



# Papouasie



## Papouasie N-G

Type : **Arabica**

Traitement : **Washed**

Classification : **AX**

Région : **Western Highland**

**Note aromatique :** Un café harmonieux, avec un taux naturellement faible de caféine et d'acidité. Une saveur légèrement corsée avec des nuances fruitées de mangue et de papaye. Déploie l'autorité d'un café cultivé en hauteur ainsi que la transparence d'un café soigneusement traité par voie humide.

## Historique

Introduit en 1890, le café ne commence cependant à être véritablement exploité en Papouasie-Nouvelle-Guinée qu'à partir de la fin des années 1920. À Sangara, dans les montagnes du sud-est du pays, des plantations de café s'établissent à partir de 1926 et la production proprement dite démarre en 1928. Les graines plantées sont du Jamaica Blue Mountain, considéré aujourd'hui encore comme l'un des meilleurs cafés au monde.

À la fin des années 1990, le pays produisait une moyenne de 1,18 million de sacs par an, dont 95% d'Arabica doux, principalement du Sigri et de l'Arona.

La production est assurée pour l'essentiel par de petits agriculteurs qui exploitent leurs jardins de café en même temps qu'ils s'occupent de cultures de subsistance. Là se trouve d'ailleurs l'une des raisons pour laquelle la production est majoritairement certifiée café issu de l'agriculture biologique.

## Géographie

Situé en Océanie, au nord de l'Australie la Papouasie-Nouvelle-Guinée constitue la partie est de l'île de la Nouvelle-Guinée.

Essentiellement montagneuse (son point culminant, le mont Wilhelm, affiche 4509 m), la Papouasie-Nouvelle-Guinée est couverte pour sa plus grande partie d'une forêt tropicale ombrophile. Caractéristique exceptionnelle sous les tropiques, la neige fait parfois son apparition sur les points les plus élevés de l'île. Autre particularité, due à la proximité d'une faille tectonique, les tremblements de terre et les tsunamis qu'ils entraînent sont loin d'être rares. Marécageuse (on trouve en PNG l'un des plus grands marais du monde), l'île compte de nombreux fleuves dont deux au moins dépassent les 1000 km.

Sur les 462.840 km<sup>2</sup> que compte le pays, un peu plus de 870 sont consacrés à la caféiculture, essentiellement (90%) dans 5 provinces des hauts plateaux montagneux.

## Agronomie

**Continent :**

Asie et Océanie

**Pays :**

Papouasie / Nouvelle-Guinée

**Origine :**

Province des Highlands au cœur de la « Waghi Valley »

**Variété botanique :**

Typica

**Espèce botanique :**

Arabica

**Altitude :**

Entre 1300 et 2100 m

**Méthode de récolte :**

Manuelle

**Traitement :**

Lavé

**Période de récolte :**

Avril à Septembre

**Spécificité aromatique :**

lodé

**Intensité :**

équilibré

**Arômes :**

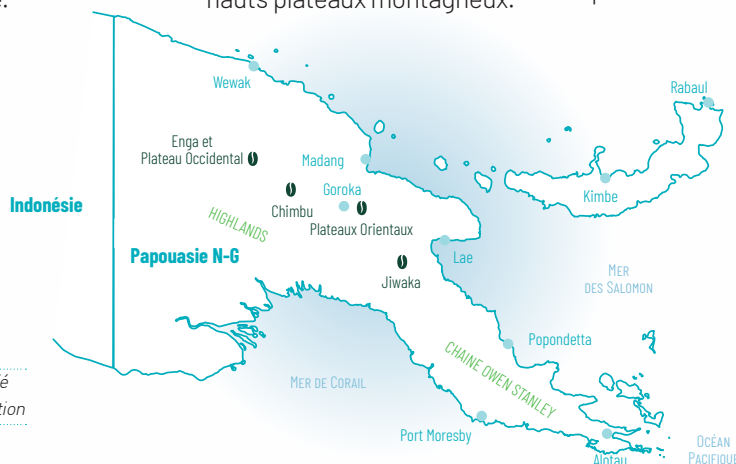
Epicé

## Économie

Le café représente la plus grande source de devises étrangères pour la Papouasie-Nouvelle-Guinée et constitue la deuxième exportation du pays après l'huile de palme.

La majorité des plantations de café se situent en altitude, dans les provinces des Hautes-Terres orientales, des Hautes-Terres occidentales et de Simbu. Sur une population estimée à 4,7 millions d'habitants, environ 2,5 millions de personnes sont employées dans l'exploitation du café.

Récemment, des programmes ont été mis sur pied afin d'offrir une meilleure formation aux caféiculteurs, et de leur permettre d'optimiser la gestion de la nutrition des sols et la conservation. Tout cela dans une logique d'exploitation écologiquement responsable et durable.



### Légende

- Appellation de café
- Région de production

## Quelques chiffres :

Population :

**6.431.902**

Surface cultivée :

**65.000 h**

Surface plantée :

**55.000 h**

Superficie :

**462.840 km<sup>2</sup>**

Café produit en 2017 :

**45.000 tonnes**