



Coopérative de travail

CATALOGUE des cafés

Cambio coopérative de travail
414, rue Racine Est
Chicoutimi (Québec) G7H 1T3

418 549-7830, poste 2
commandescambio@gmail.com



LA
- ALTITUDE -
100 - 1800 m
crémeux,
floral.

BOLIVIE
- ALTITUDE -
1'000 - 1'750 m
- RÉGION -
Province de Caranavi
Sucré, acidité bien relevée,
idéal en café au lait.

RWANDA
- ALTITUDE -
1900 m
- COOP -
KODUKAK
Café très onctueux et soyeux,
parfum de sucre roux, acidulé et bon.

ÉTHIOPIE "CERISE"
- ALTITUDE -
1200 - 2000 m
Café aromatique
notes de fruits rouges.
- MÉTHODE SÈCHE
Le "café cerise" est séché au
fruit, ce qui lui confère
une saveur incomparable.

ÉTHIOPIE
- ALTITUDE -
1600 - 2500 m
- RÉGION -
Yirgacheffe
Parfumé et floral, arômes de thé noir
et de chocolat aux bleuets.
MI-NOIR

HONDURAS "MIEL"
- ALTITUDE -
1200 - 1800 m
- COOP -
COMSA
Café sucré et acidulé avec de doux
arômes d'agrumes et d'abricot frais.
CAFÉ MIEL : MÉTHODE SEMI-HUMIDE
Le café est dépulvé et séché dans son mucilage
les grains deviennent collants comme du miel
et prennent une belle teinte dorée.
À la torréfaction, ce café offre des saveurs
sucrées et acidulées ainsi qu'un corps bien

RUE RACINE E
COUTIMI (QC) G7H 1T3

Ouvert depuis 2005, le Café Cambio
de référence au Saguenay-Lac-St
matière de commerce équitable,
produits offerts, mais également par
de consommation responsable, d'ac
et ses pratiques écologiques. La coo
se veut ainsi un exemple d'e
commerciale rentable opérant d
paramètres du développement durab



Contenu

Présentation de la coopérative et de ses façons de faire p.5

Nos cafés p.6

GLOSSAIRE p.8

AMÉRIQUE DU SUD p.9

Guatemala



p.10

Colombie



p.10

Pérou noir



p.11

Pérou brun



p.11

Bolivie



p.12

Honduras "miel"



p.12

Mexique



p.13

Nicaragua



p.13

AFRIQUE p.15

Congo



p.16

Rwanda



p.16

Éthiopie



p.17

Éthiopie "cerise"



p.17

ASIE DU SUD-EST p.19

Sumatra



p.20

Laos



p.20

MÉLANGES p.21

Espresso



p.22

Fuego



p.22

**Camping
d'automne**



p.23

De La Casa



p.23

DÉCAFÉINÉ

Décaféiné



p.20

Pour commander p.27



« Le comptoir d'un café est le parlement du peuple. »

- Honoré de Balzac

Ouvert en 2005, le Café Cambio est un pionnier au Saguenay–Lac-Saint-Jean en matière de commerce équitable, d'alimentation saine et biologique, d'achat local, de pratiques écologiques et de consolidation culturelle. Ainsi, la coopérative se veut un exemple d'entreprise commerciale rentable opérant dans les paramètres du développement durable. Les activités sont rendues possibles grâce à la contribution de membres travailleur·euse·s et de travailleur·euse·s.



Torrefacteur artisan
depuis 2005

Le Café Cambio est membre de *Cooperative Coffees*, un regroupement de torréfacteurs du Canada et des États-Unis qui se mobilisent depuis 2000 pour acheter du café équitable et biologique directement de coopératives de producteurs de café à travers le monde.

Des partenariats de longue durée sont établis avec une vingtaine de coopératives de producteurs répartis dans plusieurs pays des Amériques, de l'Afrique et de l'Asie du Sud-Est.

Nos grains verts méticuleusement choisis

sont évalués en fonction des grades de la Specialty Coffee Association et ont tous des notes supérieures à 80. Ils rencontrent ainsi les plus hauts standards de qualité de l'industrie du café.

