ETHIQUABLE

DU PROJET AU PRODUIT

SOMMAIRE

CHOCOLATS D'ORIGINE P.06

ARABICAS D'ALTITUDE P.12

THÉS ET INFUSIONS P.16

JUS ET DESSERTS DE FRUITS P.20

CHIPS ET FRUITS SECS P.24

TARTINABLES P.26

ÉPICERIE SUCRÉE P.28

QUINOAS ET RIZ P.30

HUILES ET ÉPICES P.32

Si nos produits sont équitables et bio, ce n'est pas un hasard.

Seule une petite agriculture paysanne est capable de maintenir des savoir-faire traditionnels, des variétés locales cultivées avec des pratiques agro-écologiques.

Valoriser les récoltes de petits producteurs aux conditions du commerce équitable, c'est leur assurer un développement autonome, c'est aussi accéder aux meilleurs terroirs.

#ETHIQUABLE

SCOP ETHIQUABLE : Allée du Commerce Equitable - 32500 Fleurance - Tél. 05 62 06 05 06 - Fax 05 62 64 27 62 - **www.ethiquable.coop**

Réalisation et photos SCOP ETHIQUABLE - Papier recyclé - Imprim'vert

UNE ENTREPRISE CITOYENNE ET SOLIDAIRE

AGRÉMENT
ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Une SCOP, c'est :

- Le capital de l'entreprise détenu par les salariés actionnaires
- Une démocratie d'entreprise : 1 personne = 1 voix
- L'élection du gérant par les salariés actionnaires

Reconnue par les consommateurs

ETHIQUABLE
élue n°1 des Marques Positives ® 2016

CACAO D'EXCELLENCE 2015
COOPÉRATIVE FECCANO HAÏTI
COOPÉRATIVE ARPROCAT PÉROU
INTERNATIONAL COCOA AWARDS

Des choix engagés

- **Spécialiste du commerce équitable en Amérique latine** : travail de proximité avec les coopératives, expertise des enjeux de l'agriculture paysanne, pratique exigeante du commerce équitable avec un prix équitable défini avec chaque organisation
- **Défricheur de nouveaux terrains** : création de nouvelles filières en Haïti, à Madagascar et en Afrique avec des débouchés durables
- **Investissement et aide à la création** d'un réseau de 10 unités de transformation locale gérées par les producteurs et de coopératives ETHIQUABLE en Belgique, en Allemagne et en Espagne
- **Implication** auprès des réseaux de producteurs dans les pays d'origine et dans la Plate-Forme pour le Commerce Équitable

- **Créée en 2003**
- **73 salariés**
- **Siège à Fleurance dans le Gers**
- **14 millions de produits équitables et bio commercialisés en 2016**

UN COMMERCE ÉQUITABLE DE TERRAIN

1 PRODUIT 1 PROJET

Chaque produit ETHIQUABLE est issu d'une organisation paysanne avec laquelle nous avons identifié un projet de développement et d'autonomisation. Nous accompagnons sur le terrain les producteurs pour créer ces projets de commerce équitable.

40 coopératives partenaires
35000 producteurs impactés

4 agronomes en appui à l'agriculture paysanne

Nicolas Eberhart
basé à Quito en Équateur
responsable Amérique latine

Luis Lojan
basé à Lamore en Équateur
appui à la production et certification bio

Stéphane Senan
basé à Tamatave
responsable Madagascar

Adrien Brondel
responsable Afrique, Asie
et France pour Paysans d'Ici

Identifier

- des organisations paysannes marginalisées
- des produits susceptibles de répondre aux attentes de consommateurs
- des prix rémunérateurs
- des projets de développement avec, au besoin, l'intervention d'ONG

Accompagner pour

- valoriser des savoir-faire et des terroirs
- assurer la transformation locale des produits
- obtenir les certifications bio et équitable
- exporter directement à ETHIQUABLE

DES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS

Des cultures bio agroforestières et diversifiées

Des produits de terroir avec une traçabilité totale

Des coopératives démocratiques

Une équipe d'approvisionneurs et de logisticiens

1 EXCLUSIVEMENT CENTRÉ SUR **LES PETITS PRODUCTEURS**

2 DES RELATIONS **DIRECTES & DURABLES**

PRÉFINANCEMENT DES RÉCOLTES

3 UN PRIX ÉQUITABLE **VRAIMENT IMPACTANT**

4 UN APPUI **SUR LE TERRAIN** AVEC DES AGRONOMES

Une équipe R&D et Qualité qui veille sur nos 159 produits

Plus de 17 000 palettes expédiées de notre entrepôt à Fleurance

Une équipe de 23 commerciaux sur tout le territoire national

CE QUE JE CROQUE

Noir 70% Pérou
Grand cru Amazonas

Le grand cru Amazonas offre une douceur et une palette aromatique de fruits rouges et de notes boisées, mises en évidence avec 70% de cacao

Noir 72% Haïti
Grand cru Cap Haïtien

Le terroir et les variétés typiques de la Caraïbe du grand cru Cap Haïtien façonnent le cacaoté intense et le fruité de ce 72%

Noir 74% Côte d'Ivoire
Grand cru M'Brimbo

Ce chocolat à 74% affiche le goût franc et la puissance des fèves ivoiriennes

Noir 75% Nicaragua
Grand cru Waslala

Les variétés anciennes de Waslala, un des berceaux du cacao, donnent à ce 75% de cacao une saveur de noisette fraîche

Noir 80% Equateur
Grand cru Esmeraldas

La fève de cacao Nacional fait la réputation du cacao équatorien. Elle attribue à ce 80% son intensité et son subtil parfum floral

Noir 85% Madagascar
Grand cru Sambirano

La vallée du Sambirano offre un cacao fin et acidulé. Ajusté à 85%, ces fèves mettent en valeur des notes d'agrumes

Noir 88% Pérou
Grand cru Tumbes

Cette tablette à 88% de cacao révèle le terroir de Tumbes : une saveur «très tarte au chocolat noir» avec de belles notes de noix

Noir 98% Equateur
Grand cru Esmeraldas

Ce 98% réunit toute la force d'un cacao quasi pur, sans beurre de cacao. La fève nacional lui permet de rester finement aromatique

Lait 53% Equateur
Grand cru Esmeraldas

A la frontière du Noir, le Lait Equateur 53% surprend avec élégance par sa rare intensité et son moelleux

Lait 50% Madagascar
Grand cru Sambirano

Très expressif en bouche, le Lait Madagascar corsé à 50% exalte un cacaoté prononcé, adouci par un lait onctueux

Lait 47% Pérou
Grand cru Tumbes

Le Lait Pérou 47% développe une saveur de caramel crémeux. Sa rondeur lui confère un souvenir tendre des goûters d'enfance

Adapter la teneur en cacao au terroir pour révéler les arômes spécifiques de chaque origine

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE FECCANO EN HAÏTI

La cacaoculture en Haïti repose sur des petits jardins agro-forestiers où sont cultivées des variétés de cacao typiques de la Caraïbe. En 2009, le projet d'ETHIQUABLE avec la coopérative FECCANO est de revaloriser le cacao haïtien en introduisant la fermentation des fèves durant 5 jours avant sèchage. Sans cette étape, le cacao ne révèle pas tous ses arômes. Sept ans plus tard, la FECCANO est devenue la 1ère coopérative haïtienne exportatrice de cacao, certifié équitable et bio.

