



# Kenya



Kenya

Type : **Arabica**  
 Traitement : **Washed**  
 Classification : **AA**  
 Région : **Nyeri**

**Note aromatique :** Vif et acidulé, beaucoup plus long en bouche qu'un moka, le café kenyan développe de pleines notes de framboises. Une véritable pépite à déguster pure !

## Historique

En dépit de sa proximité avec l'Éthiopie, généralement considérée comme la région d'origine du café, l'aventure du café ne commence au Kenya qu'en 1893, avec les premiers plants de variété Bourbon importés par un missionnaire de la Compagnie Anglaise des Indes. Les plantations, d'abord installées à Kibwezi (Sud-Est), s'étendent ensuite vers la région plus fertile de Kikuyu, à l'Ouest.

Dans ce pays traditionnellement amateur de thé, la culture du café produit aujourd'hui un des meilleurs arabicas du monde. Fin, fruité, acidulé et très complexe, il est issu de plantations situées sur le pourtour du mont Kilimandjaro, où les caféiers ont plus de 100 ans.

## Géographie

L'acidité du sol dans les hauts-plateaux du centre du Kenya et le juste équilibre en lumière du soleil et pluie créent d'excellentes conditions pour la culture des plants de café. Les sites de productions sont répartis en quatre zones.

**La province Centrale :** On y cultive le café autour du Mont Kenya, la deuxième plus haute montagne d'Afrique, lieu sacré du peuple Gikuyu.

**La province de la Vallée du Rift :** Les producteurs cultivent leurs cafés aux alentours du Mont Elgon situé à l'Extrême Ouest du Kenya, à la frontière avec l'Ouganda.

**La province de Nyanza :** Caféiers, théiers, bananiers et autres arbres fruitiers se mêlent en belle harmonie, dans cette province située au Nord-Est du Lac Victoria.

**La côte :** Habitée par les peuples Mijikenda et les Swahili, cette zone située dans les environs de Monbasa, au Sud-Est du pays, regroupe les provinces de Machakos et Embu.

## Agronomie

**Espèces botaniques**  
 Arabica

**Variétés botaniques**  
 Bourbon, Ruiru 11, K7

**Altitude**  
 De 1400 à 2100 mètres

**Récolte**  
 Manuelle et sélective, d'octobre à mars

**Triage**  
 Manuel et mécanique

**Première expédition**  
 Novembre/Avril

**Préparation**  
 Voie humide

**Teneur moyenne en caféine**  
 1,36%

## Économie

L'agriculture occupe les deux tiers de la population active au Kenya, et le café est deuxième en termes de production agricole, derrière le thé. 70% des plantations appartiennent à de petits producteurs, organisés en coopératives.

Deuxième pays producteur africain après l'Éthiopie, vingtième producteur mondial, le Kenya a ceci de particulier que la totalité de sa production est livrée en coopératives (sans appellations par domaines), ce qui permet un système équitable entre vendeurs et acheteurs. L'ensemble de la récolte est achetée par le Coffee Board of Kenya, qui goûte et classe les fèves avant de les vendre aux enchères, chaque semaine, au Nairobi Coffee Exchange.

Le café de haute qualité du Kenya est l'un des plus recherchés dans le monde.



**Légende**  
 ● Appellation de café  
 ■ Région de production

## Quelques chiffres :

Population :  
**46.100.000**

Superficie :  
**580.367 km<sup>2</sup>**

Surface cultivée :  
**153.000 hectares**

Café produit en 2018 :  
**45.900 tonnes**