



SOLIDAIRES DES INITIATIVES
LOCALES À L'ÉTRANGER

Nos objectifs

Soutenir des initiatives locales de développement à l'étranger dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Notamment via des soutiens humains et financiers.

Former et accompagner des acteurs locaux afin d'assurer la pérennité économique de ces projets

Encourager l'engagement de jeunes volontaires français au service d'un monde plus solidaire

COMMANDER AUPRÈS D'UNE AMAP

Pour toutes questions sur une commande AMAP ou sur un point de livraison, appelez **Maxime MENU**
06 84 99 76 20

COMMANDER AUPRÈS DE SOLIDAILE (LOT DE 5 KG)

1 / AVANT de retourner votre règlement merci de vérifier la disponibilité du café
auprès de Philippe Toumire :
06 11 42 50 93 ou
contact@creations-philippe-toumire.com
2/ Puis envoyer votre chèque à l'ordre de :
Association Solidaile
Solidaile
16, rue Singer
75016 Paris
FRANCE

RECUPÉRER GRATUITEMENT VOTRE COMMANDE

Possibilité de venir récupérer gratuitement votre café sur nos points de livraison (dép. 87, 75, 92 Bois-Colombes)

Solidaile en chiffres

25 projets de développement soutenus au Pérou, au Sénégal et au Maroc

+ 3 000 personnes ont déjà bénéficié directement ou indirectement des activités accompagnées par Solidaile

300 volontaires déjà partis sur place pour aider au développement d'un projet
En savoir plus, Nous soutenir, Rendez vous sur

CONTACTS

SITE : www.solidaile.org

Mail : info@solidaile.org



Commande café

1 AMAP partenaires proches de chez vous départements 87, Paris et RP

2 par Solidaile

ARABICA d'ALTITUDE

Café ALTO PURUZ

.....
Région VILLA RICA
Pérou
.....

Café solidaire des communautés Yanesha, Ashaninka et Quechua du Haut Puruz
Certifié en conversion bio
Cultivé en agro-foresterie



SOLIDAIRES DES INITIATIVES
LOCALES À L'ÉTRANGER

ALTO PURUZ, un café rare des hauts plateaux péruviens



Parcelle mêlant herbacées (bananiers), arbustes (café) et arbres (manguiers et autres)

CONSEILS DE PRÉPARATION

La machine à café expresso

La tasse doit être pré-chauffée à 50°C et il est alors conseillé de déguster votre expresso dans les 2 mn pour en savourer tous les arômes.

La cafetière filtre

Pour mettre en relief les arômes du café, pensez à humidifier le filtre papier avant d'y déposer le café moulu (comptez un bonne cuillère à soupe par tasse), et ensuite de vaporiser un peu d'eau pour humecter la mouture.

Commande café

1

Par les AMAP partenaires
www.altopuruzcafe.wordpress.com

Les AMAP du Limousin et de Paris / Région parisienne soutiennent et distribuent le café Alto Puruz

3,50€ le paquet 250gr
AVANT de retourner votre commande merci de vérifier la disponibilité du café au 06 84 99 76 20

2

Par SOLIDAILE

JE COMMANDE DU CAFE ALTO PURUZ
Lot de 5 kg soit 20 paquets de 250 gr

Frais de port = 18 €

- TOTAL = 88 € port inclus (Colissimo)
- TOTAL = 70 € je passerai chercher ma commande*

1 / AVANT de retourner votre règlement merci de vérifier la disponibilité du café auprès de

Philippe Toumire : 06 11 42 50 93
contact@creations-philippe-toumire.com
2/ Puis envoyer votre chèque à l'ordre de :
Association Solidaile

Solidaile : 16, rue Singer - 75016 Paris FRANCE

*Possibilité de venir la récupérer gratuitement (dép. 87, 75, 92 (Bois-Colombes)).

MON ADRESSE DE LIVRAISON

Nom

Prénom

Adresse postale.....

.....

email.....

Téléphone

Remarques livraison.....

.....

"Possibilité de régler en ligne par Paypal, demandez-nous"

Un café rare, cultivé sous les arbres

CYAAAP : cette coopérative regroupe des producteurs des communautés ashaninkas, yaneshas et quechuas, situés dans les vallées de Bocaz et de Péréné. Elle s'appuie sur des responsables compétents et reconnus dans leurs communautés, et bénéficie d'un soutien logistique et financier de l'association française Solidaile depuis 2010.

Agroforesterie : technique agricole qui consiste à planter ou laisser pousser spontanément des arbres au sein d'une culture afin d'augmenter naturellement le rendement des terres - en agissant positivement sur l'eau, le sol, le climat, etc - et de préserver l'environnement.

Originnaire d'une région de jungle haute située aux confins des Andes et de la forêt amazonienne du Pérou, le café Alto Puruz est cultivé par une douzaine de petits producteurs ashaninkas et yaneshas, réunis au sein d'une coopérative, la CYAAAP.

Fidèles à leurs traditions, les producteurs ont adopté une culture « sous les arbres », garantissant à la fois une meilleure qualité des grains, et le respect de cette nature avec laquelle ils cherchent à vivre en harmonie (certification bio en cours).

« La terre du café le plus fin du monde »

A l'initiative des producteurs de café de la région, Villa Rica a été labellisée « Tierra del café mas fino del mundo » au Pérou. Le climat, la terre, les variétés utilisées offrent en effet à ce café un arôme subtil et fruité, apprécié des fins connaisseurs.



La vente directe pour une rémunération plus juste

Fixés par les bourses mondiales, les cours du café varient en permanence, ce qui empêche les petits producteurs de développer leur activité et les fragilise. La seule façon de sortir de cette dépendance et de leur garantir une juste rémunération pour leur travail reste la vente directe au consommateur. Et pour les communautés de Puruz, régulièrement menacées par des groupes d'intérêt qui voudraient s'accaparer leurs terres, cette ressource stable n'est pas seulement bienvenue, elle est vitale ! Acheter le café Alto Puruz est un moyen efficace de les aider à mieux défendre leurs droits et leur environnement, en améliorant peu à peu leurs conditions de vie, de travail, d'éducation et de santé.

Travailler avec des associations et des AMAP

S'adresser à des association de consommateurs et des AMAP permet à l'association CYAAAP de concrétiser le principe de la vente directe. En effet, la possibilité pour eux d'échanger avec les consommateurs est essentielle, que ce soit pour parler des méthodes de production, avoir un retour sur la qualité, fixer ensemble les prix de vente... et mieux se connaître tout simplement !

