

Éléments connus de la filière

SALDAC, créée au début de l'année 2000, sous forme associative est une organisation française qui fait du commerce équitable. Elle travaille en relation avec des communautés indiennes et paysannes du Pérou, dans des zones rurales pauvres et isolées, pour faciliter l'accès de leur production agricole et artisanale sur le marché européen. SALDAC travaille en collaboration avec la C.A.F.E. depuis le mois de mai 2000, supervise la production, la récolte et l'élaboration du café.

Garantissant un prix juste pour l'achat de la production, SALDAC permet l'amélioration des revenus des producteurs, participant ainsi au développement des villages et des populations des secteurs concernés. Elle mène une action soutenue en faveur de la dignité des peuples défavorisés et oubliés, pour lutter contre la pauvreté et permettre par la suite le développement autonome de leur communauté.

Le café El Palomar est ensuite exporté en France où il est torréfié par les Cafés Pivard S.A. (certification ISO 9002 – 1994), à Valence dans la Drôme, dans le plus grand respect de la tradition du savoir-faire, garantissant une torréfaction parfaite pour que le grain de café vert libère tous ses arômes et ses saveurs.

Prix de vente

Le paquet de café est acheté à SALDAC au prix de 2,50€ puis est revendu à 3,20€ par l'association ARCO IRIS.

Coordonnées

ARCO IRIS

Association pour les enfants du Pérou
48, les Vernes 25870 DEVECEY
Tél : 03-81-56-99-70
Courriel : arcoirisperou@free.fr

FICHE PRODUIT

Marché de Noël Solidaire

www.recidev.org

FICHE PRODUIT Café El Palomar

Nature du produit

Café du Pérou dont la supervision de chaque étape de l'élaboration (sélection, dépulpage, fermentation, lavage, séchage, torréfaction) garantit un produit d'excellente qualité, aux arômes très développés.

Origine culturelle

Café produit par une coopérative de petits producteurs de café du village de Sanchirio (1400 m d'altitude), secteur de El Palomar, situé dans la province de Chanchamayo, zone tropicale centrale du Pérou, qui compte 80 associés en 2004.



Identité du producteur

Le café est produit par une centaine de caféiculteurs du village de Sanchirio (PEROU), unis au sein de la C.A.F.E (Coopération Agricole de Fruits Ecologiques) Sanchirio Palomar.

Ancienneté et évolution des relations commerciales

La collaboration d'ARCO IRIS avec SALDAC remonte à l'année 2004.

Technique de fabrication

Dans la zone de El Palomar, toutes les conditions sont réunies pour produire un café d'excellente qualité. C'est tout d'abord l'altitude, comprise entre 1 400 et 1 900 m, qui confère aux grains une saveur particulièrement agréable. Les variétés d'arabica utilisées, comme la Typica, le Bourbon, la Caturra et le Pache, renferment de très bonnes caractéristiques aromatiques et en plus, elles sont résistantes aux maladies.

Culture sous les arbres

Les plantations grandissent à l'ombre de grands arbres, le Pacay évitant ainsi la brûlure des rayons du soleil pendant la floraison des caféiers. Une trop forte exposition solaire occasionne fréquemment la chute des fleurs, empêchant donc la formation des fruits, conséquence dramatique pour l'agriculteur qui perd une grande partie de sa récolte. Il faut donc réussir à aménager une ombre adéquate, sans trop d'obscurité car le fruit a aussi besoin de soleil et de chaleur pour arriver à maturité.

La présence d'arbres est aussi une forme de culture écologique qui préserve l'écosystème. Les racines favorisent la conservation du sol, empêchant l'érosion, et la partie aérienne assure l'habitat des espèces animales (singes, oiseaux), respectant ainsi l'environnement.

Engrais naturels

La chute des feuilles fournit de la matière organique aux caféiers, en produisant une épaisse couche d'humus, indispensable pour la croissance des plantes, évitant des dépenses supplémentaires en engrais pour les paysans dont les ressources sont limitées. Une ombre bien contrôlée garantit aussi une faible présence de maladie. Trop d'ombre entraîne effectivement un fort degré d'humidité, source de moisissures et de maladies.

FICHE PRODUIT

Le café El Palomar est produit par la C.A.F.E. (Coopérative Agricole de Fruits Ecologiques) Sanchirio Palomar, qui utilise uniquement des engrais naturels peu coûteux comme le guano marin, de poules ou de mouton et la roche phosphorique, mais surtout la matière organique de la pulpe en décomposition fournie gratuitement par la nature.

Récolte des fruits

Le café que la coopérative vend à SALDAC est le résultat d'une longue et fastidieuse récolte, où seuls les fruits bien mûrs sont récoltés. Pour garantir un café de très grande qualité, SALDAC et la coopérative mettent en place un second contrôle de qualité après la récolte pour vérifier que seulement les grains bien mûrs sont ceux qui vont être déulpés.

Le café entre ensuite dans son étape d'élaboration, strictement contrôlée elle aussi : des bassins de traitement propres et sains, une machine à déulper en bon état, l'utilisation d'eau très propre et non polluée, une bonne fermentation du grain déulpé, plusieurs lavages, un séchage parfait au soleil sur des dalles en béton, et un stockage en sac en toile de jute dans un lieu bien sec et isolé, à l'écart d'autres produits qui pourraient altérer la saveur du café.



Justification sur le choix de ce produit et sur le choix de ce producteur
SALDAC met en place et supervise des filières en direct avec des petits producteurs péruviens, en les aidant à s'organiser. Achète une partie de leur production à un prix juste qui valorise leur travail, très supérieur aux cours mondiaux et locaux. Favorise un développement durable pour améliorer les conditions de vie des populations locales. S'engage à long terme avec ses partenaires et propose des produits de qualité. Réduit au maximum le nombre d'intermédiaires en respectant l'équité sur l'ensemble de la filière.

Le café est acheté aux producteurs par saldac à un prix juste qui valorise leur travail.