# GOYO LAVÉ

**Ethiopie • Guji • Hambella**



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Aman Adinew a fondé Metad en 2010, et la production a démarré trois ans plus tard. Son frère, Tariku Adinew, a rejoint l'entreprise peu de temps après.

Metad transforme le café dans dix "wet mills" (station de traitement post récolte) situés dans les woredas de Hambella et Gedeb. L'entreprise collabore avec 15 000 petits producteurs répartis dans dix kebeles. Rien qu'à Tirtira Goyo (woreda de Hambella), cent cinquante producteurs livrent leurs cerises de café à la station de lavage de Metad située dans le kebele voisin d'Alaka.

Les producteurs de Tirtira Goyo utilisent deux modèles agroforestiers : le verger de café (garden coffee) et le café semi-forestier (semi-forest coffee). Les fermes sont biologiques, en polyculture, intégrant des arbres d'ombrage. Les variétés locales anciennes cultivées dans la région de Guji incluent Bedessa, Kudhumi, Miqe, Sawa et Walichu. On y trouve également des variétés sélectionnées par le JARC, telles que 74110 et 74112.

| | |
|---|---|
| Ferme | **Hambella** |
| Producteur | **METAD AGRICULTURAL DEVELOPMENT PLC** |
| Espèce | **Arabica** |
| Variétés | **Heirloom** |
| Process | **Lavé** |
| Séchage | **Lits de séchage** |
| Altitude | **2100 - 2200** |
| Période de récolte | **Décembre - Février** |
| Type de récolte | **Manuelle** |

**POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR**