



Terroir Authentique

Donne vie à vos valeurs

Edition Sept.20

Natural Andes ©

LLULMIY - CONTENU

Thajsi - Origines.....	3
Raison d’Etre.....	3
Comité Ethique	3
La Mink’a — Proposition de valeur.....	4
Distribution participative	4
Les 3 projets	5
Kinuwa Urqu — Quinoa de montagne.....	6
Production raisonnée	6
Producteurs.....	7
Ruru Chia — Graine de Chia	8
Chincha Kastaña — Noix d’Amazonie Brisée.....	10
Dimension du genre.....	12
CDD vs CDI.....	12
Saqmanakuy — Emballage.....	13
Ecologie et distribution.....	16
Ilrika Sonqo - La chaîne de Valeur.....	16
Q’ispi - Transparence et garanties.....	17
Le prix juste	17
100% ‘terroir local’	17
Organisme certificateur.....	17
Contrôle laboratoire	17
Marché local.....	17
Rikch’aqayay - Développement.....	18
Wachuchasqa — Catalogue ‘	19
Tukuy - Conclusion.....	20

Thajsi - Origines

L'entreprise Natural Andes se dédie à l'importation de produits biologiques et naturels en provenance de la Bolivie pour leur diffusion en Europe. Les produits proposés proviennent tous de région de Bolivie ou ils y sont cultivés depuis toujours comme **pratique ancestrale** avant leur domestication agronome. Les projets proposés aujourd'hui s'articulent autour : du quinoa, de la graine de Chia et de la Noix d'Amazonie.

A l'origine Natural Andes est créée en 2013, en Bolivie par Maxime Chiquet passionné par la culture Andine et ancien responsable de projet de développement en Bolivie. Après avoir été mis de côté quelques temps, le projet est finalement relancé en France en 2018 avec **Jhomaira Vera**, née à Potosi en Bolivie, experte en histoire, cosmovision andine et assermentée gastronomique en cuisine fusion.

Constat de la dynamique actuelle des marchés internationaux qui engloutissent la **noblesse** de la **culture** du Quinoa et des autres produits importés, à sa renaissance, l'entreprise soulève un point d'honneur au **respect** du savoir-faire, des **traditions autochtones** et de **l'agro-écologie**.

*Il existe la volonté d'établir un **lien** solide entre **deux mondes** à travers le désir de donner vie à l'authenticité du **terroir** bolivien.*

Raison d'Etre

Les acteurs et intervenants dans le processus de fabrication et de diffusion de ces produits sont animés d'une valeur fondamentale : se rapprocher de ces valeurs. Nous œuvrons en ce sens à travers la recherche du **terroir authentique**. Celui-ci s'établit par définition **du respect** entre **l'Homme et la Terre**.

- La dimension **Humaine** : il ne s'agit pas simplement de faire du 'fairtrade' mais bien de mettre l'Être humain au cœur des considérations ; à travers le respect de son savoir-faire, sa culture, ses croyances et de son accompagnement dans son évolution à long terme, préservant ainsi son environnement pour les générations à venir.
- Le terroir c'est aussi la **Terre** : un espace géographique, un climat, des températures, une composition du sol, une altitude. C'est, comme les indiens l'appelle ; la Pachamama, la Déesse Mère de la Terre. Celle-ci est respectée car elle est source de vie et honore ceux qui savent la respecter à travers la richesse des récoltes qui puisent racines dans sa source.

Notre raison d'Être c'est de reprendre lien avec nos valeurs

Comité Ethique

L'ensemble des activités et décisions stratégiques de Natural Andes sont validés par le comité éthique de l'entreprise. Celui-ci met l'accent sur le **respect** des valeurs et de la **raison d'être** du projet. Et **l'authenticité** des actions prises par Natural Andes se veulent en lien avec la cosmovision Andine (culture et croyances indiennes quant au respect de la Terre et de l'Humain).

En lien avec celle-ci, Natural Andes se veut de travailler uniquement avec des partenaires qui adhèrent à cette vision. Ce projet souhaite **préserver et diffuser la richesse** de la culture andine et de sa terre.

*L'objectif de Natural Andes est avant tout **authenticité et respect** dans cette relation à **l'Humain** et à sa **Terre***

La Mink'a — Proposition de valeur

Notre talent, vous l'avez compris, c'est la Bolivie ! Le votre c'est bien l'**expertise** de la **consommation bio engagée**; et c'est tellement important pour nous, en suivant notre quête d'économie participative et durable que nous souhaitons vous embarquer avec nous dans la création de ce projet.

La Mink'a est un système Quechua et Aymara d'entre-aide pour les travaux du village. Une sorte de travail collaboratif pour le bien de tous. Celui-ci ne se fait pas que sur les parties communes de l'aldeas mais aussi pour aider l'un des membres en difficulté ou sur un projet de construction ou de développement.

