



À PROPOS DE CE CAFÉ

Ce Nature provient de la Province de l'Est du Rwanda, une région ensoleillée où les cafés présentent naturellement plus de corps et une acidité douce. Il est préparé à la station de Taba, ouverte en 2020 et équipée de 60 lits de séchage, qui reçoit les cerises des producteurs enregistrés par Coffee Villages, la structure créée par Tom et Sylvia Bagaza.

Avant Coffee Villages, Tom a travaillé pendant neuf ans sur les projets de développement PEARL et SPREAD de l'USAID, où il accompagnait directement les producteurs : structuration en coopératives, élaboration de plans d'affaires, professionnalisation de la gestion et valorisation de la qualité. C'est en voyant l'impact concret de ces actions sur la vie des agriculteurs qu'il a souhaité reproduire ce modèle dans son propre village, Taba.

Avec Sylvia et le pasteur australien Mark Zschech, ils ont lancé un projet centré sur la production de café comme levier d'amélioration des conditions de vie locales.

Un Nature qui reflète le terroir solaire de l'Est du Rwanda et l'engagement de Coffee Villages auprès des producteurs de Taba.

Producteur	Coffee Village
Espèce	Arabica
Variétés	Bourbon Mayaguez 139
Process	Nature
Séchage	30 jours lits de séchage
Altitude	1700-2000
Période de récolte	Mars - Août
Type de récolte	Manuelle