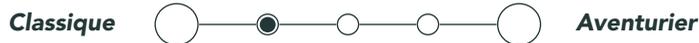
Nous effectuons la torréfaction artisanale de façon continue pour assurer un maximum de fraîcheur à nos clients. Tous nos grains sont de type Arabica, la variété la plus fine des cafés et sont certifiés équitables et biologiques. Des dégustations sont effectuées quotidiennement pour assurer une torréfaction de qualité, à l'image du grain.





Glossaire

L'échelle "découverte"



Notre échelle de découverte révèle les cafés qui vous sortiront ou non de votre zone de confort. Le café "classique" sera un café plutôt corsé et balancé semblable à ce que nous avons l'habitude de boire dans les restaurants et cafés nord-américains. "L'aventurier" aura un caractère soit plus fruité, sucré, acidulé, souvent avec une torréfaction plus légère.

L'acidité



Notre échelle d'acidité révèle le caractère acidulé du café de *gauche* : *peu acidulé* à *droite* : *très acidulé*. Celui-ci réfère à la sensation "surette" du café qui fait saliver, comme le citron et autres agrumes. De manière générale, plus un café est torréfié, moins il est acidulé.

L'amertume



Notre échelle d'amertume révèle le caractère amer du café de *gauche* : *peu amer* à *droite* : *très amer*. L'amertume se détecte généralement à l'extrémité interne de la langue avec une sensation astringente. Elle est notamment très présente dans le chocolat noir. De manière générale, plus un café est torréfié, plus il est amer.

Le corps

Le corps est la sensation du liquide en bouche créée par les sucres et les huiles. On décrit généralement trois principaux types de corps :

Léger : texture aqueuse qui laisse peu de résidus sur la langue.

Moyen : texture modérée.

Plein : texture épaisse que l'on sent sur la langue, elle remplit et habite la bouche.

La pastille

La pastille permet de dresser un profil des cafés pour les comparer à ses propres goûts en un coup d'oeil.



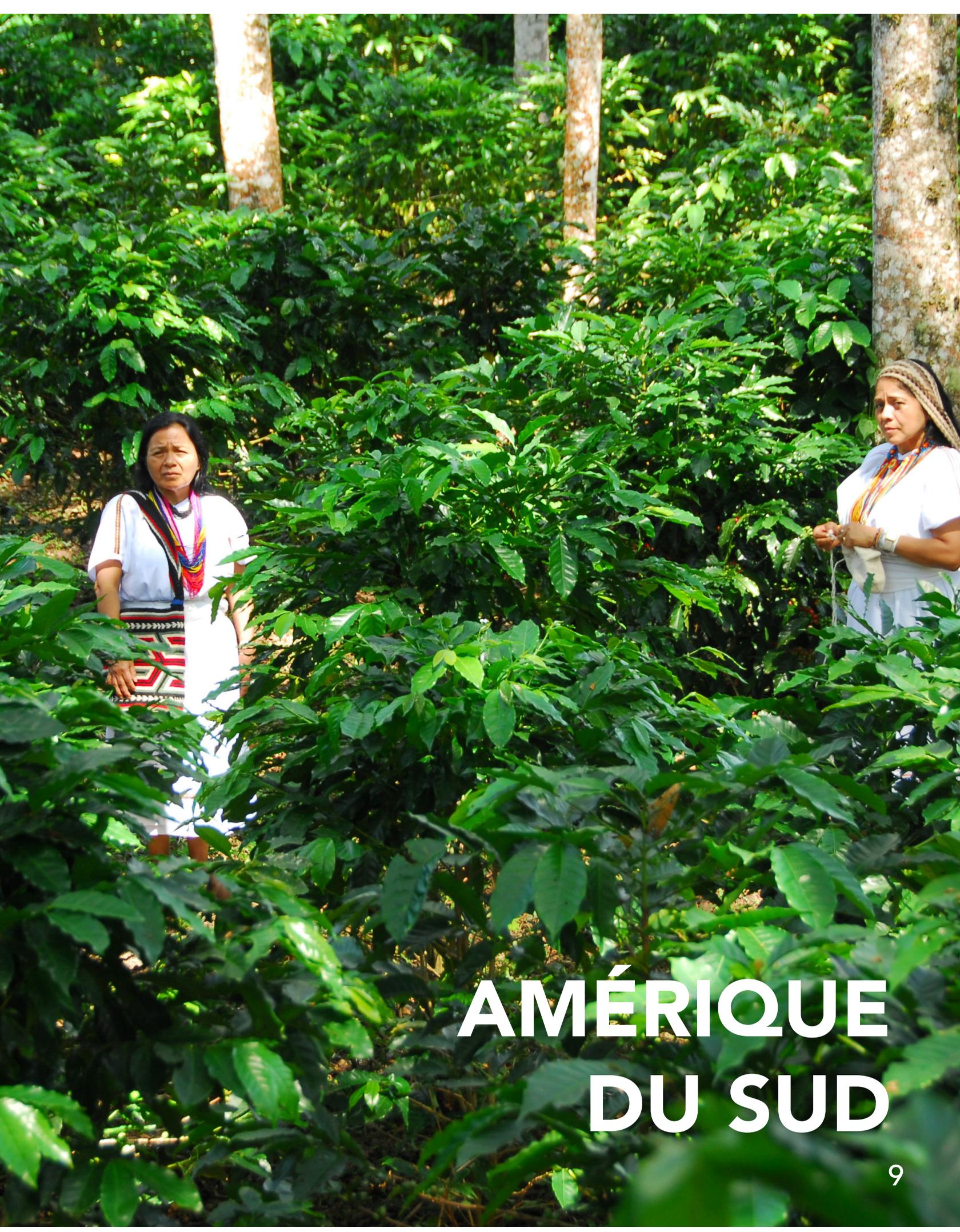
Deux expressions de l'univers du café permettant de saisir simplement la texture, la saveur, l'odeur, l'intensité ou même l'émotion que suscite un café. C'est ce qui apparaît de la manière la plus évidente à la première gorgée.