Distribution participative

Nous avons cherché comment appliquer cette pratique ancestrale à notre société occidentale moderne. Elle se retrouve établie de la façon suivante :

- Partenaires professionnels

Afin de donner pleine vie à ce projet, ce **projet intégrateur** est bâti en B2B sur le principe de « l'AMAP », soutenant la réservation de récolte auprès de nos partenaires locaux. Un compromis verbal vaut plus qu'un contrat en Bolivie où l'on donne sa parole et cet engagement est important pour nous auprès de nos producteurs qui **dépendent aujourd'hui de la volatilité du marché international pour manger demain**. C'est donc par la **réservation d'une partie des produits du container** que nous donnons vie à ce projet, ce qui permet à nos valeurs communes de perdurer.

Nous avons ce souhait de vous faire participer à ce projet, non-pas comme simple client, nous attendons de vous de devenir **acteur** de ce **développement** engageant pleinement votre **éthique agro-écologique**.

➔ Pour cela nous avons à cœur de pouvoir vous intégrer au projet de **toute la flexibilité** dont nous disposons : nous pouvons étudier ensemble des pistes les plus adaptés à vos besoins et même créer ensemble afin de répondre à **vos besoins** de distribution et d'image d'enseigne.

Les 3 projets

Aujourd'hui, Natural Andes propose 3 produits issus de 3 terroirs différents, offrant une réponse à 3 problématiques agro-écologique :

- La Quinoa de Montagne
- La Noix du Brésil 'brisée'
- La Graine de chia qui reforeste l'Amazonie



Kinuwa Urqu – Quinoa de montagne

Dans un environnement extrême la graine sacrée est **confrontée** à une **dualité** : celui du profit à court terme d'une part et de la préservation du terroir pour la culture et les générations à venir d'autre part.

Les plants de Quinoa Real cultivée sont issus de la même graine utilisée par les peuples natifs 5000 ans avant JC. Face à **l'exploitation intensive** de ces 50 dernières années, les sols des plateaux boliviens s'épuisent et le Quinoa récolté est de moins bonne qualité et les ravageurs se multiplient et la saponine se perd petit à petit. Le Quinoa Real proposée par Natural Andes est cultivé principalement à la main aux pieds **des montagnes**, offrant de meilleurs apports nutritionnels tout en préservant son environnement.

Retour aux sources : au temps des Incas, le Quinoa était cultivé à flanc de montagne, laissant les plaines aux élevages de lamas faire fleurir la biodiversité des hauts plateaux.

La Quinoa Natural Andes s'inscrit au mouvement 'AOP' initié par le label 'D.O' en cours d'élaboration : **Denominación de Origen**, qui a pour but de préserver l'appellation '**REAL**' de le Quinoa Real issue de l'altiplano sud de Bolivie.

Production raisonnée

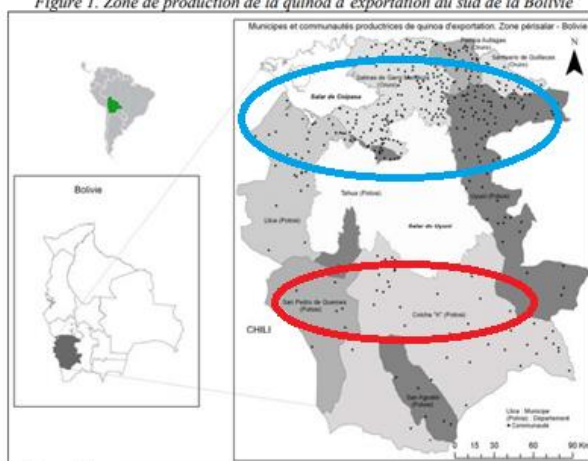
Face à cette problématique **alarmante** pour l'écosystème et l'économie andine, Natural Andes propose aujourd'hui une culture préservatrice des sols et de la surexploitation, principale menace du terroir.



Le passage à l'acte

Natural Andes, présente donc une Quinoa différente : le **Quinoa de montagne**. C'est un mode de culture encore très peu exploité car plus délicat à produire, mais bien meilleure qualitativement ainsi que pour la préservation des sols et de l'économie locale à long terme. Comme le montre, ci-après, la

Figure 1. Zone de production de la quinoa d'exportation au sud de la Bolivie



Source : Vassas

carte de Bolivie :

- Le **cercle bleu** représente les cultures de plaine en **sur-exploitation**. C'est le Quinoa biologique traditionnel ou la culture intensive y a créé l'érosion des sols. C'est là que se trouvent les **90%** de la production de

quinoa **exporté** de **Bolivie**, dans la région de Salinas Garcia de Mendoza, en pleine exploitation depuis bientôt 50 ans par les coopératives bio (Anapqui, Apquisa, Irupana) distribuées en France (Priméal, Markal, et autres.)

