



Communiqué de presse
Octobre 2023

Les nouveautés chez Artisans du Monde, des filières de café 100% certifiées Bio et équitables.

Des cafés qui font la différences, Artisans du Monde est fier de proposer une gamme de cafés issus de filières entièrement biologiques et équitables. Chacune de nos tasses de café raconte une histoire de respect envers les producteurs et de préservation de notre planète. Les agriculteurs qui cultivent nos grains de café sont rémunérés équitablement, ce qui leur permet d'améliorer leurs conditions de vie et de soutenir leurs communautés.

Notre démarche est la plus exigeante du marché. Nous allons au-delà des critères des labels pour permettre aux producteurs, aux savoir-faire uniques et traditionnels, d'être les propres acteurs de leur développement. Depuis 1974, nous changeons les règles du commerce international grâce à nos milliers de bénévoles. Nous agissons par la vente de produits 100% équitables distribués exclusivement en magasins bio et équitables, par la sensibilisation des citoyens et par des campagnes de mobilisation. **Artisans du Monde soutient une agriculture familiale et paysanne est issu de l'agroforesterie.**

UN MODELE AGROECOLOGIQUE :

- ✓ Bio-compostable
- ✓ Culture en agroforesterie
- ✓ Projets de reforestation des sols
- ✓ Favoriser des pratiques agroécologiques
- ✓ Petits producteurs propriétaires de leurs parcelles
- ✓ Protection de zones protégées à haute biodiversité

LE COMMERCE EQUITABLE

La prime du commerce équitable est investie dans de beaux projets qui aident les communautés à améliorer leur quotidien. A titre d'exemples :

- ✓ **Examens médicaux gratuits pour les membres d'ACPU**
- ✓ **Bourses pour les enfants nécessiteux dans les établissements d'enseignement supérieur**
- ✓ **Construction de ponts, de centres communautaires, d'écoles, d'églises, de salles et d'une bibliothèque**



Café décaféiné grains équitable et bio, pure origine Mexique et 100% ARABICA

Notre café est originaire du Mexique, dans les hautes terres du Chiapas à une altitude de 1000 à 1500 mètres. Ce café est issu de **l'agroforesterie**, comme tous les **cafés ARTISANS DU MONDE**. **La torréfaction est française et traditionnelle** dite « lente » à basse température qui permet l'expression optimale de toutes les notes aromatiques du café.

Le café déca Artisans du Monde est décaféiné selon **une méthode naturelle sans solvant**, en utilisant uniquement de l'eau et du CO₂, jusqu'à atteindre un taux de caféine minimum de 0,1% qui permet de conserver tout l'arôme du café d'origine.



GRAND AROMA

Café moulu torréfié à l'italienne en France

Ce café est issu d'un assemblage des meilleurs cafés robusta et arabica provenant exclusivement de nos coopératives partenaires en Afrique et en Amérique Latine. L'assemblage des cafés est réalisé selon la complémentarité de leurs arômes et peut évoluer suivant nos approvisionnements et les périodes de récoltes, propre à chaque origine.

Pour notre café Gran Aroma nous avons choisi **une torréfaction à l'italienne**. Cette torréfaction est réalisée sur une durée plus longue et à une température supérieure, ce qui confère à notre Gran Aroma une crème épaisse, une belle intensité, des notes grillées et typiques des cafés italiens

Le saviez-vous ? Le grain de café robusta contient presque deux fois plus de caféine qu'un grain d'arabica. La principale caractéristique du robusta est sa capacité à générer une belle mousse, parfait pour un delizioso espresso italiano ! Notre Robusta d'ACPCU va chercher toute sa force dans la terre volcanique des montagnes de Bunyaruguru et de Katerera à l'ouest de l'Ouganda. Cette coopérative promeut la plantation d'arbres fruitiers qui servent d'ombrage aux plants de caféiers et sont une source d'alimentation complémentaire.



Petit Déj

Ce café a un goût harmonieux de **fruits rouges**, avec des notes **de chocolat** et de **caramel**. C'est un café robusta doux avec une amertume agréable et équilibrée.

