés de manière biologique dans leur environnement naturel et les cerises sont cueillies à la main.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	BANI ISMAIL
ALTITUDE:	2000-3000 MASL
CULTIVAR:	MOKKA
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	LOAMY
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Ce café est unique en son genre grâce à sa combinaison sauvage de notes vives, complexes et fruitées. Son intensité aromatique se révèle 24 heures après la torréfaction. Il est aussi particulièrement recherché pour ses soupçons peu communs de sauge, de cuir, de cardamome et de tabac ainsi qu'une forte acidité et un arrière-goût prolongé.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE

YÉMEN MOCHA MATARI

d'Asie

LA FAMILLE DERRIÈRE CE CAFÉ

La famille Alhamdani est considérée comme étant la plus ancienne des producteurs et exportateurs de café yéménite spécialisé «Mocha». Leurs ancêtres ont commencé la plantation, la production et la vente du café il y a 130 ans à Bani Matar (district de Bao'an).

Précieusement préservées sont d'anciennes lettres de correspondance arabes qui ont été partagées entre les arrière-grands-pères d'Alhamdani et des agents de café du port de Mocha et du port d'Aden.

Aujourd'hui, la famille est fière de posséder de nombreux hectares de terres et plusieurs plantations de café spécialisées dans la production de café Mattari de qualité supérieure.