*La bio et l'équitable exigent la **traçabilité** de chaque lot*

*Le test à la coupe permet de vérifier la **qualité de la fermentation** des fèves de cacao*

*En 2015, la FECCANO reçoit le **Cacao d'excellence** par les International Cocoa Awards*

Projet né en 2010 de l'appui d'ETHIQUABLE et d'une ONG ivoirienne ***en faveur des initiatives paysannes***

Une exception en Côte d'Ivoire : ***la SCEB est la seule coopérative de cacao Bio à ce jour***

Avec un prix équitable, les producteurs s'impliquent dans ***une fermentation des fèves durant 6 jours et un séchage à 7% d'humidité***

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE SCEB EN CÔTE D'IVOIRE

La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de cacao avec un modèle intensif de production. En dépit des difficultés, les 64 producteurs de la Société Coopérative Équitable du Bandama ont réussi à construire une alternative inédite dans le pays : produire un cacao bio commercialisé aux conditions du commerce équitable au sein d'une coopérative transparente et démocratique.

Noir fèves de cacao
Equateur - Côte d'Ivoire

La subtile amertume des éclats de fèves de cacao

Noir café amande
Pérou - Haïti

Une élégante recette quasi indispensable en fin de repas

Noir quinoa
Equateur - Côte d'Ivoire

Un noir intense autour du croquant du quinoa soufflé

Noir caramel pointe de sel
Pérou - Haïti

Une tablette tout en gourmandise

7 coopératives partenaires

PÉROU	HAÏTI
CEPROAA 400 producteurs **ARPROCAT** 265 producteurs	**FECCANO** 3000 producteurs
2003 et 2010	2009
VARIÉTÉS LOCALES AMAZONIENNES	CRIOLLO, TRINATARIO ET FORASTERO

CE QUE JE CROQUE

Noir speculoos
Pérou - Haïti

Avis aux amateurs du célèbre biscuit belge au parfum de cannelle

Noir gingembre confit
Pérou - Haïti

Une belle harmonie entre gingembre et chocolat noir

Noir orange confite
Pérou - Haïti

La tradition revisitée avec d'éclatants zestes d'orange confite

Lait nougatine noisette
Pérou

Le croustillant de la nougatine avec les éclats de noisettes

Lait riz soufflé
Pérou

Une recette régressive pour le plaisir des grands et des petits

Lait gingembre graines de lin - Pérou

Une recette originale alliant le croquant des graines de lin grillées et l'épicé du gingembre

Lait noix de coco
Pérou

De vrais éclats de noix coco qui font la différence

Lait cajou caramélisée
Pérou

Avec un % gourmand de noix de cajou caramélisée

Lait café cannelle
Pérou

La force des éclats de café et l'élégance de la cannelle au naturel

NICARAGUA

CACAO NICA
350 producteurs

2010

CRIOLLO
ET TRINITARIO

MADAGASCAR

LAZAN'NY SAMBIRANO
350 producteurs

2010

CRIOLLO
ET TRINITARIO

ÉQUATEUR

FONMSOEAM
400 producteurs

2009

NACIONAL

CÔTE D'IVOIRE

SCEB
64 producteurs

2010

FORASTERO

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE FONMSOEAM EN ÉQUATEUR

Le nord de l'Équateur présente un écosystème forestier préservé difficile d'accès. Les 400 producteurs de la coopérative FONMSOEAM y maintiennent la variété Nacional qui fait la grandeur du cacao équatorien. Domestiquée par les peuples natifs, cette variété de cacao est aujourd'hui menacée de disparition. Un prix équitable permet de maintenir un système de production rare où la culture du cacao est en harmonie avec l'écosystème forestier.

*La **fève Nacional** donne un chocolat intense avec un subtil parfum floral*

*La coopérative **préserve et replante** la variété Nacional*

Chocolat lait tendre et fondant - Pérou

Une recette traditionnelle, tendre et fondante pour ce chocolat au lait nature

Noir Extra
Côte d'Ivoire - Equateur

La force du cacao ivoirien alliée au fruité du cacao Nacional équatorien

Noir Dessert
Côte d'Ivoire - Equateur

Un indispensable de la cuisine gourmande qui affiche 60% de cacao équitable et bio

Filière créée en 2010 dans le cadre de ***nos actions ciblées à Madagascar***

Avec l'appui d'ETHIQUABLE, Lanzan'ny est ***la seule coopérative malgache à exporter directement***

Les élus gèrent la coopérative de façon ***transparente et démocratique***

La vallée du Sambirano offre un ***cacao Trinitario rare*** *aux notes d'agrumes*

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE LAZAN'NY SAMBIRANO À MADAGASCAR

Conserver une faune et une flore dense est une priorité pour les 350 membres de la coopérative LAZAN'NY SAMBIRANO : l'île subit les ravages de la déforestation. Avec l'appui d'ETHIQUABLE depuis 2010, la coopérative est la 1ère organisation paysanne malgache à exporter directement son cacao bio. Elle est désormais indépendante face au monopole des collecteurs locaux. Ce projet est la manifestation concrète d'une société paysanne en mouvement, capable de valoriser son terroir.

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE FONDO PAEZ EN COLOMBIE

Pour les Andins, le respect de la «Tierra Madre» est au coeur de leur conception de la vie et donc de leur agriculture. Loin du modèle dominant en Colombie, les paysans du Cauca cultivent le café sous couvert forestier, sans intrant chimique, sur des parcelles de 1 à 2 hectares en association avec des cultures alimentaires. Le combat de la coopérative concerne aujourd'hui la variété ancienne Typica, menacée par la «modernisation» de la caféiculture mais à l'origine des arômes si particuliers de ce café.

Culture agroforestière *sous couvert de grands arbres*

Typica, ***variété ancienne*** *de caféier*

Cueillette sélective *des cerises de café*

Café 1 kilo en grains
Pérou

Café 1 kilo en grains et
dosettes - Honduras

Café 500g en grains
Equateur

Café 500g en grains
Colombie

Café 500g moulu
Equateur

Café 500g moulu - Pérou

Café soluble - Equateur

7 origines d'arabica d'altitude

Doux — Corsé

PÉROU
de 1000 à 1800 m

Cet arabica du Pérou propose un bel équilibre entre fine acidité, corps modéré et une jolie note de fruits rouges.

BOLIVIE
de 1300 à 1700 m

Le terroir des Yungas de La Paz offre une tasse douce, tout en rondeur, avec une belle intensité aromatique.

ÉQUATEUR
de 900 à 1500 m

Cet Equateur se déploie avec une belle harmonie entre acidité, force aromatique et un corps velouté.

ÉTHIOPIE
de 1500 à 2200 m

Décaféiné sans solvant, ce Moka présente une note unique de fleurs blanches.

CONGO
de 1450 à 2000 m

Les Hauts Plateaux du Kivu accueillent un terroir de café renommé pour ses arômes végétaux.

COLOMBIE
de 1300 à 1900 m

Ce terroir affiche une bonne persistance en bouche et des subtiles notes d'agrumes.

HONDURAS
de 800 à 1300 m

Cet arabica révèle un corps intense animé des notes acidulées vives.

