



Terroir Ceiba

Marcala
Marcala
La Paz
Honduras

Espèce	arabica	Profil sensoriel
Variété	Catuai rouge, Icatu, Ihcafe 90	« Citron, chocolat au lait, noisette, boisé. »
Altitude	1200 - 1700	
Récolte	Décembre à mars	
Process	Lavé	
Séchage	Patios	

A PROPOS

Ce café est cultivé dans la région de Marcala, entre 1200 et 1700 mètres d'altitude puis récolté entre les mois de décembre et de février. Issu d'une agriculture biologique, il est le fruit du travail de plusieurs producteurs partenaires de COMSA (Café Organico Marcala).

Cette société privée appréhende la culture du café avec une approche basée sur la durabilité. La coopérative s'oriente vers le soutien des producteurs qui souhaitent mettre en place une agriculture biologique de pointe. Ensemble, la coopérative et les fermes travaillent à un changement de culture pour passer d'une agriculture conventionnelle à une agriculture biologique autour de valeurs environnementales très fortes. Les quelques 700 producteurs qui constituent cette société reçoivent régulièrement des cours de dégustation de café et d'agriculture biologique. La coopérative subventionne également l'éducation des enfants de la communauté afin de favoriser les générations futures.

Marcala

Marcala est une commune située dans le département de La Paz, au sud-ouest du Honduras. Il y a quelques années de cela, la ville possédait une grosse coopérative qui regroupait de nombreux petits producteurs. Après son éclatement, la coopérative a laissé tomber tous ses producteurs adhérents qui se sont alors retrouvés sans usine de transformation pour leurs cafés. Une soixantaine de producteurs ont alors décidé de se regrouper afin de former la société privée COMSA (Café Organico Marcala). Aujourd'hui, ce sont plus de 2000 producteurs qui travaillent en collaboration pour défendre les valeurs de la société et les transmettre au plus grand nombre. Régulièrement, des cours sont délivrés aux producteurs sur les thèmes de la dégustation et de la mise en place d'une agriculture biologique au sein d'une ferme.

COMSA subventionne également l'éducation à travers de bourses pour les enfants des producteurs adhérent à la société, mais également pour les enfants de la communauté dont les parents ne sont pas des producteurs. C'est ainsi que chaque

année, ils donnent des cours d'anglais aux enfants. Ils ont même débuté cette année les cours de français.

En plus du café biologique, ils mettent énormément en avant l'agriculture biologique et la consommation de produits biologiques plus globalement ; il y a d'ailleurs chaque semaine un marché de produits biologiques qui est organisé dans la ville de Marcala.

Marcala possède une usine de traitement pour voie sèche et par voie humide. Ils traitent eux-mêmes la plupart de leurs cafés, achètent très peu de café en parche, mais seulement à des producteurs à qui ils donnent des conseils en termes de transformation.

L'appellation d'origine « Marcala » possède les caractéristiques suivantes :

- 2354 producteurs,
- 19 communes qui produisaient historiquement du café à Marcala, dans 3 départements
- des cafés possédant toujours plus de 80 points
- une altitude minimum de 1100 m
- un profil caractéristique avec une acidité moyenne à élevée, beaucoup de corps et des notes épicées

LES POINTS FORTS

COMSA | Agriculture biologique | Communauté engagée pour l'éducation



Précipitations

1574



Température

20,2



Humidité

10.10



Ombrage

ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **684.00**
Taux humidité (%) : **12.20**
Activité de l'eau (Aw) : **0.63**
Crible :

PROFIL SENSORIEL

Sucrosité : **6**
Acidité : **6**
Longueur en bouche : **6**
Variabilité : **High (> 20%)**

MA NOTE DE DEGUSTATION