

Réserve exclusive de Terra Café

# ÉTHIOPIE KAFFA 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	14
SOL:	ARGILE LIMONEUSE	ARGILE LIMONEUSE
CERTIFICATION(S):	RFA, HUMANITERRA	RFA, HUMANITERRA



Réserve exclusive de Terra Café

# ÉTHIOPIE KAFFA ANDERACHA PREP. MIEL GR.1

d'Afrique

**Différents procédés :** miel jaune (or), rouge et noir

Au cours du procédé miel, pendant que le café sèche, le mucilage à l'extérieur des grains s'oxyde et prend une couleur plus foncée. Le café qui commence à prendre une couleur jaune doré et qui est arrêté à ce stade est appelé *yellow honey process*. En laissant le mucilage s'oxyde et prend une couleur rouge, puis noire. Plus il reste de fruits sur le grain, plus la couleur est foncée. Le café traité au miel noir peut également avoir plus de fruits laissés sur le grain pendant le processus de séchage que le café au miel jaune.

Au fur et à mesure que les grains de café sèchent, le café jaune de type miel est retourné souvent pour favoriser le séchage. Le rouge et le noir sont retournés moins souvent. C'est la durée de ce séchage avec le mucilage qui permet aux cafés de développer des arômes plus ou moins fruités.

## 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.

### Différents procédé miel

Plus le miel est foncé, plus le travail est considérable. Les cafés traités noir nécessitent une surveillance constante pour éviter une fermentation excessive ou le développement de moisissures.

Les rouges et noirs, plus foncés, devraient être plus puissants, plus lourds, et donc parfaits pour les espressos. Les cafés jaune sont plus délicats et donnent de meilleurs résultats en infusion.



L'une des caractéristiques intrigantes du café Anderacha Village est son uniformité. Il est rare de rencontrer une telle constance dans la forme des grains, le tamis et l'homogénéité de la torréfaction. Il ne fait aucun doute que d'excellents protocoles de récolte et de triage contribuent à ces qualités. Ce que nous trouvons dans le café Anderacha Village, c'est une uniformité qui ressemble davantage à une variété génétique singulière.

## À PROPOS DE CES CAFÉS

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 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 sont devenus reconnus par la ferme (comme Gesha village, Gemadro, Duyina).

## 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:** 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.

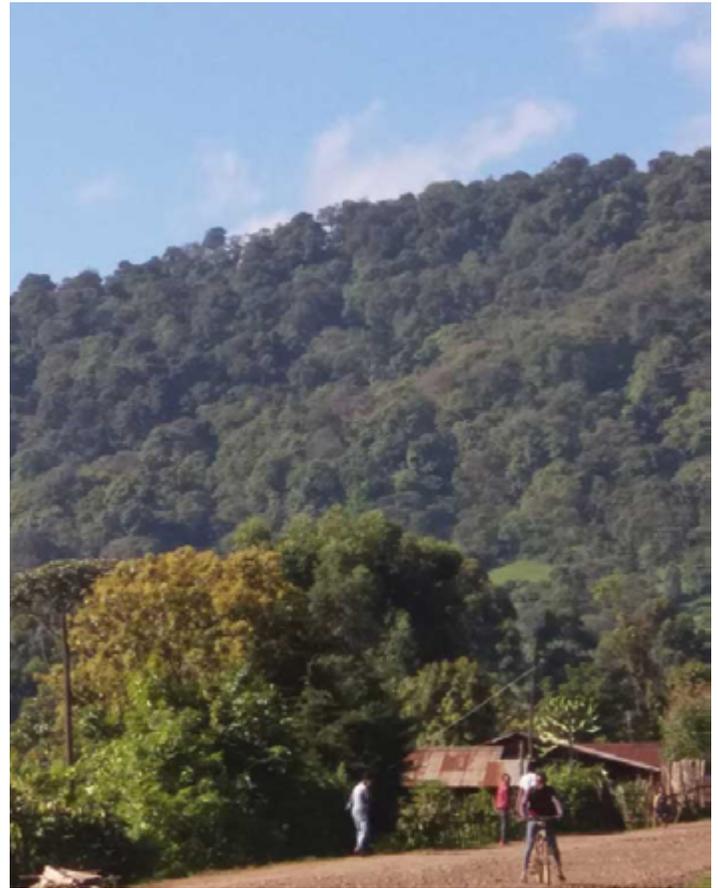
**Précipitations:** 1900 mm de précipitations annuelles réparties sur 9 à 10 mois.

