



KIVU 3 LAVE BIOLOGIQUE

ARABICA DU CONGO

LE CAFÉ DANS LA REGION DU LAC KIVU



La « Solidarité pour la Promotion des Actions Café et le Développement Intégral », SOCALDI est situé à Tsheya-Minova, territoire de Kalehe, province du Sud-Kivu en République démocratique du Congo (RDC).

L'HISTOIRE DU CAFÉ DU CONGO KIVU 3 BIOLOGIQUE

Originaire d'anciennes plantations coloniales d'une petite presqu'île du nord-ouest du lac Kivu, cet arabica d'exception est issu de superbes variétés de caféiers cultivées en bordure du lac, sur des pentes vallonnées au sol volcanique d'une grande richesse.

Après des années de guerre civile et suite au génocide rwandais, de nombreux réfugiés se sont installés à la frontière pour y trouver protection et moyens de survie. Cette concentration humaine a eu pour conséquence un épuisement des sols et des ressources naturelles. Mais il a aussi permis le maintien et la transmission de savoir-faire agricoles.

En 2003, la coopérative SOPACDI (Solidarité pour la Promotion des Actions Café et Développement Intégral) est fondée à Minova pour venir en appui aux producteurs dans le cadre des phases de production mais aussi et surtout de commercialisation du café. La production du café arabica est la principale activité rémunératrice des 4000 paysans membres de SOPACDI.

CARACTERISQUES PRINCIPALES



ALTITUDE

Plantation située à 1 500 à 2 000 mètres



ESPECES & VARIETES

Arabica
Bourbon



PERIODE DE RECOLTE

Ce café est récolté de mars à juillet et de septembre à janvier



AROME ET SAVEUR

Mûre, cassis, citron et arômes de fruits tropicaux et miel

CARACTERISQUES SECONDAIRES

Préparation : voie humide

Séchage : Lavé

Corps : l'épaisseur en bouche

Acidulé : la vivacité du café

Intensité : la force de la tasse

Arômes : les notes de fruits, le végétal, le boisé, le cacao, l'épicé...

Crible : 90% de 15+ et 10% de 15-

Certification : FLO - SPP - BIO - UTZ

Age des plantations : 65% des plantes ont entre 40 et 45 ans et 25% des plantes ont entre 1 et 4 ans

Score : 85+