



À PROPOS DE CE CAFÉ

La station de lavage Cafex de Kayanza est gérée par un comité compétent et dévoué de 200 cultivateurs de café expérimentés. Fondé en 2006 par un couple belgo-burundais, le projet Cafex a été initié avec la vision d'harmoniser la production caféière de leurs terres ancestrales avec des pratiques modernes et durables, dans le but d'améliorer le bien-être des populations locales.

Les cerises mûres sont soigneusement récoltées à la main chaque jour par les producteurs, puis transportées rapidement vers la station de lavage. Elles y subissent un processus de flottaison permettant de séparer les cerises de la plus haute qualité, les plus denses, des moins bonnes. Ensuite, elles sont dépulpeées par une dépulpeuse traditionnelle et fermentées à l'eau pendant 12 à 18 heures avant d'être rigoureusement lavées dans des canaux de lavage-gradage afin d'éliminer tout résidu de mucilage et d'affiner encore la sélection selon la densité du café.

Ferme	cafex
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon Mayaguez 139
Process	Lavé
Séchage	20 jours lits de séchage
Altitude	1450 - 1750
Période de récolte	Avril - Juillet
Type de récolte	Manuelle

