

La sélection du MOIS



ETHIOPIE SIDAMA – Terroir Réfisa

Environnement :	Montagne 2156 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De d'octobre à janvier
Variété :	Arabica Heirloom
Process :	lavé, séchage sur lits africains

A propos

La station de lavage de Réfisa est située dans le village du même nom, dans le district (woreda) de Nensebo. Le café ici produit provient donc de l'appellation réputée Sidama et est produit sur des hauts plateaux fertiles. 588 fermiers délivrent leurs cerises rouges à la station de Réfisa, où l'exportateur SNAP se charge de les préparer. Ces fermiers travaillent des petites parcelles de terre, de maximum 2 ha. Les modes de cultures du café sont ici anciens et restent traditionnels, dans le respect du milieu. Sidama, c'est le nom de l'appellation mais c'est avant tout le nom du peuple du sud éthiopien. Sidamo est un terme négatif qu'utilisent les gens du Nord pour parler du peuple Sidama du Sud.

Zoom sur le process lavé

Les cerises sont d'abord fermentées à l'ombre pendant 45 à 60 heures. Elles sont ensuite lavées afin d'éliminer le mucilage puis réparties sur des lits africains de 5 à 10 cm d'épaisseur pour sécher pendant 7 à 10 jours. Avec un total de 200 lits de séchage, la station s'assure que chaque lot de café dispose de suffisamment d'espace et de temps pour sécher correctement. L'entreprise SNAP cherche à se développer de manière durable tout en ayant un impact positif sur la société. SNAP a réalisé de nombreux travaux afin de créer une route, un hôpital et une école à proximité de la station.

Profil sensoriel

Une tasse gourmande aux notes citronnelle, miel et noisette !



TERROIR
REFISA



LES POINTS FORTS

Coop responsable | Création d'une école pour la ferme | Création d'un hôpital | Process lavé | Appellation Sidama

