



# Burundi

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



## FULLY WASHED A INTERNATIONAL WOMEN COFFEE ASSOCIATION

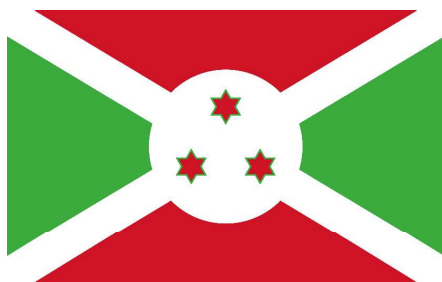
ARABICA DU BURUNDI

### LE CAFÉ ARABICA AU BURUNDI



La culture au Burundi a été introduite par les **Belges vers 1930**. Après l'Indépendance, la caféiculture avait été **considérée comme une séquelle du colonialisme** et la production s'en était ressentie.

### L'HISTOIRE DU CAFÉ IWCA AU BURUNDI



Ce café est cultivé dans le cadre du programme **IWCA (International Women Coffee Association)** qui oeuvre au Burundi depuis 2012. L'objectif est de créer un environnement de travail et une communauté **offrant des opportunités d'emploi égales pour les femmes au Burundi**, ce qui n'est pas chose facile. Il s'agit de produire, traiter et exporter un café produit uniquement par des femmes.

Ce café est **soigneusement préparé** par voie humide dans les différentes stations de lavage affiliées au programme, et a déjà **remporté plusieurs prix** aux concours Cup of Excellence et Burundi Cuppers Exchange.

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



#### ALTITUDE

Plantations situées de 1500 à 2000 mètres



#### ESPÈCES & VARIÉTÉS

**Arabica Bourbon**



#### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Mars et Juin



#### AROME & SAVEUR

Un arôme excellent et une saveur appréciable

Inutile de rappeler que le Burundi est connu pour **ses sols propices à la culture du café**, c'est un excellent «Mild» d'Afrique de l'Est avec une **bonne acidité** et un **corps bien équilibré**.

### CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

**Grade** : A

**Arôme** : Excellent

**Plantation** : Paillage utilisé faite d'ombrage

**Saveur** : Bonne

**Préparation** : Voie humide

**Corps** : Équilibré

**Séchage** : Naturel (soleil)

**Acidité** : Bonne

**Triage** : Electronique

**Parfum** : Chocolat, cerises noires

**Teneur en Caféine** : 1.35%

**Localisation** : Kayanza

**Milling Process** : Arabica lavé

**Spécificité environnement** : Sol volcanique riche

**Poids sac** : 60kg