Une tasse espresso ou une tasse filtre suggère notre préférence d'extraction par origine et par mélange. Les cafés sont tous différents d'une méthode à l'autre. Il s'agit d'une perception subjective, rien n'empêche de les découvrir sous tous leurs jours.

A close-up photograph of coffee beans and a log, with a blurred background of a forest at sunset. The scene is bathed in warm, golden light, creating a bokeh effect in the background. The coffee beans are scattered around a piece of wood, some appearing to be on the log itself. The overall mood is serene and natural.

« Boire du café empêche de dormir. Par contre, dormir empêche de boire du café. »

- Philippe Geluck



AMÉRIQUE DU SUD

Un café crémeux à l'équilibre parfait, diffusant un généreux bouquet floral.

Notes

chocolat noir, prunes, caramel, verveine

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

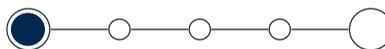
plein, crémeux

Procédé

lavé

GUATEMALA

Classique



Aventurier



origine

L'association Chajulense Va'l Vaq Qujol fut fondée en 1988 par plus de 40 petits producteurs de café de la région de Quiché. La coopérative compte maintenant plus de 1500 membres dans 56 communautés. Ces membres souhaitent promouvoir un modèle de développement durable qui respecte l'environnement et qui est rentable, équitable et fidèle à leur culture.

Depuis 2006, les membres torréfacteurs de Coop Coffees ont torréfié pas moins d'un million de livres de café provenant de la coopérative.

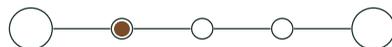
extraction

On le préfère en espresso, mais il reste un de nos principaux passe-partout !



COLOMBIE

Classique



Aventurier

origine

Situés dans la région isolée de Cauca, les Paez forment le plus grand peuple indigène de Colombie. Depuis 1992, ils ont comme mission la réappropriation des traditions ancestrales liées à l'agriculture et à la culture, lesquelles ont été enfouies par des siècles de conflits et d'oppression.

Fondo Paez accorde une importance particulière à la qualité du grain. Ce qui est devenu un art pour eux, leur a valu de multiples reconnaissances et prix pour leur grain de qualité supérieur (90+) localement comme internationalement.

extraction

Vif et acidulé en espresso, doux et sucré en filtre. C'est un vrai de vrai passe-partout.



