

La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



COLOMBIE – Terroir Senderos

Environnement :	Montagne 1000 – 1200 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Octobrei à Janvier
Espèce :	Blend Arabica
Process :	Lavé Séchage sous patios

L'histoire du projet SENDEROS

Le café de Terroir **SENDEROS** provient du village de Génova, dans la région de Quindio. « SENDEROS » qui signifie sentiers, illustre bien le chemin différent et le parti pris dans la production de ce café.

Tout est parti du constat suivant : les paysages de la caféiculture colombienne conventionnelle sont souvent synonymes de destruction de la biodiversité.

Quindio qui est un des berceaux du café en Colombie a donc massivement transformé ses paysages durant ces dernières décennies pour produire plus. Résultat ? Plus de 1500 colonies d'abeilles ont disparu. **22 fermes** se sont regroupées autour d'un groupe de chercheurs botanistes et biologistes pour remédier à cela.

Objectif
Recréer des habitats naturels pour les pollinisateurs sauvages (abeilles, guêpes, papillons, coccinelles, mouches...)

Comment ?

1. En mettant en place une politique ZERO pesticides
2. En créant des couloirs de fleurs dans les plantations
3. En formant les producteurs sur la biodiversité, la pollinisation, les arbres d'ombrages, les engrais organiques...
4. En installant des pépinières pour faire pousser de plantes à fleurs et des arbres d'ombrage
5. En analysant l'impact de ces couloirs de fleurs sur l'augmentation de la biodiversité, sur le moyen et long-terme

Profil sensoriel

Ce café récolté à Genova, un village situé dans la région la plus traditionnelle et ancienne de Quindio va vous faire voyager autour de notes gourmandes de *chocolat au lait, caramel, sucre de canne et agrumes*.



**TERROIR
SENDEROS**

LES POINTS FORTS

Couloirs de fleurs | Production favorisant la
biodiversité | Protection des pollinisateurs

