



**Estate**  
**Coba**

Coba  
Uraga  
Guji  
Ethiopie

---

Producteur	Habtamu Fekadu Aga
Altitude	2100 - 2300
Environnement	
Espèce	arabica
Variété	Heirloom
Récolte	Décembre à février
Type de récolte	Manuelle
Process	Nature
Séchage	Lits africains

### Profil sensoriel

« Mangue, Fraise, Pamplemousse, Caramel, Miel. »

---

## A PROPOS

**COBA : le nom d'un village, d'une station et les feuilles d'une espèce endémique.**

Coba fait référence au nom du village (Koba) où se trouve la station mais c'est également un terme qui désigne la feuille d'une plante endémique : le Ensät (Bananier d'Abyssinie). Très présent dans les plantations dans le sud, comme les régions de Gedeo ou de Sidama, on utilise les feuilles pour faire cuire le pain et les fibres pour fabriquer des cordes.

**Pour Habtamu, la formation et la juste répartition des richesses sont primordiales.**

La station de lavage de Coba regroupe les cerises de 116 producteurs.

Les producteurs indépendants reçoivent une prime pendant la récolte (1 à 2 birr de plus que le prix du marché) ainsi que des bénéfices des ventes.

Pendant la récolte, Habtamu offre l'hébergement et les repas aux cueilleurs.

Toute l'année, les producteurs bénéficient de formations aux méthodes de culture biologique et à la récolte sélective.

**L'engagement social d'Habtamu dépasse les frontières de la station de lavage et s'étend à 3 projets principaux :**

- Construction d'une école dans la communauté de Suke
- Construction d'une route de 3 km entre Woreda Yabitu Coba et le village de Tome
- Aide à l'approvisionnement en eau potable dans les régions les plus reculées.

## Coba

La station de lavage processe des cafés en Nature et Lavé. On y dénombre environ 260 lits de séchage. 60 personnes sont affectées à chaque lit de séchage afin de maintenir une qualité constante. L'entrepôt de la station est bien ventilé et les cafés sont stockés sur des palettes.

### LES POINTS FORTS



Sol



Précipitations



Température



Humidité



Ombrage

### L'HISTOIRE DU PRODUCTEUR

La passion d'Habtamu Fekadu Aga pour le café remonte à l'époque où son grand-père, M. Aaga Dinsa, lui proposait de l'accompagner dans les plantations pour lui transmettre ses connaissances dans sa ferme à Kuri Kebele. La famille a continué à travailler dans l'industrie du café, et en 2015, Habtamu a fondé son entreprise, en s'intéressant à de nouvelles régions, notamment celles de Guji et Jimma. Pour maintenir une qualité constante, Habtamu s'investit pleinement pour former les producteurs au quotidien.

### ANALYSE DU GRAIN

Densité (g/l) : **725.00**  
Taux humidité (%) : **9.60**  
Activité de l'eau (Aw) : **0.50**  
Crible :

### PROFIL SENSORIEL

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

# MA NOTE DE DEGUSTATION