Purs arabicas 250g

Café en grains - Congo
Hauts Plateaux du Kivu

Café moulu - Pérou
Fin et équilibré

Café moulu - Congo Kivu
Equilibré et floral

Café moulu - Honduras
Intense et parfumé

Café moulu - Bolivie
Belles notes fruitées

Moka Ethiopie Kivu moulu
Velouté et floral

Café moulu - Equateur
Suave et fruité

Café moulu décaféiné
sans solvant - Ethiopie
Doux et floral

9 coopératives partenaires

PÉROU

NORANDINO
7000 producteurs

SOL Y CAFE
1500 producteurs

ORO VERDE
1046 producteurs

2003 et 2005

HONDURAS

COMSA
850 producteurs

2007

ÉQUATEUR

FAPECAFES
1200 producteurs

2003

COLOMBIE

FONDO PAEZ
543 producteurs

2008

BOLIVIE

UNION PRO AGRO
190 producteurs

2013

Sélection d'altitude moulu
Mexique - Honduras
Pérou - Bolivie

Café moulu - Colombie
Acidulé et notes d'agrumes

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE SOPACDI AU CONGO

Au Kivu, à l'est de la République démocratique du Congo, presque tout avait été perdu suite à la guerre civile, des plantations de café aux installations de traitement. La région dispose pourtant d'un grand terroir de café avec une qualité intrinsèque remarquable. En 2006, des producteurs incroyablement déterminés dans l'adversité créent la coopérative SOPACDI pour dépasser les conflits ethniques et faire renaître la grande origine de café Bord Lac Kivu.

Les caféiers sont cultivés ***de 1450 à 2 000 m. d'altitude*** *autour du Lac Kivu*

Séchage naturel *du café vert sur des claies en bois*

Le Kivu est l'otage de ***guerres civiles*** *depuis plus de 20 ans*

En 2011 : construction de la ***première station de lavage de café du pays en 40 ans***

CONGO	ÉTHIOPIE
SOPACDI	**OROMIA**
8865 producteurs	288 000 producteurs
2013	2007

CE QUE JE BOIS

Thé Earl Grey Darjeeling

Un Earl Grey finement parfumé à la bergamote et aux écorces d'orange

Thé vert menthe Vietnam

Un thé particulièrement soigné avec la fameuse menthe Nana

Thé vert - Ceylan

Ce thé vert cultivé dans des massifs montagneux offre une infusion tout en rondeur

Thé vert gingembre citron vert - Ceylan

Un mélange inspiré du tradionnel Niamakou Dji ouest-africain

Thé breakfast - Ceylan

Ce thé du matin corsé propose une tasse stimulante

Thé Tchaï aux épices Darjeeling

Un Tchai typiquement indien avec des épices naturelles et sans arôme

Thé tonique au guarana Ceylan

Les nuances subtiles de la citronnelle et les notes épicées du guarana

Thé vert hibiscus gingembre - Vietnam

Délicatement parfumé avec des fleurs d'hibiscus et du gingembre

6 coopératives partenaires

INDE	SRI LANKA	VIETNAM	CHINE	AFRIQUE DU SUD	ÉQUATEUR
PÔTÔNG TEA GARDEN / SINGELL 343 producteurs	**SOFA** 2 600 producteurs	**BAN LIEN** 600 producteurs	**DAZHANGSHAN ORGANIC FARMERS** 14 600 producteurs	**WUPPERTHAL ORIGINAL COOP** 150 producteurs	**JAMBI KIWA** 150 producteurs
2006	2003	2011	2003	2007	2005

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE SOFA AU SRI LANKA

Les petites parcelles exploitées par les membres de la coopérative SOFA sont des jardins forestiers qui abondent en flore semi-tropicale. Les buissons de thé dominent, en association avec une variété d'autres plantes cultivées pour de multiples usages : les épices pour diversifier les sources de revenus, les arbres d'ombrages pour régénérer les sols, les plantes médicinales pour la pharmacopée et les cultures vivrières.

*0,6 hectare en moyenne de **jardin forestier** pour les 2600 membres de SOFA*

***50 espèces dénombrées** par hectare, dont des poivriers, de la cannelle, du curcuma…*

*Un prix équitable **au double du prix payé par les commerçants locaux***

Cueillette fine du thé tous les 7 à 10 jours

CE QUE JE DÉFENDS

PÔTÔNG TEA GARDEN EN INDE

Dans les contreforts de l'Himalya, Pôtông Tea Garden est une ancienne plantation coloniale aujourd'hui majoritairement détenue par ses travailleurs. Ce jardin de thé est un modèle unique au Darjeeling. Créé il y a plus de 100 ans par les Britanniques, c'est l'histoire d'une plantation plusieurs fois reprise, abandonnée, mal gérée et abandonnée de nouveau. En 2005, 343 travailleurs décident de prendre le contrôle et de gérer eux-mêmes la culture et la transformation du thé. « Maintenant, nous avons une nouvelle organisation et nous pouvons travailler avec dignité et pour notre propre développement.»

*Le thé noir, contrairement au thé vert, est **fermenté naturellement***

*De la cueillette dépend la qualité du thé. **Seules 2 feuilles et le bourgeon** sont cueillis*

*Une **culture en biodynamie** pour améliorer la structure du sol et faire face aux changements climatiques*

Infusion apaisante citronnelle - camomille - oranger - Equateur

Infusion relaxante orange - cannelle Equateur

Infusion tonifiante citronnelle - gingembre - citron vert - Equateur

Entièrement cultivées, séchées et emballées par la coopérative Jambi Kiwa

CE QUE JE BOIS

Rooibos vanille cannelle Afrique du Sud

Délicatement parfumé avec des gousses de vanille bourbon et de la cannelle

Rooibos verveine Afrique du Sud

Avec des feuilles de verveine aux vertus digestives et apaisantes

Rooibos - Afrique du Sud En sachet ou en vrac

Ce rooibos offre une belle infusion douce et aromatique, à la couleur rouge cuivrée

Thé vert jasmin en vrac Chine

Thé vert jasmin - Chine Sachet pyramide en fibre naturelle

Ce thé est entièrement façonné à la main et son parfum de jasmin est naturel. Les feuilles de thé sont mélangées à des fleurs fraîches de jasmin qui les imprègnent de leur parfum puis les fleurs sont retirées à la main pour ne pas donner d'amertume au thé

Thé blanc - Sri Lanka Sachet pyramide en fibre naturelle

Le thé blanc est un thé délicat et raffiné. Ses feuilles sont séchées juste après la cueillette, sans roulage, ni fermentation

Thé vert Shan à pointes blanches - Vietnam Sachet pyramide en fibre naturelle

Le théier Shan à pointe blanche est une variété native, rare, porteuse d'une tradition prestigieuse. Ces arbres centenaires présentent de nombreux bourgeons argentés aromatiques

Thé en vrac - Darjeeling

Seul le bourgeon qui concentre les composants du thé - tanins, théine, et composés aromatiques - et les deux premières feuilles sont prélevés

CE QUE JE BOIS

Des fruits cultivés en agro-écologie et cueillis à maturité

Un **prix équitable 25% supérieur** aux prix des collecteurs locaux

La **valorisation des litchis en jus** évite la perte d'une récolte surabondante sur une courte période

Filière créée en 2009 dans le cadre de nos **actions ciblées sur Madagascar**

En 5 ans, **Fanohana est devenue autonome financièrement**

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE FANOHANA À MADAGASCAR

La pauvreté et l'insécurité alimentaire atteignent des proportions dramatiques à Madagascar. La forte instabilité du pays implique des risques importants pour un acteur économique. En 2008, ETHIQUABLE et l'ONG Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières unissent leur savoir-faire pour appuyer FANOHANA. Il s'agit de renforcer ses capacités techniques pour exporter les litchis. Il est aussi nécessaire de diversifier les revenus des familles tout au long de l'année : l'accent est mis sur la culture d'épices et d'ananas. Les résultats sont palpables. Les revenus des 557 familles de FANOHANA sont stabilisés. La coopérative a les moyens d'être acteur de son territoire avec la réfection de pistes rurales, la reforestation (1200 arbres plantés), l'accès à l'éducation...