Bouquet de caramel, doux et sucré, pointe acidulée et fruitée.

Notes

caramel, sucre d'orge, fruits confits

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

léger, lisse

Procédé

lavé

**Belle amertume,
costaud et puissant.**

Notes

cacao, amandes,
baies

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, rond

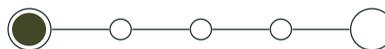
Procédé

lavé

PÉROU NOIR



Classique



Aventurier

origine

Le Pérou noir provient de deux coopératives du Pérou.

La coopérative *Agraria Cafetalera Pangoa* fut fondée en 1977 par une cinquantaine de petits producteurs du village de San Martin à l'Est des Andes. Les bénéfices de la coopérative apportent aujourd'hui des avantages significatifs aux communautés des 700+ membres actifs : fonds pour l'éducation et la santé, financement de la recherche sur l'agriculture biologique et durable, diversification de l'économie, etc.

Fondé en 1999, *Cenfrocafe* compte maintenant plus de 2 000 petits producteurs dans la région de Cajamarca. La fondation de la coopérative fut cruciale pour le développement d'un système de santé, d'éducation et de services sociaux.

extraction

On le préfère en filtre, mais il reste un de nos principaux passe-partout !



PÉROU BRUN

Classique



Aventurier

**Fruité et frais
avec quelques notes
de cacao et d'agrumes.**

Notes

agrumes, amandes,
fruits frais

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, rond

Procédé

lavé

origine

Le Pérou brun provient de deux coopératives du Pérou.

La coopérative *Agraria Cafetalera Pangoa* fut fondée en 1977 par une cinquantaine de petits producteurs du village de San Martin à l'Est des Andes. Les bénéfices de la coopérative apportent aujourd'hui des avantages significatifs aux communautés des 700+ membres actifs : fonds pour l'éducation et la santé, financement de la recherche sur l'agriculture biologique et durable, diversification de l'économie, etc.

Fondé en 1999, *Cenfrocafe* compte maintenant plus de 2 000 petits producteurs dans la région de Cajamarca. La fondation de la coopérative fut cruciale pour le développement d'un système de santé, d'éducation et de services sociaux.

extraction

Un café acidulé parfaitement ajusté à l'espresso, plutôt doux en filtre.



Sucré, acidité bien relevée, idéal en café au lait.

Notes

thé, menthe, abricot

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

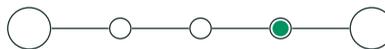
moyen, crémeux

Procédé

lavé

BOLIVIE

Classique



Aventurier



origine

Fondée en 1988, la coopérative *Mejillones*, située dans la région des Yungas, a toujours misé sur le développement de la qualité de ses grains de café. Se catégorisant dans plusieurs concours locaux et internationaux, ces derniers ont toujours fait la promotion de pratiques respectueuses des communautés et de l'environnement.

Pour l'instant, la relation est encore jeune avec les petits producteurs des Yungas qui disposent de très grands lots de terre, mais la qualité de leur grain et de leurs pratiques laissent entrevoir un partenariat positif et durable.

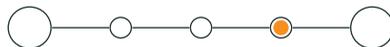
extraction

En espresso, il a du caractère, mais en café au lait, il charme.



HONDURAS MIEL

Classique



Aventurier

origine

Fondé en 2001, *Café Orgánico Marcala (COMSA)* est né d'une initiative de développement alternatif pour les petits producteurs de café. Opérant dans un contexte de pratiques chimiques et de masse, la coopérative cherche à promouvoir de nouvelles façons de faire sur un marché très compétitif, notamment en protégeant l'eau, le sol et les écosystèmes dans lesquels elle œuvre.

Depuis leurs débuts, les 1 200 membres contribuent significativement au développement d'une production efficiente, régénérative et biologique de café. La réussite des producteurs permet de dispenser des formations et des recherches et ainsi d'ouvrir les perspectives des producteurs de café.

extraction

De par sa douceur, nous le préférons en espresso. L'aéropress lui va à merveille vu son caractère fruité et acidulé !



Un café sucré et acidulé avec de doux arômes d'agrumes et d'abricots frais.

