

**terra
etica**

UNE SEULE ET MÊME INSPIRATION

**le commerce
équitable**



Visite de l'atelier

19-09-2024

UNE ENTREPRISE PESSACAISE

- à Pessac depuis 1981
- Spécialistes du commerce équitable en magasins bio
- Café, Chocolat, Thé, Epicerie sucrée, Épices...



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

- Dans les magasins et épiceries Bio (Biocoop, Naturalia, Bio C Bon, So Bio...)
- Dans notre boutique à Pessac, ouverte du lundi au vendredi de 9h à 17h
- Sur notre boutique en ligne www.terraetica.coop



UNE COOPÉRATIVE DE SALARIÉS ENGAGÉS

En 2007, nous rachetons l'entreprise en SCOP

```
graph TD; A[En 2007, nous rachetons l'entreprise en SCOP] --> B[Indépendance de l'entreprise]; A --> C[Maintien de l'emploi localement];
```

Indépendance de
l'entreprise

Maintien de l'emploi
localement



- Une Scop est un projet collectif commun
- Une Scop appartient à ses salariés
- Une Scop a une gouvernance partagée
- Une Scop est une société qui ne se revend pas
- Une Scop a une lucrativité limitée

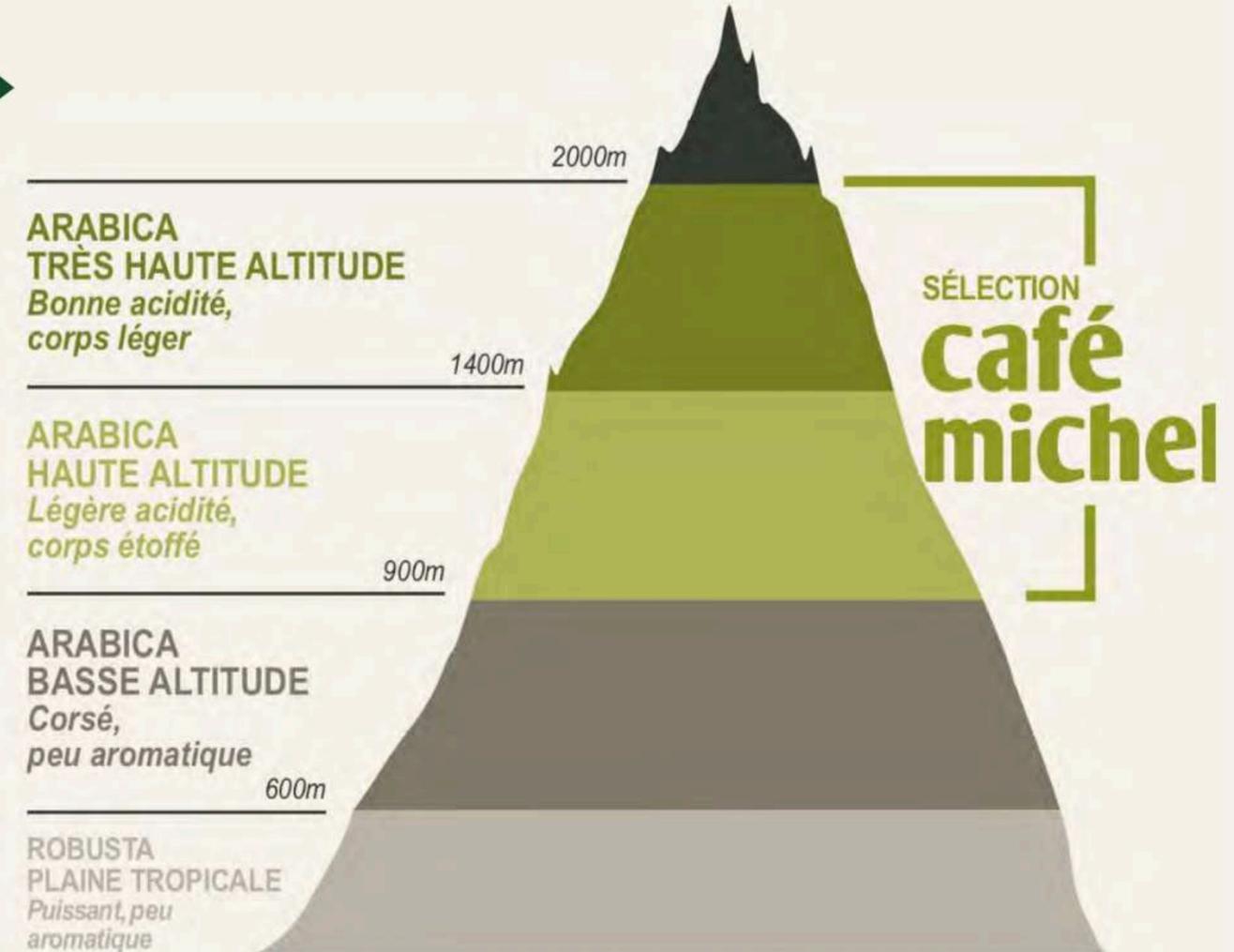
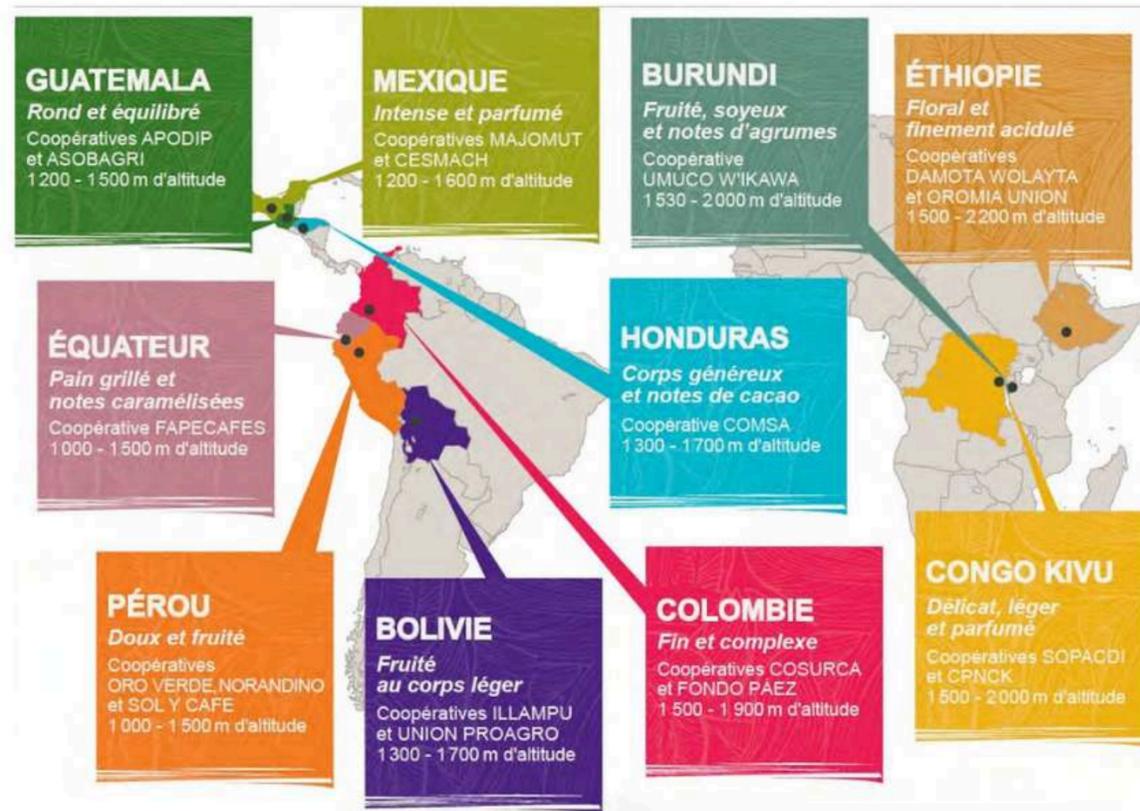


LES VOYAGES COOPÉRATEURS



DES CAFÉS D'ALTITUDE

Nos arabicas ont des profils aromatiques spécifiques à leurs origines et sont exclusivement des cafés de haute et très haute altitude.