- Le **cercle rouge**, plus au sud dans le département de Potosi, les terres montagneuses y sont encore **vierges** et très peu développées permettant la culture d'un quinoa de meilleure qualité. Le développement de cette zone, en collaboration avec Natural Andes se veut **respectueuse** des cycles de vie de la Terre ayant pour priorité : la mise en **jachère**, **rotation** des cultures et le respect des Hommes et des fondamentaux de leur croyance. (plus de 60% des terres y sont maintenues en jachère)

Producteurs

Les producteurs sont regroupés par 'Aldeas', village ou hameau. Un **contrat** est signé avec eux avant même le début des activités de production. Ce contrat se fait sous la **supervision** de l'organisme certificateur '**Biolatina**', permettant la garantie de la production biologique et ayant pour but de sécuriser les liens avec les producteurs. Des contrats d'engagement d'achat sont faits au style Bolivien ou la parole fait foi, par notre interlocuteur local : Oscar, qui a commencé comme petit producteur au petit village de San Pedro de Quemes. Il dispose aujourd'hui des outils pour nettoyer le Quinoa et la mettre en sachet et permet à ses '*tios y tias*', ses 'oncles et tantes' comme il aime les appeler, de pouvoir nettoyer leur Quinoa avant l'exportation.

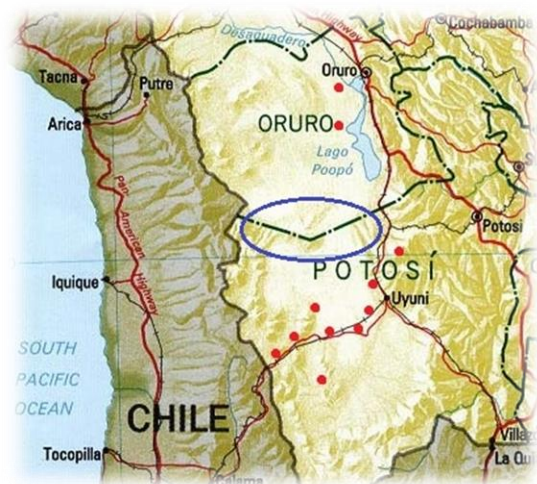
Répartition géographique

En bleu : la zone de culture de 'plaine' en surexploitation

En rouge : sites de production de le Quinoa Real Natural Andes. C'est là où cultivent les producteurs partenaire de Natural Andes.

Ce sont **112 producteurs**, répartis sur une vingtaine de village, sur des parcelles allant de 5Ha à 45Ha. (moyenne : 13Ha)

Pour la récolte 2019 environ **66%** des terres appartenant aux producteurs affiliés au projet sont mise en **jachère**. En effet, ils totalisent plus de 4500 Hectares d'exploitation et n'en cultivent que 1400 Hectares, soit seulement 1/3.



*Le Quinoa Real de Montagne est le **Quinoa engagé** pour la préservation du terroir sud de l'altiplano bolivien*

Le Quinoa Real Blanche, Rouge, Noir, Bicolore et Tricolore. Celle-ci peut être en sachet kraft de **500 grammes**, sac en tissu réutilisable de **1 kilo** ainsi qu'en **vrac** à partir de 3 kilos et jusqu'à 25 kilos selon vos besoins.

Les ventes moyennes en magasin bio spécialisé sont généralement de 80% de Quinoa blanche et 20% des 2 autres couleurs

Ruru Chia – Graine de Chia

La Chia ou *Salvia Hispanica* est cultivé dans la **réserve Copaibo**, dans la province Nuflo Chavez, département de Santa Cruz. Elle totalise 350'000 hectares en majorité à l'état sauvage.

Problématique agro-sociale

Avant 2011, les 16 aldéas qui peuplent ces campagnes rencontrent de **fortes difficultés économiques**. L'agriculture est interdite dans la réserve et pourtant elle est la seule source de revenus. Ceux-ci restent malgré tout insuffisants pour subvenir aux besoins de la population locale. La production s'opère donc de façon illicite et anarchique, entraînant la **déforestation** sauvage (photo) afin d'augmenter les zones de production.



Les producteurs exploitent les sols avec insouciance, introduisant **produits chimiques** avec des **cultures conventionnelles** afin d'obtenir de meilleurs rendements pour leur subsistance. Il n'existe alors pas de rotation de culture, ni de jachère et la monoculture prône. La déforestation pour augmenter les zones de cultures s'accélère et l'impact **agro-écologique** de la réserve est **menacé**.



