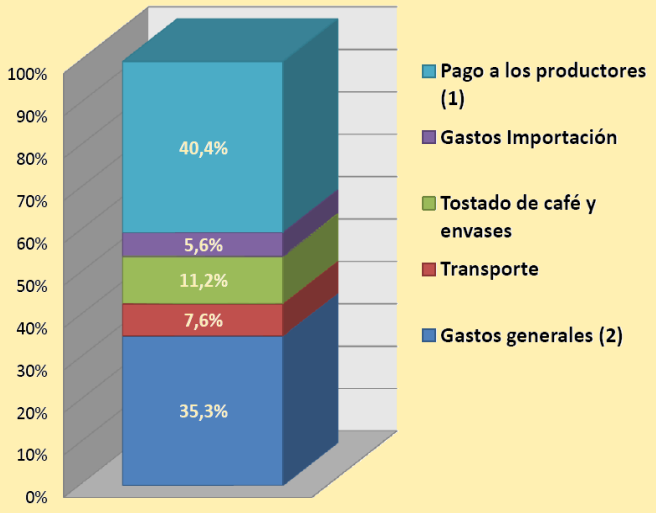
RÉPARTITION DU PRIX DU FORFAIT CAFÉ



(1) Paiement aux producteurs

(2) Frais de gestion, sensibilisation, loyer, frais de main d'oeuvre et autres

Nombreuses familles paysannes au Nicaragua ont rejoint des coopératives et des groupes autogérés, créant un mouvement d'économie populaire qui leur permet de défendre leur terre et la valeur ajoutée résultant de leur travail.

Un bon café commence par le soin du sol de culture, la sélection des plantes, leur entretien exempt de parasites, etc. Toute une série de tâches précédentes qui occupent toute l'année. Les coopératives manquent de capital accumulé suffisant pour faire face aux coûts que cela implique, et les taux d'intérêt bancaires peuvent atteindre environ 30 % par an. Pour cette raison, Espanica avance les fonds nécessaires à ces tâches à 0% d'intérêt.

La relation directe avec les producteurs —sans intermédiaires— et la collaboration solidaire des bénévoles et des facilitateurs permet à ce café 100% SHG ARABICA d'arriver entre vos mains à un prix nettement inférieur à celui des cafés de qualité similaire qu'ils ont dans les boutiques gourmandes

En achetant ce café, vous participez activement à l'économie populaire du Nicaragua

Rencontre d'ESPANICA avec le groupement de Producteurs de Café Bio à la ferme Lindavista

Espanica est une coopérative à but non lucratif, détenue par les organisations AUTONOMÍA SUR, FECODESA, SODEPAZ, COOPAC et HUERTOLIVA

AUTONOMÍA sur

Federación de Cooperativas para el Desarrollo FECODESA R.L

COOPAC

HUERTOLIVA

SODEPAZ

c/ de la Avena, 1 - nave 2
28914 - LEGANÉS (Madrid)
Tlf.: +34 916 720 905
espanica@espanica.org
www.espanica.org

Si vous souhaitez plus d'informations sur ESPANICA et le CAFÉ NICARAGUAYEN (en espagnol), visitez
www.espanica.org/pages/documentacion

CAFE DE NICARAGUA

ESPÁNICA

PRODUIT BIO

Directement des petits producteurs

Café 100% SHG ARABICA

Consommation responsable **Economie Sociale et Solidaire** **Commerce Équitable**

Notre café —digestif, avec une saveur persistante en bouche et un arôme réconfortant— appartient à la variété Arabica lavé humide, conçue comme l'une des plus hautes qualités du marché. Elle est cultivée à environ 1 500 mètres d'altitude, ce qui lui confère une cote internationale "SHG" (Strictly High Grown), l'une des plus élevées.

Ce café sélect est le résultat de mois de maturation et du travail expert et minutieux des hommes et des femmes qui le cultivent. Les fruits du café - à l'intérieur desquels se cachent les grains - sont récoltés à la main, un par un, en choisissant uniquement ceux qui sont au bon moment de maturité, identifiables sur la plante par leur couleur rouge vif caractéristique.