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE APROMALPI AU PÉROU

« Je remercie les producteurs : ils nous donnent l'énergie de continuer notre action ». C'est ainsi que le Ministre de l'Economie sociale et solidaire et de la consommation, Benoît Hamon, a conclu sa visite officielle en 2014 devant les 135 producteurs de mangues d'APROMALPI. Les résultats de la coopérative ont de quoi impressionner. L'initiative est née d'un petit groupe de producteurs fatigués des abus des intermédiaires et de leur prix bien en dessous des coûts de production. Ils exportent désormais leurs mangues directement à ETHIQUABLE tout en préservant leur tradition de cultures agroforestières. C'est un exemple au Pérou. APROMALPI démontre ainsi qu'une production paysanne avec l'appui du commerce équitable peut être viable et rentable dans la durée.

*Jardins agro-forestiers **diversifiés** : noix de coco, citrons, mangues, cacao, haricots et maïs*

*Les jardins irrigués au Nord du Pérou sont réputés pour leurs **mangues, qui mûrissent sur les arbres***

*Les prix du commerce équitable ont généré une **augmentation des revenus des producteurs de 15 à 30%***

CE QUE JE MANGE

Purées de fruits au naturel sans sucres ajoutés, ni conservateur, en pot ou en gourde. Nos gourdes sans aluminium sont recyclables

Ananas - Madagascar

Cette conserve contient un même ananas coupé en 12 quartiers avec son jus

Litchis - Madagascar

Idéal pour vos salades de fruits, ces litchis cueillis à maturité sont associés à un sirop léger et dénoyautés pour vous simplifier la vie !

Dessert mangue pomme poire - Pérou

Dessert pomme mangue litchi - Pérou - Madagascar

Dessert banane mangue passion - Equateur - Pérou

Gourdes mangue passion pomme - Pérou

Gourdes banane mangue pomme Equateur - Pérou

Gourdes ananas citron vert mangue pomme Madagascar - Equateur - Pérou

8 coopératives partenaires

MADAGASCAR

FANOHANA
557 producteurs

MAGNEVA
126 producteurs

2009

ÉQUATEUR

FAPECAFES
1200 producteurs

FONMSOEAM
400 producteurs

UROCAL
200 producteurs

2003, 2009 et 2010

PÉROU

APROMALPI
135 producteurs

2005

BRÉSIL

COOPEALNOR
100 producteurs

ECOCITRUS
97 producteurs

2014

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE AGROPIA AU PÉROU

Le 15 juillet 2016, la coopérative AGROPIA inaugure son usine de chips de pommes de terre natives. Cette installation à plus de 3 800 mètres d'altitude dans la région la plus pauvre du Pérou vient couronner le travail de plus de 150 petits producteurs de 17 communautés rurales. Le projet débuté en 2009 est une de ces aventures que le commerce équitable peut aujourd'hui produire. Une aventure humaine qui conduit une communauté paysanne désavantagée et marginalisée à mener une action à laquelle elle n'est pas prédestinée. Une aventure qui permet de valoriser le produit d'un territoire et de redonner la fierté à des communautés.

*AGROPIA maintient **180 variétés de pommes de terre natives,** dont certaines sont de couleur rouge ou bleue*

*L'impact de notre commerce équitable **génère 30% en moyenne de revenu supplémentaire** par famille*

*Labourer à la main avec pour seul outil **la chaquitaclla** est une obligation sur les fortes pentes andines*

APRAINORES
150 producteurs
FTAK
3000 producteurs
COPABO
1 000 producteurs

2005, 2007 et 2007

Noix de cajou grillées et salées - Salvador - Inde - Côte d'Ivoire

Noix de cajou grillées à sec sans sel - Salvador - Inde - Côte d'Ivoire

Les 3 origines de noix de cajou permettent de vous proposer ces fruits secs toute l'année

CE QUE JE CROQUE

SMSA MAGEL BEL ABBÈS
15 producteurs
ASOPROCAM
55 producteurs
FAPECAFES
1200 producteurs
APRAINORES
150 producteurs

2012, 2008, 2003 et 2005

Fruits secs grillés à sec et sans sel - Tunisie - Equateur - Salvador

SMSA MAGEL BEL ABBÈS
15 producteurs

2012

Amandes entières grillées à sec et sans sel - Tunisie

AGROPIA
150 producteurs

2009

Chips de pomme de terre bleue - Pérou

Chips de pomme de terre rouge - Pérou

Les pommes de terre de couleur sont des variétés anciennes cultivées par les paysans andins de l'Altiplano. Leur couleur est naturelle : aucun colorant n'a été ajouté. Ces chips sont entièrement réalisées par AGROPIA

FAPECAFES
1200 producteurs

2003

Chips arracacha manioc Equateur

L'arracacha est un légume racine d'Amazonie dont le goût est proche du céleri et de la châtaigne grillée. Ses couleurs jaune, blanche ou violette sont totalement naturelles : aucun colorant n'a été ajouté

Chips salées de banane plantain - Equateur

Chips épicées de banane plantain - Equateur

Chips fruitées de banane plantain - Equateur

Entièrement fabriquées par la coopérative Fapecafes

IMILLAY
40 producteurs

2011

Maïs géant grillé et salé Pérou

Le maïs blanc géant de Cusco est une variété ancienne, héritage de la culture Inca et symbole de la biodiversité andine

CE QUE JE TARTINE

UROCAL
200 producteurs

2010

Pâte à tartiner aux noisettes - Cacao d'Equateur

SMSA
15 producteurs

2012

Purée d'amandes complètes - Tunisie

DEL CAMPO
3000 producteurs

2007

Beurre de cacahuètes Nicaragua

ASOPROCAM
55 producteurs

2008

Beurre bio de cacahuètes Equateur

FAPECAFES
1200 producteurs

2003

Confiture ananas goyave citron vert - Equateur

Confiture orange citron vert - Equateur

Confiture papaye passion Equateur

JAMBI KIWA
150 producteurs

2005

Confiture physalis Equateur

MIEL NÉCTAR MAZATECOS
30 producteurs

2016

Miel de fleurs des jardins caféiers - Mexique

TSARA TANTELY FITOVINANY
32 producteurs

2012

Miel de niaouli Madagascar

Miel de litchi Madagascar

Le prix équitable est de 2,9 $/kg *contre 1,1 $/kg en période de récolte et 1,5 $/kg hors récolte*

31 familles suivent le ***programme pilote de cacahuète bio*** *créé avec les agronomes d'ETHIQUABLE*

ETHIQUABLE ***pré-finance la récolte*** *: cette culture normalement risquée est désormais rémunératrice*

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE ASOPROCAM EN ÉQUATEUR

A Manabi, les producteurs cultivent de l'arachide en complément du café. En 2014, la Rouille a détruit 90% des caféiers. En 2015, ETHIQUABLE et la coopérative ont créé un programme pilotes autour de la cacahuète bio : une innovation en Équateur où la cacahuète est cultivée à grand renfort d'intrants chimiques. Ils sont ainsi devenus des pionniers de la cacahuète bio en Amérique latine.

