

KALICO MAMA

ARABICA DU BURUNDI

LE CAFÉ DANS LA REGION DE KIRUNDO ET MUYINGA



Les stations de lavage sont situées dans les provinces de Kirundo et de Muyinga, dans le nord-est du Burundi, desservant chacune 1 000 à 3 000 petits exploitants qui cultivent principalement la variété botanique Bourbon. Le café est fermenté pendant 12 à 18 heures, puis lavé, pré-séché, trié, puis séché sur des claies surélevées.

L'HISTOIRE DU CAFÉ DU BURUNDI KALICO MAMA

En 2012, Angèle et Consolata, deux amies et femmes d'affaires expérimentées, ont décidé de se lancer dans le commerce du café. Elles ont acheté sept stations de lavage faisant partie de l'ancien programme géré par le gouvernement, dans l'idée de travailler en étroite collaboration avec les producteurs afin de pouvoir traiter et exporter les meilleurs cafés du Burundi.

Il y a quelques années, Angèle et Consolata se sont séparés, et Angèle a repris Kalico avec son fils, Alex.

Pour améliorer la qualité du café produit, Angèle savait qu'elle devait commencer par l'éducation et la sensibilisation des producteurs, afin de garantir des meilleures pratiques des pépinières à la cueillette. Alors que la qualité et la valeur du café augmentent, elle poursuit ses investissements dans la formation, la protection de l'environnement, le micro-crédit, la micro-assurance et les infrastructures sociales en partenariat avec les organisations de producteurs qui livrent à leurs stations de lavage.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES



ALTITUDE
Plantation située à
650-1700 m



ESPECES & VARIETES
Arabica
Bourbon



PERIODE DE RECOLTE
Ce café est récolté de
Mars à Mai



AROME ET SAVEUR
Canneberge, cerise et
fruits tropicaux

CARACTERISTIQUES SECONDAIRES

Propriétaire : Angele Ciza

Région : provinces de Kirundo et Muyinga

Crible : FW Scr. 15+

Municipalité : siège social à Bujumbura

Méthode de préparation : Fully Washed

Production : environ 200 tonnes/an