



## EL SALVADOR — FINCA LA CATARINA

### Cacao d'altitude



## NOTRE HISTOIRE AVEC CYRILLE

C'est la deuxième année consécutive que le cacao de la Finca La Catarina arrive en Europe. Cyrille a une main au Salvador et une main en France. Celle en France affine sa technique de chocolatier avec l'idée de faire bientôt ses propres tablettes et celle au Salvador est dans sa ferme. Son équipe, dirigée par l'agronome Ely Baños, assure la production et veille à la préservation et à la gestion de l'eau ainsi qu'à la mise en œuvre de pratiques agricoles raisonnées. Un autre membre clé, Armando Guevara (en photo en bas à gauche), est responsable des pratiques post-récolte, il s'est imposé cette année comme un expert en fermentation et est également chargé du tri des fèves sèches et de leur conditionnement. Pendant la saison des récoltes, les opérations sont complexes. Les fèves de cacao de la Finca La Catarina sont récoltées et triées puis sont ensuite expédiées vers une autre propriété appartenant à la famille de Cyrille, La Alpina, qui est une plantation de café en agroforesterie. C'est ici qu'aura lieu tous les processus post-récolte (ouverture des cabosses, fermentation, séchage, triage, conditionnement et entreposage). Toutes ces étapes se déroulent au pied du volcan Chaparrastique, encore très actif.

L'un de nos projets en 2023 en collaboration avec la Finca La Catarina est de développer un contrôle qualité régulier à travers des formations auprès de l'équipe. L'objectif est de déterminer un profil sensoriel pour chaque lot. Cyrille, de nature perfectionniste, investit beaucoup pour comprendre tout ce qui se cache derrière la saveur et la qualité de ses fèves. C'est grâce à ses efforts que la Finca La Catarina est devenue une référence pour la qualité et la productivité au Salvador.

## 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

## TRAÇABILITÉ FÈVE DE CACAO



### ORIGINE

Jucuapa, Sierra Tecapa, El Salvador

### PRODUCTEUR

Cyrille Beraud

### ALTITUDE

750 m

### SUPERFICIE

5 hectares

### VARIÉTÉS

Trinitarios finos de Aroma, clones ICS

### TEMPS DE FERMENTATION

7 jours dans des caisses en bois de conacaste

### FERMENTATION DE LA FÈVE

80%

### SÉCHAGE

17 jours sur lits surélevés au soleil

### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Septembre à décembre

### PRATIQUES AGRICOLES

Récolte manuelle et sélective.

Culture sous ombrage d'ingras, cèdres, manguiers, lauriers et moringas.

### PRODUCTION ANNUELLE

Environ 6 tonnes

### LOT POUR BELCO CROP 22/23

2971 kg

### PRIX FARM GATE

2,25 USD/LB

### ANALYSES QUALITÉ

✓ Métaux lourds & pesticides

## PROFIL SENSORIEL

### LIQUEUR DE CACAO

Fleur de violette, pruneau, fruits tropicaux, fleurs blanches, jus de raisin, orange.

## CROP 22/23