Notre Robusta va chercher toute sa force dans la terre volcanique des montagnes de Bunyaruguru et de Katerera sur les collines d'Ankole au sud-ouest de l'Ouganda, il est rigoureusement sélectionné par les producteurs passionnés et engagés dans des pratiques d'agriculture biologique depuis de nombreuses années. Ce café est cultivé à une altitude relativement élevée pour du robusta, entre 1200 et 1900 mètres.

Coopérative : Fondée en 2006, ACPCU, Ankole Coffee Producers Coopérative Union rassemble aujourd'hui plus de 10 000 producteurs. ACPCU promeut la plantation d'arbres fruitiers qui servent d'ombrage aux plants de caféiers. La coopérative développe des pratiques respectueuses de l'environnement, en utilisant des engrais naturels, par exemple le compost de banane.



Café Vert

Nous sommes fiers de vous présenter notre **café vert en grains**, cultivé dans le respect de l'agriculture biologique et des principes du commerce équitable, avec une approche **d'agroforesterie**. Cultivé par nos coopératives partenaire en Afrique et en Amérique Latine engagées dans des pratiques durables. Chaque grain est un témoignage du respect de notre planète et des communautés qui cultivent ce trésor.

Conseils d'utilisation : Mettre une dizaine de grains de café vert dans une casserole. Ajouter environ 20 cl d'eau froide. Porter l'eau à ébullition et laisser bouillir quelques minutes. Filtrer la préparation avant dégustation. Vous pouvez agrémenter votre infusion avec du citron, du gingembre ou de la cannelle selon vos goûts.



Café Yemayá moulu bio

Ce café est torréfié artisanalement en France. Notre café moulu 100 % arabica allie les saveurs des meilleurs cafés d'**Amérique Latine** et d'**Afrique** pour vous offrir un café équilibré, aromatique et produit selon le modèle d'agroforesterie. Notre café est torréfié en France par **les cafés SATI**, une entreprise de torréfaction familiale depuis 1926. **La torréfaction est française et traditionnelle** dite « lente » à basse température qui permet l'expression optimale de toutes les notes aromatiques du café.

La coopérative **COMSA** est basée dans la région de Marcala au Honduras. Elle se compose de près de 800 membres dont 50% de femmes.

Parole de producteur : *"Grâce à Comsa, nous avons diversifié nos cultures et nous en tirons un meilleur bénéfice : comme par exemple la santé car tout est biologique. Chaque jour nous pouvons innover !"* Alba Rosa Claros, membre de COMSA.

Artisans du Monde

Depuis 1974, le mouvement Artisans du Monde milite pour un monde plus juste et durable grâce au commerce équitable. Fort de nos plus de 3000 bénévoles engagé-es à nos côtés au sein de 125 associations en France, nous mettons en œuvre trois actions complémentaires pour susciter un changement en profondeur de nos sociétés : la vente de produits issus du commerce équitable, la sensibilisation et l'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale, et l'organisation et le relais de campagnes de plaidoyer, afin que le commerce équitable ne soit plus l'exception du mais devienne la règle ! Plus d'informations sur : artisansdumonde.org

A propos de Solidar'Monde

Créée en 1984 à l'initiative de la fédération Artisans du Monde, Solidar'Monde est la société de sourcing et de distribution de produits biologiques et équitables du réseau associatif Artisans du Monde mais intervient également pour d'autres réseaux spécialisés bio, proches de ces valeurs. Solidar'Monde importe aujourd'hui plus de 250 produits alimentaires 100% certifiés Équitable et Bio, provenant de pays en développement et commercialisés selon les principes du commerce équitable. Depuis 40 ans, le mouvement Artisans du Monde et Solidar'Monde construisent des filières entre les producteurs du sud et les consommateurs français dans le but de développer un commerce responsable et durable tout en respectant les éco systèmes naturels. Membre de l'European Fair Trade Association (EFTA) regroupant 8 centrales d'importation de commerce équitable dans 8 pays, Solidar'Monde est également membre de l'Organisation Mondiale du Commerce Equitable (WFTO).

**Venez nous voir à NATEEXPO : stand S51
Paris Nord Villepinte, Hall 6**

CONTACT PRESSE

Laura JOUOT - l.jouot@solidarmonde.fr - 06 31 13 72 99