

Ça fait bien longtemps que je voulais rencontrer Tomas.

Je lui ai acheté du sucre depuis que j'ai commencé à faire du pain puis du chocolat pour les biscuits, puis des fèves...

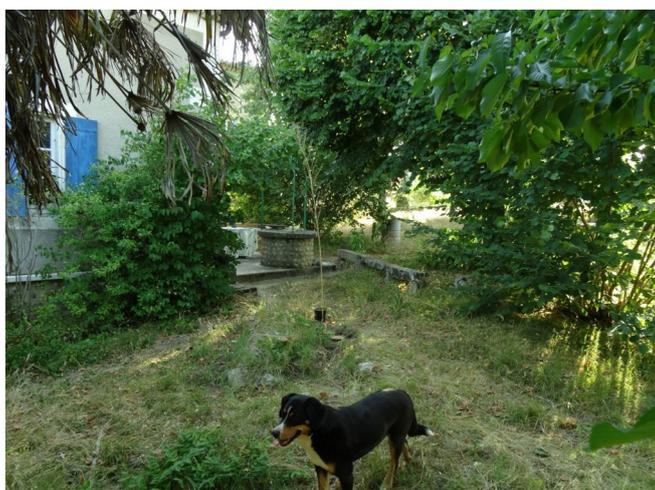
Aujourd'hui, je ne fais plus de pain mais bien sûr du chocolat !

Cette rencontre, comme celle de Karen, c'est plein de symbole. D'abord recréer du lien entre les maillons d'une chaîne de production/transformation. Retrouver l'humain amical et ses enjeux au lieu de son interface numérique froide et placide. Créer un lien de familiarité, de confiance car on est indispensables les uns pour les autres quelles que soient nos échelles, nos chemins de vies. Les galères qu'on peut traverser avec les aléas climatiques ou commerciaux ne font que commencer à mon avis personnel à moi tout seul, et il est plus que nécessaire de fortifier nos relations. Après je dis ça je dis rien, vous êtes prévenu mais faite comme vous voulez... héhé !



*Alors me voilà à St Privas dans une petite ruelle qui ne paie pas de mine, on dirait presque la maison inoccupée, en fait même toute la rue paraît inoccupée !
...mais au détour...un grand Jardin et dans son antre un trésor !*

*On a passé pas mal de temps à refaire le monde. La politique de l'équateur par ci, la politique française par là... Ben oui vous n'avez pas vu comme ça a changé depuis ! Bref je crois qu'on s'entend bien. J'ai également rencontré sa compagne, Chantal, qui a réalisé le documentaire nature et progrès dont vous trouverez un << cut >> sur les sites internet de N&P.
<https://www.natureetprogres.org/telechargement-2/>*



On a bien évidemment échangé sur nos activités réciproques. Tomas s'est un jour intéressé au commerce équitable, s'est rendu compte de son sens commercial, puis d'une part authentique de la démarche. Pour garder du lien avec l'équateur d'où il est originaire, il décide donc petit à petit, de rencontres en rencontres, de travailler avec des transformateurs de pâte de cacao, puis des producteurs de cacao, quinoa, café et panela (sucre intégral).

Sol'alter est né ! Tomas s'occupe surtout de soigner le contact avec les producteurs et coopératives, de l'importation et de la distribution.

Un conteneur de 280 sacs en moyenne (17 tonnes)... il faut trouver les acheteurs!





Il s'occupe également de faire transformer la matière première brute :

Torréfaction du café, transformation des fèves en pâte de cacao.

Et il fait aussi des tablettes de chocolat, des enrobés... avec la pâte de cacao, ainsi que de la crème de marrons d'Ardèche.

J'adore... mais j'ai pas le droit d'en manger..

Ce qui fait pas mal de taf pour une seule personne, car en plus de produire, de faire transformer, de transformer, il faut vendre !

Les fèves de cacao, j'ai pas besoin de me répéter... si ? Bon, elles viennent de la coop UOPROCAE (union de organisacion de productores de cacao esmeraldas...de tête..) dans le village de Sua, province d'Esmeraldas en Équateur. C'est une coop de coop, 5 coopératives se sont liées pour mutualiser du matériel, et pour que les plus avancées aident les plus petites. En tout, ce sont 450 apporteurs sur les 5 coop. Tomas me dis que les fèves qu'il commande viennent de << EcoCacao >> Ils sont environs 80 apporteuruses (oui il y a aussi des paysannes) et ont chacun quelques Ha de jardins vivriers forestiers cultivés. En quasi autonomie alimentaire, ils cultivent la forêt qui leur donne toutes sortes de fruits, vendus aux marchés locaux.



Je ne vous fais pas le détail du reste vous trouverez toutes les infos sur son joli nouveau site internet.

Tomas y va 1 fois par an et aimerait y aller plus souvent. Il échange souvent au téléphone avec eux, et nous avons appelé ce soir là. Tomas a passé une commande de cacao et voulait savoir ou c'en était, comment s'est passé la récolte... On a discuté avec le responsable qualité de la coop, il dit qu'il a beaucoup plu et la récolte prend donc du retard. Il ne devrait pas pleuvoir début juin, mais dérèglement climatique oblige, ça fait un mois que les cabosses devraient être à maturité. Les fleurs ont fondu sous la pluie. Heureusement même s'il y a des périodes plus riches, le cacaoyer fait des fleurs, des fruits en formation et des fruits murs toute l'année. Les fleurs fondues sont tombées et d'autres ont fleuri, et la récolte commencera dans les jours qui viennent. Le cacaoyer est une plante sensible aux variations de climat. Il pousse entre le 42^{ème} parallèle nord et sud, à moins de 1000m d'altitude et à une température moyenne de 18°C.

Si vous voulez du chocolat dans 30 ans va falloir faire un peu plus que respecter les accords type COP 21, et pas demain !

J'ai aussi pu voir le type de contrat qu'ils signent, la coop fournit toutes les infos techniques sur leur travail ;

Le taux de fermentation= 70 % fermentation correcte, 18 % sous fermenté et 5 % sur fermenté.

Humidité = 15 %

Le prix en dollars américains...

Ainsi que d'autres détails relatifs à des transactions internationales...