



## Olman VALLADAREZ Nicaragua

La ferme Buenos Aires est une exploitation familiale de 215 hectares, appartenant à la famille Valladarez. Située dans les montagnes de la cordillère de Dipilto-Jalapa, au nord du Nicaragua, c'est l'une des régions caféières les plus emblématiques du pays. Il s'agit de la plus ancienne formation géologique du Nicaragua. Cette zone montagneuse, qui fait partie du département de Nueva Segovia, se distingue par son altitude, son climat tempéré et ses sols fertiles, des conditions idéales pour la culture des cafés de spécialité.

Le secret de cette ferme réside dans sa riche biodiversité, sa gestion productive de plus en plus résiliente, ses contrôles rigoureux en post-récolte et, surtout, dans la passion que chaque employé y met au quotidien.

Elle est intégrée à un écosystème forestier riche, composé à plus de 90 % d'essences natives telles que Búcaro, Liquidambar, Guaba, avocatier, manguier, bambou, guarumo, bananier indien, chêne ou noyer, contribuant à la biodiversité et à la résilience des parcelles.

Engagée dans une agriculture plus durable, la ferme a cessé l'utilisation d'herbicides depuis plus de deux ans, afin de rétablir les couverts végétaux, protéger les sols et préserver la vie microbologique. Cette approche s'inscrit dans une volonté plus large de réduction des intrants chimiques et de préservation des ressources naturelles.

Après la récolte, les cerises sont triées par flottation afin d'éliminer les grains immatures, trop mûrs, verts ou de faible densité. Elles sont ensuite dépulpées et fermentées à sec pendant 15 à 24 heures (sans eau) dans des cuves. Enfin, le café est lavé pour retirer le mucilage. Le séchage se fait ensuite sur patios pendant 8 à 15 jours selon les conditions climatiques.



## Olman VALLADAREZ Nicaragua

La ferme Buenos Aires est une exploitation familiale de 215 hectares, appartenant à la famille Valladarez. Située dans les montagnes de la cordillère de Dipilto-Jalapa, au nord du Nicaragua, c'est l'une des régions caféières les plus emblématiques du pays. Il s'agit de la plus ancienne formation géologique du Nicaragua. Cette zone montagneuse, qui fait partie du département de Nueva Segovia, se distingue par son altitude, son climat tempéré et ses sols fertiles, des conditions idéales pour la culture des cafés de spécialité.

Le secret de cette ferme réside dans sa riche biodiversité, sa gestion productive de plus en plus résiliente, ses contrôles rigoureux en post-récolte et, surtout, dans la passion que chaque employé y met au quotidien.

Elle est intégrée à un écosystème forestier riche, composé à plus de 90 % d'essences natives telles que Búcaro, Liquidambar, Guaba, avocatier, manguier, bambou, guarumo, bananier indien, chêne ou noyer, contribuant à la biodiversité et à la résilience des parcelles.

Engagée dans une agriculture plus durable, la ferme a cessé l'utilisation d'herbicides depuis plus de deux ans, afin de rétablir les couverts végétaux, protéger les sols et préserver la vie microbologique. Cette approche s'inscrit dans une volonté plus large de réduction des intrants chimiques et de préservation des ressources naturelles.

Après la récolte, les cerises sont triées par flottation afin d'éliminer les grains immatures, trop mûrs, verts ou de faible densité. Elles sont ensuite dépulpées et fermentées à sec pendant 15 à 24 heures (sans eau) dans des cuves. Enfin, le café est lavé pour retirer le mucilage. Le séchage se fait ensuite sur patios pendant 8 à 15 jours selon les conditions climatiques.