La caféiculture à l'ombre, une culture respectueuse de la nature

Sur le flanc des montagnes nicaraguayennes, le café est cultivé sous ombrage, c'est-à-dire dans de petites parcelles, protégées du soleil par la forêt originelle, à laquelle s'ajoutent quelques arbres fruitiers –cacao, laurier, bananier...–. Ces arbres contribuent à la fertilité des sols et ralentissent l'érosion. De plus, un rendement plus élevé est obtenu, le besoin en eau est réduit et la biodiversité est améliorée, en servant de niche écologique pour une grande variété d'espèces animales et végétales.

D'autre part, comme ces plantations de café sont situées dans les communautés qui les produisent, les paysans évitent l'utilisation d'engrais chimiques ou de pesticides, utilisant à la place des engrais organiques et des contrôles biologiques pour prévenir les ravageurs.

le naturel c'est LE BIOLOGIQUE

La commercialisation du café biologique nicaraguayen par ESPANICA a plusieurs objectifs fondamentaux : soutenir un changement dans la culture de travail des petits producteurs avec une plus grande responsabilité pour un environnement sain et propre, en obtenant des sols productifs à long terme pour les générations futures - des sols qui cesseraient être fertile si des poisons étaient utilisés sur eux, peu importe la qualité des graines étaient—; proposer des produits sains aux consommateurs ; prendre soin des sols, des forêts, de la faune et aussi de la santé des producteurs…

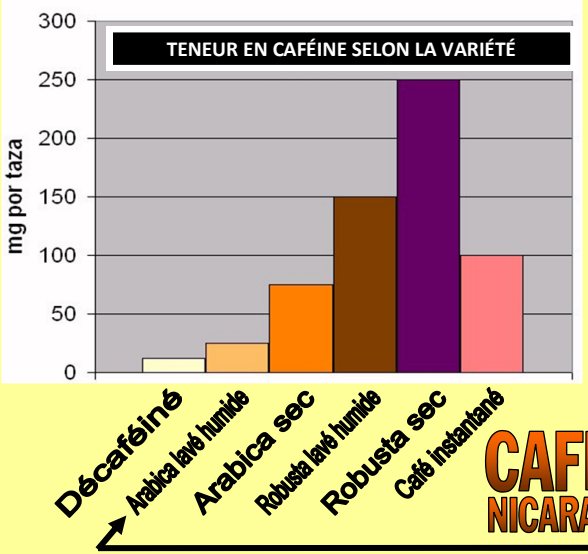
Les petits producteurs associés à ESPANICA ont commencé il y a des années à organiser l'agroécologie à travers le MAONIC (Mouvement des producteurs et producteurs agroécologiques du Nicaragua), ouvert à différents secteurs pour tenter d'influencer les politiques de l'État et développer des programmes d'agriculture écologique dans tout le Nicaragua, en réussissant à mettre en œuvre des lois et réglementations qui influencent effectivement des changements très positifs pour l'agriculture nicaraguayenne. Par conséquent, le travail d'ESPANICA va bien au-delà de la simple "vente", pour devenir un travail de solidarité et de changement vers un autre modèle d'économie véritablement alternatif.

Caféière ombragée

Savez-vous que plus la qualité d'un café est élevée, plus sa teneur en caféine est faible ? Ainsi, notre café 100% Arabica a un taux de caféine qui avoisine les 25 mg par tasse, soit à peine le double de celui du café décaféiné, mais entre 5 et 10 fois moins que les cafés de type Robusta. (le plus fort, le moins cher et nocif pour la santé).

Seules des raisons économiques justifient l'illogisme de ne pas utiliser de cafés de qualité — qui ont naturellement une teneur minimale en caféine —, au lieu de soumettre les cafés Robusta à des processus de décaféination, qui s'avèrent également gros consommateurs d'eau et d'énergie.

Avec la décaféination, jusqu'à 98% de la caféine contenue dans les grains de café vert est extraite (jamais 100%) à l'aide d'agents d'extraction tels que le CO_2, l'acétate d'éthyle ou le chlorure de méthylène. Ces extractants doivent ensuite être éliminés du grain par la vapeur. Une méthode alternative utilise uniquement de l'eau pour la décaféination, avec l'inconvénient que la graine perd également une bonne partie des essences qui lui donnent son arôme et sa saveur, ce qui oblige à les réintégrer avant la torréfaction par pulvérisation.

décaféiné ou faible en caféine ?

Boire une tasse de café nicaraguayen équivaut à en boire deux décaféinés. C'est pourquoi cela n'a aucun sens de soumettre notre café au processus agressif de décaféination.