Conséquences de la déforestation au nord-est de Concepción en Bolivie : (image Google sans montage) à gauche : les champs de culture et à droite la forêt vierge

Afin de faire face à cette détresse et d'apporter une **solution durable**, l'état Bolivien, par l'article 347, loi 1715 émet l'ordonnance municipale 015/2011 déclarant Copaibo comme **réserve naturelle et culturelle**. Son but est de protéger la forêt et d'apporter une solution durable à la situation des familles. Celui-ci autorise les producteurs à cultiver leur terre mais sous le cadre de la régulation agro-forestal ; à savoir : lutter contre la déforestation, les produits chimiques et dynamiser l'économie locale.



Cet impératif de conscience vis-à-vis de la Pachamama se doit d'être coordonné pour le bien du Terroir : des Hommes et de la Terre. C'est donc Carlos, notre partenaire qui acte un partenariat avec l'état afin d'amener les 16 communautés vers une production **respectueuse de la forêt**.



Réserve Copalibo en Bolivie

Avec l'accompagnement, les cultures deviennent biologiques, utilisant des techniques de productions 'vertes' amenant les indigènes du secteur à **retrouver la prospérité** et l'autosuffisance alimentaire. Depuis lors, la réserve et les populations reprennent une dynamique. La déforestation laisse sa place à la reforestation qui fait partie de ce programme agro-écologique.

Les familles vivent de leurs récoltes

Les sols sont préservés grâce à la rotation des cultures (chia et sésame), la jachère (20% des terres) et la diversité des cultures : Chia, Acai, Moringa, Sacha Inchi, Copahu, Babassu, Buriti, Sesame et cacahuète.

Le plan de reforestation en partenariat avec la mairie de Concepción intègre la **plantation d'arbres producteurs** de Moringa, Gingembre, Guarana et Sacha Inchi entre autres. Initiant ainsi la reforestation de l'amazone Bolivienne tout en devenant générateur de ressources futures comme cultures alternatives pour les familles. C'est une opération « *d'une pierre deux coups* » à succès.



Chincha Kastaña – Noix d’Amazonie brisée

La noix est produite à l’état sauvage au nord de la Bolivie. La capitale de ce Lecythidaceae est Riberalta dont la population dépend de sa récolte. Celle-ci est récoltée dans au pied d’arbres centenaires dans le département de Pando, au nord de la Bolivie, à plusieurs heures en bateau au sud du village de Sena, déjà éloigné de la civilisation.



Zone de cueillette autour du port Monte Carlo

L’ambition des cueilleurs est d’optimiser la saison de la récolte, car ils vivent toute l’année de ces 3 mois de récoltes. Pendant les mauvaises années, c’est tout le village qui est affecté ; son microcosme économique repose sur cet oléagineux.

Problématique : la précarité du travail

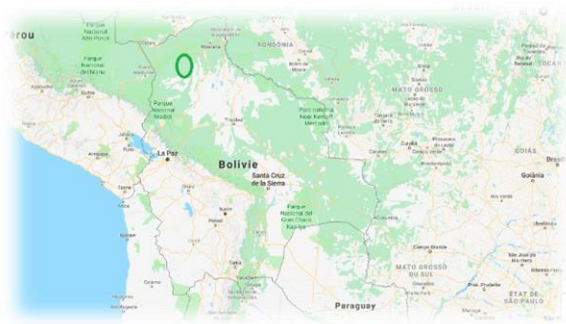
La Noix d’Amazonie, déjà bien établie, est un marché en pleine expansion. Cependant, la plupart des exploitations font appel aux cueilleurs saisonniers pour cette courte période, générant une instabilité économique locale. Par ailleurs l’industrialisation du processus de préparation de la noix **menace la population locale**.

Les Noix d’Amazonie ‘brisées’ ne sont pas encore commercialisées en Europe



La guerre contre les machines

Le dynamisme du marché a motivé les entreprises à investir dans des équipements mécanisés capables d'ouvrir les noix brutes pour récupérer la graine, celle que nous retrouvons dans les magasins. Cette tâche délicate se retrouve entre les mains de machines. Ce processus automatisé permet effectivement un meilleur rendement : **plus rapide et moins de 'casse'**. Ouvrir ces noix à la main est plus lent et génère plus de casse : le travail de l'Homme se voit **menacé**.



Zone de cueillette de la Noix du Brésil Natural Andes

Le projet en partenariat avec Pablo intègre la dimension humaine et du genre

Le processus de production se divise en 2 étapes :

1. La récolte

Les hommes, généralement saisonniers font un long voyage de 18 heures pour retrouver leur site de travail. Transport sur pistes, puis par bateau et enfin à pied pour s'aventurer au fond de la jungle amazonienne. Ils y resteront le temps de la récolte. Sur le terrain et après la collecte, ils opèrent la première partie du travail : la séparation des noix de leur enveloppe principale (semblable à une noix de coco) puis accompagnent l'acheminement des Noix vers Riberalta.