CE QUE J'AIME

PAACO
55 producteurs

2012

Sucre complet de canne Madagascar Bocal ou doypack

Toutes les saveurs d'un sucre artisanal de canne complet avec de fortes qualités nutrionnelles

MANDUVIRA
1750 producteurs

2007

Sucre blond de canne en morceaux - Paraguay

Sucre blond de canne en poudre - Paraguay

Un sucre blond non raffiné obtenu par cristallisation naturelle du jus de canne chauffé

NORANDINO
7000 producteurs

2003

Sucre complet de canne Pérou

Une belle couleur fauve, une texture fine et granuleuse, un goût subtil de réglisse... Ce sucre complet issu du savoir-faire traditionnel des paysans andins est un produit de terroir à la saveur unique. Il conserve toutes les valeurs nutritives de la canne, naturellement riche en magnésium, en phosphore et en fer

UROCAL
200 producteurs
FECCANO
3000 producteurs

2010 et 2009

Chocolat en poudre instantané Cacao Equateur - Haïti

Solubilisé de manière naturelle à la vapeur

Pur cacao non sucré en poudre - Equateur - Haïti

Ce pur cacao non sucré restitue les arômes et l'intensité des cacao d'origines Equateur et Haïti

APRAINORES
150 producteurs
FTAK
3000 producteurs
COPABO
1000 producteurs

2005, 2007 et 2007

Cookies pur beurre - Cajou Salvador - Inde - Côte d'Ivoire

Une gourmandise pur beurre (18%) avec plein de belles pépites de chocolat et des éclats de noix de cajou

NORANDINO
7000 producteurs

2003

Speculoos pur beurre au sucre complet du Pérou

Pur beurre et pur sucre complet, ces 12 speculoos sont préparés à l'ancienne avec une cuisson lente au four par un pâtissier flamand, ce qui leur donne un croquant parfait et un goût authentique

MIEL NÉCTAR MAZATECOS
30 producteurs
SMSA MAGEL BEL ABBÈS
15 producteurs
2016 et 2012

Muesli croustillant
Miel Mexique
Amande Tunisie
Figue et Datte

Un réveil en douceur avec ce muesli miellé, ses amandes entières et ses fruits séchés

FECCANO
3000 producteurs
CECAOT
300 producteurs

2009 et 2006

Muesli croustillant
Cacao Haïti
Quinoa Bolivie

Gourmand et croustillant, notre muesli affiche plus de 14% de pétites de chocolat noir à 72% de cacao

CE QUE JE DÉFENDS

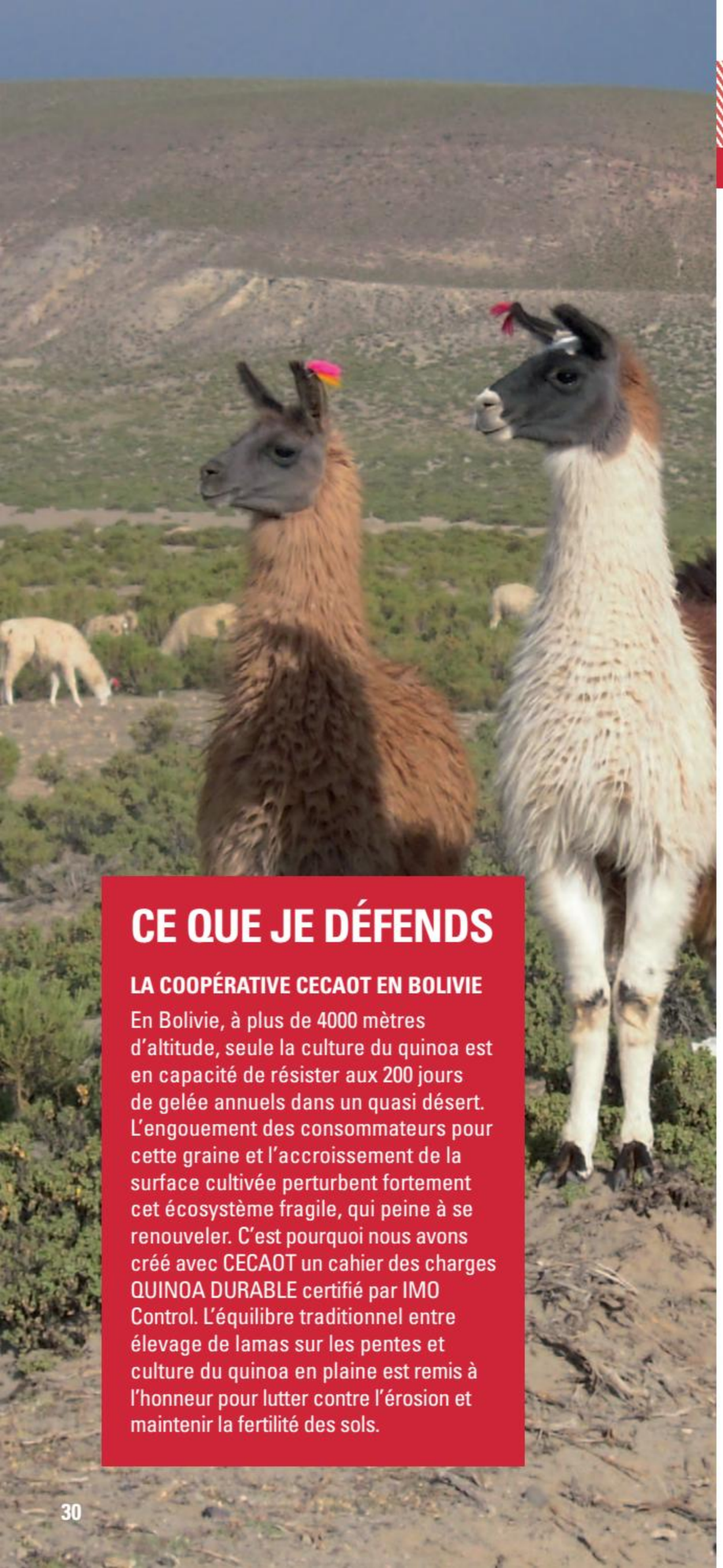
LA COOPÉRATIVE NORANDINO AU PÉROU

NORANDINO est un mouvement de petits paysans qui s'est appuyé sur le soutien d'ETHIQUABLE depuis 2003 pour construire un modèle alternatif basé sur l'agro-écologie. Environ 7000 familles cultivent la canne et fabriquent du sucre complet, dans 27 unités de transformation réparties dans le milieu rural dans la Sierra de Piura. Depuis 2015, NORANDINO possède sa propre usine d'emballage. Le prix rémunérateur du commerce équitable a radicalement transformé l'économie de la petite région qui a retrouvé un nouveau dynamisme.

De la parcelle au produit fini exporté, les producteurs ***maîtrisent toutes les étapes***

Variété locale de canne à sucre *adaptée aux montagnes du piémont andin*

1/3 du prix payé par les consommateurs *revient aux producteurs*



CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE CECAOT EN BOLIVIE

En Bolivie, à plus de 4000 mètres d'altitude, seule la culture du quinoa est en capacité de résister aux 200 jours de gelée annuels dans un quasi désert. L'engouement des consommateurs pour cette graine et l'accroissement de la surface cultivée perturbent fortement cet écosystème fragile, qui peine à se renouveler. C'est pourquoi nous avons créé avec CECAOT un cahier des charges QUINOA DURABLE certifié par IMO Control. L'équilibre traditionnel entre élevage de lamas sur les pentes et culture du quinoa en plaine est remis à l'honneur pour lutter contre l'érosion et maintenir la fertilité des sols.