Notes

abricots, chocolat, sucre brun, agrumes

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, liqueux

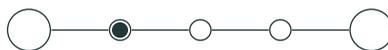
Procédé

"honey"

MEXIQUE



Classique



Aventurier

Arômes de noix grillées, équilibré et peu d'amertume.

Notes

cacao, amandes, fruits foncés, prunes

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, rond

Procédé

lavé



origine

Composée de 500 petits producteurs de café, la coopérative l'Union des producteurs Maya Vinic est située dans la région de Chiapas au Mexique.

La coopérative fut fondée par des ressortissants du massacre d'Acteal qui ont voulu établir les fondations pour une nouvelle vie, après la perte brutale de 45 hommes, femmes et enfants de leur communauté.

C'est dans un esprit de respect de mère nature, d'autogouvernance et d'équité à l'échelle mondiale que la coopérative produit aujourd'hui un café de qualité, balancé et réconfortant.

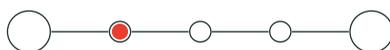
extraction

Enveloppant et dense en bodum, plutôt amer et robuste en espresso.



NICARAGUA

Classique



Aventurier

origine

L'association centrale des coopératives de café du Nord (CECOCAFEN) fut fondée en 1997 par 500 producteurs de café. Aujourd'hui ce sont plus de 2 600 producteurs qui exportent à travers le monde.

Le rôle de l'Association est d'encadrer, soutenir et promouvoir les produits des producteurs dans un esprit de développement durable, d'équité et de qualité.

À travers son développement, la coopérative a procédé à des investissements significatifs dans les communautés, notamment dans l'éco-tourisme, un programme pour les femmes entrepreneures, des bourses d'études pour les jeunes, et plusieurs activités sociales et culturelles.

extraction

On a tendance à le préférer en filtre, mais, si vous voulez un réveil rapide, c'est un "rentre-dedans" en espresso.



" Le réveil du juste "
Intense avec des accents boucanés

Notes

fumée, céréales, boisé

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, velouté

Procédé

lavé

« L'amour sans philosopher,
c'est comme le café :
très vite passé. »

- **Serge Gainsbourg**

AFRIQUE



Café somptueux et riche, caractère vif, fruité et chocolaté.

Notes

chocolat, citron, miel

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

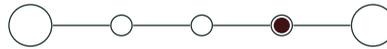
plein, onctueux

Procédé

lavé

R.D. CONGO

Classique



Aventurier



origine

En Swahili, MUUNGANO signifie « le fait d'être ensemble ». La coopérative installée sur les rives du lac Kivu dans la région du même nom compte plus de 4 300 petits producteurs de café.

Les membres de Muungano sont dispersés dans plusieurs communautés, divisés par la guerre civile. Ces derniers ont cependant choisi d'unir leurs forces pour produire un café de qualité distribué à travers le monde.

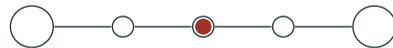
extraction

Plutôt corsé et boisé en filtre, mais vif et chocolaté en espresso.



RWANDA

Classique



Aventurier

origine

Chargés de régénérer la production de café dans la région du Lac Kivu, les 7 600 membres de **Coopac** souhaitent tirer avantage des ressources naturelles de la région pour produire un café de haute qualité qui fournirait les plus grandes retombées économiques proportionnellement aux efforts investis. Aujourd'hui, la coopérative fait face aux défis des changements climatiques et investit dans la formation pour maintenir une agriculture durable.

Les fonds amassés sont réinvestis dans la coopérative et dans les communautés pour permettre l'amélioration de l'éducation, des services de santé, des infrastructures et de la situation sociale des femmes et des enfants.

extraction

Vif et onctueux en espresso, doux et boisé en filtre.



Café très onctueux et soyeux, parfum de sucre roux, acidulé et boisé.

Notes

chocolat, noisettes, sucre roux

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

plein, onctueux

Procédé

lavé

Parfumé et floral,
arômes de thé noir et de
chocolat aux bleuets.

Notes

cacao, thé noir,
chocolat aux bleuets

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

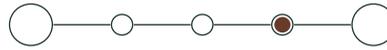
plein, velouté

Procédé

lavé

ÉTHIOPIE

Classique



Aventurier



origine

Située dans le Sud de l'Éthiopie
l'Union coopérative des producteurs
de café Yirgacheffe, regroupe plus de
300 000 familles de producteurs.

