



Asociación Agraria  
**VALLEINCA**

## **ASOCIACIÓN AGRARIA VALLE INCA - CUSCO**

Contact: José Prudencio / tel : +51 950376181  
Web: [www.asociacionvalleinca.com](http://www.asociacionvalleinca.com)  
E-mail: [jpruden@valleincacusco.com](mailto:jpruden@valleincacusco.com)



Localisation

Yanatile, Calca, Cusco



Variété

Geisha



Volume de café  
disponible

400 kilos



Altitude

1870 mètres d'altitude



Lavage

Dépulpage et fermentation anaérobie  
en cuves pendant 45h. Lavé et séché  
sur palettes pendant 20 jours.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





Asociación Agraria  
**VALLEINCA**

## **ASOCIACIÓN AGRARIA VALLE INCA - CUSCO**

Contact: José Prudencio / Tel +51 950376181  
Web: [www.asociacionvalleinca.com](http://www.asociacionvalleinca.com)  
E-mail: [jpruden@valleincacusco.com](mailto:jpruden@valleincacusco.com)



Localisation

Calca, Yanatile, Cusco



Variété

Bourbon



Volume de café  
disponible

400 kilos



Altitude

1870 mètres d'altitude



Lavage

Sélection de grains rouges mûrs, dépulpés et fermentation  
anaérobie dans des cuves à température ambiante pendant 45  
heures.

Lavage et séchage sur palettes pendant 20 jours.  
5 à 8 ans à l'ombre.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA LA FLORIDA

Contact: Jesús Damiano / Tel: +51 941850480  
Web: [www.laflorida.org.pe](http://www.laflorida.org.pe)  
E-mail: [gerencia@laflorida.org.pe](mailto:gerencia@laflorida.org.pe)



Localisation

Sancachari, Perené, Junín



Variété

Geisha



Volume de café  
disponible

4 qq



Altitude

1500 mètres d'altitude.



Lavage

Vendanges sélectives, fermentation 18 heures.  
Cultivé sous ombrage avec des plantations natives  
et des espèces forestières. Séchage dans des  
séchoirs solaires pendant 7 à 8 jours.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES CENFROCAFE

Contact: Teodomiro Melendres

Tel: +51 976835923

Web: [www.cenfrocafe.com.pe](http://www.cenfrocafe.com.pe) / E-mail:  
[gerencia@cenfrocafe.com.pe](mailto:gerencia@cenfrocafe.com.pe)



Localisation

Distrito de Huabal, Jaén, Cajamarca



Variété

Caturra, Bourbon y Typica



Volume de café  
disponible

3.0 qq (café en parche)



Altitude

1950 mètres d'altitude



Lavage

Lavage - Fermentation en cuves à l'ombre pendant de 120 heures. Processus de lavage dans des bacs avec 2 changements d'eau propre. Séchage sur palettes et séchoir solaire à base de calamine transparente et plastique. Système - Plantation de 1,5 hectares, système de production biologique. Production sous ombrage, avec des espèces telles que Guaba, bananes, citron, et certains arbres forestiers tels que le laurier et le faux chêne.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SAN FERNANDO

Contact: Wilbert Almanza / Tel: +51 985066083  
Web: [www.coopsanfernando.pe](http://www.coopsanfernando.pe)  
E-mail: [gerencia@coopsanfernando.pe](mailto:gerencia@coopsanfernando.pe)



Localisation

Amaybamba, Inkawasi, La Convención, Cusco



Variété

Geisha



Volume de café  
disponible

5 qq (Oro Verde)



Altitude

1800 - 2300 mètres d'altitude



Lavage

Récoltes sélectives 32 - 35 heures.  
Arbres d'ombrage (pacay - pisonay),  
séchage sur lit africain au soleil.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA APROECO

Contact: Enrique Tafur / Tel: +51 975643606  
Web: [www.aproeco.com](http://www.aproeco.com)  
E-mail: [aproeco@live.com](mailto:aproeco@live.com)



Localisation

Moyobamba, San Martín



Variété

Bourbon



Volume de café  
disponible

560 kg (en parche)



