



À PROPOS DE CE CAFÉ

Metad a vu le jour en 2010, fondée par Aman Adinew, rapidement rejoint par son frère Tariku, dans le woreda de Gedeb.

La première station de traitement a été implantée dans le kebele de Halo Beriti, où Metad produit aussi bien des cafés lavés que naturels. Les cerises proviennent de petits producteurs partenaires de Halo Beriti.

Ces producteurs cultivent des variétés distribuées par Metad, notamment les 74110 et 74140, ainsi que des variétés anciennes locales. Dans la région du Gedeo, les variétés autochtones telles que Dega, Kurume et Wolisho sont couramment cultivées.

Les producteurs y pratiquent un système agroécologique en polyculture, appelé "garden coffee". Le café y est souvent cultivé en association avec l'ensät (faux-bananier), deux cultures historiquement domestiquées par les agriculteurs éthiopiens.

Les cerises sont collectées et transformées dans la station de Halo Beriti. Elles sont séchées pendant environ trois semaines sur des lits africains.

Ferme	Halo Beriti
Producteur	Metad
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom, 74110, 74140
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2150
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

