

PRÉSENTATION - JUILLET 2021



UN CAFÉ À LA VOILE

ARRIVÉE DE LA PREMIÈRE LIVRAISON DE CAFÉ
100% DÉCARBONÉ À LYON
JUILLET 2021

EVENEMENT
JUILLET 2021

Un café importé à la force du vent

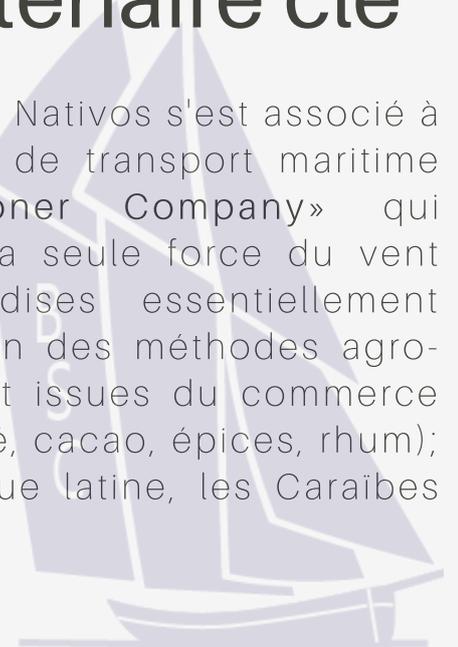
Un café importé à la force du vent et des mollets, c'est le pari fou de Charles-Igor de Christen, cofondateur de Nativos, qui réalise une épopée digne des temps modernes: importer 280kgs de café depuis la Colombie en bateau à voile, puis à vélo jusqu'à Lyon.

L'idée de départ est de mettre en action ce à quoi Nativos, importateur, torréfacteur et distributeur de café de spécialité engagé, défend depuis presque 10 ans: une idée d'un monde plus soucieux et respectueux de ses traditions, de ses communautés et de son environnement.



Un partenaire clé

Pour ce projet, Nativos s'est associé à la compagnie de transport maritime «Blue Schooner Company» qui transporte à la seule force du vent des marchandises essentiellement produites selon des méthodes agro-écologiques et issues du commerce équitable (café, cacao, épices, rhum); entre l'Amérique latine, les Caraïbes et l'Europe.



9000 km
à la voile
1030 km
à vélo

C'est à bord de la goélette Gallant que le café Nativos, cultivé au cœur des Andes colombiennes, voyage depuis le port de Santa Marta jusqu'à Brest en près de 2 mois.

Afin d'aller jusqu'au bout de cette initiative de transport responsable et respectueux de l'environnement, l'équipe de Nativos effectuera la dernière partie du voyage à vélo en reliant le port de Brest à Lyon, soit presque 900kms.

