

# Exclusivité

## « AmazONE »

Café et chocolat venu tous droit  
de la forêt amazonienne!



### Le café Rituais

Créé dans le but de promouvoir le développement durable, le projet Tribos repose sur trois piliers, à savoir : Protagonisme indigène, protection des forêts et production de café rare.

Les saveurs de ce breuvage rappellent les fruits secs, le thé noir, les noix et le chocolat amer, un corps crémeux et une faible acidité qui harmonise la boisson.

Ce café est plus que spécial, car chaque tasse a une histoire pleine de sens, offrant une expérience culturelle, savoureuse et génératrice de valeur pour toutes les personnes impliquées.

### L'histoire:

Les premiers caféiers ont été plantés par les hommes blancs sur les terres indigènes de Sete de Setembro et Rio Branco, situées dans les villes de Cacoal et Alta Floresta D'Oeste (RO) il y a environ trente-cinq ans. Après la démarcation, les terres ont été rendues aux communautés indigènes qui ont commencé à s'impliquer dans la culture de cette plante. En 2018, le groupe 3corações, la plus grande entreprise de café du Brésil, a appris cette histoire, et c'est à ce moment-là qu'un travail d'entrepreneuriat social a commencé.



### Les producteurs

Le projet Tribos compte 132 familles indigènes productrices de café réparties dans 28 villages des municipalités de Cacoal et Alta Floresta D'Oeste (RO). Grâce à un cycle de longue durée, ce projet agit en diffusant des connaissances, en investissant dans la formation et en soutenant également les infrastructures adéquates afin qu'il soit de plus en plus facile de produire des cafés spéciaux durables, en plus d'offrir la possibilité d'acheter 100% de la production avec une valorisation en fonction de la qualité obtenue. Pour cela, le projet a reçu le soutien de la Chambre sectorielle du café grâce à un partenariat avec Ezequias Brás Neto.



Puisqu'il s'agit de cafés rares, ils ont un emballage personnalisé avec un concept visuel inspiré de la culture indigène et qui porte également l'identité et l'histoire de chaque producteur de café.

Enfin, pour clore le cycle durable du projet Tribos, **100% des bénéfices de la vente seront reversés à cette cause.** Le Groupe 3corações s'engage à diriger ces bénéfices vers la promotion constante du développement durable des communautés indigènes avec des initiatives liées aux piliers du Projet. Faites partie du projet Tribos en achetant ce café rare!

# *Le chocolat du peuple Paiter-Surui*



## *Lieu de production*

Les cultures se trouvent sur le territoire du peuple Surui qui se trouve au nord-est du Brésil entre les états du Rondônia et du Mato Grosso. Le territoire indigène de Sete de Setembro, a une superficie de 248 000 hectares dans une région où toutes les terres environnantes ont été déboisées, avec une constante menace pour l'intégrité territoriale des Surui. Le chocolat de cette barre peut être considéré comme une rareté compte tenu de son origine.

Le cacao de la terre indigène Sete de Setembro, est cultivé et récolté par des familles du peuple Paiter Surui. Aujourd'hui, la production est naissante et limitée. Pour créer ce chocolat, le chocolatier César De Mendes, s'est inspiré des aspects spirituels du peuple Paiter Surui.

Le chocolat parfumé porte en lui, les connaissances ancestrales et les effets de la préservation des cultures et des forêts, transformant à la fois ceux qui le



Le cacao récolté sur la terre indigène provient d'une jeune agroforêt, à la production limitée, dans une activité naissante, cette culture est soutenue par la communauté et gouvernance territoriale de Forest Trends. Grâce à cette organisation, le chocolatier César De Mendes a développé une relation étroite avec la culture et le mode de vie des Surui Paiter, ayant le privilège de s'appuyer sur quelques kilos de fèves pour développer un processus de fabrication du chocolat



## *L'incidence sociale et environnementale*

Encourager la production dans les systèmes agroforestiers sur les terres indigènes de Sete de Setembro a un impact sur des centaines de personnes qui vivent de ce que le peuple Surui produit. Dans cette réserve menacée par les activités illégales, la chaîne de production du cacao apparaît comme un facteur de résistance, car elle est durable et socialement active dans la préservation de la culture et du mode de vie du peuple Paiter Surui.



L'association est née en janvier 2019 sur l'initiative d'un petit groupe de personnes sensibles à la déforestation de la forêt mais aussi sur les violences infligées aux peuples qui y vivent !

“AmazoNE” sensibilise sur ces causes dans la région en organisant diverses manifestations comme des projections de films, des conférences, des rencontres entre des représentants indigènes et les écoliers. Mais nous sommes aussi présent en Amazonie, par exemple en finançant des projets comme la construction d'une pépinière de plantes médicinales. Nous avons beaucoup de projets, mais il nous manque des bras pour agrandir notre association, alors si cette cause vous touche, nous serions heureux de vous accueillir! Vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante: [info@amazon-ne.ch](mailto:info@amazon-ne.ch) et si vous désirez plus d'informations vous pouvez visiter notre site internet. <http://www.amazon-ne.ch>