

Rapport de la sortie : Le café



Gaëlle LE BAS, Céline LEMO

Sommaire :

- ❖ Le café.
- ❖ L'entreprise Malongo.
- ❖ Le café en Nouvelle-Calédonie.
- ❖ De la récolte à la consommation.



Le café :

Il existe deux grands types:

- Le robusta
- L'arabica



Les trois premiers pays producteurs :

1. Brésil
2. Vietnam
3. Colombie



La récolte :

Manuelle

- À la main
- Long / minutieux
- Excellence



Mécanisée

- Avec une machine
- Moyenne qualité



L'entreprise Malongo :



Le café en Nouvelle-Calédonie :



Café
MELANESIEN
— DEPUIS 1950 —



CAFE
ROYAL
PACIFIQUE

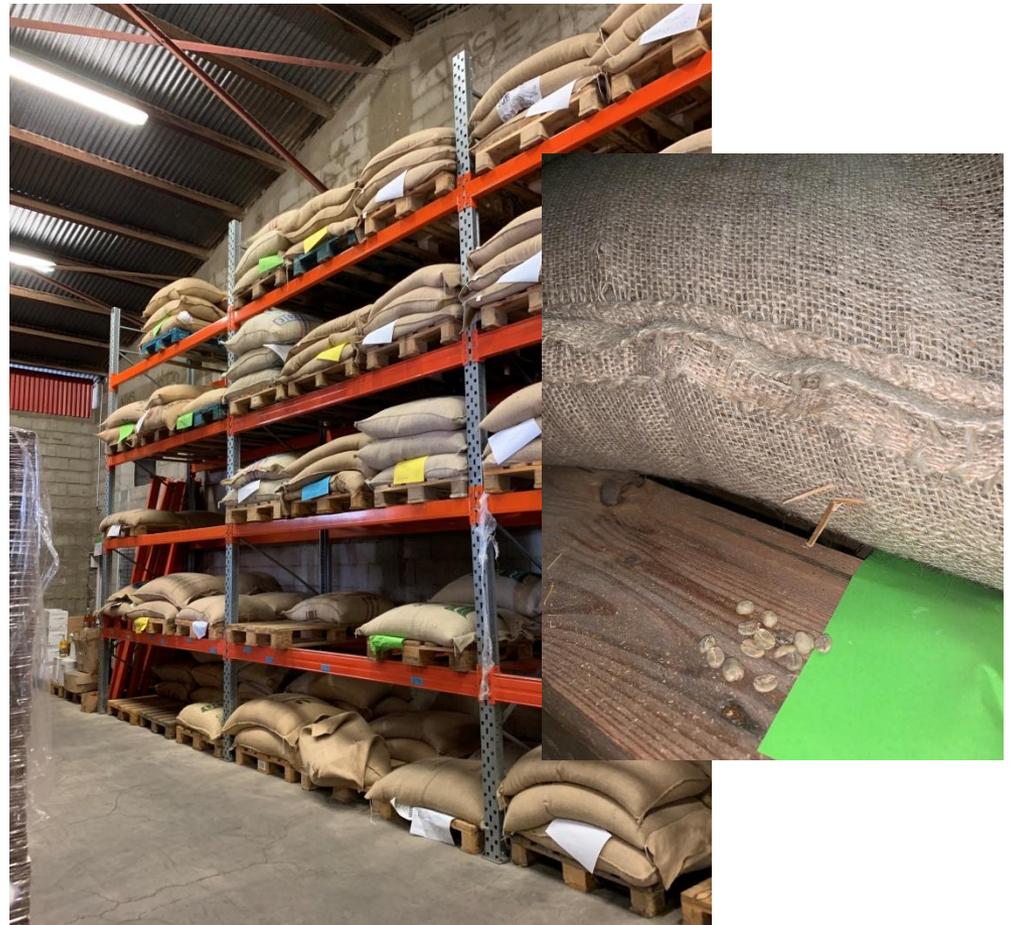


Malongo®

- Le café Mélanésien, le Royal Pacific et ➤ **le Malongo.**
- Producteur à Farino.
- Un café bio avant fumigation.
- Grande réserve de 8 arabicas
- Production faible de café

De la récolte à la torréfaction :

- Récolte manuelle.
- conditionnés dans des sacs bio.
- exportés par bateau.
- arrivée au port.
- Fumigation.
- livrer.

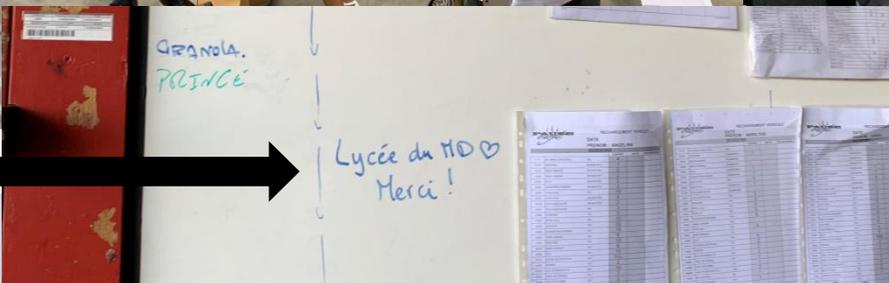


De la torréfaction à la consommation.









TS-1 !!!

Merci monsieur CATHALA ☺

