



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce café traité par voie "Honey" provient de la station de traitement de Badeyi, située à Kota Kebele, dans le Woreda de Gomma, au sein de la Zone de Jimma en Éthiopie. Sise à une altitude de 1 970 mètres au-dessus du niveau de la mer, la station s'étend sur 2,5 hectares et est entourée de fermes d'altitude fertiles qui contribuent à la réputation de la région pour la production de cafés uniques et éclatants. Bien qu'une partie de la production provienne de la propre ferme du propriétaire, la majorité est approvisionnée auprès d'un vaste réseau de petits producteurs des environs.

La station de Badeyi effectue le traitement "Honey" sur des lits africains surélevés, manipulés avec soin pour assurer un séchage lent et uniforme. En 2021, la station fonctionnait avec 10 lits de pré-séchage et 240 lits de séchage final, et était dotée de 5 employés permanents et 66 travailleurs saisonniers (47 femmes et 19 hommes) démontrant un engagement envers l'emploi communautaire et l'inclusion de genre.

Ferme	Badaye
Producteur	Ahmed Abateman
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Honey
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1900 - 2000
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

