

PROMOUVOIR UN CIRCUIT COURT
D'APPROVISIONNEMENT

EN FÈVES DE CACAO UNIQUES



Un programme exclusif de **Cocoateam** mis en œuvre par
So-B-Green



Galerie



Ce qui rend notre cacao si unique



Un Terroir Unique

Une abondance de vergers de cacaoyers Forastero et Trinitario de plus de 40 ans entourés d'une forêt primaire, préservée avec un écosystème résilient et une agriculture biologique.



Un Peuple Unique

Avec un esprit d'engagement incomparable, les agriculteurs ont adopté notre vision et notre mission et sont prêts à apprendre et à appliquer les meilleures pratiques.



Un Savoir-Faire Unique

Un protocole qualité très exigeant qui part de la sélection des vergers, en contrôlant rigoureusement la récolte, l'écabossage, la fermentation jusqu'au séchage afin de tirer parti du terroir local et de sa biodiversité.





HISTORIQUE DES PLANTATIONS SO-B-CACAO A GBARNGASIEQUELLEH

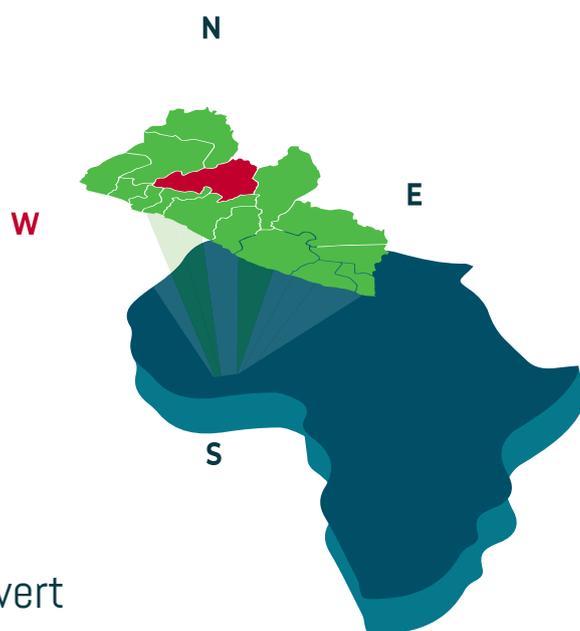
Le nom Gbarn-ga-sie-quellem signifie « lieu de repos près de l'eau ». Gbarngasiequellem est une ville située dans le District de Panta, dans le comté inférieur de Bong, en République du Libéria. Gbarngasiequellem est une très grande communauté du district de Panta, comté de Bong.

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.

Origine de Gbarngasiequellem

L'histoire raconte que les ancêtres venaient d'un village appelé «Nama» et se sont installés à Gbarwuta (Maison de l'Espoir).

Quelques temps après, un vieux chasseur, nommé Payegehga en chassant et en recherchant des terres agricoles, a découvert des terres fertiles qu'il a décidé d'habiter. Ces terres sont aujourd'hui appelées Gbarngasiequellem.



Promouvoir une chaîne d'approvisionnement de fèves de cacao de haute qualité, transparente et courte pour les marchés haut de gamme et beans-to-bar.

Fèves de Cacao



Barres de chocolats Justes, Ethiques et Premium



Protocoles et procédures pour une production durable

Avec la demande croissante de cacao fin de la part des chocolatiers et des artisans chocolatiers, nous veillons à ce que toutes les mesures du protocole qualité et les pratiques de traitement post-récolte soient rigoureusement suivies pour garantir que les fèves soient conformes aux standards internationaux pour l'export et répondent aux critères de cacao de très haute qualité.

1



Les agriculteurs sont sélectionnés, sensibilisés et formés pour renforcer leurs capacités en agriculture biologique.

2



Les cabosses sont récoltées et classées à l'aide des données des parcelles prises pour remonter jusqu'aux producteurs respectifs.

3



Les fèves humides sont pesées et transportées au centre de traitement pour commencer le processus de fermentation.

4



La fermentation commence juste après que les cabosses soient brisées dans les caisses en bois et les données sont recueillies pour chaque lot produit.

5



Conditions de fermentation
 Nombre de jours : 5 jours
 Plage de température 🌡️ : 45-50 °C
 Niveau de pH 📉 : 3.5-4

6



Les fèves fermentées sont transférées dans un séchoir solaire pendant 7 à 10 jours en fonction de la météo pour aider à réguler le processus de séchage et le retrait des débris.

7



Dried Form			
Ref: F-10/10/10/10			
Starting days of drying: 10/10/10			
Time: 10:00 AM			
Name: Ophelia Nelo			
Brewing - drying			
Days	Hour	Name	Signature
1	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
2	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
3	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
4	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
5	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
6	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
7	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]
8	10:00	Ophelia Nelo	[Signature]

Les données sont recueillies lorsque le lot est séché pour déterminer le poids.

