

**COMMERCE ÉQUITABLE**

Dans le monde, des coopératives se mobilisent pour maintenir une agriculture paysanne. Notre coopérative de salariés soutient leurs initiatives.

# café michel

torréfaction traditionnelle

LYON 2020  
**natexpo**  
SALON INTERNATIONAL  
DES PRODUITS BIOLOGIQUES

STAND H130

## DEUX NOUVEAUX terroirs d'arabica de haute altitude ÉQUITABLES ET BIO

La torréfaction est un art, subtil et sensible qui permet d'exalter les qualités aromatiques des grains. Chez Café Michel | Terra Etica nous vous proposons une expérience sensorielle unique, fruit d'une longue pratique d'artisan torréfacteur. L'altitude, la composition du sol et le climat qui façonnent chaque café sont des paramètres importants pour vous offrir un moment de dégustation unique. Nous soutenons les organisations de producteurs qui se mobilisent pour maintenir une agriculture paysanne et nous pensons la torréfaction comme un prolongement de leur savoir-faire.

Avec ces deux nouvelles références notre gamme de purs arabicas présente désormais 10 origines cafés équitables et bio issus de terroirs d'altitude, aux profils aromatiques variés qui satisferont toutes les envies de cafés, à tout moment de la journée.



### PUR ARABICA D'ÉQUATEUR

**Terroir de Loja**  
**Coopérative FAPECAFES**

- 1000 à 1500 m d'altitude
- récolte : de juillet à septembre
- traitement : café lavé

Tristement connu pour sa production de café destiné majoritairement au café instantané, l'Équateur pâtit de cette réputation de pays producteur d'un café de basse qualité.

Les 1200 petits producteurs de la coopérative FAPECAFES ont révolutionné la caféiculture dans la région de Loja à la frontière du Pérou. Ce terroir est idéal, le sol y est volcanique et riche en minéraux. Des pratiques agro-écologiques combinées à un travail minutieux autour de la qualité pendant et après la récolte, ont permis de redonner ses lettres de noblesse à ce terroir. Les producteurs trouvent à travers le commerce équitable, un débouché rémunérateur, bien supérieur à celui des cafés de ce versant occidental des Andes. **Une fierté pour ces producteurs et pour leur coopérative, devenue une référence en Équateur.**

*Le café à la fois intense et harmonieux présente des notes gourmandes de pain grillé, relevées d'une pointe de caramel.*



PVC : 5,22 €  
Café moulu - 250 gr



### PUR ARABICA DU BURUNDI

**Terroir de Buyengero**  
**Coopérative UMUCO W'IKAWA**

- 1530 à 2000 m d'altitude
- récolte : de février à juin
- traitement : café lavé

Le Burundi est un pays montagneux situé sur la ceinture tropicale et bénéficie à ce titre d'un climat et d'un terroir favorables à la culture du café. La production et l'export de café, autrefois secteur économique rémunérateur pour les caféiculteurs, ne permet plus

aujourd'hui aux communautés rurales de vivre décemment de cette culture.

Avec le passage en agriculture biologique, la coopérative UMUCO W'IKAWA près de Buyengero au Sud du pays s'ouvre de nouvelles perspectives. Les 687 petits producteurs ont construit leur station de lavage, s'affranchissant de celles contrôlées par les gros opérateurs privés. **La maîtrise des étapes post-récolte a été possible grâce au commerce équitable et est créatrice de valeur ajoutée pour la coopérative.** Les producteurs augmentent leurs revenus et assurent de nombreux services collectifs à la communauté. **L'arabica de grande qualité de cette communauté rurale est mieux valorisé et la coopérative est autonome sur la production et la transformation.**

*Un café fascinant, tout en légèreté avec corps soyeux et vif qui déploie d'intenses arômes, dont de belles notes d'agrumes.*



PVC : 4,78 €  
Café moulu - 250 gr



# Nos spécialités

- ☛ Les cafés bio cultivés en agro-écologie
- ☛ Les cafés de terroir avec une typicité sensorielle notée au-delà de 82/100 selon les critères de dégustation de la Speciality Coffee Association (SCA)
- ☛ Les arabicas de haute altitude et très haute altitude offrant une fine acidité et une large palette aromatique
- ☛ Les cafés cueillis mûrs à la main, fermentés par voie humide et séchés par les coopératives



Le label Qualité ARTISAN vient reconnaître notre savoir-faire de torréfacteur et notre travail à petite échelle et à façon, adapté à chaque origine.



Disponibles en magasins bio, à la boutique Café Michel | Terra Etica et sur [cafemichel.coop](http://cafemichel.coop)



## Café Michel | Terra Etica EN BREF

À Pessac depuis 1981

Pionnier des produits équitables en magasins spécialisés bio

Coopérative de salariés depuis 2007

Artisan torréfacteur avec 10 origines de café arabica de terroir et de haute altitude



Des produits qui révèlent des terroirs d'exception

Des variétés anciennes ou locales

Une transformation douce qui préserve la qualité des matières premières

20 salariés qui soutiennent 42 coopératives dans 23 pays



CERTIFIÉ BIO & ÉQUITABLE



BASÉ EN GIRONDE



42 COOPÉRATIVES





TORRÉFACTION ARTISANALE

café michel

CONTACT SUR LE SALON  
Frédérique Salaun  
[fsalaun@cafemichel.coop](mailto:fsalaun@cafemichel.coop)

CONTACT PRESSE  
Cécile Pauly  
[cpauly@cafemichel.coop](mailto:cpauly@cafemichel.coop)

 @TerraEtica.CafeMichel  
 @cafemichel\_terraetica