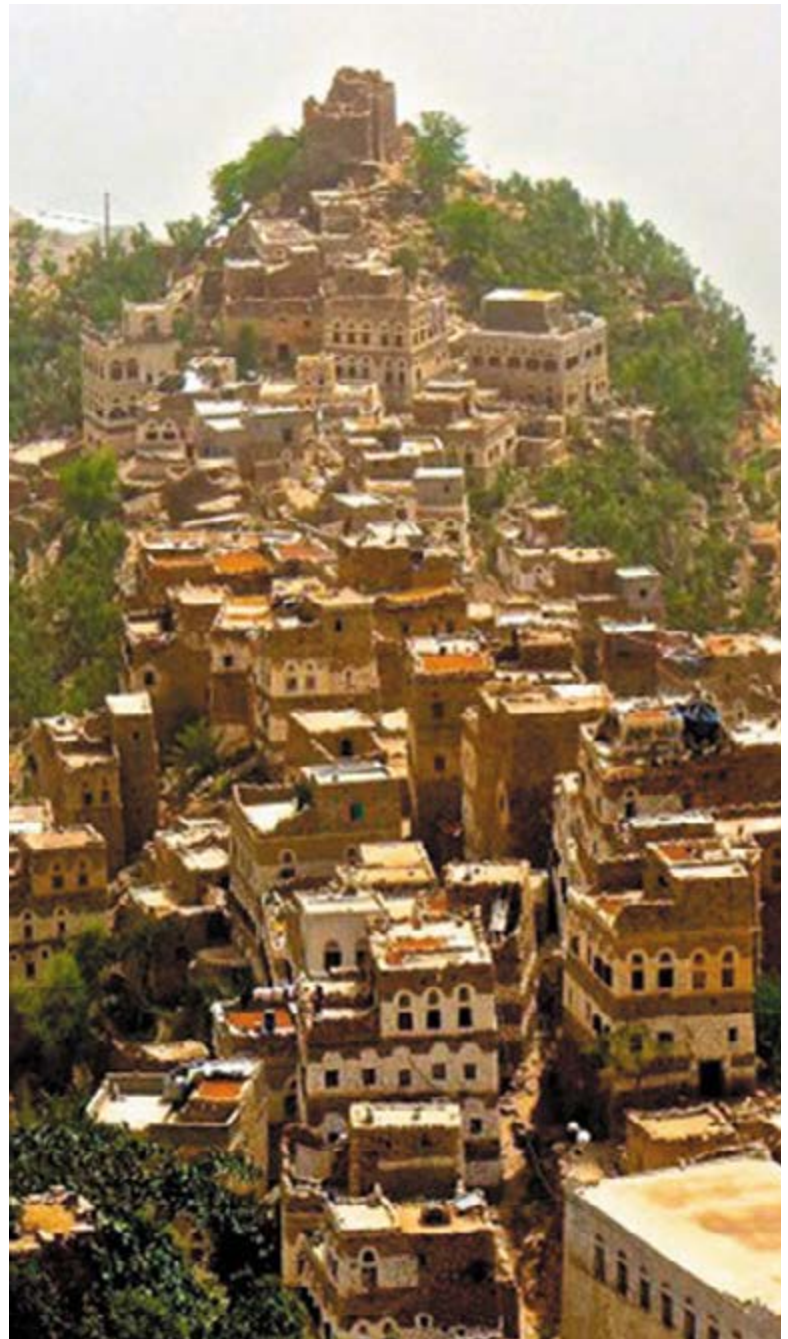
UN CAFÉ RÉPUTÉ

Le café Yémen Mocha est largement considéré comme l'un des meilleurs au monde, avec une riche histoire et se distinguant par des notes de saveur uniques que l'on ne trouve tout simplement pas ailleurs.

Le terme «Mocha» vient de la ville portuaire de Mocha, située sur la côte de la mer Rouge au Yémen. Largement reconnu comme un important terrain de commerce du café entre le XVe et le XVIIe siècle, il est toujours utilisé pour les expéditions à ce jour.

Le café yéménite est cultivé sur les terres fertiles et robustes du Yémen, alimenté par la parfaite quantité de précipitations puis protégé du soleil grâce à un couvert forestier naturel.

On trouve le café à des altitudes de 2000 à 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer dans des vallées descendant des hauteurs ouest, centrale et sud où il y a environ 900 à 1000 arbres par hectare de terre.



LA RÉCOLTE

Les méthodes traditionnelles prévalent pour la récolte du café au Yémen. Les agriculteurs récoltent par étapes et cueillent soigneusement chaque cerise de café à son apogée de maturité.

Le séchage du café est considéré comme le processus le plus complexe et le plus méticuleux. Après la récolte, les cerises sont disposées sur des lits de séchage pour être exposées au soleil pendant une durée de 10 jours à 2 semaines puis fréquemment ratissées pour favoriser un séchage uniforme. Le fermier surveille de près la teneur en humidité des cerises et une fois satisfait, le processus de décortiquage débute. Le décortiquage consiste à enlever la couche de parchemin (ou endocarpe) des cerises séchées. Les grains résultants sont ensuite classés, triés et ensachés.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	BANI MATAR
ALTITUDE:	2500 METRES
CULTIVAR:	MOKKA
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	LOAMY
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café révèle une bonne acidité aux notes aromatiques et complexes de vin et de chocolat noir.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ GALÁPAGOS

d'Amérique du Sud

C'est en 1990 que la famille Gonzalez a fait l'acquisition de l'Hacienda El Cafetal. Captivée par l'histoire de cette plantation, la famille a vu une opportunité unique offerte par les microclimats créés par le courant de Humboldt, l'intense soleil équatorial et les changements climatiques dramatiques des hautes altitudes. Les petites rivières alimentées par le «El Junco» (un lac de cratère) descendent doucement sur les pentes rocheuses du côté sud ensoleillé de l'île. Cette eau de source riche en minéraux garde le sol volcanique riche, humide et fertile, contribuant à la qualité supérieure du café.

Aujourd'hui, nous avons la chance de profiter de ce café remarquable grâce au dévouement et au travail acharné de la famille Gonzalez.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SANTA CRUZ
ALTITUDE:	180-450 METRES
CULTIVAR:	BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16 +
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : En raison des conditions climatiques exceptionnelles de l'île, ce café de culture biologique offre un arôme remarquable et un excellent corps. Une perle rare au bouquet exceptionnel et au goût fin.

DÉCOUVREZ NOTRE JAMAÏQUE MONTAGNE BLEUE *des Caraïbes*

Niché dans un ravin tropical splendide, entouré de rivières aux eaux cristallines et perché sur une pente située entre 2 000 et 3 500 pieds au-dessus du niveau de la mer, se dresse le magnifique Domaine Blue Baron. En tout, 138 hectares de terrain idéal à la production de café Montagne Bleue.

