



Ref. 95950212

Café Premium molido de Etiopía Moka **BIO**

biojusto 250 g



Información General del producto

Descripción: Café 100% arábica de altura tostado y molido. Cultivado en los altiplanos de Etiopía Sidamo y Congo Kivu. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Intensidad 3: Cuerpo y acidez media. Notas a miel y jazmín.

Origen / organización CJ: SOPACDI (Congo), OCFCU (Etiopía).

Ingredientes: 100% Café Arábica de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y SPP.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene cafeína.

Peso neto: 250 gramos

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 19 de febrero de 2019

Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la que se consume desde más antiguo. Crece en mesetas o en montañas situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales. El contenido en cafeína es del 1 al 1,5%, muy inferior al de la especie Robusta.

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado del café es **recomendable para la salud**. Es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental. Además, prácticamente no aporta calorías, contiene determinados micronutrientes (vitaminas, potasio) y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

biójusto El **café ecológico** es el que se cultiva sin el uso de pesticidas o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente se realizaba: bajo sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjo, el platanero o el limonero.

- ✓ Beneficios para el consumidor: se elimina la exposición a los insecticidas y pesticidas habituales en la agricultura convencional
- ✓ Beneficios para el medioambiente: protección y conservación de la biodiversidad; protección de suelos (evita contaminación del agua, mantiene la riqueza del suelo); regulación de lluvias, heladas, vientos...
- ✓ Precio. El café ecológico se remunera más que el café normal, porque los costes de producción son superiores y se realiza a pequeña escala.

Sabor de la taza

Propiedades organolépticas de excepción



Información Adicional del producto

Vidal Útil Producto: 13 meses

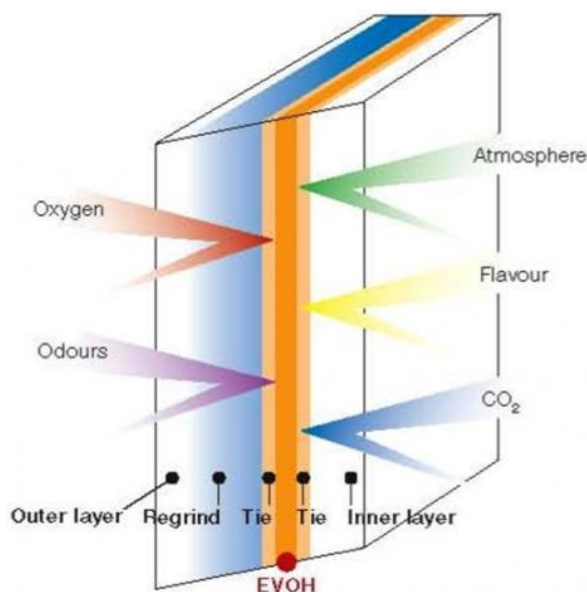
Fecha Caducidad: Parte trasera de envase

Tipo de Envase: Bolsa bobina. Material ecológico sin aluminio

El aluminio en el envasado de alimentos tiene impactos ambientales muy negativos. Es por eso que cambiamos el empaque de nuestros cafés a EVOH. Es un plástico que no deja residuos contaminantes finales después de la incineración. Somos un precursor en el mercado, ya que la mayoría de las bolsas de café contienen una película de aluminio o metálica.

Importador: Ethiquable / IDEAS.

Condiciones de Conservación: Mantener alejado del calor y la humedad.



INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760278860610			260	225	90	57
CAJA	13760278860617	12		3330	150	266	286
PALLET	83760278860616	1584	11	456560	1800	800	1200

OCFCU / OROMIA

La creación de las cooperativas de base empezó en 1975, gracias al apoyo de Tadesse Meskela, el pionero del movimiento cooperativo etíope y el fundador de la Oromia Coffee Farmers Cooperative Union, en 1999. Hoy en día, 129 cooperativas componen la OCFCU, representando un total de 288.000 miembros.

