

Chers amis,

L'été touchant à sa fin, il était temps de revenir vers vous pour vous donner quelques nouvelles du café Alto Puruz. Pour résumer : il est bon, il est bio et il est en route !

Un premier test gustatif très satisfaisant

Le 10 juillet, le premier échantillon du café est arrivé en région parisienne chez Philippe Toumire, vice-président de l'association Solidaile et chargé avec moi du suivi de ce projet. Il en est ressorti visiblement convaincu :

« Tout de suite ce sont des arômes délicats de café, avec des notes de chocolat et fleurs qui me sont arrivés aux narines. Une très belle surprise qui s'est poursuivie ensuite dans la tasse, avec une belle mousse et un café dense et fort mais pas amer. »

Un avis partagé par d'autres membres de Solidaile qui ont également pu goûter le café, et par le torréfacteur du Havre.



Constitution du stock de café

L'association des producteurs a rassemblé 1 440 kg de café vert, soit un peu plus que les 1 300 prévus initialement. En effet, le temps de rassembler les commandes, certains producteurs de Puruz avaient déjà préféré vendre une partie de leur café aux grossistes, bien qu'à un prix plus bas, pour faire face aux besoins de leurs familles. Au moment de constituer le stock de café à envoyer en France, il manquait aux membres de la CYAAP quelques sacs pour avoir le bon compte. Ils ont donc fait appel à des producteurs des villages voisins, ayant les mêmes modes de culture qu'eux – peut-être de nouveaux membres de l'association à l'avenir!



C'est de cette manière que 1800 kg de café ont été rassemblés, qui après avoir été séchés, pelés, triés, mis en sacs d'exportation – uniquement par des entreprises certifiées bio –, ont donné 1 440 kg de café vert prêts à être exportés vers la France.

Silvia, présidente de l'association de producteurs, à côté des sacs de café prêts à être envoyés en France

Un financement réajusté

La mise en place d'un tel projet demande forcément quelques ajustements. Cet été, nous avons du revoir le système de financement, du fait d'un plus grand volume de café récolté et d'un nombre de commandes un peu moins important que prévu en France.

Résultat : Solidaile et de généreux soutiens ont donc accordé des prêts supplémentaires à la CYAAAP, de leur côté, les producteurs ont accepté d'être payés en deux fois – les trois quarts à la commande, et le quart restant lorsque le café sera vendu en France. Ainsi tous les acteurs de ce projet ont mis du leur pour rendre cette initiative possible, y compris vous, les consommateurs, en acceptant de payer à l'avance.

Une fois l'année clôturée, un bilan commenté des comptes sera produit, permettant une base de réflexion sur la démarche à suivre l'an prochain. Vous serez bien sûr associés à cette réflexion.

Un marathon administratif

Les démarches administratives ont avancé, parfois péniblement. C'est le centre des finances publiques qui aura donné le plus de fil à retordre avec des difficultés pour obtenir un numéro fiscal appelé RUC. Après 4 tentatives infructueuses menées depuis avril, la 5ème demande a finalement été acceptée le 14 août. Ce qui a permis de débloquer le reste des démarches : ouverture d'un compte bancaire, édition des factures, autorisation de transporter le café sur un plan national et international, etc.

Le café sera donc transporté à Lima dans les prochains jours, où il subira une vérification phytosanitaire avant d'être mis sur son cargo. L'entreprise de transport maritime et le torréfacteur (Maisons Lemétais, un torréfacteur artisanal au Havre), se tiennent prêts et prendront en charge la suite des événements jusqu'à la livraison, qui devrait prévue finalement pour mi novembre...

Au niveau agricole ...

Dans les parcelles, les avancées ont été beaucoup plus rapides. Du côté de la certification biologique, c'est l'agence *Biolatina* qui a été choisie car elle permet de certifier selon la norme européenne. Les visites de l'agence ont comporté une partie audit et contrôle, mais aussi une partie conseil très appréciée par les producteurs. Une portion du travail a également été réalisée par un volontaire français de Solidaile, Simon, ce qui a permis à l'association d'économiser l'intervention d'un ingénieur de Biolatina.



Nacho, ancien chef de Puruz, dans sa parcelle de café associé à des arbres. En face on aperçoit la forêt vierge.

Bonne nouvelle : les producteurs devraient obtenir la certification bio dès la première année ! Une certification qui va aussi bénéficier aux autres cultures agricoles réalisées sur ces parcelles, permettant aux producteurs de les vendre à un meilleur prix. Etant donné que le coût de cette

certification bio sera entièrement remboursé par les ventes de café, c'est donc directement grâce à la vente directe (et donc à vous) que cette opération a été rendue possible.

Toujours dans la perspective de pérenniser cette production, l'association est en train de se positionner sur un appel à projet du ministère péruvien de l'Agriculture, baptisé Agroideas, et qui permettrait le financement de plants, d'outils et d'un gérant. Les producteurs ont donc de nombreuses raisons de se réjouir, si ce n'était cette triste nouvelle intervenue la semaine dernière : le décès d'un des leurs, Ignacio, qui malgré son grand âge, faisait partie des membres les plus impliqués dans l'association.

En conclusion

Cette première opération de vente directe permet à l'association de producteurs d'acquérir les compétences pour pouvoir certifier son café en bio, et le vendre en France. Ce processus a pris du retard – notez bien que la livraison a été retardée à mi novembre – mais il est en bonne voie !

N'hésitez pas nous envoyer vos remarques, questions, retours ou nouvelles commandes à mon adresse (maxime.menu@live.fr), ou à celle de Silvia (silvia.samaniego@hotmail.es), en espagnol.

A très bientôt,

Maxime Menu
Association Solidaile

Pour suivre l'actualité du projet : <https://altopuruzcafe.wordpress.com/>
Et sur Facebook : <https://www.facebook.com/pages/Solidaile/186303788125911>

