



## Kenya Arabica AA

Le Kenya est l'un des fleurons de la production mondiale de grands cafés.

La surface cultivée est d'environ 150 000 ha et l'organisation de la production caféière repose principalement sur des structures coopératives.

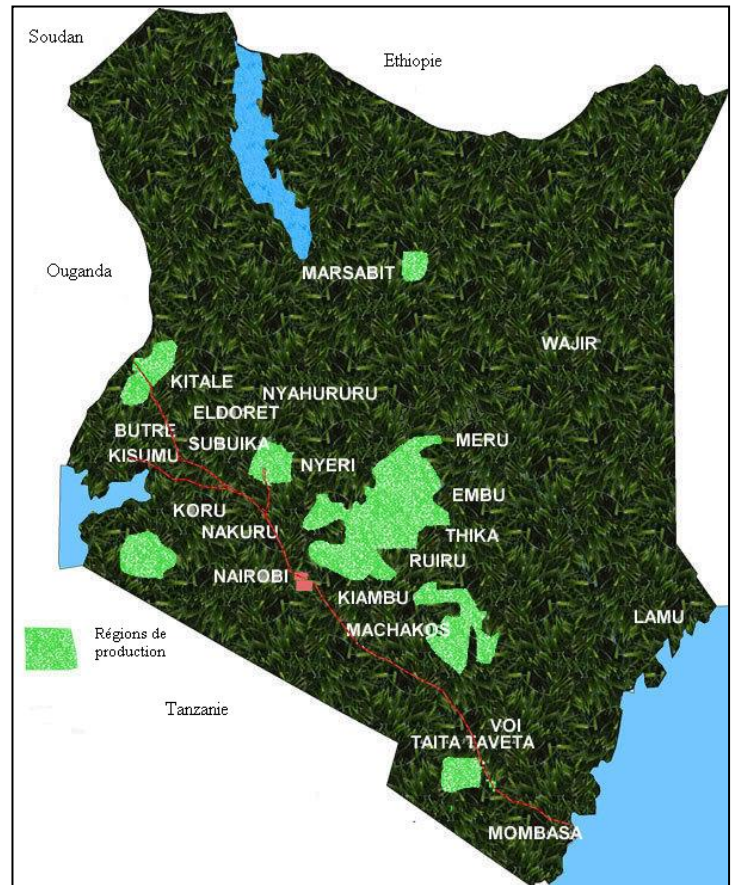
L'ensemble des exportations est supervisé par le « board » qui assure les contrôles de qualité et la détermination des prix.

Ce pays est le pays des Arabicas haut de gamme, la culture du café est située entre 1500 et 2100 mètres d'altitude. Les espèces botaniques sont constituées pour la plus grande part de typica Arabica et de bourbon.

La récolte est biannuelle et se divise en une récolte principale de Novembre à Avril et une récolte secondaire de Juillet à Septembre.

Le café est préparé suivant la méthode humide pour tous les Arabicas de grande qualité.

Le traitement est assuré par les fermes qui se chargent de la cueillette et du dépulpage puis de la fermentation et enfin du séchage naturel au soleil parfois suivi d'un passage en séchoir artificiel. Le triage essentiellement manuel est particulièrement sévère afin de produire un café qui ne présente pas de défauts visible à l'aspect.



Les arabicas sont, ensuite, classés suivant la grosseur de fève et la tasse. Les AA sont retenus aux cribles 17 et 18 et leur tasse doit être irréprochable sans qu'aucun défaut ne puisse l'altérer. Ces opérations sont effectuées sous l'égide du « Board » qui veille à la stricte observance des normes en vigueur.

Les fèves ainsi obtenues sont de couleur bleutée et plutôt rondes.

La tasse est une forme de perfection : Une acidité franche et nette, une douceur remarquable. Il est parfois possible de distinguer un parfum de cassis avec ses arômes.

