

RESPONSABLES

AUX PAYS DU CAFÉ

L'ESSENTIEL EN BREF



> Payin et les indigènes

Notre producteur de café au Panama, Arturo, possède une fondation aidant la population indigène sur place. Grâce au café du Panama, nous avons eu l'opportunité de rencontrer non seulement Arturo et sa famille, mais aussi de nous engager au Panama en reversant tout les bénéfices des recettes de notre Grand Cru Panama Geisha en 250G grains.

3 Projets ont été sondés par la communauté Trottet. Ce sont l'aide à la construction de l'école et l'aide médicale qui l'ont emporté à plus de 40%.

[Découvrir plus page 4](#)



TOUTE L'ACTU DE NOS PROJETS RESPONSABLES

> Cueillette du café



> Les élèves de l'école Chichona

PREMIER PROJET BELLE RÉUSSITE AU COSTA RICA

En 2017, CHF 6.000.- ont été récoltés pour financer tous les matériaux scolaires à l'école de Chichona, frappée par un tremblement de terre.

[Découvrir plus page 3](#)

ILS PRODUISENT PARMIS LES MEILLEURS GRANDS CRUS DE CAFÉ AU MONDE



Catalina VASQUEZ

Catalina Vasquez est la troisième génération à produire le café sur son terroir. Avec 3 fermes différentes, elle permet à plus de 100 petits paysans de travailler et ainsi gagner leur vie. Plus de 6 variétés cultivées, c'est le Caturra qui nous lie avec notre productrice.



Marcos CROCE

Ferme située au Brésil, Marcos Croce et sa femme Silvia s'occupe de la production de café et de l'export sur place. Une seule récolte par an de mai à août. La ferme produit depuis 1898 et accueille, chaque saison, 32 paysans pour récolter les Grands Crus.



Don Miguel

Située dans un petit village en montagne appelé Cotito au Panama, nous nous trouvons à plus de 1'850 m d'altitude. C'est Don Miguel qui s'occupe de la production de nos cafés sur place, 100% Arabica, sur un magnifique sol volcanique, dans la

LE CAFÉ TERROIR, DE SPÉCIALITÉ

Gamme créée il y a déjà plusieurs années, elle nous permet de rassembler les producteurs autour d'un seul et même Cru. Comme le vin, nous savons qui se cache derrière ce que nous dégustons. Nous collaborons avec plus de 20 petits producteurs de café de façon directe, sans intermédiaire. Le café est soigneusement préparé et entretenu par le producteur sur son terroir. Nous nous rendons régulièrement sur place pour rencontrer les créateurs de ces joyaux, et ainsi visualiser la production de ces derniers. L'avantage d'une relation en commerce direct ? Le producteur a le choix. Il a la liberté d'établir le prix de vente d'un sac de café vert. Comme Carole Zbinden, Arturo ou Catalina Vasquez, un commerce direct permet à leur sens de donner une nouvelle vision des perspectives d'avenir pour les petits producteurs.



Olman VALLADEREZ

Au départ seul, Luis Valladerez, achète une petite ferme à Buenos Aires, puis deux autres, dans lesquelles il effectue tous les procédés de traitement de café sans intermédiaire. Son fils, Olman, le rejoint. Il s'agit d'une histoire familiale depuis plus de 55 années.



Carole ZBINDEN

En collaboration directe, la ferme El Quizarra existe depuis 1960. Carole en est la 3e génération. Les cafés sont cueillis à plus de 1'400 m d'altitude sur un sol volcanique, Carole nous proposera toujours de Grands Crus d'exception de la Vallée Centrale, à Carrizal de Alajuela.



Mario FONSECA

Relation récente, nous sommes liés par un Geisha d'exception. Ce grand cru est produit jusqu'à plus de 1'900m d'altitude sur un sol volcanique. Le climat nuageux du Panama permet de ralentir la pousse des cerises et leur mûrissement lui donnant un goût extrêmement complexe en tasse.

UN CAFÉ RARE, C'EST QUOI ?

Un Café Rare est tout d'abord un Grand Cru de haute spécialité réalisé par le petit producteur au sein de la plantation. Il tient son appellation du fait qu'il s'agit d'un café d'une seule et même parcelle, sans mélange et de même origine régionale. Les Cafés Rares connaissent cependant un problème : la récolte. En raison de leur quantité très limitée, il nous est impossible d'en avoir toute l'année. Les Cafés Rares sont avant tout des Grands Crus originaires d'une parcelle bien déterminée et traçable jusqu'au terroir complet. Lorsque nous parlons d'eux, nous parlons de Terroir, de Producteur, de Traçabilité, de Rareté, et de Parcelle. A ne pas oublier : un Grand Cru est un Café cultivé à de très hautes altitudes, là où le mûrissement est ralenti ce qui permet une complexité aromatique plus dense.

