



MAYA



Guatemala • Huehuetenango

BLEND

LAVÉ





Renardo et Jacqueline Ovalle sont des producteurs avec lesquels nous travaillons depuis de nombreuses années. Très engagés auprès de leurs employés sur leurs fermes, nous avons développé avec eux un projet pour un café régional qui a du sens. Notre café MAYA vient à 80% du projet Qawale.

Qawale est un programme de soutien agronomique, technique, logistique et surtout financier à la communauté café de la région de Huehuetenango. Il s'articule autour de 3 piliers : une meilleure rémunération selon la qualité, des formations aux producteurs et une solution logistique à la collecte du café.

Ce café est le fruit d'environ 400 fermes voisines de Renardo et Jacqueline Ovalle, et certains ont maintenant fait du café leur unique source de revenus, notamment grâce à la prime qualité.



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Producteur	Renardo Ovalle
Espèce	Arabica
Process	Lavé
Séchage	Patios
Altitude	1750
Période de récolte	Novembre - Février
Type de récolte	Manuelle