Le Domaine Blue Baron appartient à la famille Minott de Mandeville, ayant plus de 75 ans d'expérience dans le domaine du café. Cette propriété, faisant partie des terres plus vastes de Cedarhurst dans la vallée de Buff Bay à Portland, produit un café Montagne Bleue d'excellente qualité en raison des sols enrichis et des conditions climatiques exceptionnelles.

Des rangées immaculées du meilleur café au monde sont plantées sur environ 60 hectares de terre. Les nuages persistants constituent une protection naturelle pour les caféiers, offrant ainsi un abri contre les rayons du soleil. La faible température ambiante et l'humidité relative induites par la couverture nuageuse contribuent à la lente maturation des grains de café, rehaussant la finesse unique du café qui en résulte.

Les cerises mûres sont soigneusement cueillies par des équipes de récolteurs qualifiés, chaque arbre étant revisité jusqu'à 10 fois au cours de la période de récolte. Les cerises récoltées sont dépulpées puis fermentées à l'aide d'eau de source naturelle. Les grains sont ensuite séchés naturellement sur des barbecues, traités, décortiqués puis soigneusement inspectés pour en vérifier la qualité avant d'être testés et emballés pour l'exportation.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	WEST PORTLAND
ALTITUDE:	600 - 1060 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16+
SOL:	ALLUVIONNAIRE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Le café Jamaïque Montagne Bleue se distingue par son incroyable parfum, son arôme délicat et sa douceur. Il n'est pas surprenant que les experts du café estiment tous que ce café possède toutes les caractéristiques en parfait équilibre. Ce café figure parmi les plus distingués au monde.

DÉCOUVREZ NOTRE JAMAÏQUE HAUTE MONTAGNE des Caraïbes

Le café Domaine Baronhall est soigneusement cultivé à environ 2000 pieds au-dessus du niveau de la mer à la ferme Baronhall Estate de St Ann, en Jamaïque.

Avec environ 300 hectares de périphérie, le Domaine Baronhall s'agit de la plus grande plantation de café au Jamaïque. Elle est gérée par la famille Minott ayant plus de 75 ans d'expérience dans l'industrie du café.

La production de café Baronhall débute dans une pépinière de 2 acres où les semis sont cultivés dans des conditions contrôlées pendant 6 semaines, puis ensuite plantés et entretenus avec soin pendant 4 ans jusqu'à ce qu'ils deviennent des arbres matures. Les cerises sont récoltées à la main puis déulpées. Les grains qui en résultent sont ensuite classés et séchés directement dans l'usine de Baronhall afin d'assurer une qualité et une uniformité optimales.

Avant de recevoir le sceau d'approbation du domaine, les grains sont traités pendant 8 semaines supplémentaires, puis soigneusement inspectés et testés.

Au Domaine Baronhall, ils utilisent les mêmes plants que le célèbre café Bleu Montagne. Cependant, le domaine est situé dans une différente chaîne de montagnes au centre de l'île. Des conditions de sol et climatiques légèrement différentes se combinent pour produire un café «Estate Grown Jamaican» exquis.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	NORD CLARENDON
ALTITUDE:	550 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	17+
SOL:	TERRA ROSA
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café onctueux et corsé est cultivé dans les hautes montagnes de la Jamaïque dans un microclimat particulier et dans des conditions de sol favorables. Son arôme agréable libère un arrière-goût fruité et de noisette.

DÉCOUVREZ NOS MÉLANGES ESPRESSOS ET FILTRES

Prêts à torréfier à votre goût

MÉLANGE APRÈS DINER

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE DÉCAF EA

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE DÉCAF SWD

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA

MÉLANGE LÉGENDAIRE

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA

MÉLANGE ORIGINE

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE RENAISSANCE

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE SECOUSSE

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE URBAIN

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

MÉLANGE VIENNOIS

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

ESPRESSO DOLCE

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE

ESPRESSO TOSCANA

BON POUR :

FILTRE ESPRESSO

CERTIFICATION :

HUMANITERRA RAINFOREST ALLIANCE