**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, BIO



## Réserve exclusive de Terra Café

# ÉTHIOPIE GUJI HANGADI GR.2

d'Afrique

Située dans la partie sud du Sidamo, la population de Guji a une longue tradition de culture du café. Guji est l'une des zones de la région d'Oromia qui porte le nom d'une tribu du peuple Oromo.

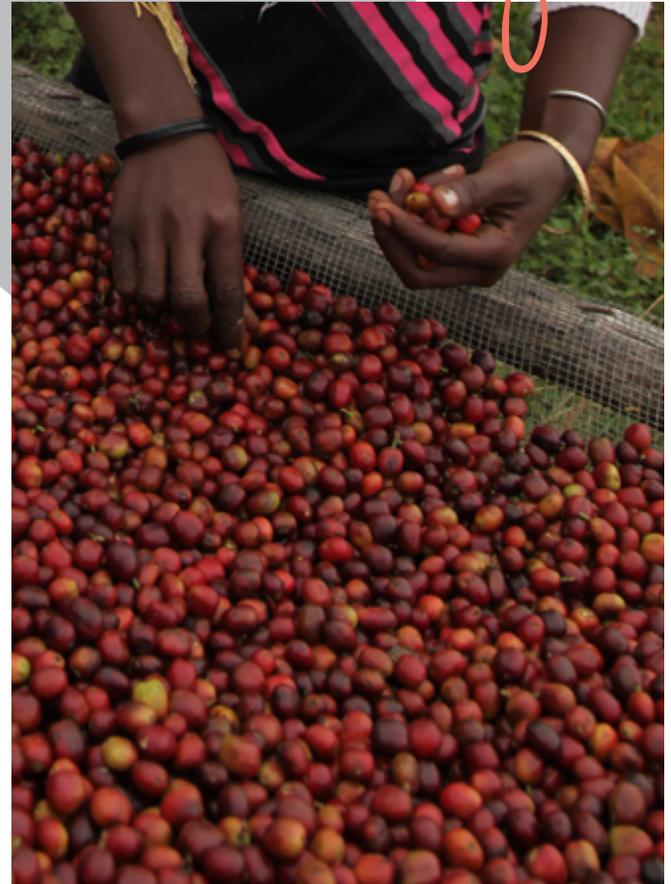
Dans la tradition Oromo, la couleur verte symbolise la fertilité à travers laquelle se manifeste leur Dieu suprême Waqa. Selon la légende, Waqa a un jour puni de mort l'un de ses hommes loyaux. Le lendemain matin, Waqa se rendit sur le lieu de la sépulture et des larmes coulèrent de ses yeux. Une plante émergea du sol arrosé par les larmes de Waqa. Un caféier. On croit que toutes les autres plantes sont arrosées par la pluie, mais que les plants de café sont arrosés par les larmes de Dieu. Le café a donc une signification très particulière dans la culture Oromo.

Ces grains de café vert responsables d'Arfasa Trading ont été produits et récoltés par plusieurs petits cultivateurs du district de Shakiso.

Ils utilisent une approche de récolte durable, qui contribue à assurer la stabilité économique et la traçabilité de la qualité. À chaque étape, de l'agriculteur au consommateur, ils donnent la priorité à l'agriculture durable et à la responsabilité sociale, de sorte que chaque tasse de café répond aux normes éthiques les plus élevées.

Le centre de formation d'Arfasa et les organisations communautaires de soutien se concentrent sur deux objectifs principaux :

- Améliorer la qualité du café
- Améliorer la qualité de vie de tous les agriculteurs concernés.



### CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	GUJI
ALTITUDE:	900-1100 MÈTRES
CULTIVAR:	HEIRLOOM
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	14+
SOL:	SOL FERTILE ROUGE BRUN
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE, BIO



**Profil de la tasse :** Le Guji se distingue nettement des cafés Yirgacheffe et Sidamo. Sa tasse offre des notes exquises de fleurs et de thé, avec des touches de rose et une texture crémeuse, laissant une finale persistante. Une belle découverte pour les vrais amateurs de café.

