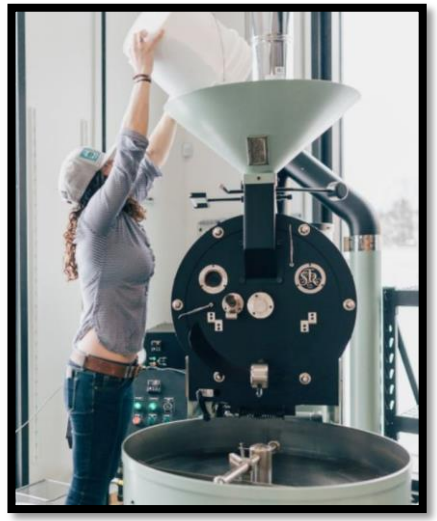


LE REPAÎRE

CAFÉ · FLEURISTE

SEPTEMBRE 2022
DESCRIPTION DES CAFES

La **Coopérative KETIARA** récolte le café sur les flans montagneux autour du parc national de Leuser, sur l'île de Sumatra en Indonésie. Le café pousse sous couvert forestier, selon les principes de l'agroforesterie. Il permet de donner à ce **café bio de spécialité (note SCA 86+)** une vraie profondeur et rondeur, ponctuée de notes boisées et de chocolat noir.

Ketiara Cooperative

Ketiara signifie "succès" en langue Gayo et c'est le cas pour cette coop composée à 70% par des femmes ! Les femmes ont un rôle crucial pour la filières café, c'est pour cela que l'on voie de plus en plus de projets investissant sur leur formation naître depuis 10 ans. **Elles y représentent plus de 70% de la main d'œuvre agricole et des actions clés pour la qualité finale en tasse (récolte, tri des grains…)…mais elles touchent moins de 10 % des revenus, elles n'ont accès qu'à 5% des crédits et sont propriétaires de seulement 2 % de la terre** !*
Or, il a été prouvé par de nombreuses études, qu'elles ont un impact majeur sur le développement des communautés *: « Dans les pays en développement, une femme dépense 90% de ses revenus pour sa famille et la communauté alors qu'un homme en dépense seulement entre 20 et 35% ».* Les études sur le micro-crédit de Muhammad Yunus vont également dans ce sens***.

Sources : https://ketiara.com/
* 2010 Rapport de la FAO, https://www.fao.org/3/i2050f/i2050f.pdf
**Girlseffect – Etude menée dans le cadre de la campagne Girl Effect réalisé par la Nike Foundation – www.girleffect.org
***Muhammad Yunus, Prix Nobel de la Paix 2006 « Vers un monde sans pauvreté »

Le Pérou est **le pays qui exporte le plus de café arabica bio au monde**. Les installations y sont souvent artisanales et localisées directement sur chaque petite ferme.

La **Coopérative JUMARP El Palto** (Asociacion de Productores Cafetaleros Juan Marco El Palto) et ses 300 membres récoltent le café entre 1 300 et 1 800m d'altitude. 21% des membres sont des femmes.
Le café pousse sous couvert forestier, **selon les principes de l'agroforesterie**.
Grâce au ré-investissement de la prime Fairtrade (FLO Max Havelaar) depuis 2012, les producteurs, qui possèdent entre 2 et 5 Ha de parcelles, ont pu lancer un programme d'amélioration de la qualité jusqu'à pouvoir produire en tasse des **cafés bio de spécialité (note SCA 85-86).** Ils ont sélectionné des variétés produisant des grains de meilleure qualité, se sont dotés de bâtiments de séchage, de dépulpeurs manuels et de cuves de fermentation.

Cela donne à ce Pérou beaucoup de **rondeur et d'équilibre, ponctué de notes d'épices et d'abricot sec.**

Sources : https://sucafina.com/emea/origins/peru?price=EUR
https://www.facebook.com/coopjumarp/
http://www.coopjumarp.com

Le Yémen et l'Ethiopie se disputent le titre de berceau du café*.
C'est d'ailleurs de là que vient le terme MOKA, du nom du port du Yémen d'où transitent les cafés de l'Est de l'Afrique.
Aujourd'hui en Ethiopie, plus de 5 millions de petits producteurs font pousser du café. Le contrôle des prix et de la qualité sont des enjeux majeurs pour le pays**.
Après des années d'anonymisation du marché, depuis 2017 il est enfin possible d'avoir une traçabilité complète sur les lots de café et ainsi de promouvoir la recherche de qualité et de meilleurs prix pour les producteurs qui choisissent cette voie.