Altitude

1500 mètres d'altitude



Lavage

Semi lavé  
A l'ombre. Séchage sur lits africains



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA "LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS"

Contact: Einstein Córdova / Teñ: +51 939880834  
Web: [www.cac-laprospereidad.com](http://www.cac-laprospereidad.com)  
E-mail: [adm.finanzas@cac-laprospereidad.com](mailto:adm.finanzas@cac-laprospereidad.com)



Localisation

Santa Rosa, San Ignacio, Cajamarca



Variété

Caturra amarillo, Bourbon, Paches



Volume de café  
disponible

412.5 qq



Altitude

1769 mètres d'altitude



Lavage

Lavage doux  
A l'ombre



Certification

Fairtrade Organic - FTO





**Sol & Café**   
Cooperativa de productores

## COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES SOL&CAFÉ

Contact: Lenin Gomez Tel: +51 949466268  
Web: [www.solcafe.com.pe](http://www.solcafe.com.pe)  
E-mail: [export@solcafe.pe](mailto:export@solcafe.pe)



Localisation

La Coipa, Jaén, Cajamarca



Variété

Caturra, Pache, Bourbon



Volume de café  
disponible

207 kg (Café Vert)



Altitude

1600 mètres d'altitude



Lavage

Fermentation 72 heures.  
Lavé, séché au soleil.



Certification

Fairtrade Organic - FTO







Cooperativa Agraria Cafetalera CEPRO Yanesha

## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA CEPRO YANESHA

Contact: Gino Marin / Tel: +51 955989901  
FB: [www.facebook.com/CACCEPROYANESHA](https://www.facebook.com/CACCEPROYANESHA)  
E-mail: [gerencia@ceproyanesha.com](mailto:gerencia@ceproyanesha.com)



 Localisation	Villa Rica, Pasco
 Variété	Geisha
 Volume de café disponible	150 kg
 Altitude	1650 - 1800 mètres d'altitude
 Lavage	Récolte sélective. Flote cueillie à la main dans les cerisiers, dépulpe et fermenté pendant 36 heures. Lavé et séché à une température inférieure à 40° C. Culture à l'ombre d'arbres indigènes et exotiques, séchés au soleil.
 Certification	Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA ALTO MAYO

Contact: Christian Huaman / Tel: +51 945004632  
Web: [www.coopaltomayo.com](http://www.coopaltomayo.com)  
E-mail: [gerenciageneral@coopaltomayo.com](mailto:gerenciageneral@coopaltomayo.com)



Localisation

Moyobamba, San Martín



Variété

Caturra, Bourbon, Catuai y Catimor



Volume de café  
disponible

25000 kg (en parche)



Altitude

1500 - 1700 mètres d'altitude



Lavage

72 heures de fermentation, lavé.  
20% d'ombre, au sec au soleil, sur terrasses,  
plateformes, calamine transparente.



Certification

Fairtrade Organic - FTO











## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA ACPC PICHANAKI

Contact: Pedro Rodríguez / Tel: +51 995931100  
Web: [www.acpcperu.org](http://www.acpcperu.org)  
E-mail: [acpcgerencia@gmail.com](mailto:acpcgerencia@gmail.com)



 Localisation	Pichanaki, Chanchamayo, Junín
 Variété	Geisha
 Volume de café disponible	3 qq
 Altitude	1560 mètres d'altitude
 Lavage	Sélection par flottage, fermentation pendant 42 heures, séchage en palettes en bois. Culture de 4 ans de production, à l'ombre des arbres indigènes de la région
 Certification	Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA HUADQUINA LTDA. 109

Contact: Hebert Quispe /Tel: +51 984840989  
Web: [www.cac-huadquina.com](http://www.cac-huadquina.com)  
E-mail: [gerencia@cachuadquina.com](mailto:gerencia@cachuadquina.com)



Localisation

Santa Teresa, La Convención, Cusco



Variété

Geisha, Bourbon



Volume de café  
disponible

5.12 qq



Altitude

2150 mètres d'altitude



Lavage

Lavage, double fermentation de 36 heures, 16 jours de séchage à l'ombre avec séchoir solaire sur palettes.  
Système - Système d'ombrage, engrais organiques, compost