Cheminement du convoi depuis le site de cueillette

2. La préparation de la noix brute

Après un long voyage par le fleuve *Manurimi*, puis par le fleuve *Madre de Dios*, le convoi prend enfin la route pistée pour retrouver son centre de préparation à Riberalta. Après ce long parcours souvent compliqué (conditions climatiques et terrain accidenté), les noix brutes (avec leurs coques) arrivent au centre de préparation. C'est dans celui-ci que les machines industrielles font leur travail chez les autres

exploitants. Les Noix de Natural Andes sont ouvertes à la main, permettant de faire travailler les femmes du village. Ce travail manuel est plus lent et une grande partie de ces noix à leur ouverture se retrouvent abimées ou cassées. C'est ce qu'on appelle les noix 'broken' ; ou Noix d'Amazonie 'brisées'.

Afin de soutenir le projet avec Pablo, porteur de projet local, dans sa démarche de valorisation du savoir-faire et de la main d'œuvre locale, nous décidons également de lancer sur le marché européen ces noix 'brisées'.

Ce n'est pas une seule personne qui s'enrichit mais l'ensemble d'une communauté



Chargement au port 'Monte Carlo' au milieu de la jungle

Dimension du genre

Sur les 150 employés à temps plein en CDI qui composent l'équipe de notre partenaire, **80% sont des femmes** ! Ce sont elles, qui sont mises en avant car elles sont minutieuses pour ouvrir et trier les noix. Ce travail manuel leur assure un emploi stable.

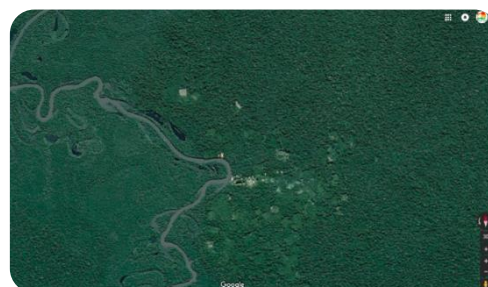
CDD vs CDI

Les Noix du Brésil Natural Andes font travailler seulement 60 employés saisonniers (35%) alors que d'autres entreprises travaillent avec 90% de saisonniers, opérant la préparation de la noix à la machine.

Notre soutien aux 150 femmes

La Noix du Brésil Natural Andes apporte une solution sur le plan socio-économique au niveau local sur ce marché centralisé à Riberalta en Bolivie. L'objectif est de **soutenir ces 150 familles** en diffusant ces Noix du Brésil ouvertes à la main. Nous commercialiserons également les 'broken' sur le marché européen, encore inexistant aujourd'hui. Nous souhaitons pérenniser ce projet en soutenant ces deux produits.

Le port Monte Carlo est à plusieurs heures du premier village par bateau



Saqmanakuy — Emballage

Pour le Quinoa aujourd'hui et également en préparation pour les Noix du Brésil comme pour les graines de Chia, Natural Andes, en lien avec sa vision prépare à partir des packagings suivants:

Sac de Papier Kraft – Réutilisable (vrac) - recyclable et biodégradable

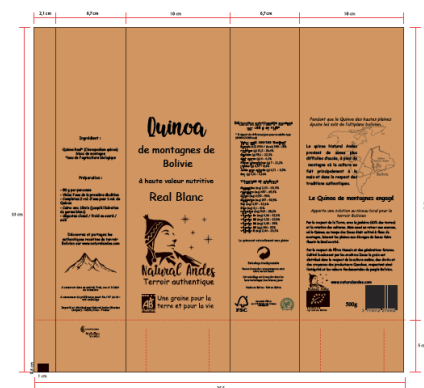
Contenant de 500 grammes de Quinoa.

Papier de 11x29x6cm de 120 grammes d'épaisseur avec base renforcée, contenant homologué pour l'alimentation humaine, de source végétale labélisée. Impression à 1 couleur sur papier. Fait en Bolivie.



