



À PROPOS DE CE CAFÉ

Le café nature Faficho a été, cette année, collecté auprès de 626 fermiers, qui vivent tous dans les immédiats alentours du village de Bombe, en région Sidama. Ce café est proposé par le groupe familial Daye Bensa, qui depuis plusieurs années met beaucoup d'énergie à fournir des lots finement tracés. Très soucieux de travailler les meilleures qualités, les membres de Daye Bensa privilégient une relation de proximité avec chacun de ces fermiers. Ils les incitent à toujours améliorer la qualité des cerises fournies, notamment en misant sur une cueillette manuelle à maturité. Ces fermiers produisent du café dans des systèmes de polyculture anciens, où les cultures vivrières complètent la caféiculture dans la mise en valeur des terres familiales. Les cerises sont préparées dans le village de Bombe, séchées sur des lits africains et retournées régulièrement pour un séchage optimal.

Le groupe Daye Bensa valorise la qualité du café produit dans cette appellation réputée et pour cela majore les prix payés aux fermiers pour une reconnaissance de leur travail et de leur savoir-faire.

Ferme	Faficho
Producteur	Daye Bensa
Espèce	Arabica
Variétés	74158
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	2100
Période de récolte	Décembre - Février
Type de récolte	Manuelle

