

UN CACAO UNIQUE PRODUIT AU LIBÉRIA

Quoi?



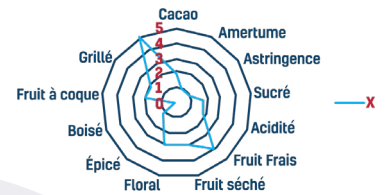
PREMIER CACAO FIN D'ORIGINE LIBÉRIENNE....

A.Terroir: des Fermes en agriculture biologique avec comme variétés principales le Forastero et un peu de Trinitario avec un verger moyen de plus de 40 ans, cultivés sous des systèmes agroforestiers intensifs. La forêt primaire aux alentours est protégée et les écosystèmes de chaque ferme sont sains et résilients.

B.Producteurs: des cacaoculteurs engagés désireux d'aprendre et d'adopter les meilleures pratiques pour produire du cacao de qualité supérieure.

C.Savoir-faire: des protocoles de production innovants, prenant en compte les pratiques pré-récolte et post-récolte. Le respect à la fois de normes de fermentation et de séchage, permet de produire ce cacao rare en Afrique de l'Ouest.

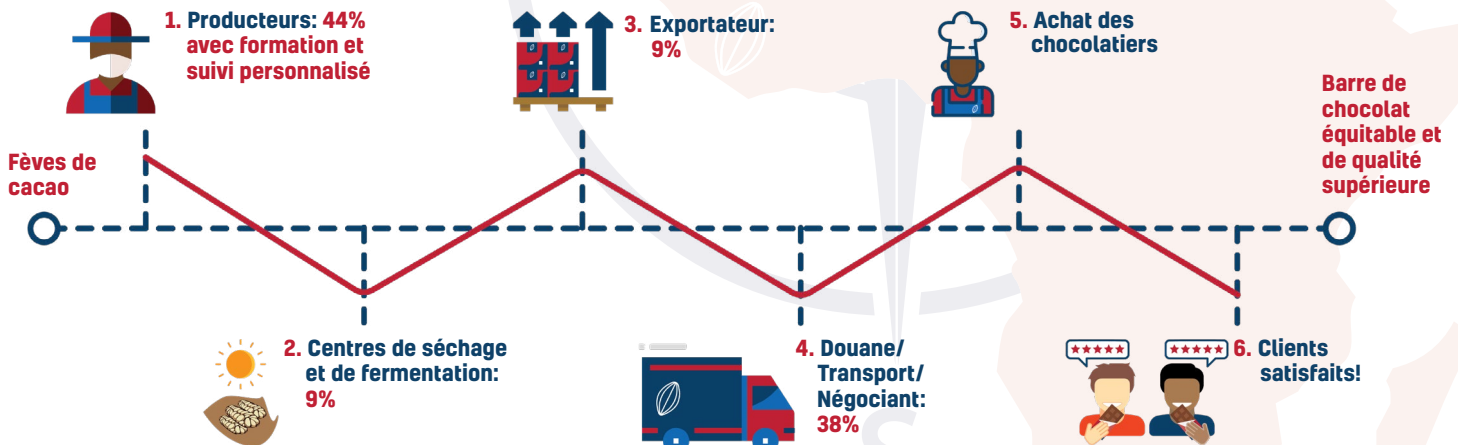
ANALYSE SENSORIELLE



“ Un chocolat très agréable, avec de légères notes de cacao. Une fraîcheur apparaît au fil de la dégustation avec des notes de fruits jaunes comme la nectarine et la fraise. L'arrière-goût dévoile des notes d'amande. Le goût final se rapprochant de la guimauve. Au cun défaut d'odeur ni de bouche. Très peu d'amertume, pas d'astringence et une acidité très légère. Il mérite d'être travaillé et promu !”

Alexandre Bellion
 Chocolaterie Alexandre

CHAINE D'APPROVISIONNEMENT TRANSPARENTE ET TRACABLE: REDISTRIBUTION DE LA VALEUR



IMPACTS

POSITIFS SUR...



La Population:

- Un prix juste et garanti aux agriculteurs pour les faire sortir du seuil d'extrême pauvreté
- La remédiation et la réduction du travail des enfants
- L'autonomisation des femmes dans les communautés locales



L'Economie Locale:

- Promotion du cacao dans le pays à travers l'adoption des meilleures pratiques agricoles, environnementales et sociales
- Conduire un changement dans l'industrie du cacao au Libéria
- Attirer des investissements dans la chaîne d'approvisionnement du cacao libérien
- Soutenir le développement des opportunités d'emploi avec un fort accent sur les jeunes et les femmes.



L'Environnement:

- Préservation des écosystèmes existants par l'adoption de bonnes pratiques biologiques pour la production du cacao.
- Contribuer à la lutte contre la déforestation des forêts libériennes (comme vu ci-dessous).



● Déforestation

HISTOIRE ET ORIGINE DE LA COMMUNAUTÉ

GBARNGASIEQUELLEH

C'est une ville située dans le District de Panta, dans le comté inférieur de Bong, en République du Libéria. La signification du nom Gbarngasie-quelleh est "Lieu de repos près de l'eau."

Les ancêtres venaient d'un village appelé «Nama» et se sont installés à Gbarwuta (maison de l'espoir). Bien qu'ils se soient déjà installés, ils étaient impliqués dans des activités comme l'agriculture, la chasse et la pêche. Plus tard, l'un des chasseurs, un vieil homme nommé Payegehga est parti chasser.

En chassant et en recherchant des terres agricoles, il est tombé sur une terre agricole fertile qu'il a décidé d'habiter, maintenant appelée Gbarngasiequelleh.

Gbarngasiequelleh est une très grande communauté du district de Panta, comté de Bong. La ville compte 8 quartiers dirigés par des chefs de quartier et un chef général de la ville. Les gens de cette communauté parlent les langues des ethnies Sandi & Poro.



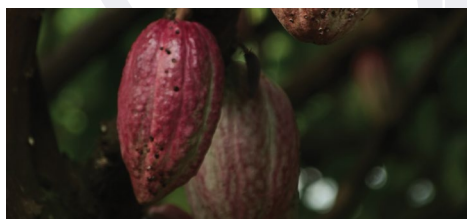
SO-B-GREEN provient de Social, Business and Green et promeut des produits ouest-africains équitables, transparents et de qualité.

Au Libéria, à travers COCOA YEE, SO-B-GREEN espère que le cacao de qualité supérieure opérera un changement structurel de l'agriculture et l'économie nationale.

Bien qu'ayant été confrontés à une terrible guerre civile, ayant été touchés par la crise d'Ebola et, actuellement, confrontés à une situation économique difficile, les Libériens sont prêts à montrer au monde leur potentiel.

Même si **70% du cacao mondial est produit en Afrique de l'Ouest**, le cacao fin est connu pour provenir d'Amérique du Sud. Nous pensons qu'avec les pratiques appropriées, le terroir libérien a la capacité de changer cette vision et d'offrir un cacao de haute qualité de classe mondiale.

Avec ses habitants, son terroir et notre savoir-faire, pour la première fois un cacao équitable et premium est désormais cultivé au Libéria.



Bureau de France:
92 Route des fours à chaux, 16160 Gond Pontouvre
www.sobgreen.com
Whatsapp : 00233 2 66 25 55 19
Other : 0034 693 690 696

Bureau du Ghana :
Plot 14, 2nd Mama Street Mantey Tsuru,
East Airport, Accra, Ghana

Bureau de la Côte d'Ivoire :
Abidjan Riviera Attoban Lot no 216
Whatsapp: 00225 75 86 51 06