ARABICA OU ROBUSTA ?

Arabica

CARACTÈRE
Délicat, aromatique,
fine acidité



Culture d'altitude
de 600 à 2300 m



70% de la production
mondiale de café



Faible teneur en caféine
de 1% à 1,7%



Faible productivité

Robusta

CARACTÈRE
Puissant, amertume,
corsé



Culture de plaine
de 0 à 700 m



30% de la production
mondiale de café

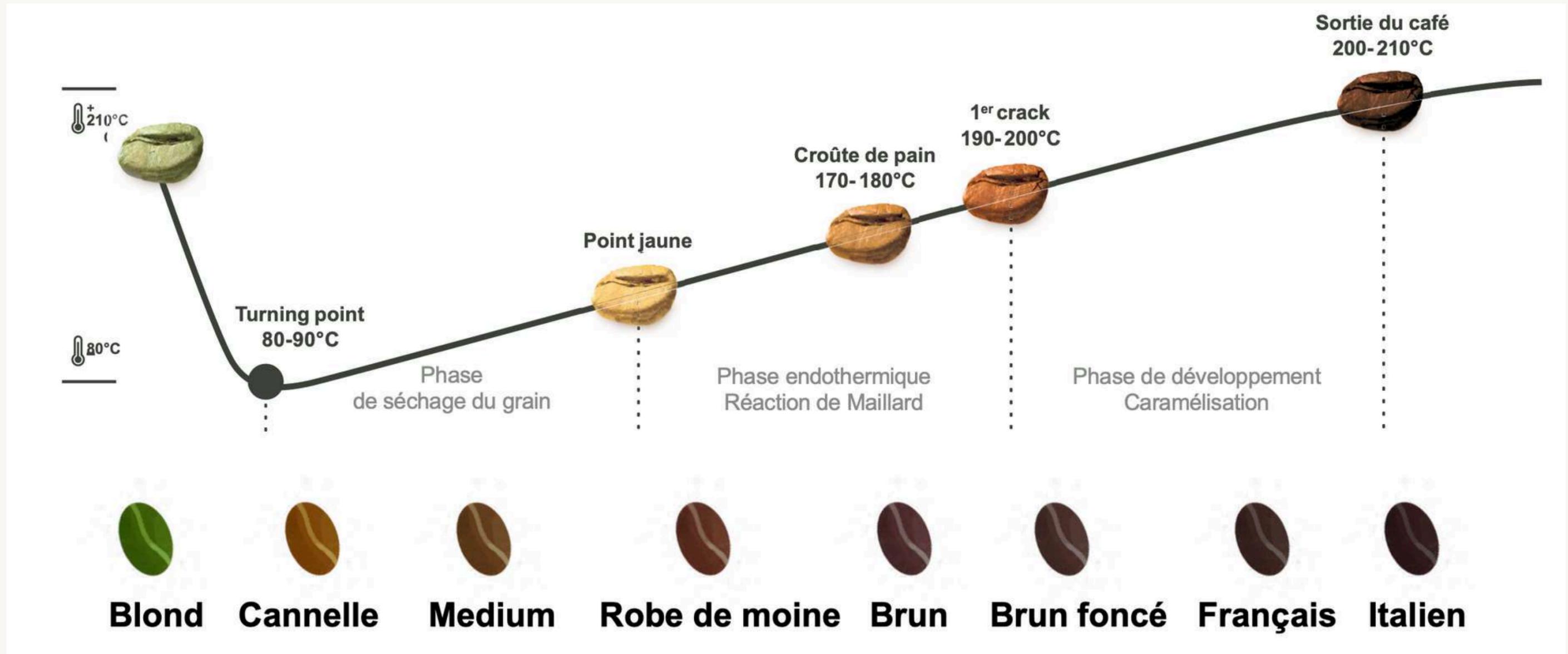


