

En 1992 Eric Beek, un ingénieur agricole Néerlandais, visita ce territoire. Il y découvrit le café et l'importa en Europe.

Illimani était né.

Le café Illimani pousse sur les pentes abruptes de la cordillère des Andes. Il est cueilli à la main d'avril à décembre, par les paysans, Indiens Quechua et Aymara.



La récolte consiste à cueillir manuellement les baies de café et à en sélectionner les meilleures. Celles-ci sont ensuite emmenées à un moulin (despulpadora) qui va séparer la pulpe du fruit et du grain de café définitif.

Après une nuit de fermentation les grains sont lavés afin de les débarrasser de toutes les parties impures. Les grains sont lavés plusieurs fois dans un bac d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne claire. Ils sont ensuite mis à sécher au soleil. Une fois les grains secs, ils sont décortiqués et encore une fois sélectionnés à la main, avant d'être emballés dans des sacs de jute pour le transport vers l'Europe.

Illimani entretient des relations commerciales à long terme avec les coopératives de café. Ceci implique que l'on tienne compte des normes éthiques pour l'établissement des prix afin que les initiatives locales bénéficient autant que possible d'une aide à la production. Le prix du café est fixé à partir des propositions faites par les paysans eux-mêmes et non imposé de l'extérieur. Illimani paye largement les producteurs, si l'on compare ses prix à ceux en vigueur sur le marché mondial.

En règle générale, on distingue deux sortes de café: Arabica et Robusta. L'Arabica est un grain de café plus cher et plus exclusif que

le Robusta, qui est un grain facile à cultiver, mais dont le goût et la qualité sont inférieurs à ceux de Arabica.

Le café d'Illimani est exclusivement composé de grains Arabica. Illimani vend ce café torréfié et moulu de différentes manières. Le type Andes, par exemple, provient d'une torréfaction douce: Il est principalement employé pour le café-filtre.



Le type Inca est, pour sa part, un café plus foncé et finement moulu. C'est un produit idéal pour l'espresso et le cappuccino.

Illimani fournit également la restauration en café aussi bien moulu qu'en grains, présenté sous forme de paquets pratiques d'un kilo.



Le café d'Illimani est un produit certifié biologique, conforme aux critères fixés par l'Union Européenne.

Aux Pays-Bas Illimani est vendu dans les magasins spécialisés en produits biologiques. Illimani exporte également dans les autres pays Européens.



Pour des plus amples informations concernant le café Illimani, s'il vous plaît voir ci-dessous:

Illimani

Boîte postale 894
NL-2800 AW Gouda
Les Pays Bas

tel. +31(0)182 300039
fax. +31(0)182 301889

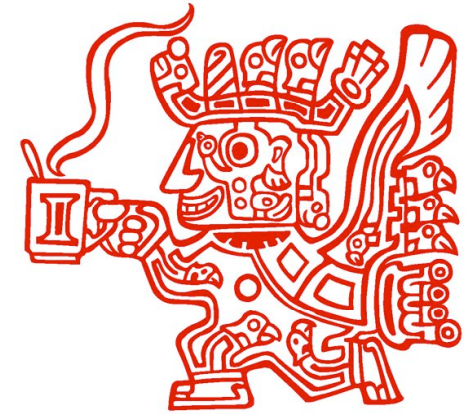
e-mail: info@illimani.info
web: www.illimani.info



Pour le moment, le site internet d'Illimani n'est accessible qu'en Néerlandais, mais prochainement il sera disponible en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

ILLIMANI

Café des Hautes Terres Boliviennes



Illimani importe du café provenant des hauts plateaux Boliviens. A l'est de La Paz, à une altitude de plus de 1250 mètres, le territoire Illimani s'étend sur les hauteurs des Andes Boliviennes.

Les principaux habitants de ce territoire sont les peuples Aymara et Quechua, Indiens autochtones dont la principale source de revenus est constituée par l'agriculture.

ILLIMANI

