



STORY TELLING – NARRATION

- Au cœur de l'amazonie, loin des plantations et des routes, existe un cacao que personne ne cultive.
- Il ne pousse pas sous la main de l'homme, il naît dans la forêt primaire, berceau de son espèce. Il est nourri par la pluie, l'humus des sous-bois, l'ombre des arbres géants et le travail silencieux des animaux qui dispersent des graines.
- Ce cacao est **sauvage**.
- Chaque arbre a dû être répertorié au GPS pour pouvoir le retrouver.
- Chaque cabosse est cueillie à la machette parfois après une longue marche, souvent en pirogue, par des familles qui vivent depuis des générations au rythme de la forêt. Rien n'est planté, rien n'est coupé, c'est la Nature qui décide.
- Le décabossage a lieu sur les parcelles pour faciliter le transport et créer du compost.
- Les fèves arrivent à la communauté où elles sont traitées dans un hangar commun.
- Elles sont fermentées dans des caisses en bois recouvertes de feuilles de bananier, retournées avec soin puis séchées lentement au soleil.
- L'odeur envahit l'air : fruits rouges, bois humide, miel, fleurs sauvages.
- Ce parfum vient de la biodiversité intacte.
- Chaque sac de 60 kg contient deux lots du même terroir, récoltés en même temps ou presque.
- Chaque lot raconte l'histoire d'une forêt préservée et de familles dont le futur dépend de la protection de cet écosystème.
- Acheter ce cacao, c'est participer à un modèle rare : **vivre de la forêt sans la détruire**.