



CAFE DE NOEL

COLOMBIE

WUSH WUSH

FRUITS TROPICAUX
JASMIN, VANILLE, EPICES

15,90 € les 250g

LE PROJET

OPÉRATION DE NOËL POUR LES ÉCOLIERS DE L'ÉCOLE PUBLIQUE DU VILLAGE D'ARATOCA EN COLOMBIE

→ UN GOÛTER DE NOËL POUR LES ENFANTS

AVEC LES FONDS RÉCOLTÉS, UN MOMENT FESTIF EST ORGANISÉ POUR TOUS LES ENFANTS DE L'ÉCOLE : UNE FÊTE DE NOËL AUTOUR D'UN GOÛTER TYPIQUEMENT COLOMBIEN ("AREPAS").

→ DES PLANTS DE CAFÉIERS LAURINA POUR LA PARCELLE CAFÉIÈRE DE L'ÉCOLE

AVEC LES FONDS RÉCOLTÉS, DES PLANTS DE CAFÉIERS LAURINA (UNE VARIÉTÉ RARE, QUI PRODUIT DU CAFÉ MOITIÉ MOINS CAFÉINÉ) SERONT OFFERTS À L'ÉCOLE, À DESTINATION D'UNE PARCELLE Y ÉTANT ADOSSÉE. SUR CETTE PARCELLE, LES ENFANTS S'INITIENT À L'AGRONOMIE, L'AGROÉCOLOGIE ET DÉCOUVRENT TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION DU CAFÉ, DE LA PLANTATION AU PROCESS. LES CAFÉS ISSUS DE CETTE PARCELLE PERMETTENT DE FAIRE VIVRE L'ÉCOLE ANNÉE APRÈS ANNÉE.



Pays

Colombie



Région

Santander



Terroir

Aratoca



Ferme

La Pradera



Producteur

Oscar Daza



Especie

Arabica



Variété

Wush Wush



Altitude

1800





“Au cœur du canyon de Chicamocha, à haute altitude et sous un climat tropical sec, l'exploitation *La Pradera* cultive l'une des variétés les plus envoûtantes de Colombie : le **Wush Wush**.

Réputé pour son **élégance florale et sa complexité aromatique**, ce lot a suivi un process naturel : les cerises entières ont séché lentement dans des conditions contrôlées, révélant un **profil sauvage et expressif**.”





“Derrière ce café se trouve **Óscar Daza**, producteur reconnu pour ses **pratiques agricoles respectueuses de l’environnement**, alliant **conservation de la biodiversité**, méthodes biologiques et **soin régénératif des sols.**”





“C'est sur cette ferme de 85 hectares, située à une altitude de 1800 m qu'Oscar Daza produit des cafés biologiques. La Finca La Pradera est située dans la région de Santander, près du village d'Aratoca, sur les hauteurs du canyon Chicamocha, « fleuve argenté » en langue indigène.”





“Le résultat en tasse est éclatant : **fruits tropicaux, jasmin et baies mûres**, soutenus par une **texture veloutée** et une **finale longue et juteuse**.

Une expérience rare, née d'un terroir où innovation et durabilité avancent main dans la main..”