Le climat tempéré, la canopée
dense, les engrais biologiques et
la coproduction de bananes et de
maïs produisent un grain de haute
qualité, ce qui constitue d'ailleurs leur
principale orientation.

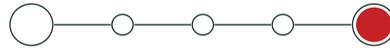
extraction

On le préfère en filtre, mais il fait
aussi un excellent espresso, très
aromatique.



ÉTHIOPIE CERISE

Classique



Aventurier

origine

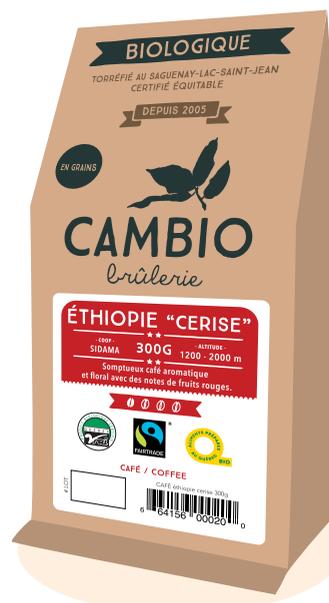
Fondée en 2001, l'Union coopérative des producteurs de
café de Sidama en Éthiopie regroupe maintenant
51 coopératives et plus de 76 000 familles de petits
producteurs.

Le mode coopératif permet, entre autres, aux membres
producteurs de Sidama de bénéficier d'un salaire suffisant
tout en offrant une meilleure résilience économique,
notamment en diversifiant l'économie et en permettant
aux membres d'investir dans la coopérative.

Le procédé naturel désigne le procédé de séchage par
lequel la cerise de café est récoltée, puis étendue au soleil
avec la pulpe pendant 3-4 semaines. La cerise sèche ainsi
sur le grain.

extraction

Forte présence fruitée en espresso. Il est excellent
en cafetière italienne et en café glacé !



Somptueux café aromatique
et floral avec des notes de
fruits rouges.

Notes

grenades, baies
d'açai, cerises

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

léger, lisse

Procédé

naturel

« Je ne ris jamais avant
d'avoir pris mon café. »

- Clark Gable

ASIE



Vivacité florale et fruitée,
rond avec beaucoup de
corps.

Notes

blé, camomille,
cerise, lait

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, liquoreux

Procédé

lavé

SUMATRA

Classique



Aventurier



origine

Les montagnes d'Aceh Tengah au Nord de l'Île du Sumatra en Indonésie abritaient autrefois la tribu Gayo. Ce sont des années de guerre civile qui ont forcé la tribu à, peu à peu, abandonner les terres. À la suite du tsunami de 2014 qui frappa les plaines côtières d'une force des plus dévastatrices, la violence prit finalement fin. Un traité de paix fut signé et plusieurs expatriés purent regagner leurs terres.

Le projet coopératif de *Permata Gayo* visait la reprise de possession des terres ancestrales et la reconstruction des villages abandonnés.

extraction

Doux en filtre, aromatique
et vif en espresso.

LAOS

Classique



Aventurier



origine

C'est dans le but d'élargir le marché pour les petits producteurs que la *Coopérative des producteurs de café du plateau Bolaven*, créée en 2007, s'est jointe à l'Agence française pour le développement. Ce marché européen s'agrandit en 2015 avec Coop Coffees qui fut son premier importateur Nord-américain.

La jeune coopérative réinvestit principalement dans le développement, la recherche de nouveaux membres et dans le perfectionnement de son grain.

extraction

Amer et fruité en espresso,
corsé et chocolaté en filtre.



**Dense et corsé, notes de
chocolat noir, une origine de
café unique à découvrir.**

Notes

Cacao, baies
d'églantier, boisé

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

plein, rond

Procédé

lavé



MÉLANGES

Corsé avec des arômes fruités, finale charnue et sucrée.

