# ECHEMO

Ethiopie • Jimma • Gomma



## À PROPOS DE CE CAFÉ

Attaché à la ferme où il a grandi, Khalid gère la ferme familiale d'Echemo avec le même dévouement que son père et son grand-père avant lui. Il travaille maintenant avec son frère et tous deux sont dans une recherche constante d'amélioration de la qualité de leur café.

Dans cette démarche, il a investi dans une station de séchage et l'installation de lits de séchage, sur la ferme, pour réaliser son process honey au plus près de la récolte.

Aujourd'hui, la ferme dispose de 31 lits surélevés pour le séchage du café, dont 6 sont réservés au honey process, après avoir été conseillé par notre équipe Belco en Ethiopie.

Pour son process nature, Khalid Shifa récolte et trie les plus belles cerises avec le plus grand soin. Elles sèchent ensuite au soleil, durant 3 semaines, sur des lits surélevés. Chaque jour, les cerises sont mélangés pour garantir un séchage homogène.

| | |
|---|---|
| Ferme | **Echemo** |
| Producteur | **KALID SHIFA** |
| Espèce | **Arabica** |
| Variétés | **Heirloom** |
| Process | **Nature** |
| Séchage | **Lits de séchage** |
| Altitude | **2100** |
| Période de récolte | **Novembre - Janvier** |
| Type de récolte | **Manuelle** |

POUR POURSUIVRE VOTRE LECTURE, RENDEZ-VOUS SUR