CE QUE JE MANGE

CECAOT
300 producteurs

2006

Quinoa Real - Bolivie

Le quinoa Real est la variété orginale de l'Altiplano : une graine moelleuse reconnue pour sa forte teneur en protéines et son absence de gluten

Duo quinoa - Bolivie

Mélange de grains blancs et rouges

COPROBICH
1000 producteurs

2005

Quinoa croquant Equateur

Le quinoa de type Valle, avec une moindre proportion d'amidon, conserve tout son croquant après cuisson

Organic Jasmine Rice Producer Group
1500 producteurs

2011

Riz Jasmin - Thaïlande

Le Hom Mali est une variété native de riz de Thaïlande qui offre un long grain au parfum naturel de jasmin

En moins de ***10 ans*** *d'appui d'ETHIQUABLE, COPROBICH a pu inaugurer sa propre usine de quinoa*

La rotation des ***cultures*** *(quinoa, blé orge, fèves, pâturage) préserve* ***la fertilité des sols***

CE QUE JE DÉFENDS

LA COOPÉRATIVE COPROBICH EN ÉQUATEUR

Depuis 2005, ETHIQUABLE soutient les 1000 familles de producteurs de quinoa dans la Sierra centrale de l'Equateur. Le 22 avril 2014 constitue un jour historique pour ces communautés indiennes Puruhaes. Après plusieurs années de lutte pour faire valoir leur droit sur leur terre, COPROBICH inaugure son usine de transformation et de conditionnement de quinoa bio et équitable. Avec 2 hectares de quinoa, en rotation avec d'autres céréales et des cultures fourragères, les familles parviennent de nouveau à vivre de leur terre et à rester sur leur territoire. Ce projet conforte l'assise de la coopérative qui vend désormais son quinoa sur le marché national.

Résistant au climat rude du Chimborazo, le quinoa est une ***culture traditionnelle*** *avec un savoir-faire ancestral*

Dans les champs entre ***2800 m et 3500 m d'altitude****, tous les travaux sont réalisés manuellement*

Les indiens Puruhaes se battent pour ***rester sur leurs terres*** *sans être obligés de migrer vers les villes pour survivre*

CE QUE J'AIME

Vanille Premium Madagascar

Une gousse moelleuse et charnue : une excellence recherchée pour les gourmets

Vanille Bourbon Madagascar

Une gousse souple et tendre : idéale pour une cuisine aux notes délicates

Poivre noir - Kerala

3 baies
Inde - Madagascar Sri Lanka

Moulin intégré pour une mouture concassée ou fine

Curry - Sri Lanka

Couleur et dépaysement pour ce mélange délicat et équilibré d'épices et d'herbes

Cannelle
Sri Lanka - Madagascar

La cannelle du Sri Lanka est réputée pour son acide cinnamique au parfum à la fois profond et fin

Curcuma - Kerala

Le curcuma est un puissant antioxydant à la coloration naturelle

Huile vierge de coco Kerala

Cette huile est extraite naturellement de la pulpe de noix de coco fraîches. Idéale pour la cuisson au wok ou à la poêle, et comme alternative au beurre en pâtisserie. C'est un allié santé avec une combinaison unique d'acides gras essentiels et de minéraux

Huile d'olive vierge extra Tunisie

Les variétés Chemalali et Chétoui d'olives révèlent une huile douce avec une belle robe verte pour une qualité extra vierge et une pression à froid

5 coopératives partenaires

SRI LANKA

SOFA
2600 producteurs

2003

MADAGASCAR

FANOHANA
557 producteurs
KOMAM
980 producteurs

2009 et 2011

INDE

FTAK
3000 producteurs

2007

TUNISIE

SMSA MAGEL BEL ABBÈS
15 producteurs

2012

Non loin de Sidi Bouzid, **foyer du Printemps Arabe**, la région la plus marginalisée de Tunisie

2 variétés d'oliviers emblématiques de Tunisie : *Chemlali et Chemchali*

Cette huile d'olive est ***la seule de Tunisie*** *à être exportée directement par les producteurs*

Des oliviers et des arbres fruitiers *(amandiers, pistachiers...) pour favoriser la biodiversité*

CE QUE JE DÉFENDS

LA SMSA MAGEL BEL ABBÈS EN TUNISIE

En Tunisie, 60% des paysans cultivent l'olivier. Mais aucun ne vend directement son huile. Quelques grandes familles règnent sur les exportations d'huile à bas prix qui sont ensuite mélangées en Espagne ou en Italie. En créant une filière courte d'huile d'olive bio et équitable, ces 15 producteurs et ETHIQUABLE affichent une ambition claire : pour changer la donne dans la région la plus pauvre de Tunisie, le rôle des producteurs ne peut pas s'arrêter au bord du champs. Une année de travail intensif avec l'agronome d'ETHIQUABLE a été nécessaire pour convaincre une unité de transformation de la région de presser les olives dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, puis un embouteilleur à Tunis pour conditionner l'huile. En 2012, la 1ère huile d'olive tunisienne issue d'une filière bio et équitable entièrement maîtrisée par des petits producteurs est commercialisée en France. Nouvelle étape en 2016 avec l'achat des amandes de la coopérative.

paysans d'ici

DU PROJET AU PRODUIT

PAYSANS D'ICI : UNE DÉMARCHE PIONNIÈRE DEPUIS 2011

AGRICULTURE PAYSANNE

- des exploitations familiales de petite surface qui génèrent de l'emploi familial et/ou local
- des fermes certifiées en agriculture biologique
- des pratiques agro-écologiques
- une activité agricole valorisant le territoire et les échanges locaux

- partage des valeurs coopératives
- garantie de transparence de l'information et de traçabilité de la production
- indépendance commerciale
- existence d'un projet de développement local et collectif qui va au-delà de l'activité de commercialisation

- priorité aux produits de terroir, savoir-faire spécifiques et typicités de saveurs
- matières premières biologiques, locales, naturelles et équitables
- techniques naturelles préservant les saveurs
- transformation locale, réalisée de préférence par l'organisation de producteurs elle-même

COMMERCE ÉQUITABLE

- relations commerciales directes
- engagement de 3 ans minimum
- prix équitable basé sur les coûts de production et établi en concertation avec les producteurs
- versement d'une prime de développement
- préfinancement si nécessaire

- la part la plus importante (au moins 40%) du prix payé par le consommateur revient aux producteurs
- circulation de l'information transparente sur la structure des prix