ARRIVÉE PRÉVUE À LYON
14 JUILLET 2021



Goélette Gallant

Année de construction : 1916

Longueur : 36,20 m

Capacité de chargement : 35 tonnes

Surface de voilure : 416,20m

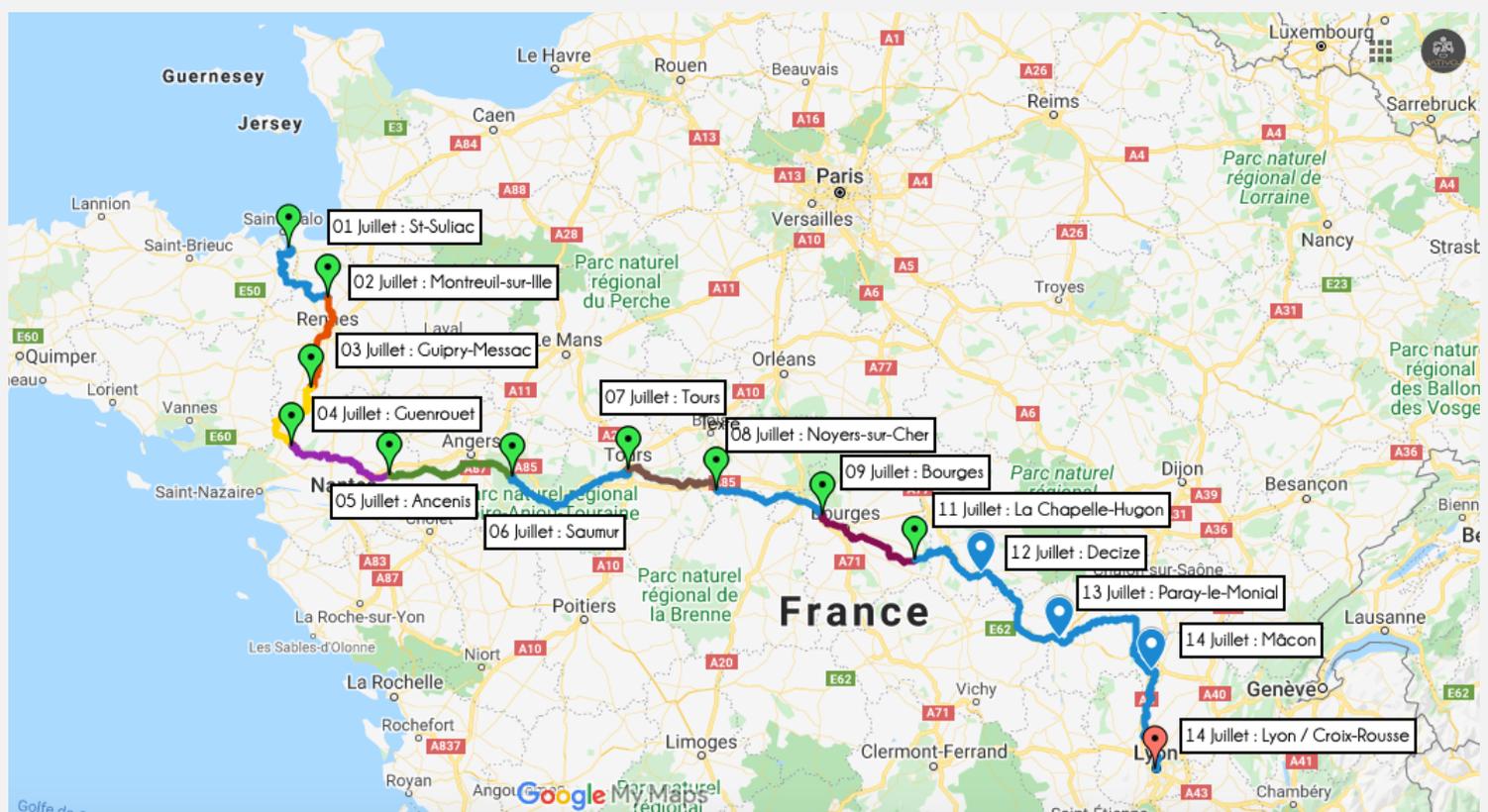
Les derniers kilomètres

Saint Malo - Lyon

Pour réaliser les derniers kilomètres entre Saint-Malo et Lyon, et pour respecter notre engagement d'importation "décarbonée", nous avons opté pour un acheminement à vélo.

Un trajet de 1030 km, symbolique, pour acheminer près de 300 kg à vélo, ouvert à toute personne soutenant notre démarche et souhaitant partager quelques kilomètres avec nous.

Arrivée à Lyon prévue pour le 14 juillet !





En utilisant le vent pour transporter son café, Nativos veut proposer une alternative durable, propre et surtout offrir la possibilité de soutenir cette nouvelle économie de transport maritime à la voile, le Green Shipping.

Utiliser la force du vent, cette énergie gratuite et illimitée pour aller au bout de notre démarche environnementale.

"Chez Nativos, nous sommes convaincus que la notion de « production durable » ne se limite pas seulement à ce qu'il se passe au sein de chaque parcelle de café mais aussi à ce qu'il se passe après..."

Charles-Igor de Christen



Une entreprise éthique, responsable

Nativos a été fondé en 2012 sur les bancs de l'école à Montpellier, par Alfredo Reyes et Charles-Igor de Christen. Tous deux passionnés par la richesse artistique, culturelle et écologique de l'Amérique latine, ils décident de créer une entreprise d'importation de café et d'artisanat haut de gamme en provenance de Colombie et d'Équateur.



Nativos place l'Homme et l'environnement au centre de son activité et valorise savoirs, cultures et droits des populations.

Présent en France et en Amérique latine, Nativos établit avec ses partenaires une relation directe, durable et respectueuse de l'environnement à travers :

- une rémunération juste et transparente
- la sauvegarde de savoir-faire traditionnels
- le cofinancement de projets culturels, sociaux et environnementaux



Une caféiculture durable

Le café Nativos est le fruit du travail de caféiculteurs vivants en parfaite harmonie avec la faune et la flore locale.

Grace à l'ONG environnementale Serraniagua, Nativos travaille en direct avec 12 caféiculteurs, tous choisis pour leur engagement pour une production de café respectant et valorisant l'écosystème de leurs parcelles.

Un écosystème fragile

Symbole fort de cette harmonie entre le caféiculteur et son environnement: de nombreuses espèces endémiques de la région sont régulièrement recensées au sein même des parcelles comme le puma ou l'ours à lunettes.