COSTA RICA LA PETITE FERME DE CAROLE ZBINDEN

PROJET

Pour réaliser un premier projet autour de nos cafés de terroir, nous nous sommes penchés sur les besoins de Carole Zbinden et sa plantation, puisque nous savions qu'un tremblement de terre avait eu lieu sur place. Après discussion, Carole nous a indiqué que les besoins scolaires devaient être la priorité. En établissant un budget de CHF 6'000.- à récolter par la vente de son café appelé Korica en café en grains puis en capsules compatibles Nespresso®, nous avons atteint notre objectif grâce à notre communauté. Pour finir le projet en beauté, nous nous sommes rendus sur place afin de participer à la distribution du matériel scolaire.

ET APRÈS ?

Après avoir reversé les CHF 6'000.- pour l'achat de fournitures scolaires, nous ne voulions pas nous arrêter là. Carole nous a envoyé de nouveaux cafés, certains dont nous avons l'entière exclusivité au monde ! Ces 5 nouveaux cafés sont de nouveaux Grands Crus dans sa plantation et nous les mettons à l'honneur en réalisant la suite du projet de l'école. 10 % de chaque vente de ces cafés sont récoltés pour réaliser la suite des vœux des enfants, comme l'achat de fournitures de sport, d'animation, etc. Voir plus sur <https://cafes.trottet.ch/programmes/costa-rica-la-suite-dun-projet/>



Il s'agit des dernières récoltes des Grands Crus de Carole Zbinden, reçus il y a quelques mois. Catuai, Caturra, Caturra Gold, Maragogype ou Villa Sarchi : pour certains, nous avons la totale exclusivité. Merci Carole !

LE PROJET EN QUELQUES CHIFFRES

CHF 6'000
récoltés grâce au Korica

+50 élèves fournis

1 producteur de longue relation : Carole Zbinden

Cafés Grands Crus **8**

10% des ventes des autres cafés seront reversés pour donner suite au Projet

NOTRE VOYAGE



> Cueillette des cerises de café



> Ecolière de l'école de Chichona

* Cette marque est la propriété de tiers qui n'ont aucune relation avec la Maison du Café, Trottet SA.

MERVEILLEUX PROJET AUTOUR D'UN CAFÉ D'EXCEPTION : GEISHA

Située en hauteur dans la Vallée des Nuages, la plantation de café Hacienda Mil Cumbres dispose d'un terroir au climat nuageux ce qui permet le ralentissement de la pousse des cerises. Les paysans ? Ce sont les Ngobe-Bugles. Il s'agit d'une population d'indigènes en menace de disparition. Pour pallier aux problèmes de santé, d'éducation et de logement de la plantation, Arturo et sa femme ont créé une fondation appelée Fondation Valle de Nubes dans laquelle ils réalisent plusieurs projets sociaux pour venir en aide à la population.

EN BREF, LA VARIÉTÉ

De l'arbre Abyssinie, ce Cru est découvert en 1931. Geisha est le nom d'une montagne éthiopienne, lieu d'origine du café. 30 ans après, c'est au Panama qu'elle se trouve. Le Geisha avait été planté pour sa robustesse afin de protéger d'autres plants des climats dévastateurs. La production s'est révélée fructueuse et succulente : les producteurs se sont vite rendus compte qu'ils avaient là un produit de haute qualité, alors appelé Café de spécialité pour son goût unique, complexe et rare.

« Le ciel nuageux du Panama ralentit la pousse des cerises ainsi que leur mûrissement ce qui rend le goût du Geisha si complexe en tasse. »

QUI EST ARTURO?

Arturo est notre producteur au Panama. Nous sommes partis sur place pour découvrir les plantations de Geisha aux côtés de la population indigène, puis du collègue d'Arturo. Arturo nous a rendu visite à Genève pour découvrir le lieu de torréfaction de son Grand Cru d'exception.

PROJET RESPONSABLE

Comme mentionné, la fondation Valle de Nubes réalise des projets sociaux afin de venir en aide à la population Ngobe-Budgles. Nous voulons participer ! Nous avons donc acheté quelques kilos de cafés à Arturo. Oui, la quantité est très faible puisque le café est cultivé en hauteur. Nous nous sommes engagés avec la fondation en revendant leur café en 250G grains, dont le bénéfice total des recettes pour l'année 2018 sera reversée à cette dernière. En d'autres termes : un café Geisha 250G acheté = son bénéfice reversé à la fondation. En février 2019, nous avons analysé les bénéfices et avons récolté 500 CHF qui sont versés à la fondation dans les prochains jours afin de réaliser un projet voté : La construction d'une école et l'aide médicale.

Nous pouvons tous changer le monde !

Voir plus sur <https://cafes.trottet.ch/programmes/projet-au-panama/>



> Cerises de Geisha

NOTRE VOYAGE



> caféier en pleine floraison



> L'école en construction