



# Sumatra



## Sumatra

Type : **Arabica**  
 Traitement : **Semi Washed**  
 Classification : **G1**  
 Région : **Aceh Ketiar**

**Note aromatique :** C'est un café assez lourd, bien présent en bouche et qui développe un nez intense et racé aux notes aromatiques de pistache, de cèdre et d'arachide avec une finale fruitée et pleine.

## Historique

Dès 1696, les Néerlandais ont fait importer les premiers grains de café au Pays-Bas. Ensuite, d'autres exportations vers l'Europe eurent lieu à partir de 1724 grâce à la compagnie des Indes Orientales depuis l'île de Java. Les systèmes de culture dirigés par Van den Bosch augmentèrent la production à partir de 1880, qui s'étendait sur les îles de Sumatra, Bali et Sulawesi.

De nos jours, l'Indonésie est devenu le quatrième plus grand exportateur de café du monde avec 300 000 tonnes par an. La production est répartie entre 80% de café robusta et 20% d'arabica. L'arabica représente un volume exporté de 75 000 tonnes. Néanmoins, les producteurs de café essaient de plus en plus d'améliorer la qualité de leur production.

«Mandheling» est le nom commercial utilisé pour les arabicas produits dans le nord de l'île de Sumatra. Cette appellation a pour origine le nom de la population locale nommée «Mandailing» qui produit le café dans la province de Tapanuli.

## Géographie

Le paysage insulaire accidenté de Sumatra est luxuriant et extrêmement fertile enrichi à partir des restes de cendres provenant de l'une des plus grandes éruptions volcaniques de l'histoire de la Terre. Grâce à son histoire géologique tumultueuse, Sumatra est un paradis pour l'agriculture les épices poussent dans les cours des gens, les fruits tropicaux sont suspendus à d'innombrables arbres, et le cacao, le riz, le thé et bien sûr le café prospèrent.

La province de Aceh (1100 à 1300 mètres d'altitude) est une province reconnue notamment pour son café de l'appellation Gayo Mountain. Les cafés sont produits entre les 2 lacs de Tawar et de Taken-gon au Nord de Sumatra. Le sol est de type andosol, riche en minéraux et qui maintient la fertilité du sol. Grâce à la méthode semi-humide, le café Gayo Mountain est décrit comme un très bon café avec un corps suave aussi bon que le café Lintong et Mandheling.

## Agronomie

### Espèces botaniques :

- Arabica : 20%
- Robusta : 80%

### Variétés botaniques :

Arabica Catimor

### Altitude :

1300 - 1400 m

### Régions productrices :

90% du café au Sud de l'Equateur et 10 % au Nord

### Récoltes :

Toute l'année suivant les régions, les espèces botaniques et l'altitude. Pointes de Mars à Juin.

- Dans le Nord : de Décembre à Mars.
- Dans le Sud : de Mai à Septembre : pointes de Juillet/Août.

## Économie

Avec une production moyenne de 7 millions de sacs par an, l'Indonésie est le 4ème producteur mondial, juste après le Vietnam. Ce volume est réparti entre 80% de Robusta contre 20% d'Arabica.

Le café tient donc une place importante dans l'économie nationale. Les exportations sont essentiellement du Robusta.

L'arabica de meilleure qualité s'exporte peu et surtout en Asie. Le pays vise la productivité plus que la qualité et exporte en grand volume. La consommation locale reste toujours aussi importante, soit un tiers de la production totale, mais sa qualité est médiocre, puisque le « bon » café est destiné à l'exportation.



**Légende**  
 Appellation de café  
 Région de production

## Quelques chiffres :

Population :  
**180.000.000**

Superficie :  
**2.027.000 km²**

Surface récoltée :  
**690.000 h**

Surface cultivée :  
**950.000 h**

Café produit en 2017 :  
**720.000 tonnes**