



À PROPOS DE CE CAFÉ

Les variétés utilisées pour produire ce café sont les 74110 et 74112. Ces deux variétés sont courantes dans la région de Kaffa ; ce sont des variétés de haute altitude, typiquement cultivées dans l'ouest et une partie du sud de l'Éthiopie.

Comme le café est produit par de petits producteurs, on retrouve également d'autres variétés locales et même des caféiers sauvages, notamment au sein de la Réserve de biosphère de Kaffa, connue pour sa grande diversité génétique en caféiers.

Le *Coffea arabica* est l'espèce la plus répandue dans cette réserve.

Les petits producteurs récoltent les cerises et les font sécher dans leurs jardins.

Habtamu récupère ensuite le café sous forme de jenfel (cerises séchées), le décortique pour retirer la pulpe sèche, puis le fait trier à la main par des femmes. Il transporte enfin le café à Addis-Abeba pour la suite du traitement.

Habtamu est un partenaire de longue date de BELCO.

Il est engagé dans plusieurs projets, dont la création de pépinières d'arbres, des initiatives agroforestières, et des programmes de formation au contrôle qualité.

Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom, 74112, 74110
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1850 - 1890
Période de récolte	Octobre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

