

CATA

COLOMBIAN COFFEE EXPORT



Après plus d'un an passé à chercher du café dans les montagnes Colombiennes, utiliser le bon vocabulaire aura définitivement été une étape clef de l'apprentissage et du voyage.

PIERRE FARGETTON  
CO-FOUNDER

## FINCA

Une ferme ou plantation de petite/moyenne taille avec une maison.

## VEREDA

Localité ou regroupement dans la zone rurale d'un municipio.  
Ex: Vereda los Naranjos, municipio de San Agustin.

## HECTAREA

Unité de mesure pour un terrain. 1 hectarea = 10'000m<sup>2</sup> ou 100x100m

## TINTICO?

un café?

## HACIENDA

Une très grande finca.

## TROCHA

Route non goudronnée qui secoue.

## FANEGADA

Autre unité de mesure utilisée en Colombie pour mesurer un terrain.  
1 fanegada = 0.64 hectares, soit 6'400m<sup>2</sup> ou 80x80m.

## MUNICIPIO

Une municipalité.  
Ex: Municipio de San Agustin

## LA DOBLE

les 4 roues motrices, indispensable pour aller en trocha.  
EX: el carro tiene doble?

## CAFEZASO

un super café!

## UN CAFETAL

La plantation de café.

## MUCILAGO

le mucilage, c'est à dire la chaire sucrée entre la peau de la cerise et le pergamino.

## CAFÉ EN ALMENDRA

le café vert trié. C'est à dire le grain sans sa cape naturelle de protection, prêt à être torréfié.

## HAZAHAR

La fleur du café.

## PERGAMINO

la parche autour du grain de café. C'est la cape naturelle de protection résiduelle après séchage. Terme uniquement valable dans le cas d'un café lavé ou honey.

## CAFÉ EN CEREZA

Le fruit de l'arbre à café lorsqu'il vient d'être cueilli.

## CASCARA

la cerise sèche autour du grain de café. C'est la cape naturelle de protection résiduelle après séchage. Terme uniquement valable dans le cas d'un café au process naturel.

## COSECHA

la récolte.

## TOLVA

une sorte de large entonnoir en forme de pyramide inversée avec un trou en bas, installé au premier étage qui permet de faire arriver les cerises fraîchement cueillies vers la despulpadora située un étage plus bas, au “rez-de chaussée”.

## SECADERO

l’endroit de la finca dédié au séchage du café. Ca ressemble a une serre.

## TRILLADORA

centre de tri du café.

## RECOLECTAR

Cueillir.

## DESPULPADORA

la machine qui permet de retirer la peau des cerises.

## MARQUESINAS

plateaux en bois surélevés doublés d’un fin filet, le tout installé dans le secadero pour pouvoir sécher le café naturellement tout en le protégeant de l’humidité de la nuit.

## TRILLAR

retirer le pergamino ou la cascara de café.

## BENEFICIO

l’endroit de la finca dédié à la préparation du café avant l’étape de séchage. En general sur 2 étages afin de profiter de l’effet de la gravité.

## TANQUES DE FERMENTACION

bassin habituellement fait de ciment et de carrelage, placé en dessous de la despulpadora. C’est la ou les grains récemment dénudés de la cerise tombent et fermentent dans l’eau afin que les bactéries et les levures mangent le mucilage. En fonction du degré de de fermentation, on obtient un café lavé ou un black honey et toutes les nuances intermédiaires.

## PASILLA

les rebuts du café au sens propre comme au sens figuré. Ce sont les grains trop petits et les défauts, qui terminent souvent en grande distribution sous forme de café moulu ou de café instantané.

## CENTRO DE ACOPIO

lieu généralement divisé en trois parties avec des bureaux, un entrepôt où le café est déchargé puis stocké avant analyse physique et sensorielle dans le laboratoire.

## MERMA

se mesure en % et indique la quantité de pergamino ou de cascara perdue après avoir trié du café.

## CUCHARA DE CATAACION

cuillère de cupping.

## AROMA

arôme.

## MUESTRA

un échantillon.

## MESA DE CATACIÓN

un cupping.

Ex: Armamos una mesa de catación?

## CATADOR

cuppeur professionnel.

## NOTAS DE CAFE

notes du café.

## FACTOR DE RENDIMIENTO

le facteur de rendement du café. Le poids de café vert en KG nécessaire pour arriver à un bulto de 70 KG après avoir sélectionné les défauts.  
Ex: 84 bien... 99 pas bien!

## CATAR

cupper.

Ex: Catamos?

## FRAGANCIA

fragrance.

## PUNTAJE

score attribué au café.

## FIQUE

fibres natives des Andes, elle est principalement produite dans les régions d'Antioquia, Boyacá, Cauca, Cundinamarca, Nariño y Santander.

## BULTO

sac de ficelle dans lequel on transporte le café vert ou les aliments en général. Son poids standard en Colombie au moment de l'export est de 70 KG et il mesure 95x70cm. Son poids standard lors de l'achat à la ferme est de 40 KG car les grains sont encore recouverts du pergamin ou de la cascara.

Note: Catalina, co fondatrice de CATA EXPORT, Colombienne et designer industrielle de formation considère le bulto comme l'objet Colombien le mieux conçu.

## COTERO

ceux et celles qui s'occupent du chargement, déchargement et maintenance des bultos.

## CARGA PERGAMINO

(abrev. CPS): unité de mesure standard de masse dans laquelle se négocie le café vert en Colombie. Son poids net de 125 KG. Terme alternatif pour les cafés au process naturel: CARGA EN CÁSCARA. TIP: pour éviter toute confusion dites simplement CARGA.

PUESTO EN: le lieu où le café sera livré contre paiement.

EX:

Puesto en finca. Puesto en Bogotá.

## ARROBA

unité de mesure de masse utilisée en Colombie qui correspond à 12.5 KG

## LIBRA COLOMBIANA

○

## LIBRA AMERICANA

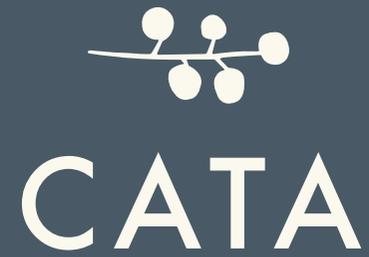
(abrev. lb): Une livre pèse environ 0.454kg, mais comme les Colombiens ne se compliquent pas autant la vie (et je les comprends) ils ont par défaut converti la livre à 0.5kg. La négociation de café de très haute qualité ou de compétition généralement achetés en petite quantités, se fait souvent en livres. N'oubliez pas de demander s'il s'agit de livres Colombiennes (à multiplier par 2 pour avoir le prix au kilo) ou de livres américaines (à multiplier par 2.2 pour avoir le prix au kilo). Lorsqu'un café coûte 70 USD / lb, il vaut mieux le savoir avant.

## EMPAQUE

l'emballage. Il n'est pas inclus dans le prix CPS alors il est important de bien définir comment le café sera emballé et comment l'emballage arrivera jusqu'au caféiculteur.

## SI DIOS QUIERE

littéralement "si Dieux le veut", la version colombienne de InshAllah. Une phrase pas forcément rassurante, surtout qu'elle a toujours tendance à ponctuer la fin d'un accord ou d'une négociation. On s'y habitue vite et surtout on comprend rapidement que dans un pays comme la Colombie, tout peut arriver, alors on le prend avec philosophie.



@CATAEXPORT

[WWW.CATACAFEEXPORT.COM](http://WWW.CATACAFEEXPORT.COM)