



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café Phoenix est cultivé sous un ombrage très diversifié favorisant la biodiversité.

Pourquoi se diriger vers la culture bio ?

La région Apaneca Ilamatepec a subi la très grave épidémie Rouille qui a eu de lourdes conséquences sur la production de café. Elle a détruit de nombreuses plantations, obligeant les producteurs à replanter des caféiers avec des variétés plus résistantes sur une période de 10 ans.

En 2005, très consciente des futurs défis liés au changement climatique, la coopérative a décidé de se lancer sur le marché bio. Ils ont rencontré des difficultés car le café était plus compliqué à produire avec un faible rendement. Le rapport coût/bénéfice étant faible, beaucoup de producteurs se sont retirés de la coopérative, passant de 23 à 11. Ces 11 producteurs s'unissent face à l'instabilité de la production de chaque exploitation et vous proposent un café qui a su renaître de ses cendres !

Producteur	Les producteurs du projet PHOENIX
Espèce	Arabica
Variétés	Tabi, Castillo
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1200
Période de récolte	Décembre - Mars
Type de récolte	Manuelle

