



À PROPOS DE CE CAFÉ

Certifiée biologique et respectueuse des oiseaux, la Finca La Pradera se distingue par son approche innovante de la culture du café.

Au cœur de son modèle se trouve un système agroforestier complexe comprenant trois couches d'ombre et quinze espèces d'arbres différentes. Cette structure protège non seulement les caféiers de la lumière directe du soleil, mais constitue également un riche habitat pour la biodiversité locale et les oiseaux migrateurs.

L'exploitation utilise des pratiques agricoles durables, notamment la construction de terrasses pour lutter contre l'érosion et s'adapter au changement climatique. La polyculture, qui comprend des arbres fruitiers et des volailles, permet de diversifier les revenus et les ressources alimentaires.

Le compost 100 % organique, produit localement à partir d'un mélange d'eaux usées filtrées, de fumier de poulet et de déchets végétaux, est utilisé pour nourrir les caféiers.

La dimension sociale est une préoccupation majeure, avec des installations pour les travailleurs saisonniers conçues pour maintenir la main-d'œuvre essentielle pendant la période de récolte.

Ferme	La Pradera
Producteur	Oscar Daza
Espèce	Arabica
Variétés	Blend
Process	Semi-Lavé
Séchage	Séchoir mécanique
Altitude	1600
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

