



À PROPOS DE CE CAFÉ

Belco entretient une collaboration de longue date avec Les Frères du Noun, appréciant leur dévouement à la qualité et leur approche novatrice dans la caféiculture camerounaise. Notre équipe d'experts agronomes s'investit dans un projet d'amélioration continue aux côtés de Patrick et Jacques. Cela inclut des conseils techniques pour optimiser la qualité du café et une formation à de nouvelles méthodes de transformation, telles que les procédés honey et anaérobique, pour créer des microlots exclusifs.

Au sein de leur ferme, les frères ont opté pour une culture sous ombrage et une récolte manuelle sélective. Le café est cueilli à la main, cerise par cerise, d'octobre à janvier, en veillant à ne sélectionner que les fruits parfaitement mûrs.

Après dépulpage, fermentation et lavage, le café subit un double séchage. Il est d'abord disposé sur des claies pour un séchage homogène par le vent, puis étalé sur des aires cimentées. La même rigueur s'applique au triage. Le criblage mécanique est suivi d'un tri manuel minutieux effectué par des femmes, contribuant ainsi à la qualité du café et à l'emploi local.

Ferme	Frères du Noun
Producteur	Jacques et Patrick DESPLACES
Espèce	Arabica
Variétés	Java
Process	Nature
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1150
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