Certification

Fairtrade Organic - FTO











## ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS LIMA COFFEE PERÚ

Contact: Rony Lavan / Tel: +51 975345370  
FB: [www.facebook.com/AproagroLimcof](https://www.facebook.com/AproagroLimcof)  
E-mail: [presidencia@limcof.com](mailto:presidencia@limcof.com)



 Localisation	Sector Linderos, Jaén, Cajamarca
 Variété	Blend
 Volume de café disponible	412.5 qq
 Altitude	1700 - 2000 mètres d'altitude
 Lavage	Café lavé avec processus de fermentation 48 heures. Production d'ombrage. Utilisation de séchoirs solaires.
 Certification	Fairtrade Organic - FTO





# Cenfrocafe

## COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES CENFROCAFE

Contact: Teodomiro Melendres  
Tel: +51 976835923  
Web: [www.cenfrocafe.com.pe](http://www.cenfrocafe.com.pe)  
E-mail: [gerencia@cenfrocafe.com.pe](mailto:gerencia@cenfrocafe.com.pe)



Localisation

Uña de Gato, Bellavista, Cajamarca



Variété

Caturra, Bourbon, Typica



Volume de café  
disponible

250 sacos (69 kg Café oro)



Altitude

1700 - 1900 mètres d'altitude



Lavage

Processus - Fermentation en cuves à l'ombre entre 14 à 24 heures.  
Lavage dans des bacs 3 à 4 fois avec de l'eau propre entre 14 et 24 heures.  
Séchage sur palettes et séchoir solaire, déplacement toutes les 2 heures, en  
moyenne pendant 8 à 10 jours.  
Système - plantation par des espèces comme le quaba et certains arbres  
forestiers comme le pin, le laurier et l'eucalyptus. L'âge actuel des plantations  
est en moyenne de 8 ans.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SAN FERNANDO

Contact: Wilbert Almanza / Tel: +51 985066083  
Web: [www.coopsanfernando.pe](http://www.coopsanfernando.pe)  
E-mail: [gerencia@coopsanfernando.pe](mailto:gerencia@coopsanfernando.pe)



Localisation

Amaybamba, Inkawasi, La Convención, Cusco



Variété

Typica, Bourbon, Caturra, híbrida



Volume de café  
disponible

250 sacos (en parche)



Altitude

1800 - 2300 mètres d'altitude



Lavage

Ombre (pacay - pisonay - arbres sauvages).  
Temps de fermentation : 32 - 34 heures.  
Séchage sur lits africains directement au soleil.



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA VALLE ALTO

Contact:  
Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Alto  
Tel: 926695259  
E-mail: [comercializacion@coopuallealto.com](mailto:comercializacion@coopuallealto.com)



Localisation

Lonya Grande, Amazonas



Variété

Caturra, Castillo, Bourbon y Villasarche



Volume de café  
disponible

/



Altitude

1640 – 2100 mètres d'altitude



Lavage

/



Certification

Fairtrade Organic - FTO







## CENTRAL DE COOPERATIVAS COCLA

Contact: Vladimir Videl  
E-mails: [gerencia@cocla.pe](mailto:gerencia@cocla.pe)  
[vladimirvidel@hotmail.com](mailto:vladimirvidel@hotmail.com)



Localisation

La Convención, Cusco



Variété

Bourbon, caturra, typica



Volume de café  
disponible



Altitude

1500 - 1800 mètres d'altitude



Lavage

Lavage  
Fermentation aérobie  
Séchage dans des séchoirs solaires entre 10 et 15 jours



Certification

Fairtrade Organic - FTO





## COOPERATIVA AGRARIA COOPCHEBI

[www.coochebi.com](http://www.coochebi.com)  
[felixmarinludena@gmail.com](mailto:felixmarinludena@gmail.com)



Localisation

Chanchamayo, Junín, Perú



Variété

Geisha



Volume de café disponible

10,000 kg de café Geisha



Altitude

De 1400 à 1950 mètres d'altitude



Lavage

Fermentation anaérobie



Certification

Fairtrade Organic - FTO

