



## Terroir Bob O Link Rouge

Mococa  
Mococa  
Sao Paulo  
Brésil

---

Espèce	arabica	<b>Profil sensoriel</b>
Variété	Bourbon rouge, Catuai rouge, Mundo novo	« Élégant et expressif, ce Bob o Link libère des notes végétales, de citron, chocolat, caramel et céréales. »
Altitude	1000 - 1400	
Récolte	Juin à septembre	
Process	Nature	
Séchage	Lits africains	

---

## A PROPOS

Notre partenariat avec la famille Croce de FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza) remonte à plusieurs années. Les projets menés par FAF au Brésil donnent une nouvelle image et un impact positif sur la production dans un pays où agriculture intensive et monoculture sont la norme.

### **BOB O LINK, un autre visage du Brésil :**

Premièrement, ce drôle de nom est un nom d'oiseau migrateur endémique du Brésil, en voie de disparition. Il migre tous les ans entre les USA et le Brésil mais ne trouve malheureusement plus les ressources alimentaires nécessaires à sa période de migration à cause de la monoculture intensive. Cet oiseau est avant tout un symbole.

Le projet BOB O LINK c'est une qualité intégrale que cela soit au niveau environnement, social ou en qualité de tasse. Initié chez FAF par la famille Croce qui ont créé une ferme concept, ce projet a été ensuite dupliqué dans plus de 50 fermes voisines. Concrètement, les actions mises en place en priorité lorsque l'on rejoint le projet sont :

#### **Reboisement**

+

#### **Polyculture**

+

#### **Protection des cours d'eau**

+

#### **Formation des équipes**

+

#### **Un changement de mode de vie plus global**

qui commence par l'interdiction des sodas, la mise à disposition de jus de fruits frais à volonté, une alimentation plus saine !

C'est une **philosophie / démarche globale** qui place le **café au centre d'un projet de vie**, de la nature et de son maintien. Une vision novatrice qui **recrée de la valeur** en diversifiant les cultures et par conséquent les sources de revenus. Nous soutenons depuis de nombreuses années ce projet, il représente l'avenir de la filière et nous a beaucoup inspiré dans notre sourcing !

De plus les producteurs brésiliens inscrits dans un schéma d'agriculture familiale, loin des standards brésiliens voient en ce projet une solution innovante pour sortir du lot. Faire peu mais faire bien et valoriser chaque culture !

---

## Mococa

Le terroir de Mococa a été le terreau du projet Bob O Link puisque c'est ici, au coeur de leur ferme, que Marcos Croce et Silvia Barretto ont initié l'ambitieux projet Bob-O-Link. Rentrés des USA pour reprendre les rênes de la ferme familiale conduite initialement en monoculture intensive, le couple a fait le courageux choix de repartir de zéro avec cette ferme quand ils ont rebaptisé de manière symbolique la Fazenda Ambiental Fortaleza. Leur objectif étant d'obtenir bien plus qu'un café de spécialité, Sylvia et Marcos ont mis toute leur énergie pour apprendre à cultiver du café et à rassembler leurs voisins autour de leur projet afin d'obtenir une qualité intégrale pour tous. Leur souhait était en effet de produire un café économiquement, écologiquement et socialement durable. Un défi très difficile à relever dans ce grand pays producteur de café qu'est le Brésil. Ce qui était initialement le projet d'une ferme est aujourd'hui le mode de vie de 50 caféiculteurs voisins impliqués dans la production du café Bob-o-link. Utilisant comme modèle F.A.F, les fermes suivent et adoptent une charte qualité qui a pour objectifs de tendre vers une production durable au travers de pratiques respectueuses de l'environnement tout en assurant la rentabilité des fermes et en offrant un café d'excellente qualité. L'ensemble des fermes adhérentes s'engagent à n'utiliser aucun produit chimique, à planter des arbres d'ombrage pour les caféiers et pour la ferme, à créer des canaux d'irrigation pour préserver l'eau, à installer des lits africains & machines de triage dans les fermes, à récolter sélectivement à la main, mais également à apprendre à déguster leurs cafés afin de participer activement à l'amélioration de la qualité. Des productions alternatives doivent également être mises en place dans chaque ferme partenaire pour ne pas être dépendants d'une seule production (miel, lait, fruits et légumes...). La qualité de l'eau, des sols, la biodiversité, la santé et l'éducation des travailleurs sont contrôlés, mais aussi la santé économique des fermes, la transparence des opérations et la qualité des cafés. L'engagement de nos producteurs étant au centre de nos préoccupations, nous soutenons l'ambitieux et courageux projet Bob-o-Link depuis de nombreuses années. Il est à lui seul la preuve que, même dans l'un des plus grands pays producteurs de café, il est possible de proposer un modèle de caféiculture différent et durable, tout en offrant une qualité régulière et optimale.

## LES POINTS FORTS

Une qualité plus élevée



Précipitations

-



Température

-



Humidité

0.00



Ombrage

Densité (g/l) : **688.00**  
Taux humidité (%) : **10.20**  
Activité de l'eau (Aw) : **0.56**  
Crible :

Sucrosité : **6**  
Acidité : **6**  
Longueur en bouche : **6**  
Variabilité : **Normal (10 - 20%)**

**ANALYSE DU GRAIN**

**PROFIL SENSORIEL**

**MA NOTE DE DEGUSTATION**