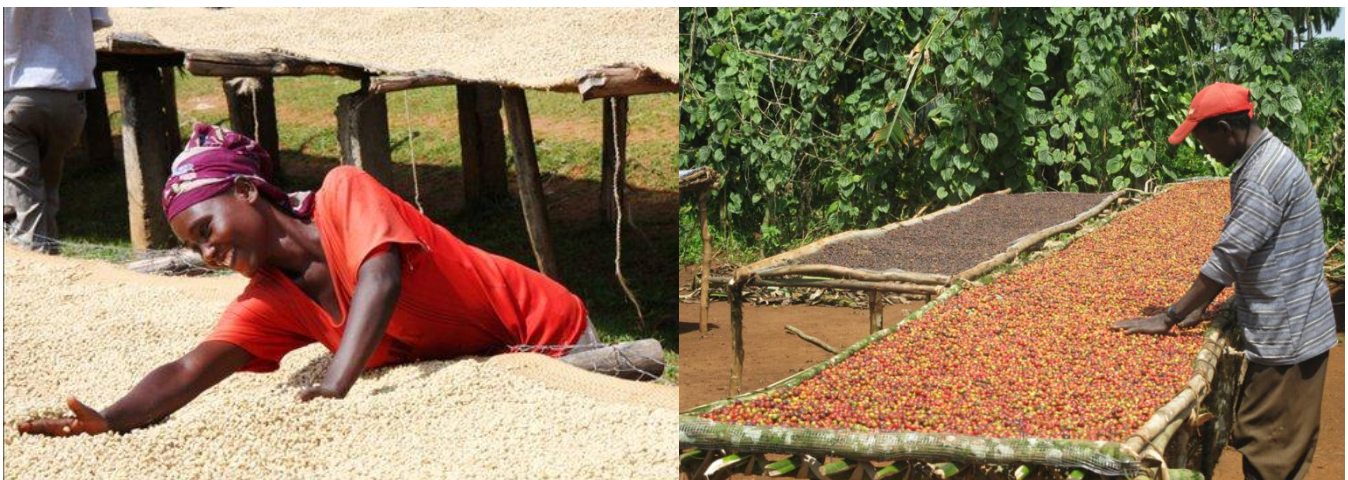
Etiopía es el segundo país más poblado de África y uno de lo más pobre del mundo.



Además, la diversidad de climas tan diversos, provocó hambrunas y en 2008 estimaron en 1 millón el número de personas afectadas. Sin embargo, Etiopía tiene zonas boscosas desde el Centro del país hasta el Oeste, permitiendo el desarrollo de la caficultura.

La cultura del café es una tradición ancestral con variedades muy regionalizadas y controladas. Esos cafés están cultivados entre 1200m y 2300m de altura. Etiopía es el primer exportador de café en África y el sexto mundial. De este sector viven casi 15 millones de personas, es decir 20% de la población del país.

Los productores de la organización OCFCU tienen en promedio entre 0,5 y 2 hectáreas por familia y cultivan también maíz, sorgo y tienen algunos vacas. El café representa el 30% de los ingresos de éstas familias.



Impacto del comercio justo

Un precio estable para los productores

Al final de los años 90, Etiopía sufre la crisis mundial del café. Los bajos precios desaniman a los productores y prefieren enfocarse sobre la cultura del Khat, una planta tradicional del Este de África y de la península árabe que puede servir para la producción de droga, permitiendo una remuneración más importante.

Gracias al sello FLO y/o a la certificación ecológica, el precio del café de OCFCU alcanzó unos niveles mucho más importantes que el precio del mercado.

Una cooperativa invirtiendo para mejorar la calidad de su café

Gracias al precio del comercio justo, la unión pudo financiar infraestructuras en sus comunidades: despulpadora de café, secadero, almacenes. Esos inversiones permiten mejorar las etapas de transformación del café y por tanto, mejorar la calidad final del producto.

Además los productores están sumamente implicados en la mejora de la calidad como el uso de fertilizante biológico, la poda o la diversificación de los cultivos. Todo ello les ha permitido un 20% de crecimiento en sus rendimientos agrícolas en los últimos 5 años.

