

La sélection du MOIS

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



EQUATEUR – Terroir LA CHACANA

Environnement :	Montagne 1200 – 2100 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De Juin à Août
Espèce :	Blend Arabica
Process :	Lavé Séchage sous Marquesinas

A propos

Ce café est proposé par FAPECAFES (Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur), une organisation à but non lucratif créée en 2002 pour faciliter l'accès au marché du café aux petits exploitants. Cette institution compte environ 1 200 membres, dont 95 % sont des petits producteurs dans les provinces de El Oro, Loja et Zamora-Chinchipe. La Federación est certifiée Fairtrade et biologique. Les cafés sont cultivés dans le respect des Hommes et de la nature. Loja est un endroit idéal pour la production de café en raison des différents niveaux d'altitudes, de la variabilité climatique sur l'ensemble du territoire et de la diversité des sols en association avec différentes espèces d'arbres telles que les bananes, les oranges, les mandarines, etc.

Dans le terroir de Loja, les plantations de café s'étendent de 1200 m à 2100 m et s'articulent autour d'un ancien système volcanique, traversé du nord au sud par la chaîne de montagnes Real de los Andes. La région est humide : il pleut toute l'année avec de fortes précipitations entre octobre et mai. Ce terroir présente une grande diversité biologique, il accueille notamment le parc national de Podocarpus d'une superficie de 1 140 080 ha, classé patrimoine mondial de l'Unesco. La culture du café dans la région a débuté il y a 200 ans. Cela a eu un impact économique et social important, tant dans les zones rurales que dans les zones urbaines. Les cafés du terroir de Loja sont réputés pour leur qualité. La principale variété cultivée dans la région est le Typica (plus de 35%). La zone produit également du Bourbon, du Caturra et des Pacas, San Salvador et Castilla. Traditionnellement, la récolte a lieu de mai à septembre, avec un pic en juillet.

Profil sensoriel

Ce café récolté dans le parc national de Podocarpus, classé patrimoine mondial de l'Unesco, va vous faire voyager autour de notes fruitées, gourmandes et végétales.



LES POINTS FORTS

Biologique et fair trade | Café produit sous ombrage | Diversité des sols | Production favorisant la biodiversité

