



## Terroir Fábrica

Planadas  
Planadas  
Tolima  
Colombie

---

Espèce	arabica	<b>Profil sensoriel</b>
Variété	Castillo, Caturra rouge, Colombia	« Chocolat, fruit rouge, raisin. »
Altitude	1600 - 2000	
Récolte	Mai à juin	
Process	Lavé	
Séchage	Patios	

---

## A PROPOS

Originaire des terroirs de Planadas et de Gaitania, au sud de la région de Tolima, ce café est cultivé sur une **zone de haute altitude très souvent parcourue par des nuages**. C'est de cette particularité que son nom tire son origine, puisque « Fábrica » vient de « Fabrique de nuages ». Nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce café, qui s'inscrit dans une **production biologique de haute altitude** (1600 - 2000 m). Le café est produit à partir de variétés anciennes telles que le bourbon, le typica, le caturra, le castillo et le colombia chose très rare aujourd'hui. La récolte principale a lieu de mai à juin (70%) et la mitaca est d'octobre à janvier (30%).

Ce café est produit dans deux coopératives de caféiculteurs indigènes par plus de 240 familles de la communauté de NASA WE'SX sur les terroirs de Planadas et de Gaitania. Ils possèdent chacun entre 2 et 4 hectares environ. Ces terroirs sont des terres protégées pour ces peuples natifs, on peut compter plus de 6000 arbres par hectare. Ils sont les gardiens de l'une des plus grandes réserves naturelles de Colombie. Cette terre et leurs croyances, prendre soin de la Terre Mère, en font les meilleurs alliés pour produire l'un des cafés les plus délicieux de Colombie avec des pratiques d'agriculture biologique. Ils se sont associés dans plusieurs organisations de producteurs de café, pour promouvoir la culture de leur café, assurer des revenus pour leurs familles et renforcer leur communauté.

**Provient de 2 associations productrices indigènes : NASA WE'SX**

=

**Des pratiques agricoles biologiques**

## Leur culture : Prendre soin de la Terre Mère

La production biologique est pour eux la seule façon de planter et cultiver du café.

## LE PROJET CAFE FABRICA

Localement, les conditions climatiques sont très difficiles à cause d'une humidité relative de près de 95% toute l'année, l'un des taux les plus élevés du pays. Vous l'aurez compris, la maîtrise du séchage du café vert est d'autant plus stratégique dans cette zone.

Dans ce contexte, Belco a souhaité **aider les associations Asocanafi et Ascisp avec pour objectif de maintenir ou améliorer la qualité du café biologique** produit par les membres des associations ASCISP et ASOCANAFI grâce à un processus de séchage standardisé dans un silo mécanique, tout en améliorant les revenus et la trésorerie des familles autochtones.

## LES OBJECTIFS

- **Fournir 2 séchoirs mécaniques** en silos à chaque association Asocanafi et Ascisp, pour sécher 4.000 kg de café en parche (après séchage, le poids final est de 2.000 kg de café en parche)
- **Installer et former les opérateurs** à leur utilisation
- **Augmenter le traitement du café Nature** pour réduire la consommation et la contamination de l'eau et ainsi générer un impact positif sur l'environnement.

## CONCLUSION

**L'installation des deux silos a été réalisée avec succès et 12 personnes ont été formées à l'importance du séchage, de la traçabilité** et de la gestion des séchoirs solaires et mécaniques. Ce système permettra de réduire la consommation d'eau pour les cafés traités en Nature et d'améliorer sensiblement les revenus des familles productrices en améliorant l'aspect du grain, son rendement et le profil de la tasse.

[Découvrez en plus sur le projet](#)

## Planadas

La région de Tolima est située au centre Sud du pays et à proximité de Bogota, la capitale. Planadas est une municipalité située au Sud du département de Tolima. Ici, la distance compte car les routes sont souvent en mauvais état. Le temps moyen en voiture entre Bogota et Planadas peut atteindre 8 heures, si la route n'est pas bloquée. L'aéroport le plus proche est El Dorado International à Bogota, ce qui montre l'isolement et l'accès difficile à la région. Cela a une explication historique puisque la région était le lieu où les FARC ont commencé la Guérilla et cet endroit a été considéré pendant des décennies par le gouvernement comme isolé et conflictuel. Heureusement, après l'accord de paix, le café a été vecteur de renouveau dans la région. La ville a pu grandir et montrer sa force. La région est connue comme l'une des plus importantes zones productrices de café de haute qualité en Colombie et le volume produit attire les négociants et torréfacteurs du monde entier. Les cafés du Sud de Tolima et plus spécifiquement du terroir de Planadas ont gagné de nombreuses compétitions nationales. C'est en partie grâce à la "petite" taille des fermes, au dévouement des producteurs et de leurs familles et au savoir-faire traditionnel des beneficios qui usinent les cafés. L'impact social de la production de café est incroyable dans cette région. Les effets positifs dans les communautés productrices sont considérés comme le pari le plus pertinent pour maintenir la paix.

### LES POINTS FORTS

Production biologique | Communauté productrice indigène | Terroirs avec une histoire



Précipitations

2307



Température

22,5



Humidité

90.00



Ombrage

### ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **693.00**

Taux humidité (%) : **12.00**

Activité de l'eau (Aw) : **0.64**

Crible :

### PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **7**

Acidité : **6**

Longueur en bouche : **6**

Variabilité : **High (> 20%)**

### MA NOTE DE DEGUSTATION

