

La sélection du MOMENT

Par **LE CAFÉIER**
depuis 1964



HONDURAS Bio - Mescla - Blend process

Environnement : Montagne
1200 - 1700 m d'altitude.

Récolte : Manuelle
De Décembre à Mars.

Espèce : Arabicas Parainema, Icatu, Lempira,
Catuai rouge

Process : Nature et honey

Au cœur d'une coopérative engagée !!!

Nous sommes en 2001, le cours du café s'effondre, les fermes sont laissées à l'abandon faute de moyens, et les fertilisants sont devenus inaccessibles. En l'absence de traitements chimiques, les parcelles se régénèrent naturellement : les arbres repoussent, l'ombre revient.

C'est dans ce contexte qu'est fondée COMSA – Café Orgánico Marcala S.A. – une association de producteurs certifiée bio, portée par la 3e génération de caféiculteurs, avec seulement 600 dollars en poche. Aujourd'hui, ce sont plus de 1200 producteurs qui travaillent en collaboration pour défendre les valeurs de la société et les transmettre au plus grand nombre. Régulièrement, des cours sont délivrés aux producteurs sur les thèmes de la dégustation et de la mise en place d'une agriculture biologique au sein d'une ferme.

COMSA consacre 25 % de ses revenus à l'éducation. La coopérative donne des bourses pour les enfants des producteurs adhérant à la société, mais également pour les enfants de la communauté dont les parents ne sont pas des producteurs. C'est ainsi que chaque année, ils donnent des cours d'anglais aux enfants. Mais c'est aussi la création d'une école d'inspiration Montessori, ouverte à tous les enfants, avec ou sans handicap, le financement de bourses d'études à l'étranger, la mise en place d'un système bancaire local, la modernisation de l'usine...

Profil sensoriel

Nous avons choisi d'associer le même café travailler sur deux process différents (nature et honey) afin de vous faire déguster une tasse aux notes gourmandes et équilibrées : fruits rouges, chocolat et fruits secs.



Qualité

83,5+

