



TABA BIO



Rwanda • Province de l'Est • Muhura • Taba

BOURBON MAYAGUEZ 139

NATURE



TABA BIO



SCANNEZ LE QR CODE POUR PLUS D'INFOS SUR BELCO.FR

Ce Nature biologique provient de la Province de l'Est, 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 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 voulu reproduire ce modèle dans son propre village, Taba.

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