



AVEC LES  CAFÉS DE FORÊT BELCO,
RENOUEZ AVEC LE  SAVOIR-FAIRE
 ANCESTRAL DE LA CAFÉICULTURE
EN MILIEU PRÉSERVÉ. 





Originaire d'Éthiopie,
***le caféier* est un petit**
arbre qui grandit
à l'ombre des grands,
à l'abri des rayons
du soleil *filtrés par*
***la canopée* des forêts.**

Traditionnellement niché au cœur d'espaces naturels vierges de toute activité humaine, le caféier grandit dans des réservoirs de biodiversité et participe à leur richesse.

En adoptant la culture du café en forêt depuis dix ans, Belco fait d'un grain trois coups : il soigne d'un seul élan les caféiculteurs, les forêts et le goût.

01

Un café 100%
made in
forest



OMBRAGE

→ 40-60% 🌿

ESSENCES D'ARBRES

PRÉSENTES → 10 OU PLUS 🌳



**Loin des champs
irradiés de soleil dédiés
à la culture intensive,
Belco développe une
filière de cafés *produits
dans leur berceau
ancestral* : les forêts
d’Ethiopie.**

Les Cafés de Forêt misent sur les bienfaits de la permaculture, où chaque espèce vivante joue un rôle pour son voisin. C’est aussi un engagement fort contre les ravages de la monoculture : déforestation massive, appauvrissement des sols et de la biodiversité, pollution des eaux et du café...

Cultiver du café dans une forêt endémique, c’est la garder en vie. En lui trouvant une valeur économique on s’assure ainsi qu’elle ne soit pas détruite. L’équation préservation / production est résolue !

02

Un café
qui veille
au grain



| RÉMUNÉRATION
+ JUSTE 

| 3 CULTURES 3 REVENUS
→ CAFÉ, MIEL, ÉPICES 



**Les Cafés de Forêt
sont aussi bons
pour ceux qui les
consomment
que pour ceux qui
les produisent.**

Installés sur place, les agronomes Belco travaillent quotidiennement avec les caféiculteurs locaux pour proposer un produit puissant, cultivé dans le respect de son milieu et rémunéré à la hauteur de sa qualité.

Grâce à une biodiversité conservée, la diversité des cultures présentes permet une diversification des revenus : café, miel, épices, fruits, bois...

03

Un café
qui sort
de *l'ombre*



ZÉRO
PESTICIDE 

ZÉRO
ENGRAIS 

TRAÇABILITÉ
+ PRÉCISE 



**Les Cafés de Forêt
grandissent dans
l'ombre, mais ils
en sortent bien
volontiers *une fois
récoltés*.**

À des années-lumière des cafés conventionnels, préparés de manière industrielle et achetés en place boursière, les Cafés de Forêt sont des cafés de spécialité : Bio par nature et sourcés en direct. De quoi garantir une transparence et une traçabilité unique. Chaque café est identifiable à la parcelle près.

O4

Un café de
qualité illimitée
en série limitée

RÉCOLTE
→ SÉLECTIVE À LA MAIN 

PROFIL UNIQUE
→ 83+ 



↓
***C'est la cerise
sur le nectar :
les Cafés de Forêt
sont très soignés
et d'une qualité rare.***

À l'ombre de la canopée, le caféier de forêt grandit à son rythme et sans aucun pesticide.

Cultivées en haute altitude, ses cerises arrivent lentement à maturation et font l'objet d'une sélection méticuleuse lors de la cueillette à la main.

Cette méthode douce permet au patrimoine naturel de la forêt d'infuser dans le café et de créer un produit de haute saveur.



**Khalid
Shifa** 

→ FERME
ECHEMO

*It's a wild
wild drink*



**Khalid est un enfant
du pays. Il tient ses
plantations de son père,
qui les tenait lui-même
de son père. Le café ici
est *un héritage* dont
on prend soin.**





→ Pour développer ses premières plantations, son grand-père avait été chercher des plants de caféiers sauvages dans la forêt de Choché à quelques kilomètres de là, que la légende décrit comme le lieu de naissance du café en Éthiopie.

Khalid dispose toujours dans sa ferme de variétés issues de Choché, qu'il considère comme un patrimoine et auxquelles il apporte un soin particulier, ses caféiers sont comme ses "propres enfants". La ferme familiale s'est développée et s'étend aujourd'hui sur 35 hectares, en appellation Jimma, à 2100 m d'altitude. Elle se déploie au sein d'un environnement riche, dont Khalid et son frère Ahmed cherchent à maintenir la biodiversité.

Ils ont installé une pépinière pour les nouveaux plants de caféiers. Ils disposent de 31 lits africains pour le séchage du café dont 6 exclusivement réservés au process honey.



Mustafa 
Mohamed
Ali → BOTTO



**Mustafa Mohamed Ali
inscrit son activité dans
une *tradition familiale*,
plus spécialement
dans les pas de son
père, dont il cherche
à *maintenir l'héritage
agricole*.**

La cerise 🌸 sur la forêt.





→ Depuis 1980 dans sa ferme de Botto située au Sud de Jimma, district de Goma, Mohamed Ali travaille de petites parcelles, avec le souci de maintenir les caféiers sauvages de la forêt de Choché.

Il s'engage à protéger les forêts dans lesquelles son café est produit et c'est avec conviction qu'il rappelle le bénéfice de ce mode de culture. Plantés sous ombrage, ses caféiers se répartissent de part et d'autre de la piste qui mène au village, à plus de 2000 m d'altitude.

Mustafa Mohamed Ali produit sur les 10,5 hectares de Botto des cafés nature et honey. Il favorise des pratiques peu gourmandes en eau et plus respectueuses de l'environnement.

Negusse Tadesse

→ TATMARA





L'histoire de Negusse illustre la force de *la place du café dans la culture éthiopienne*. Cet homme n'avait initialement pas pris la voie de la production caféière mais après quelques années à l'étranger, cette trajectoire est revenue à lui comme *une évidence*.





→ Sa ferme Tatmara est située en appellation Kaffa, à 15 km de Bonga, dans le village de Dakiti. 77 hectares de caféiers répartis dans une forêt riche de plus de 30 variétés d'arbres d'ombrage.

Certains, comme le Qararo, sont en voie de disparition en Éthiopie et ce modèle agroforestier est une façon de les protéger. Grand nombre de singes, d'insectes, d'oiseaux et, paraît-il, quelques léopards sont signe d'une belle vitalité.

Cette biodiversité permet une diversification des activités de Negusse qui récolte aussi des épices comme la maniguette. Les arbres d'espèces différentes favorisent des floraisons échelonnées et permettent 3 collectes de miel, aux caractéristiques bien distinctes.

Les cafés issus des variétés 74110, 74112 et Wush Wush regorgent eux aussi d'arômes complexes. ☞