Présentation du packaging

Prototype Quinoa 500gr:



Ingrédient :

Quinoa Real® (Chenopodium quinoa) blanc de montagne
*issu de l'agriculture biologique

Préparation :

- 80 g par personne
- Videz l'eau de la première ébullition
- Complétez 2 vol. d'eau pour 1 vol. de Quinoa
- Cuire: env. 15min (jusqu'à libération du germe blanc)
- dégustez chaud / froid ou sucré / salé

Découvrez et partagez les authentiques recettes du terroir Bolivien sur www.naturalandes.com



A conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière

A consommer de préférence avant fin / N° de lot : voir emballage

Importé et distribué par Natural Andes (Maxime Chiquet) - 06100, Nice - France

Quinoa

de montagnes de Bolivie

à haute valeur nutritive

Real Blanc



Natural Andes
Terroir authentique



Une graine pour la terre et pour la vie

Déclaration nutritionnelle moyenne par 100 g et VNR*

* % Apport de référence/jour, pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Yuka; noté 100/100 'Excellent'

Energie (kJ) 1610 / (kcal) 368 - 18%
Protéines (g) 13,2 - 26,4%
Glucides (g) 68,1 - 22,3%
dont sucres (g) 4 - 4,4%
Fibres alimentaires (g) 7 - 21,2%
Lipides (g) 6,07 - 8,6%
Acides gras saturés (g) 0,71 - 3,6%
Sel (g) 0,01 - 0,16%

Vitamines et minéraux

Manganèse (mg) 2,03 - 101,6%
Phosphore (mg) 467 - 66,3%
Cuivre (mg) 0,59 - 59%
Magnésium (mg) 197 - 62,6%
Fer (mg) 4,57 - 32,6%
Zinc (mg) 3,1 - 31%
Potassium (mg) 663 - 28,2%
Vitamine B1 (mg) 0,36 - 32,3%
Vitamine B2 (mg) 0,32 - 22,8%
Vitamine B6 (mg) 0,49 - 36%
Vitamine B9 (µg) 184 - 92%
Vitamine E (mg) 2,44 - 20,3%

Le quinoa est naturellement sans gluten



Emballage biodégradable
Pensez à recycler, vous prescrivez ainsi votre terroir local !

Cet emballage est à recycler dans les bacs 'emballages', bac bleu ou jaune

Hecho en Bolivia - Fait en Bolivie



Accrédité FSC et certifié Rainforest Alliance



Pendant que le Quinoa des hautes plaines épuise les sols de l'altiplano bolivien...



Le quinoa Natural Andes provient de zones plus difficiles d'accès, à pied de montagne où la culture se fait principalement à la main et dans le respect des traditions authentiques.

Le Quinoa de montagnes engagé

Apporte une solution au niveau local pour le terroir Bolivien

Par le respect de la Terre, avec la jachère (60% des terres) et la rotation des cultures. Mais aussi un retour aux sources, où le Quinoa, au temps des Incas était cultivé à flanc de montagne, laissant les plaines aux élevages de lamas faire fleurir la biodiversité.

Par le respect de l'Être Humain et des générations futures. Cultivé localement par les ancêtres Incas le grain est distribué dans le respect de la culture andine, des droits et des croyances des producteurs Quechua, respectant ainsi l'intégrité et les valeurs fondamentales du peuple Bolivien.

www.naturalandes.com



500g



3 770012 273002

Graines de Chia
De la réserve de Copaibo*



Natural Andes
Terroir authentique

Une graine pour la terre
et pour la vie

*Réserve Naturelle et Culturelle de Bolivie

CERTIFICAT
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Déclaration nutritionnelle moyenne
/100 g et VNR*

* % Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal)

Energie (kJ)	1880	/ (kcal)	454	- 22,4%
Fibres alimentaires (g)	34,4	-	104,2%	
Lipides (g)	30,7	-	43,9%	
Protéines (g)	16,5	-	33%	
Acide gras saturés (g)	3,33	-	16,6%	
Glucides (g)	7,7	-	2,9%	
dont sucres (g)	2,3	-	2,59%	
Sel (g)	0,04	-	0,67%	

Vitamines et minéraux :

Manganèse (mg)	2,72	-	136%	
Phosphore (mg)	840	-	122,9%	
Cuivre (mg)	0,92	-	92%	
Magnésium (mg)	139	-	69%	
Calcium (mg)	631	-	78,9%	
Vitamine B1 (mg)	0,62	-	56,4%	
Vitamine B3 (mg)	6,83	-	30,2%	
Fer (mg)	7,72	-	52,1%	
Zinc (mg)	4,58	-	45,8%	
Vitamine B9 (µg)	49	-	24,5%	
Potassium (mg)	407	-	20,4%	

Le Chia est naturellement sans gluten

 Emballage biodégradable

Pensez à recycler, vous préserverez ainsi votre terroir local !

Cet emballage est à recycler avec les sacs en plastique, les boîtes en carton.

 Approuvé FSC et certifié Rainforest Alliance
FSC C009917

 Haché en Bolivie - Fait en Bolivie

Alors que les indigènes de Copaibo vivent dans la pauvreté, la réserve est menacée par la déforestation et les produits chimiques...