Ce café est typique d'un **SIDAMO d'Ethiopie : complexe, long en bouche, avec une acidité et des notes fruitée et de jasmin.**

Il vient de Nensebo et pousse entre 1 850 et 2 000m d'altitude. Ces conditions permettent au café de se développer sous d'excellents auspices (bon ensoleillement, moins de parasites etc.) et donc de générer plus d'arômes. 448 petits producteurs (moins de 2ha de parcelles) apportent leur café à la station de lavage de Refisa qui appartient à **Negusse Debela.**
Leurs parcelles soutiennent également une agriculture vivrière : teff, maïs et banane plantin.

Sources : *Le moine de Moka, de Dave Eggers
**https://sucafina.com/emea/origins/ethiopia?price=EUR

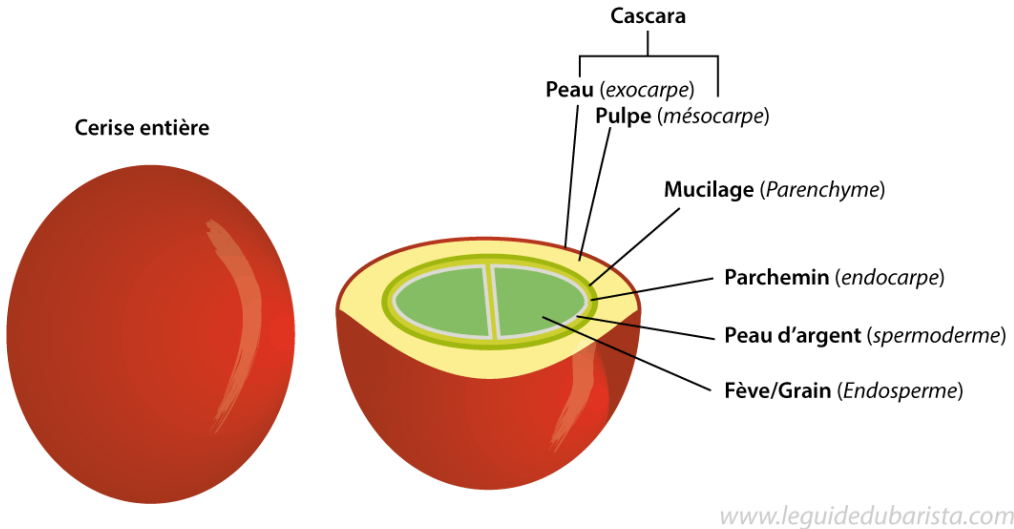
Ce café du Rwanda provient de la région de Kabyniro et pousse entre 1 600 et 1 950m d'altitude. En 2003, 22 femmes et 6 hommes de la région ont constitué la **coopérative Kopiguka** et se sont dotés au fur et à mesure d'installations (station de lavage du café). Il est courant au Rwanda de trouver en majorité des femmes dans les organisations de café, beaucoup d'hommes ayant disparu au moment des conflits en 1994 (entre 800 000 et 1M de morts, 75% des Tutsi du pays). Le pays compte à présent plus de 400 000 petit.es producteurs.trices de café.
Les membres de la coopérative s'appuient à présent sur l'organisation Tropic Coffee pour commercialiser leur café.

Ce café bénéficie d'excellentes conditions (température entre 16 et 21 degrés toute l'année), avec alternance de nuits fraîches et chaudes journées. Ceci permet de développer un **café très aromatique, avec une belle acidité et des notes de cassis et sucre roux.**

Source :
https://sucafina.com/emea/origins/rwanda?price=EUR

Premier **café NATURE** de la gamme LE REPAIRE!

Ce procédé de traitement des cerises de café lui confère **un goût plus sauvage et fruité**. En effet, au lieu de dépulper directement la cerise de café avant d'en faire sécher le grain, comme habituellement avec les cafés lavés…Ici, le grain de café commence à sécher avec la pulpe et le mucilage encore présents.