Una unión activa en el desarrollo local

La unión de cooperativas invierte la prima del Comercio Justo en proyectos sociales como la construcción de 4 nuevas escuelas, de 17 clases adicionales, de 4 centros de atención primaria y de 2 estaciones de aprovisionamiento en agua potable.

Una producción ancestral 100% natural

Etiopía cultiva el café desde el siglo XII según métodos tradicionales y hoy siguen haciéndolo. Los cafetos son cultivados con otros arboles, así el cafetal se parece a un bosque natural respetando la biodiversidad y el medioambiente.



Grupos productores

SOPACDI

SOPACDI fue creado en 2008 y está situado en Kivu, una región al Noreste de Congo. Debido a la inseguridad, la crisis económica, los desplazamientos de la población después el genocidio en Ruanda y la guerra civil en Congo, la cultura de café en esa región ha desaparecido prácticamente.

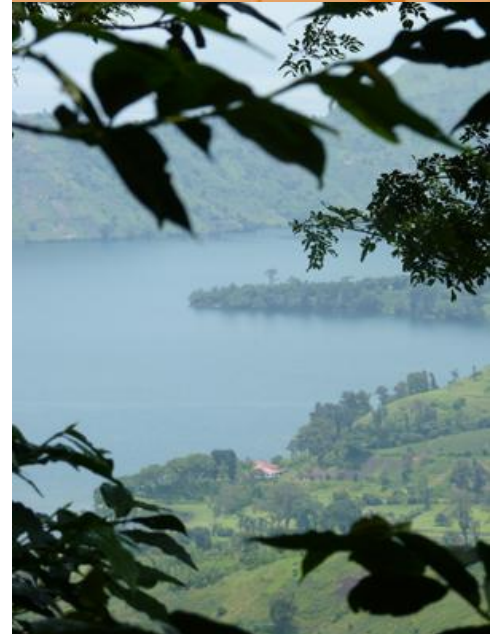
El conflicto en Ruanda ha provocado una desestructuración del sector del café. Así, los productores estaban forzados a vender su café verde a contrabandistas, bajando poco a poco la calidad y entrando en un ciclo vicioso. Esto provocó que el café con denominación de origen “Kivu” desapareciera en 20 años.

Se dieron muchos enfrentamientos en la región entre grupos de minorías étnicas diferentes, llegando a las masacres tan conocidas.

En este contexto de conflicto inter-étnico, parece inconcebible unir los 3800 productores de SOPACDI, que tienen orígenes e idiomas diferentes en un proyecto común: mejorar la vida de su comunidad gracias a la cultura del café.

Las mujeres son las primeras víctimas de esos conflictos : las violaciones usadas como arma de guerra fueron denunciadas con regularidad. Muchos hombres murieron en la lucha y otros emigraron. Así, las mujeres y los niños se quedaron sin recursos, pero las viudas tuvieron que mantener la cultura de los cafetos.

Por eso, 20% de los productores de SOPACDI son mujeres y la prima está dedicada a ellas para financiar proyectos comunitarios propios a sus actividades (como tienditas o molinos para hacer harina de yuca) y en el funcionamiento de la cooperativa, tienen el mismo poder que los hombres.



Impacto del comercio justo

Una organización democrática

SOPACDI hace regularmente asambleas generales y tienen un consejo de administración activo, con 220 miembros.

Una organización autónoma

SOPACDI es la propietaria de su propia fabrica de lavado de café verde, en Minoza. También tiene un sistema de control de calidad en diferentes niveles de la cosecha. El equipo profesional está compuesto por su gerente, su contable, dos ingenieros agrónomos y 12 técnicos de terreno. Además, los grupos de base reforzaron sus capacidades y su funcionamiento.

Precios justos

En 2012, SOPACDI vendía su café alrededor de 230 a 260 USD por 45,35 kg, mientras el precio del mercado era a 170 USD por 45,85kg. Esa diferencia de precios permitió a SOPACDI comprar el café de los productores miembros 30% más caro que los otros actores locales, cubriendo los inversiones y las acciones de formación.

Dominar la calidad del café

Los intercambios con las cooperativas de Ruanda permitieron controlar el proceso de lavado y de fermentación del café.

