

Coopérative : **Métad**

CHELCHELE



— Partenaire depuis **2019**

Variété : **Heirloom**
Process : **Lavé**
Région : **Yirgacheffe**



La ferme :

Créée en 2013 sur une superficie de 30 hectares, au cœur même de l'appellation Yirgacheffe - connue sur la scène internationale pour la qualité de ses cafés d'altitude - la ferme de Chelchele est gérée par Metad.

Cette organisation travaille avec plus de 2000 fermiers locaux qui sélectionnent à son attention le meilleur de leurs récoltes, réalisées suivant des pratiques manuelles anciennes. En plus de tisser des liens forts avec les paysans et d'assurer une parfaite traçabilité des cafés, Metad mène des actions sociales telles que la création d'une école primaire aux environs de la station de lavage installée à 2000 m et ouverte aux enfants des fermiers. 800 à ce jour. Des initiatives qui imposent le respect !

Le mot du torréfacteur :

Afin que les délicates saveurs du Chelchele s'expriment pleinement, nous avons choisi de préserver au maximum la richesse intrinsèque du café et opté pour une torréfaction rapide, peu développée, privilégiant une faible température sur la fin.

UNE TASSE DÉLICATE ET
COMPLEXE AUX NOTES
DOMINANTES DE JASMIN ET
SOUPÇONS DE PÊCHE.