Ce café vient, tout comme le café lavé Pérou de la gamme LE REPAIRE, de la **coopérative JUMARP**. C'est **Guersy Michael Milian de la Cruz**, sur la Finca Fundo Don Eulalio (4,75Ha à 1550m d'altitude) qui produit spécifiquement ce café Nature Bio de spécialité avec l'aide de sa famille. Il aide aussi la coopérative avec sa comptabilité.
Source : https://sucafina.com/emea/offerings/guersy-de-la-cruz-natural-organic?price=EUR

BACK IN STOCK !

Secteur économique stratégique en Colombie, le café représente plus de 17% du PIB, et génère plus de 32% des emplois agricoles, soit un peu plus de 2 millions de postes (dont plus de 30% de femmes). L'Etat qualifie ce secteur de **« modèle de paix »**, un réseau social fondé sur une structure productive apportant stabilité, équilibre et prospérité aux producteurs. Sur les versants des 4 principales chaînes montagneuses du pays, la caféiculture englobe une diversité culturelle et géographique unique.

Ce café de spécialité de Colombie est **intense et équilibré. Il développe des notes d'agrumes et une belle sucrosité.**

Il est produit par une organisation de femmes des municipalités de Garzón, Pital, et El Agrado. Une part importante des revenus va à la formation qualité afin d'améliorer sans cesse le résultat en tasse.

Source : https://www.sustainableharvest.com/mujeres-cafeteras

De retour dans quelques mois !

La réputation du Guatemala en termes de café n'est plus à faire. A mon goût, on y trouve **de manière régulière**, les meilleurs cafés du monde…Avec L'Ethiopie bien sûr !

Je connais bien cette coopérative avec laquelle je travaille depuis 2014 : **FECCEG** (Fédération pour la commercialisation de cafés de qualité du Guatemala). Le café de spécialité bio que je travaille vient de la **région Nord du Guatemala, volcanique et magnifique, proche de Huehuetenango**. J'y suis allée en 2014 et ait réussi à faire venir une partie de l'équipe et une productrice pour la Quinzaine du Commerce Equitable en France en 2017.

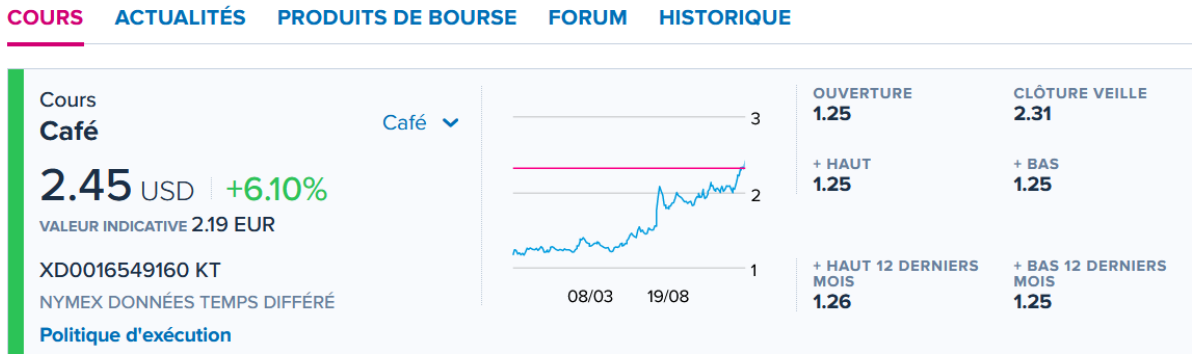
L'agroforesterie, couplée au sol volcanique de la région, et au savoir-faire particulier de FECCEG donne **un café acidulé, aux notes florales et de vanille.**

Source : FECCEG http://www.fecceg.com/

Ketiara Cooperative

Elvira Lopez Mendoza de FECCEG

Visite de l’équipe FECCEG pour la QCE 2017



13/01/2012 : 235

25/11/2021 : 245 !!! En cts de $ par pound de café vert

13/01/2012 : 235

29/03/2022 : 215 En cts de $ par pound de café vert