Notes

sucré brun, granola, raisins

Acidité



Amertume



Torréfaction

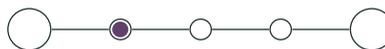


Corps

plein, velouté

ESPRESSO

Classique



Aventurier



description

Notre mélange espresso est composé des origines Bolivie, Sumatra et Éthiopie. Il s'agit d'un mélange robuste et sucré, idéal pour le déjeuner.

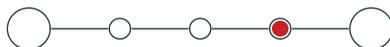
extraction

Nous l'avons conçu pour proposer un espresso corsé.



FUEGO

Classique



Aventurier

description

Ce mélange, composé à partir des origines Rwanda et Éthiopie « cerise » propose une combinaison du caractère onctueux et sucré du Rwanda agrémenté de la vivacité fruité de l'Éthiopie « cerise ».

C'est une belle alternative pour avoir un café dont le côté fruité laisse aussi la place à un petit je-ne-sais-quoi de plus enrobant !

extraction

Vif et acidulé en espresso, boisé et fruité en filtre.



Explosif et costaud, arômes vifs de fruits rouges et de cassis.

Notes

fruits rouges, cassis, chocolat mi-noir

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

léger, liquoreux

Riche, onctueux et
chaleureux, notes de
chocolat noir.

Notes

chocolat noir,
mandarine, céréales

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, soyeux

CAMPING D'AUTOMNE

Classique



Aventurier



description

Enveloppant, dense et chaleureux, ce mélange mariant les origines Congo, Sumatra et Colombie, à même le torréfacteur, est le remède idéal aux journées qui raccourcissent. C'est une doudou pour les jours de pluie, un feu de bois à lui seul en camping.

extraction

Filtre, bodum, porte-filtre, percolateur, il se traîne partout ! L'espresso fait ressortir un petit côté olé chez lui, avec un goût de limonade.



DE LA CASA

Classique



Aventurier

description

Ce mélange créé dans le torréfacteur par l'alliage des origines Guatemala, Colombie et Pérou forme un bel équilibre très expressif en bouche.

extraction

Bel équilibre en espresso, d'un corsé discret en filtre.



Café velouté avec beaucoup
de corps, équilibré avec une
acidité vivifiante.

Notes

bleuets, pacanes,
thé noir

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

plein, juteux

« Le café doit être
noir comme l'enfer,
fort comme la mort et
doux comme l'amour. »

- Proverbe turc

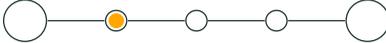


DÉCAFÉINÉ

Savoureux et corsé, idéal aussi en espresso.

DÉCAFÉINÉ



Classique  Aventurier

Notes

avoine, chocolat ni-noir, cannelle

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

plein, rond

Procédé

lavé

méthode

Notre café décaféiné provient de plusieurs producteurs en Amérique du Sud, mais est toujours décaféiné de manière naturelle : à l'eau (procédé suisse). Il s'agit d'un long processus pendant lequel les grains verts sont trempés dans l'eau chaude pour devenir solubles. Puis, l'eau est passée à travers un filtre de charbon qui permet de récolter la caféine sans perdre les huiles. L'eau saturée en huile est ensuite réutilisée pour faire tremper plusieurs lots de grains. De cette manière, seule la caféine peut sortir du grain.

Cette méthode n'a pas d'effet indésirable sur la santé et sur l'environnement. L'eau et la caféine sont ensuite réutilisées dans les industries pharmaceutiques et alimentaires. Bien qu'elle prenne plus de temps, cette méthode a moins d'impact sur la qualité du café et permet de décaféiner les grains à la hauteur de 99,9 %.





en
GRAINS

PÉROU
★ ★
- COOP -
PANGOA 300G 1000
★ ★
Belle amertume,
costaud & puissant.
0 0 0 0
CAFÉ / COFFEE
LOT []

BIOLOGIQUE
TORRÉFIÉ AU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN
CERTIFIÉ ÉQUITABLE
DEPUIS 2005
en
GRAINS
CAMBIO
brûlerie

PÉROU
★ ★
- COOP -
PANGOA 300G - ALTITUDE -
1000 - 2000 m
★ ★
Belle amertume,
costaud & puissant.
0 0 0 0
CAFÉ / COFFEE
LOT 2064-19
CAFÉ pérou 300g



CAMBIO