La graine de Chia Natural Andes, est cultivée au cœur de la forêt vierge, accompagnant les producteurs indigènes vers une culture agro-dynamique respectueuse, durable et rentable.

La graine de Chia qui rend la vie... à l'Être Humain et à la Terre

Natural Andes s'engage pour la biodiversité, l'agroécologie et la préservation du terroir Bolivien

Par le respect de la Terre: une culture biologique principalement à la main, la reforestation avec des arbres producteurs, la jachère (20% des terres) et la rotation des cultures.


Par le respect des femmes et des hommes. Accompagnant les producteurs toute l'année pour dynamiser leurs rendements par la biodiversité, générant suffisamment de revenus pour vivre décemment et développer des cultures respectueuses de la Terre.

 250g

 3 770012 273026

www.naturalandes.com

Noix du Brésil Sauvage*
Brisée



Natural Andes
Terroir authentique

Une graine pour la terre
et pour la vie

* Du cœur de l'Amazonie Bolivienne

CERTIFICAT
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Notre Pépîte Ecolo

Sac en toile 'Tocuyo' – Réutilisable pour le vrac

Contenant fait main pour 1 kilo de Quinoa – 500/250 grammes de Chia ou Noix du Brésil

Sac en toile de jute naturel (Tocuyo), tissu traditionnel, **fait main** (machine à coudre) à La Paz (Bolivie), **réutilisable**, lavable en machine (30°). Les normes d'hygiène et son transport (contamination croisée) nous obligent à contenir le sac de 1kg de Quinoa dans un sac de polyéthylène, qui servira de base lors de la réutilisation du contenant pour le Vrac. Sac fermé par une ficelle naturelle à laquelle est attachée l'étiquette.

Prototype Quinoa 1kg :



Ecologie et distribution

Ainsi, dans nos différents modes d'exploitation au niveau du packaging et de la distribution, notre objectif est de maintenir un ouvrage écologique pour la planète.

Effectivement notre engagement écologique se veut fort. Par exemple ces packagings invitent par nature le consommateur à les réutiliser. Les sacs de kraft son solide et plus épais, le sac de toile lavable en machine ou à la main.

Ilkika Sonqo - La chaîne de Valeur

Natural Andes est un projet en quête de transparence. Un élément fondamental de cette transparence réside dans la **traçabilité des produits**. Celle-ci, au niveau alimentaire est obligatoire pour l'importation des marchandises bio en France/Europe et est supervisée par BioLatina (correspondant ECOCERT) en Bolivie. Son contrôle documentaire maîtrisé est disponible et est audité à travers la chaine logistique et celle de nos partenaires locaux.

Par ailleurs, les producteurs de Quinoa en Bolivie se plaignent du fait qu'ils estiment que ce sont les intermédiaires qui se font de la richesse sur leur dos. Cela est une vraie problématique pour nous :

- *Nous ne souhaitons pas nous faire riche sur leur dos mais bien contribuer au développement de la Bolivie et de ses petits producteurs ; c'est la raison pour laquelle ce projet existe*
- *Nous avons également des projets de développement locaux sous forme de contributions sociales et humanitaires au niveau local*

Q'ispi - Transparence et garanties

La transparence et l'**authenticité** est une valeur essentielle pour Natural Andes qui s'engage à mettre en œuvre tout ce qui lui est possible pour faciliter tout **justificatif** disponible de ce qui est présenté dans le présent document, dans le respect de la **confidentialité**.

Le prix juste

Nous garantissons que tous nos producteurs partenaires sont rémunérés justement et sur la base de notre engagement éthique et moral. La fidélisation de nos producteurs passe surtout par cette relation de confiance qui porte une vision à long terme.

100% 'terroir local'

Tous nos produits et packaging sont fabriqués en Bolivie. Tout est fait sur place ; nous souhaitons avant tout **soutenir l'économie locale** en privilégiant la production bolivienne. Le but à travers cela est de contribuer pleinement au développement du pays tout en respectant notre charte.

Organisme certificateur

Chia et Quinoa : L'organisme certificateur est **Biolatina** (www.biolatina.com)

La **Noix du Brésil** est supervisée sous les audits de **Bolicert** (www.bolicert.org). Ces deux organismes travaillent comme correspondants Ecocert, puisque cet organisme certificateur est reconnu comme tel par Ecocert en France. L'organisme certifie toutes les opérations de la chaîne de production.

Natural Andes est inscrite auprès d'Ecocert France.

Contrôle laboratoire

Avant l'envoi des marchandises, un échantillon du lot de la récolte est envoyé à un laboratoire d'analyse moléculaire en France pour sa garantie biologique et libre de pesticides.