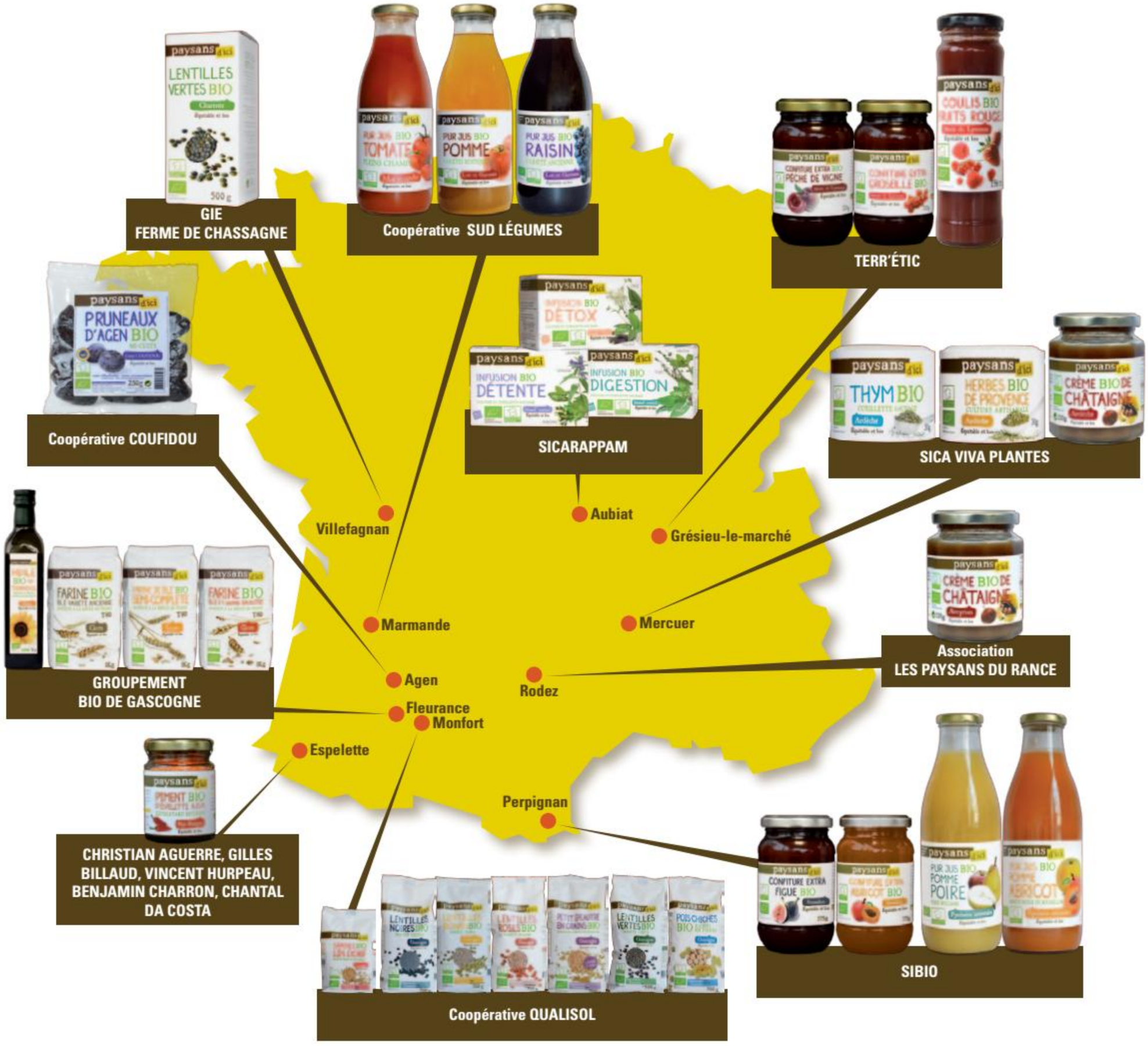
- 1 projet de développement local et à long terme identifié
- qui dépasse l'acte commercial
- qui sert les intérêts des producteurs et d'un territoire

Outre les rencontres de terrain et les échanges réguliers, une réunion annuelle a lieu pour réaliser une auto-évaluation des engagements réciproques.

Charte à télécharger sur www.ethiquable.coop

ACCOMPAGNER LES DYNAMIQUES CRÉÉES PAR LES PRODUCTEURS

31 PRODUITS ÉQUITABLES ET BIO AVEC 11 ORGANISATIONS



TISSER UN LIEN DE CONFIANCE PAR UNE PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

Avec TERR'étic et Ferme de Chassagne aux Assises nationales du commerce équitable made in France en décembre 2016

Récolte d'abricots rouges du Roussillon juillet 2016 chez SiBIO

Récolte de piment d'Espelette fin septembre 2016 chez Gilles Billaud

SOMMAIRE

PRUNEAUX D'AGEN P.05

PUR JUS DE TOMATE, DE RAISIN ET DE POMME P.06

LENTILLES VERTES, ROSES, BLONDES, NOIRES, LIN DORÉ, POIS CHICHES ET PETIT ÉPEAUTRE P.07

LENTILLES VERTES DE CHARENTE P.08

PUR JUS DE POMME POIRE ET DE POMME ABRICOT, CONFITURES DE FIGUE ET D'ABRICOT P.09

FARINES SEMI COMPLÈTE, GRAND ÉPEAUTRE ET TOUSELLE, HUILE DE TOURNESOL P.10

CONFITURE DE PÊCHE DE VIGNE, DE GROSEILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES P.11

PIMENT D'ESPELETTE P.12

INFUSIONS P.13

HERBES AROMATIQUES P.14

CRÈMES DE CHÂTAIGNE P.15

Avec la coopérative COUFIDOU

PRUNEAUX D'AGEN BIO MI-CUITS

AGRICULTURE PAYSANNE

Lot et Garonne

Les prunes d'Ente sont sélectionnées avec soin et séchées à 35% d'humidité pour préserver tout le fruité et la richesse de la prune. Simplement pasteurisées, elles restituent l'authentique saveur des pruneaux d'Agen.

COUFIDOU est une des plus anciennes coopératives de commercialisation du pruneau d'Agen, réunissant dès 1964 des producteurs de Sainte-Livrade-sur-Lot et des communes avoisinantes. Cette «petite» coopérative fonctionne avec une forte participation de ses 65 producteurs. Elle ne se substitue pas aux producteurs mais complète leur travail. Les producteurs récoltent et sèchent eux-mêmes leurs prunes, la coopérative les pasteurise et les conditionne.

AGRICULTURE PAYSANNE

Avec la coopérative Sud Légumes

PUR JUS BIO DE TOMATE DE MARMANDE - PUR JUS BIO DE RAISIN
PUR JUS BIO DE POMME

Lot et Garonne

Les terres fertiles au bord de la Garonne contribuent à la réputation des tomates de Marmande. Cette culture traditionnelle de plein champs est une rareté dans la production de jus de tomate, qui a quasiment disparu en France. Les producteurs ont aussi créé un système de cultures bio à haute densité autour de cépages anciens de raisins et de variétés rustiques de pommes. Cette innovation fait revivre ces traditions fruitières sur ce terroir.

En 2010, Sud Légumes avec d'autres coopératives de la région rachète une usine qui transforme les fruits du Lot et Garonne depuis plus de 40 ans. Au grè des nombreux changements de propriétaires, cette unité de production avait perdu sa vocation de valorisation des cultures locales, pourtant réputées, pour presser principalement des fruits d'importation. Depuis, l'ambition est double : relocaliser la production et conserver le savoir-faire et les cultures historiques de ce terroir.

Avec la coopérative QUALISOL

LENTILLES VERTES, ROSES, BLONDES, NOIRES BIO - GRAINES DE LIN DORÉ BIO
POIS CHICHES BIO - PETIT ÉPEAUTRE EN GRAINS BIO

Gascogne

Les légumes secs sont bons pour l'environnement et la santé. Bourrés de protéines, mais aussi de fibres et de minéraux, leur culture enrichit les sols.

L'activité bio de la coopérative QUALISOL a débuté en 2000 avec 30 agriculteurs. Ils ont multiplié les pratiques agro-écologiques sur leur exploitation : assolement diversifié, faux semis, non labour, couvert végétal, lâchers de parasitoïdes. Ils ont ajouté les légumineuses en culture intermédiaire dans les rotations pour maintenir la fertilité des sols. Cette technique était délaissée faute de rentabilité des légumineuses.
Les résultats ont convaincu 300 autres producteurs de suivre la voie de la bio. A travers ce partenariat, et à notre échelle, nous soutenons cette dynamique de développement de l'agriculture bio en Gascogne.

Sensibles au gluten : le petit épeautre n'en contient que 7% et son gluten est moins agressif que celui du blé.

Qualisol assure une traçabilité lot par lot de chaque producteur. Chaque sachet affiche la commune de culture.

Avec le GIE Ferme de Chassagne

LENTILLES VERTES BIO

Charente

Ces lentilles vertes bio de Charente se distinguent par une peau fine et une texture assez ferme à la cuisson.