Chaque parcelle est située entre 1400 et 2000m d'altitude, en pleine Cordillère des Andes colombiennes, autour de la municipalité del Cairo. Cette zone, déclarée au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'UNESCO *Paysage Culturel de Caféiculture*, bénéficie d'un microclimat unique où se rencontrent les courants marins venus du Pacifique et de l'Atlantique.



Un café de Micro-lot

Un café "Micro-lot" est un café de terroir venant de parcelles de quelques hectares seulement choisies pour leur microclimat exceptionnel aux caractéristiques très particulières.

Plus rare et demandant un contrôle très pointu, ce café garantit une **qualité unique** et une **transparence totale**.

Travailler en Micro-lot permet donc de valoriser le profil de chaque café, selon l'altitude de la ferme, les espèces botaniques de la parcelle mais aussi selon le mode de préparation des cerises de café de chaque caféiculteur.



issu de
forêts
de nuages

Les cafés Nativos sont tous issus de micro-lots situés entre 1400m et 2000m d'altitude. A cette altitude, les forêts tropicales baignent régulièrement dans une épaisse brume produisant un microclimat exceptionnel : la "forêt de nuages".

Cet écosystème unique à l'atmosphère envoûtante est considéré comme l'un des plus riches au monde.

Des caféiculteurs engagés

Nativos travaille en lien direct avec 12 caféiculteurs de la même municipalité, produisant tous un café de spécialité 100% arabica, cultivé selon les principes de l'agroécologie, et plus particulièrement de l'agroforesterie.

Gerardo Acosta
EL CAIRO - COLOMBIA

100% organique

Chiffres clés :
3,5 hectares de forêt
1700m d'altitude

La ferme de Gerardo Acosta est située dans la région travaillant avec Nativos. Elle est spécialisée dans l'agriculture biologique, Gerardo cultive du café, entièrement organique. Ses cultures sont variées : avocats, muriers, noyers, bananiers, lauriers. Cette diversité apporte une remarquable richesse de sa palette aromatique, avec des notes fruitées d'agrumes et de fruits rouges qui se développent en bouche.

Ombrage
Guamo, noyers, bananiers, muriers

Sélection
Premium

www.nativos.fr

NATIVOS
CAFE

MICRO-LOT

HUGO CALDERON
EL CAIRO - COLOMBIA

Une nouvelle génération de caféiculteurs

Chiffres clés
4 hectares de cafés & 12 hectares de forêt
1700m d'altitude
Près de 40 espèces d'oiseaux repertoriées

La ferme de la famille Gonzales est l'une des premières réserves naturelles de la société civile déclarée à El Cairo. Ce modèle de caféiculture traditionnel allie parfaitement conservation d'écosystème et caféiculture. Avec plus de 45 espèces floristiques répertoriées, la ferme profite de l'un des ombrages les plus diversifiés de la région et est devenue un véritable sanctuaire pour de nombreux oiseaux endémiques et migrateurs. Aujourd'hui, Hugo et Pedro ont repris la ferme de leur père et représentent cette nouvelle génération de caféiculteurs engagés et passionnés. Ils y cultivent un excellent café de spécialité, particulièrement équilibré et fruité, développant d'agréables notes de citron et de prunes.

Variété
100% Arabica
- Castillo / Tabi -

Lavage
Semi-lavé
Séchage naturel

Ombrage
Noyers, fruitiers, bananiers, lauriers

Sélection
Premium

www.nativos.fr

Cesar Franco
EL CAIRO - COLOMBIA

Une ferme modèle

Chiffres clés
11 ans de production
5 hectares
1400m

Figure clé de notre partenaire local, l'ONG El Páramo, Cesar Franco est aussi propriétaire d'une petite ferme à El Cairo. Déclarée Réserve Naturelle, l'exploitation est véritablement une ferme modèle en agroécologie. En cultivant cafés, avocats, bananiers, Cesar Franco profite d'un écosystème unique abritant de nombreux oiseaux et de mammifères. Le café de cette ferme se caractérise par des notes de caramel, de mandarine et de prunes.

Variété
100% Arabica
Castillo / Supremo

Lavage
Semi-lavé
Séchage naturel

Bienvenidos a la Reserva Natural Mi Páramo

Ubicación: Vado El Piñuelo
Altura: 1400 msnm
Productos: café orgánico y ganadería agroecológica.

Turismo comunitario en la serranía

www.nativos.fr



NATIVOS
café de spécialité engagé

Boutique en ligne : www.nativos.fr

Contact

Charles-Igor de Christen

06 59 46 26 81

ci.dechristen@nativos.fr

