



À PROPOS DE CE CAFÉ

En dho-alur, la langue parlée par la communauté locale, Mitapila est le nom donné à la rivière qui longe la zone de culture du café. Localement, ce nom est associé à quelque chose de doux ou de délicieux — un nom parfaitement adapté pour un café né de ces terres fertiles.

Ce café est produit par 312 petits producteurs (241 hommes, 71 femmes) autour de la micro-station de Mitapila dans le sous-comté de Nyapea, district de Zombo, à 1 475 mètres d'altitude. Le groupe a été formé en 2021 à la suggestion de l'Agency for Community Empowerment (AFCE), le partenaire de développement local de Zombo Coffee Partners. La station a livré son premier café sec au cours de cette même récolte.

Ici, les fermes suivent le modèle traditionnel des hauts plateaux de l'Alur : de petites parcelles d'environ un demi-acre ou 300 arbres chacune, cultivées sous un ombrage mûr à proximité de la concession familiale et en culture associée avec des bananiers, du manioc, des haricots et des pommes de terre.

Producteur	Mitapila Microstation
Espèce	Arabica
Process	Nature Anaérobique
Séchage	Lits de séchage
Altitude	1,475
Période de récolte	Septembre - Décembre
Type de récolte	Manuelle