Les producteurs du GIE Ferme de Chassagne prouvent que l'on peut vivre sur des fermes de taille moyenne, sans entrer dans la course à l'agrandissement des exploitations et à l'intensification des cultures.
Les 13 producteurs des 9 fermes associées sont 100% bio, respectant des rotations longues et diversifiées. Elles assurent toutes les étapes depuis la récolte des lentilles jusqu'à leur mise en boîte, et créent ainsi de l'emploi sur leur territoire.

Avec le groupement de producteurs SiBIO

PUR JUS BIO POMME POIRE - PUR JUS BIO POMME ABRICOT
CONFITURES EXTRA DE FIGUE BIO ET D'ABRICOT BIO

Pyrénées orientales

Dans le Roussillon, terroir privilégié entre mer et montagne, les producteurs de SiBIO cultivent des variétés régionales comme l'abricot Rouge du Roussillon au fort potentiel aromatique. Les producteurs se battent, depuis une décennie, pour sa reconnaissance en AOP. C'est chose faite depuis février 2016.

SiBIO perpétue la tradition fruitière de la Vallée de la Têt et son agriculture familiale. Ces 6 producteurs cultivent leurs vergers avec une vision qualitative.
Ils font face à la concurrence des exploitations intensives de plus de 200 hectares de l'Espagne voisine, qui ont adopté une stratégie de prix bas.
Leurs armes : des variétés locales, un atelier de transformation, la vente directe et le commerce équitable.

Avec le Groupement Bio de Gascogne

FARINE BIO DE BLÉ SEMI-COMPLÈTE - FARINE BIO DE TOUSELLE
FARINE BIO DE BLÉ ET DE GRAND ÉPEAUTRE - HUILE BIO DE TOURNESOL

Gers

A Vic Fezensac dans le Gers, Jacques Agut, meunier paysan, utilise un moulin Astrier à meule de pierre. Sa mouture lente et douce préserve les qualités nutritionnelles des céréales sans les dénaturer.
Le Grand Épeautre offre plus de vitamines, fibres et protéines que le blé. Les Touselles sont des blés anciens, emblématiques du patrimoine cultivé du Midi. Tout comme le Tournesol, dont l'huile est artisanalement pressée à froid au moulin à huile de la Ferme de Cambos.

Le Groupement Bio de Gascogne réunit des producteurs bio de la première heure qui partagent la même philosophie : une agriculture diversifiée, peu intensive et de petite échelle.
Avec Paysans d'ici, ils transforment eux-mêmes leurs récoltes et maintiennent cette agriculture paysanne de qualité.

Avec le groupe de producteurs TERR'étic

CONFITURE BIO DE PÊCHE DE VIGNE - CONFITURE BIO DE GROSEILLE
COULIS DE FRUITS ROUGES BIO

Monts du Lyonnais

Une saveur de fait maison laissant la part belle aux récoltes de saison, cultivées sur le terroir du fruit rouge par excellence.

Entre Loire et Rhône, les Monts du Lyonnais et leur altitude moyenne offrent un terroir propice aux petits fruits. Les 3 producteurs de TERR'étic y cultivent leurs fruits en pleine terre sur de petites surfaces et les récoltent à la main. Ils les transforment eux-mêmes en confiture ou en coulis dans leur atelier.

Dans un contexte de productions industrialisées, TERR'étic prend le parti de valoriser des cultures locales, peu mécanisées, pour maintenir vivante la tradition fruitière des Monts du Lyonnais.

AGRICULTURE PAYSANNE

Avec Christian Aguerre et Gilles Billaud à Itxassou et Vincent Hurpeau, Benjamin Charron et Chantal Da Costa à Espelette

PIMENT BIO D'ESPELETTE

Pays basque

La réputation de l'AOP Piment d'Espelette n'est plus à faire. Avec Paysans d'ici, vous goûterez la version équitable et bio : entièrement cultivée, récoltée, séchée, moulue et conditionnée par les producteurs.

Ces 5 producteurs sont les pionniers du piment d'Espelette bio. Ils cultivent la variété Gorria, en plein champ, avec une récolte à la main et un séchage naturel.
Ils militent pour le caractère fermier des produits, une production à taille humaine où le producteur ne transforme que la matière première issue de sa ferme. Le piment n'est pas leur seule source de revenu : pour l'un, c'est l'horticulture, pour les autres, l'élevage des porcs basques et de poulets.
Avec Paysans d'ici, et son prix rémunérateur, ils valorisent les piments qui ne peuvent être écoulés dans leurs circuits courts, tout en préservant leur philosophie.

Traçabilité au producteur : chaque pot identifie la ferme d'origine.

Avec la SICA SICARAPPAM

INFUSION BIO DÉTENTE - INFUSION BIO DÉTOX
INFUSION BIO DIGESTION

Massif central

Sureau, Reine des près, Aubépine... A cette flore des grands espaces qui autorise une cueillette sauvage en bio, s'ajoutent des espèces méditerranéennes et montagnardes cultivées pour leurs vertus médicinales. La cueillette sauvage en bio se pratique avec des règles strictes de traçabilité et s'appuie sur une fine connaissance botanique.

En 1987, un groupe d'amis cueilleurs de plantes sauvages en Auvergne créent la SICARAPPAM. Cette activité ancestrale est un métier en voie de reconnaissance qui participe à l'équilibre écologique du territoire.
La coopérative regroupe aujourd'hui 30 cueilleurs ou producteurs répartis sur tout le Massif central. La richesse floristique de la région offre un catalogue de plus de 600 plantes aromatiques et médicinales.
La SICARAPPAM revendique aussi une agriculture de conservation. Ce travail spécifique sur les sols préserve leur potentiel agronomique.

Par conviction, nous sommes une société coopérative qui appartient à ses salariés. Nous donnons la priorité aux coopératives et à l'économie sociale. Ces plantes sont mises en sachet par la SCOP-TI, les ex-FRALIB qui ont repris leur entreprise en SCOP.

Avec la SICA Viva Plantes

HERBES DE PROVENCE BIO - THYM BIO
CRÈME BIO DE CHÂTAIGNE

Ardèche

Laurier, thym, romarin, origan et châtaignes sont cultivés ou issus d'une cueillette sauvage qui respecte l'écologie des espèces et des milieux. Les plantes aromatiques sont séchées et préparées dans l'atelier de la coopérative dans les 24h à 48h suivant la récolte.

Les 84 producteurs-cueilleurs de la SICA Viva Plantes sont des acteurs historiques de la bio depuis 1986.
Ils revitalisent leurs vallées ardèchoises et entretiennent le paysage avec des activités agricoles qualitatives : culture de plantes aromatiques sur les petites terrasses traditionnellement aménagées des versants escarpés, cueillette sauvage de thym et de châtaignes sur les parcelles en pente non mécanisables.
Avec Paysans d'ici, ils trouvent un débouché stable.

Boîte en carton recyclé - Couvercle biodégradable et compostable provenant de la valorisation de sous-produits agricoles

AGRICULTURE PAYSANNE

Avec l'association des Paysans du Rance en Aveyron

CRÈME BIO DE CHÂTAIGNE

Aveyron

Peu sucrée, cette crème de châtaigne étonne par son goût de châtaigne authentique. Sa texture onctueuse fait penser à un produit fait maison.

En Aveyron, les châtaigniers sont menacés d'abandon. La valeur marchande des châtaignes à moins d'1€ le kilo, est insuffisante pour justifier de les récolter ou d'entretenir les arbres.
Avec Paysans d'ici, les Paysans du Rance sauvegardent ces arbres anciens de plus de 200 ans avec un prix rémunérateur.
Ce prix est en mesure de créer une nouvelle dynamique d'entretien et de régénération des châtaigniers qui contribue à préserver ce patrimoine vivant.