# Réserve exclusive de Terra Café ÉTHIOPIE SIDAMO GRADE 2

*d'Afrique*

Avec le Harrar et le Yirgacheffe, le Sidamo est l'une des trois régions productrices de café d'Éthiopie à bénéficier d'une distinction de "Designation of origin". Cela n'a rien de surprenant si l'on considère les altitudes élevées de 1 550 à 2 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, les précipitations abondantes et le sol fertile qui rendent le café cultivé dans cette région si remarquable.

La force du Sidamo réside dans la variété qu'il offre et qui se traduit souvent par une profondeur dans la complexité du goût. Les agriculteurs cultivent leurs cafés sur de petites parcelles dans les hauts plateaux de Shefina, ce qui permet d'obtenir des combinaisons uniques de "mixed heirloom". En raison de cette extrême altitude, du climat et des conditions du sol, les plants de café mettent plus de temps à pousser et ont donc plus de temps pour absorber les nutriments, ce qui leur permet de développer des arômes plus distincts et plus robustes.



## CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SIDAMO
ALTITUDE:	1890-2010 MÈTRES
CULTIVAR:	HEIRLOOM
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	14+
SOL:	SOL FERTILE ROUGE BRUN
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA, RAINFOREST ALLIANCE, BIO



**Profil de la tasse :** Pleine de saveur et de complexité, sa tasse est corsée avec une faible acidité, arôme floral, et une finale douce et sucrée.

# DÉCOUVREZ NOTRE KENYA DOMAINE AA

d'Afrique

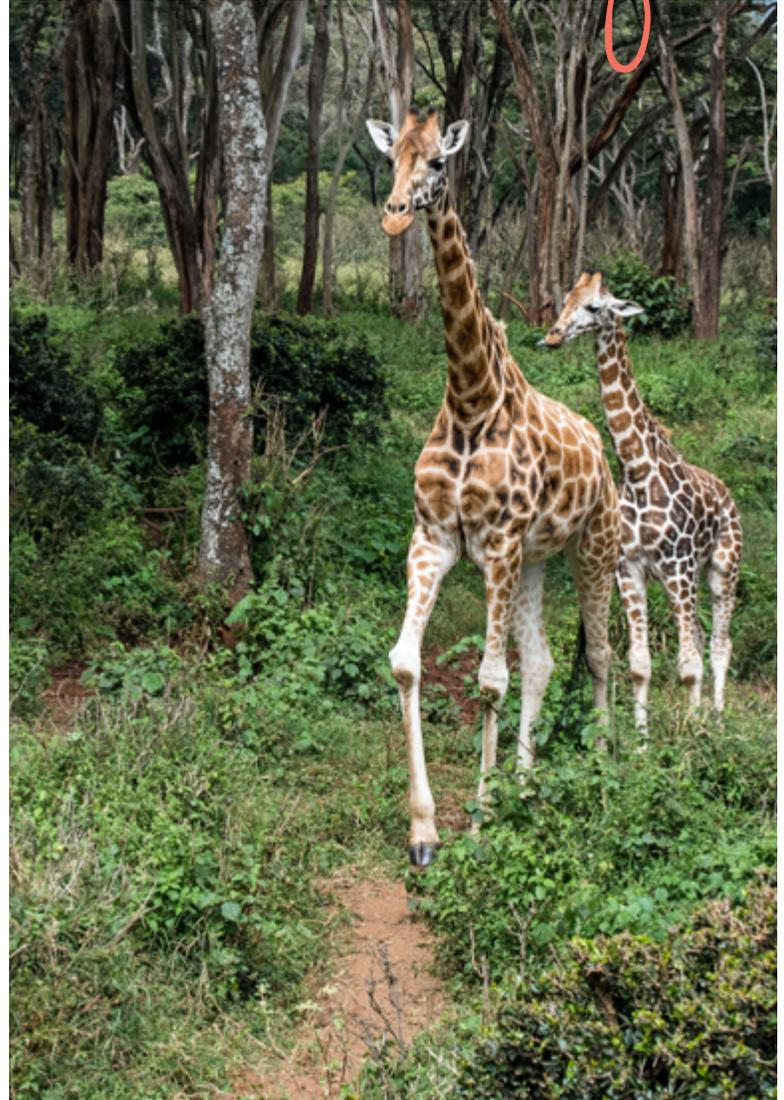
## À propos de la plantation

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.