Haute teneur en caféine
de 2% à 4%

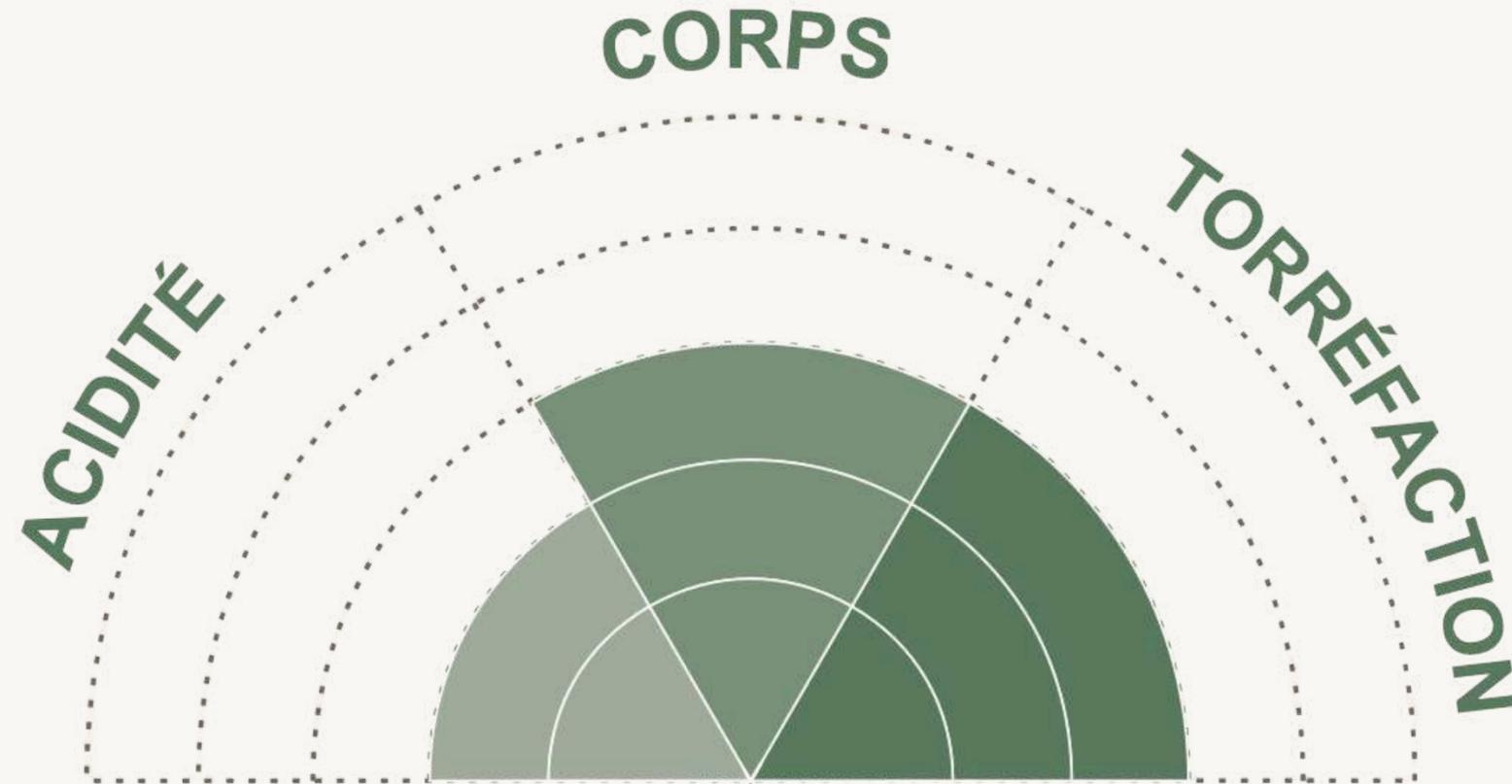


Forte productivité

LA COURBE DE TORRÉFACTION



CHOISIR SON CAFÉ



Saveur caractéristique des arabicas d'altitude qui donne de la vivacité au café.

Épaisseur en bouche et puissance d'un café.

Degré et temps de cuisson des grains qui influence les arômes, la saveur et l'amertume d'un café.