Marché local

L'autonomie alimentaire c'est aussi le développement des ventes au **marché national** bolivien. Pour le Quinoa, cela représente aujourd'hui plusieurs tonnes réparties sur le territoire national et notre souhait est de poursuivre ce développement local permettant aux boliviens de consommer leur Quinoa. Aux derniers chiffres, les boliviens sont repassés devant et consomment plus de Quinoa que les français.



Rikch'aqyay - Développement

Notre engagement au niveau réside également au cœur de nos actions à moyen terme : l'extension du degré de soutien sur d'autres projets en lien avec notre **engagement éthique**:

En Largeur :

- Maca
- Açaï lyophilisé
- Amarante
- Stévia
- Moringa
- Alpiste

En profondeur :

- Protéine de Quinoa
- Cosmétique à base de Quinoa
- Lait de Quinoa
- Farine de Quinoa/Chia/Noix du Brésil/Maca/Moringa
- Huile de Chia/Noix du Brésil
- Alcool de Quinoa
- Purée cru de noix du Brésil

Wachuchasqa — Catalogue · Quinoa Real de montagne

Blanche

Kraft 500gr

Sac Toile 1kg

Sac Kraft 1kg

Vrac 5kg

Vrac 10kg

Vrac 25kg

Couleur et mix

Kraft 500gr

Sac Toile 1kg

Vrac 5kg

Vrac 10kg

Vrac 25kg

Vrac sur mesure : devis



Noix du Brésil

Standard

Kraft 500gr : indisponible

Sac Toile 1kg

Vrac 5kg

Vrac 10kg

Vrac 25kg

Vrac sur mesure : devis

'Broken' – Brisée :

Kraft 500gr : indisponible

Sac Toile 1kg

Vrac 5kg

Vrac 10kg

Vrac 25kg

Vrac sur mesure : devis



Graine de Chia noir

Kraft 500gr

Sac Toile 1kg

Vrac 5kg

Vrac 10kg

Vrac 25kg

Vrac sur mesure : devis



*Valeur au 01/02/20 pour MOQ 1 tn/ref.

Pour une **première opération**, comme évoqués ensemble les modalités proposées sont les suivantes :

- Délais de livraison approx : max.3 mois (selon état de la récolte en cours et livraison container)

- Soutient sur la réservation en amont des produits au moment de la commande (70%) et à livraison (30 %).
- Livraison pour 4 tonnes* (1 tonne de chaque référence), marchandise en vrac ou sur palette, sur site déchargeable client.

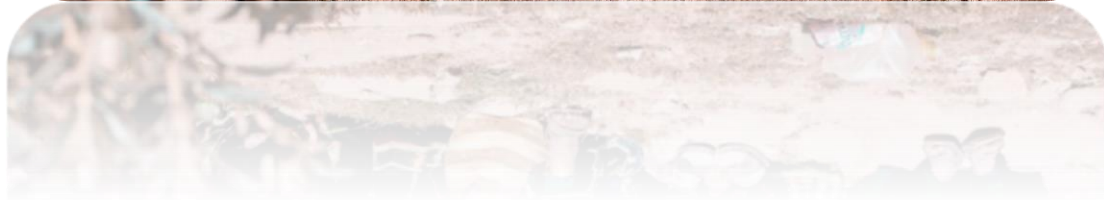
*Selon détail marchandise/volume désiré des références – mini. 4 tonnes

Tukuy - Conclusion

Natural Andes s'affirme comme une entreprise **bâtisseuse** de projets en lien avec ses **valeurs**. Animé d'esprit entrepreneurial, nous vous invitons à faire partie intégrante de ce projet. C'est à travers cet **engagement** pour le **développement** intelligent et la **préservation** du **terroir** Bolivien que nous souhaitons travailler ensemble et avec **passion** pour apporter le meilleur que puisse offrir la respectueuse culture Quetchua, Aymara et Guarani.

A travers son histoire le peuple Andin a longtemps été bafoué. C'est de part cette histoire qu'il a su développer des valeurs fondamentales qui lui permettent de **vivre** en lien avec la **nature**. Et 400 ans plus tard, la société occidentale que nous représentons, se trouve dans la recherche du **retour** à ces **valeurs**. Et c'est précisément là que le peuple Quetchua peut nous **enseigner**. C'est le message que nous souhaitons véhiculer ensemble.

Le dilemme de la surproduction pour répondre à un besoin du marché de bénéfice à **court terme** va en **direction opposée** au maintien des valeurs du peuple Bolivien. Originellement, la **culture** andine priorise par-dessus tout bénéfice économique, la **terre** et la dignité **humaine** ; c'est l'essence de Natural Andes, baptisée : **terroir authentique**. C'est cela que nous **décidons** de transmettre **ensemble**.



« En Bolivia, lo auténtico aún existe » *

Jhomaira Vera

**En Bolivie l'authentique existe toujours*