



Microlot Terrazas del Pisque - Caturra

Las Terrazas del Pisque
Quito
Pichincha
Equateur

Producteur	Arnaud Causse
Altitude	2000
Environnement	Montagneux
Espèce	arabica
Variété	Caturra
Récolte	Mai à octobre
Type de récolte	Manuelle
Process	Lavé
Séchage	Lits africains

Profil sensoriel

« Ananas, orange, citron, pamplemousse, caramel, miel. »

A PROPOS

Dans cette ferme incroyable qu'est Las Terrazas del Pisque, Arnaud a créé de A à Z un **écosystème** :

En plantant une forêt au beau milieu de cette zone aride et désertique pour abriter ses caféiers avec plus de **25 essences d'arbres** différentes dont certaines endémiques, des **ruches** pour la production de miel, de nombreuses **plantes mellifères** qui servent à la fabrication d'huiles essentielles pour traiter les caféiers naturellement mais aussi pour que les abeilles puissent y élire domicile, des arbres fruitiers qui sont devenus un refuge pour les oiseaux, des **légumineuses** qui permettent d'enrichir les sols en azote. Ces solutions de diversification des cultures, d'ombrage, de traitement naturel, d'enrichissement des sols lui permettent de **cultiver son café avec 0 pesticide**.

Arnaud jongle avec les process de préparation et les expérimentations variétales. Son background d'ingénieur agronome et ses expériences internationales dans la caféiculture font de lui un producteur singulier.

Las Terrazas del Pisque

« Dans ma ferme de Las Tolas, j'ai essayé d'implanter une production de café au milieu d'une forêt naturelle. Et chaque

jour, que ce soit d'une façon ou d'une autre, la forêt essaie de tuer le café. Mon idée avec Las Terrazas del Pisque était différente, car là-bas j'ai essayé de faire pousser une forêt au milieu du désert pour pouvoir implanter par la suite le café » nous raconte Arnaud Causse.

Las Terrazas del Pisque est la seconde ferme d'Arnaud, historiquement dédiée à l'élevage de vaches il l'a acquise en 2012. Plus expérimentale que son aînée Las Tolas, elle est située sur le flanc pacifique de la cordillère des Andes entre 1700 et 2100 mètres d'altitude, dans un micro climat aride et désertique. Il a d'abord planté une forêt afin de créer un microclimat qui puisse accueillir ses caféiers avec plus de 25 essences d'arbres, dont certains endémiques. La plantation est donc totalement sous ombrage des ingas, acacias, ricins, papayers, pamplemoussiers, citronniers, mandariniers, avocatiers, arbres à thé, figuiers, cyprès, frênes, grenadiers, eucalyptus, genets, néfliers... La liste est longue...

Comme Arnaud le dit si bien : "A Las Tolas, les arbres se connaissent tous entre eux, le café reste le seul intrus, alors qu'à Las Terrazas, les arbres sont tous des étrangers les uns pour les autres, ils ne peuvent donc pas rejeter le café qui est aussi intrus qu'eux dans l'écosystème. »

Le nom de la ferme vient du fleuve "El Pisque" qui passe en contre bas, formé par la fonte des neiges du volcan Cayambe. Sur les 40 hectares, Arnaud n'en cultive que 15 pour l'instant car il doit puiser l'eau à plus de 8 km. Son objectif à terme est de cultiver 25 hectares. Pour les variétés, Arnaud a choisi les mêmes qu'à Las Tolas, celles qu'il connaît bien et qu'il aime tant : Caturra, Caturra Jaune, Bourbon Tekisik, Pacamara, Pacas, Java et une toute nouvelle, l'hybride de Las Tolas, qui est une mutation équatorienne de son Bourbon et quelques nouveaux plants de variétés éthiopiennes.

Arnaud possède également des ruches et lors de la floraison, les abeilles envahissent la plantation et butinent de fleurs en fleurs caféiers, lavandes et framboisiers. Afin de préserver ses abeilles, Arnaud n'utilise aucun pesticide dans ses fermes et il traite ses caféiers avec des huiles essentielles de tagète, de lavande et de romarin qu'il produit lui-même.

Las Terrazas est un véritable micro écosystème. Les plantes mellifères comme la tagète, la mélisse, l'origan et la lavande permettent à la fois de produire des huiles essentielles et d'accueillir les abeilles pour la production de miel. Les légumineuses approvisionnent la ferme et fixe aussi l'azote dans le sol. Quant aux arbres fruitiers, ils sont un habitat idéal pour les oiseaux qui en échange mangent les larves de mouches à fruits. La ferme est gérée au quotidien par Wilson, ingénieur agronome et fils de paysan il a une forte conscience durable de l'agriculture.

LES POINTS FORTS

Forte conscience durable de l'agriculture | Café de haute altitude | Aucun pesticide | Traitement des caféiers aux huiles essentielles | Grande variété d'essences d'arbres | Environnement aride



Sol

Volcanique



Précipitations

xxx



Température

xxx



Humidité

9.00



Ombrage

Ombragé

L'HISTOIRE DU PRODUCTEUR

Passionné de gastronomie, de hautes montagnes et de rugby, Arnaud Causse est un personnage charismatique qui aime les challenges. Sa passion pour le café, qui l'anime depuis de nombreuses années, l'a fait voyager aux quatre coins du monde. Ses premières expériences caféières se sont déroulées au Kenya puis au Costa Rica, au Gabon, en Guinée équatoriale ainsi qu'en Côte d'Ivoire pour le compte de fédérations ou d'organismes semi-étatiques. Ses découvertes et multiples expériences l'ont mené à développer des projets autour des cafés de spécialité avec la création de la coopérative

de la Palmas au Salvador, puis d'une seconde aux Galapagos. Poussé par sa soif de découverte et plongé dans la recherche de l'excellence, cet Aveyronnais a ensuite créé l'incroyable projet de Las Tolas, visant à implanter une production de café là où personne n'y aurait pensé, au cœur d'une forêt naturelle. Après un séjour en République Dominicaine en tant que chercheur au CIRAD pour créer un laboratoire d'analyse sensorielle ISO 17025, un périple en Colombie pour réaliser des missions sur la valorisation des cafés de spécialité, puis un passage au Pérou, Arnaud Causse est retourné au cœur de sa plantation Las Tolas où il est loin d'avoir fini d'expérimenter autour du café !

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **708.00**
Taux humidité (%) : **10.20**
Activité de l'eau (Aw) : **0.54**
Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **6**
Acidité : **7**
Longueur en bouche : **6**
Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION