



Eugene, Oregon, ÉTATS-UNIS

Le 29 Mai 2020

Nous avons les gagnants des IVème Prix du Café SPP 2020 !

Le Guatemala gagne pour la première fois avec la coopérative FECCEG.

Pérou, le triple champion, prend cette fois la deuxième et la troisième place, avec les coopératives San Fernando et El Milagro.



Felicitia Sic, FECCEG, Guatemala

En 2020, nous célébrons la quatrième édition des Prix du Café SPP. Dans le réseau des petits producteurs SPP, nous avons 65 organisations d'un total d'environ 400 000 familles de petits producteurs de 15 pays d'Amérique latine, d'Asie et d'Afrique :

1. Bolivie
2. Burundi
3. Colombie
4. Congo, RD
5. Équateur
6. Le Salvador
7. Éthiopie
8. Guatemala
9. Honduras
10. Inde
11. Indonésie
12. Mexique
13. Nicaragua
14. Pérou
15. Afrique du Sud

« La variété des arômes et des saveurs de ces cafés sélectionnés, qui vont du chocolat, des fruits secs, du citron, de la prune et des fleurs aux noix grillées, à la cassonade, à la cannelle, au beurre et aux cacahuètes, se distingue ».

Nelly Miranda, Cafeto Coffee Company



Nelly Miranda
Cafeto Coffee Company

En raison de la pandémie COVID-19, la dernière dégustation publique de la plus grande foire mondiale de café de spécialité dans le SCA a malheureusement dû être annulée.

Néanmoins, notre Torréfacteur Sélect Prix SPP 2020, [Cafeto Coffee Company](#) d'Eugene, Oregon, USA, également torréfacteur de la marque SPP [Café Mam](#) a fièrement réalisé le grand défi d'organiser un panel de dégustation de qualité, sous le protocole SCA adapté à COVID-19, avec les échantillons de café vert certifié biologique livrés par les organisations de producteurs SPP.



Aujourd'hui, nous avons le plaisir de vous présenter les résultats des trois premières places du concours, avec des scores élevés dans l'échelle officielle du SCA.

Nelly Miranda, dégustatrice certifiée « Q-grader » de la Cafeto Coffee Company, nous raconte. « C'était un véritable honneur et un plaisir pour nous de pouvoir déguster ces cafés exquis. Non seulement les dégustateurs les ont adorés, mais tout le personnel de Cafeto Coffee les a vraiment appréciés. La variété des arômes et des saveurs de ces cafés sélectionnés, qui vont du chocolat, des fruits secs, du citron, de la prune et des fleurs aux noix grillées, à la cassonade, à la cannelle, au beurre et aux cacahuètes, se distingue ».



29-05-2020

Les trois cafés se trouvent à plus de 1 100 mètres d'altitude et sont tous trois traités selon la méthode de lavage traditionnelle, ce qui permet d'obtenir des « tasses équilibrées » présentant un degré d'homogénéité élevé.

Après que les organisations de petits producteurs du Pérou ont eu remporté les prix du café du SPP trois années de suite, cette année, la première place est allée au Guatemala, notamment pour un café exquis produit collectivement par la FECCEG, Federación Comercializadora de Cafés Especiales de Guatemala (Fédération Guatémaltèque du Commerce des Cafés de Spécialité), basée à Quetzaltenango, au Guatemala.

Voici les fiches descriptives du café et les coordonnées de ses producteurs.

1 PREMIÈRE PLACE : FECCEG, GUATEMALA



Organisation :	FECCEG
	Federación Comercializadora de Cafés Especiales de Guatemala
	Quetzaltenango, Quetzaltenango, GUATEMALA
Producteur :	Production collective FECCEG
Parcelle :	El Vergel
Emplacement :	San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos
Altitude :	1450 m
Variété(s) :	H1, Catuaí, Caturra, Bourbon, Pariane
Processus :	Lavé
Taille du lot :	75 sacs de 69 kg.
Certifications :	SPP, FT, Biologique, Bird Friendly



Le Symbole des
Producteurs Paysans

IV^{ème} PRIX DU CAFÉ SPP Eugene, OR, USA, Mai 29 2020



COMMUNIQUÉ
PRIX DU CAFÉ SPP 2020

29-05-2020

Particularités :	Sur le terrain, il y a également un projet d'écotourisme, une usine de compostage et une bio-usine pour fabriquer des intrants liquides pour la production biologique.
Résultats de la dégustation :	Arôme : baies mûres, floral foncé, notes de fruits tropicaux. Goût : Fruits fourrés au chocolat, très bonne acidité, tasse très équilibrée. Le café a le goût d'un dessert composé de baies et de prunes séchées ¹ .
Contact :	Juan Francisco González gerencia@fecceg.com www.fecceg.com

2 DEUXIÈME PLACE : SAN FERNANDO, PÉROU



Organisation :	SAN FERNANDO
	Cooperativa Agraria Cafetalera San Fernando
	Inkawasi, Cusco, PERÚ.
Producteur :	Mario Velarde Champi
Parcelle :	Fundición
Emplacement :	Amaybamba, Inkawasi, Cusco, Perú

¹ Original en anglais : *Aroma: Ripe Berry, Dark floral, Hints of tropical fruit. Taste: Rich fruit with chocolate, really nice acidity, very balanced cup. Dried berries and plum dessert.*



Le Symbole des
Producteurs Paysans

IV^{ème} PRIX DU CAFÉ SPP Eugene, OR, USA, Mai 29 2020



COMMUNIQUÉ
PRIX DU CAFÉ SPP 2020

29-05-2020

Altitude :	1950 m
Variété(s) :	Bourbon
Processus :	Lavé
Taille du lot :	250 kg
Certifications :	SPP, FT, Biologique
Résultats de la dégustation :	Arôme : Noix grillée, cacahuètes, pain grillé, miel et citron. Goût : Chocolat léger, une douce finale de gâteau au citron. La tasse est citronnée à son extrémité et croquante, au corps souple ² .
Contact :	Cayo Candia operaciones.sanfernando@gmail.com https://www.facebook.com/COOPELMILAGRO

3 TROISIÈME PLACE : EL MILAGRO, LE PÉROU



Organisation :	EL MILAGRO
	Cooperativa Agraria de Servicios Múltiples El Milagro
	Cajamarca, Le Pérou

² Original en anglais : *Aroma: Toasted nut, peanut, toast, honey with lemon citrus. Taste: Light chocolate, a sweet citrus and lemon tart finish. Cup is citrus forward and crisp, mild body.*



Le Symbole des
Producteurs Paysans

IV^{ème} PRIX DU CAFÉ SPP

Eugene, OR, USA, Mai 29 2020



COMMUNIQUÉ
PRIX DU CAFÉ SPP 2020

29-05-2020

Producteur :	Agenor García Carrión
Parcelle :	La Palma 2
Emplacement :	El Milagro, San José de Lourdes
Altitude :	1600 m.
Variété(s) :	Caturra
Processus :	Lavé
Taille du lot :	1104
Certifications :	SPP, Biologique, FT, Utz
Particularités :	Parcelle avec beaucoup d'ombre et des arbres indigènes
Résultats de la dégustation :	Arôme : Cacao, chocolat de boulangerie, sucre brun Goût : pomme, cannelle, noix. Légère acidité et corps doux à moyen. Noix et beurre ³ .
Contact :	Alan Chávez : cacmilagro36@yahoo.com https://www.facebook.com/CACSANFER

³ Original en anglais : *Aroma: Cacao, bakers chocolate, brown sugar. Flavor: apple, cinnamon, nut. Light in acidity and mild to medium body. Nutty and buttery*