



À PROPOS DE CE CAFÉ

Cultivés sur les hauts plateaux de l'Éthiopie occidentale, ils s'adaptent parfaitement à la pression de l'altitude. Dès octobre, 43 cueilleuses manuelles, majoritairement des femmes, parcourent les caféiers cultivés à l'ombre, ne sélectionnant que les cerises les plus mûres. Les cerises sont lavées, fermentées proprement et séchées sur lits surélevés à la station Seriti. La station fonctionne selon des pratiques biologiques et offre la flexibilité permettant aux femmes locales de générer un revenu saisonnier vital. Mustafa Mohamed Ali a hérité des terres que son père, un cheikh respecté ayant étudié à l'Université d'Alexandrie, avait acquises pour la première fois en l'an éthiopien 1987. Il a payé des impôts pendant trois ans sans aucune vente avant d'exporter finalement son premier conteneur à BELCO en 2009, transformant ainsi la réforme légale en une preuve vivante.

Producteur	Mustafa Mohamed Ali
Espèce	Arabica
Variétés	Heirloom
Process	Lavé
Séchage	10 jours lits de séchage
Période de récolte	Octobre - Janvier
Type de récolte	Manuelle