8

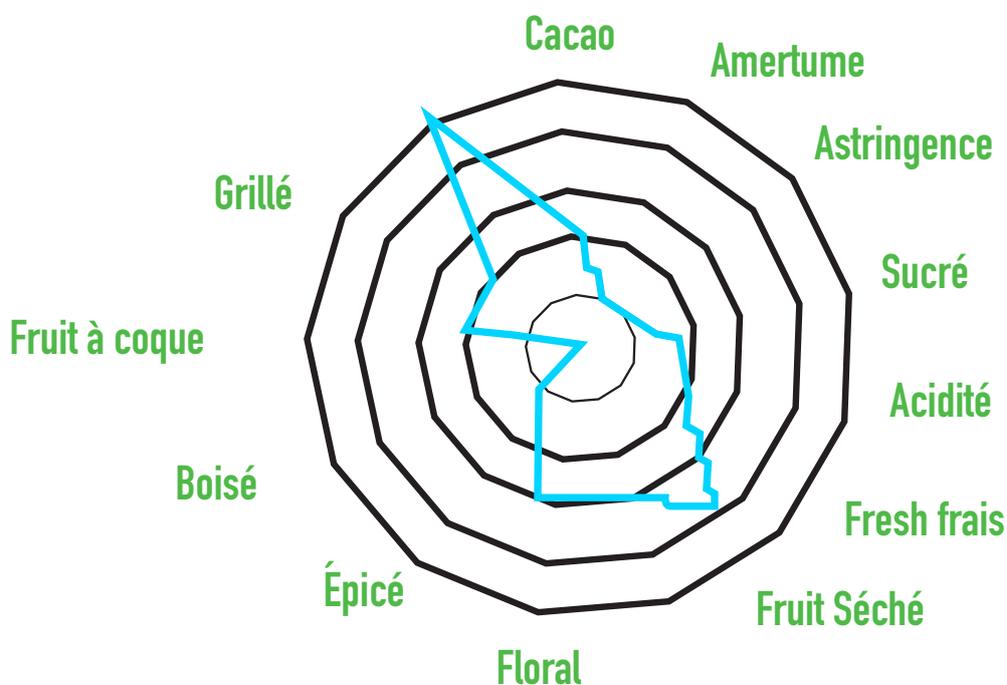


Les fèves sont pesées et stockées dans des sacs de jute avec les enregistrements correspondants.



Analyse Sensorielle

Diagramme d'analyse du cacao saveur



«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 avec quelques ressemblances avec la guimauve. Aucun 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



«Le chocolat fabriqué avec le cacao du Liberia présente une belle entrée en bouche chocolat avant de révéler des notes de noix fraîche, de fruits jaunes confits et nous laisse une longueur en bouche subtile et puissante. »

CORINNE MAEGHT



Impact Positif

Avec chaque sac So-B-Cocoa commandé, les amoureux du cacao et les chocolatiers recevront un sac de fèves de qualité supérieure, savoureuses qui se répercute positivement sur :



LA COMMUNAUTE

Garantie d'un prix à la ferme équitable pour les agriculteurs afin d'améliorer leurs moyens de subsistance et d'avoir un impact sur le seuil de pauvreté. Nous cherchons également à encourager l'autonomisation des femmes dans les communautés locales par leur participation au Centre tout en contribuant à la remédiation du travail des enfants.



L'ENVIRONNEMENT

Adoption de pratiques agricoles durables qui protègent l'environnement et permettent la préservation à long terme des écosystèmes existants pour les générations actuelles et futures.



L'ECONOMIE

Offrir des possibilités d'emploi en mettant l'accent sur les jeunes et les femmes tout en attirant des investissements dans la chaîne d'approvisionnement du cacao libérien.



Qui sommes-nous ?



So-B-Green, qui signifie SOCIAL, BUSINESS & GREEN est une entreprise animée par un esprit de changement qui vise à ramener les petits agriculteurs et les consommateurs finaux au centre des chaînes de valeur. Par l'intermédiaire de So-B-Cocoa, So-B-Green espère que le Cacao d'Excellence et le Cacao Reserva changeront la donne pour l'économie nationale du Libéria et la chaîne d'approvisionnement durable en cacao. A travers So-B-Cocoa, nous avons l'intention d'ajouter une valeur sociale, économique et environnementale à l'origine libérienne.



Message de :

Charles Tellier

Ceo, So-B-Green

« Nous sommes ravis de travailler avec CocoaTeam sur ce projet unique. Nos bases et valeurs communes auront un impact positif sur les producteurs de So-B-Cocoa au Libéria tout en promouvant un cacao unique et spécial pour l'industrie du Cacao. Nous espérons que So-B-Cocoa puisse être un moteur de changement pour les agriculteurs libériens. »



Olivier Chauveaux

Manager Commercial, CocoaTeam



CocoaTeam est une entreprise bordelaise spécialisée dans le négoce de fèves de cacao fin, de matières premières et d'équipements pour les chocolatiers Bean-To-Bar.

Commercialisant des fèves de cacao exceptionnelles depuis quatre générations, nous sélectionnons les meilleurs produits parmi des exploitations et des organisations bien structurées.

Contacts



So-B-Green Head Office, France
Address: 92 Route des fours à chaux,
16160 Gond Pontouvre France

Website: www.sobgreen.com
Phone Number: 0034 693 690 696
Whatsapp : 00233 2 66 25 55 19



Cocoateam, France
Address: 87 quai des Queyries,
33100 Bordeaux

Website: www.cocoateam.fr
Phone Number: 0033(0)664 425 290



So-B-Green Ghana office

Address: Casely Hayford
Road, Accra Ghana

Phone Number:
+2335542928847
Whatsapp:
+2335542928847



So-B-Green Liberia
Office

Address:
Gbarngasiquelleh,
Panta District, Bong
County, Liberia

Phone Number:
+231770024430
Whatsapp:
+231770024430



So-B-Green Côte d'Ivoire

Address: Cocody Riviera 3
Triangle non loin de la
clinique St Viateur

Phone Number:
+225 0708651381
Whatsapp:
+225 0708651381