



EL SALVADOR — COOPERATIVA BARRA CIEGA

Un cacao au niveau de l'océan



NOTRE HISTOIRE AVEC COOPERATIVA BARRA CIEGA

Dirigée par sa présidente Marilu Perez, la coopérative produit également de la canne à sucre et des fruits. Le cacao de Barra Ciega est sans aucun doute l'un des cacaos les plus primés et les plus connus du Salvador, dans le top 50 des meilleurs cacaos du monde dans la sélection faite par COEX en 2021. La coopérative avait l'habitude de commercialiser son cacao uniquement sur le marché local, 11 des 63 membres sont impliqués sur la production de cacao et travaillent sans relâche pour le placer sur le marché international. Don Roberto Campos est responsable de la plantation de cacao, il explique la richesse du sol, montre les champignons et comment le cacao accumule la matière organique et maintient l'humidité, c'est un plaisir de l'écouter parler de son travail avec une maîtrise et une passion totales. Ces petites parcelles situées au cœur de la propriété donnent une fraîcheur incomparable par rapport aux cultures voisines. Pour la coopérative, le cacao se situe historiquement au troisième plan, puisque les revenus sont inférieurs à ceux obtenus avec la canne à sucre et le plantain. Le cacao de spécialité peut changer cet ordre, en restaurant les paysages et en espérant générer une croissance de la forêt de cacao, en gagnant de l'espace sur les plantations de canne à sucre. La coopérative a tout ce qu'il faut : des sources d'eau, un climat adéquat, un système agroforestier, une station de séchage impeccable, des entrepôts en excellent état et surtout, un personnel professionnel passionné par le produit. La coopérative se nomme Barra Ciega car la plantation donne directement sur une petite baie tropicale de l'océan Pacifique portant ce nom.

TRAÇABILITÉ FÈVE DE CACAO



- ORIGINE**
Sonsonate, El Salvador
- PRODUCTEURS**
63 producteurs
- ALTITUDE**
20 m
- SUPERFICIE**
24 hectares de cacao et 528 hectares de canne à sucre, de bananiers plantain et d'arbres fruitiers.
- VARIÉTÉS**
Clones finos de aroma
- TEMPS DE FERMENTATION**
6 jours dans des caisses en bois de conacaste
- FERMENTATION DE LA FÈVE**
80%
- SÉCHAGE**
15 jours sur lits surélevés au soleil
- PÉRIODE DE RÉCOLTE**
Septembre à janvier
- PRATIQUES AGRICOLES**
Récolte manuelle et sélective. Culture sous ombrage de manguiers, papayers, bananiers plantain, ingas, conacastes.
- PRODUCTION ANNUELLE**
Environ 6,5 tonnes
- LOT POUR BELCO CROP 22/23**
624 kg
- PRIX FARM GATE**
2,25 USD/LB
- ANALYSES QUALITÉ**
✓ Métaux lourds & pesticides

NIVEAU D'AGROFORESTERIE

	SIMPLE	COMPLEXE	FORÊT
Nombre d'essences d'arbres	3 à 5	5 à 10	+ de 10
Types d'arbres	+ de 50% exotique	+ de 50% endémique	+ de 70% endémique
Nombre de strates	Monostrate	Minimum 2	Minimum 3

PROFIL SENSORIEL

LIQUEUR DE CACAO
Bois blanc, fleur d'oranger, tamarin, fruits tropicaux, citrus, noix et amande.

CROP 22/23

