

La sélection du MOIS



Mexique - Terroir Chicomuselo - 7 jaguares

Environnement :	Montagne Sierra Madre 1700 m d'altitude.
Récolte :	Manuelle De décembre à avril
Variété :	Blend ArabicaTypica, Bourbon et Caturra
Process :	lavé, séchage sous patios

A propos

A 7 Jaguares, le café pousse sous ombrage, on retrouve des arbres indigènes tels que le Chalum, des arbres fruitiers et des arbres à bois. Le climat frais permet une maturation lente et homogène des cerises. Les producteurs appliquent des pratiques de culture biologique : les feuilles des cultures associées et les eaux usées des process sont déposées aux pieds des caféiers pour apporter aux plants les nutriments nécessaires et retenir l'humidité des sols.

LA COOPÉRATIVE CAFE ALMA DE CHIAPAS

L'organisation Café Alma de Chiapas a été fondée en 2011 avec 144 membres. Pour la récolte 2021-2022, elle comptait 472 producteurs pratiquant l'agriculture biologique. L'organisation emploie 8 inspecteurs sur le terrain, plusieurs personnes à la qualité et une personne en charge de la coordination avec le conseil d'administration. Elle aide les producteurs à surmonter l'obstacle du coût initial des certifications sociales et environnementales (commerce équitable et biologique). Elle met en œuvre un modèle de travail communautaire qui permet une formation rapide et directe pour les producteurs, favorise la culture de l'épargne pour les petits producteurs et le contrôle de la qualité dans les processus de production du café, de l'arbre à la tasse. La méthodologie d'apprentissage vise à renforcer les capacités des dirigeants et des équipes techniques des coopératives, en mettant l'accent sur l'impact social et environnemental et en s'engageant à générer de la valeur pour l'entreprise et non des dépendances. Alma de Chiapas endosse également le rôle d'incubateur d'entreprises sociales durables dont l'objectif est de former des organisations avant le désir d'être autonome et de profiter d'une pleine autosuffisance économique. Alma de Chiapas endosse également le rôle d'incubateur d'entreprises sociales durables dont l'objectif est de former des organisations avant le désir d'être autonome et de profiter d'une pleine autosuffisance économique.

Profil sensoriel

Une tasse gourmande, une douce attaque fruitée qui nous emmène vers des notes de fruits à coque et un final en douceur chocolaté.



Score SCA 83,5

Commerce équitable et biologique

