

FARMLINK



L'Artisan du Poivre de Kampot Partenaire Commerce Equitable et Exportateur depuis 2006

FARMLINK, une histoire de passionnés.



En 2006, les petits cultivateurs de poivre de Kampot souffrent du manque d'infrastructures pour cultiver et vendre leur récolte de manière coordonnée. Le cours mondial du poivre est trop bas et ne leur permet pas d'espérer une rentabilité suffisante pour continuer cette activité ancestrale et très artisanale.

Le défi de Sébastien LESIEUR, dirigeant de FARMLINK, un français résidant au Cambodge depuis de nombreuses années : regrouper les récoltes des producteurs, les accompagner dans une démarche qualité, sublimer le fruit de leur récolte par des techniques de raffinage artisanales dépassant les exigences des normes de qualité internationales.

Le principal enjeu de FARMLINK est de retrouver la qualité perdue d'un produit d'exception après des années d'abandon des cultures pendant les sombres années sous le joug des Khmers rouges.

En association avec les plus grands connaisseurs français du poivre, l'équipe de FARMLINK travaille avec les producteurs de Kampot pour améliorer la productivité et la qualité du poivre.

La mise en place d'un protocole unique de traitement du poivre, qui passe par la stérilisation naturelle, le séchage traditionnel au soleil et un tri manuel ultra sélectif, permet à FARMLINK de produire un poivre unique en son genre.

FARMLINK, un savoir-faire de plus de 10 ans dans le poivre de KAMPOT

Chaque grain de poivre est trié manuellement, à l'aide de grandes pinces à épiler, chaque queue de poivre est minutieusement retirée, c'est un travail d'orfèvre, qu'exécutent avec minutie les 30 ouvrières qualifiées permanentes de FARMLINK.



FARMLINK, l'esprit Fair Trade Poivre de Kampot

a. Le commerce équitable au service des producteurs:

FARMLINK a établi une relation étroite avec plus de 120 familles de producteurs. 6 mois avant la récolte, FARMLINK signe un contrat d'achat avec des prix garantis, similaires pour tous les partenaires, et verse un acompte de 30% pour permettre de subvenir aux dépenses des producteurs. Depuis 2004, le taux de renouvellement des contrats est de 90%.

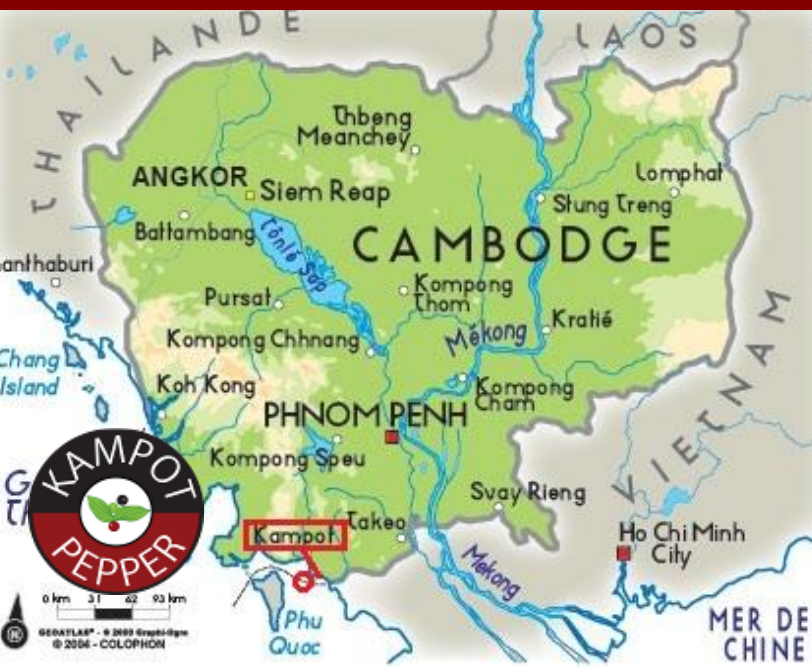
b. Le commerce équitable au services des consommateurs:

FARMLINK a accompagné depuis 15 ans une sélection des meilleurs fermes familiales de poivre de KAMPOT, cultivant des petits lopins de terre selon un savoir faire ancestral et naturel. La taille humaine des exploitations, n'excédant pas 200 à 300 piquets de poivre, permet aux fermiers de prodiguer un soin particulier à chaque pied de vigne durant les 18 années de leur existence. Au travail des producteurs, vient s'ajouter la transformation et la touche finale réalisée par les artisans de FARMLINK, afin d'obtenir et de délivrer une qualité de poivre inégalée..



Tracabilité FARMLINK

Chaque lot de poivre a un code de traçabilité qui lui est attribué et permet aux consommateurs et aux revendeurs d'avoir une connaissance sur l'origine de la filière et retrouver l'un des 120 fermiers locaux partenaires de FARMLINK en se connectant sur le site internet de FARMLINK.



IGP POIVRE DE KAMPOT, certifiée par ECOCERT.

Le poivre de Kampot bénéficie d'une Indication Géographique Protégée IGP, reconnue par l'Union Européenne depuis 2016.

Parmi les critères de l'association, il existe notamment les quelques points suivants :

- Utilisation exclusive d'engrais naturels.
- Toutes les nouvelles boutures de poivre doivent provenir de membres de l'Association KPPA "Poivre de Kampot".
- Un espace d'au moins 1,80m entre chaque poivrier.

FARMLINK, les autres produits

FARMLINK lance une nouvelle gamme de produit destinée à faire découvrir d'autres spécialités Cambodgiennes aux caractéristiques organoleptiques uniques.

Sucre de fleur de palmier:

On peut ainsi découvrir le sucre de fleurs de palmier de Kampong-Speu, région ouest du Cambodge, où les fermiers produisent un sucre 100% naturel issu du Palmyra, à ne pas confondre avec son lointain cousin le palmier à huile qui produit l'huile de palme. En effet le Palmyra pousse à l'état sauvage partout au Cambodge qui compte plus de 2 millions de Palmyras. Le sucre de Fleurs de Palmier est obtenu à partir du jus de Fleurs de Palmier. Naturellement bien équilibré en saccharose et fructose, le Sucre de Fleurs de Palmier du Cambodge n'est pas raffiné. Il conserve donc tous ses minéraux et oligo-éléments, bénéfiques pour l'organisme. Ne contenant pas de glucose, ce sucre naturel ne provoque pas de sécrétion d'insuline. Le sucre de Fleurs de Palmier est un sucre naturel contenant potassium, magnésium, vitamine C, et des acides aminés tels que la glutamine et l'arginine, substances reconnues pour leurs effets très bénéfiques pour la santé. Il contient 87% de sucrose, ce qui garantit sa conservation naturelle sans additifs. Il possède un indice glycémique très bas, inférieur à 30.

Fleur de sel de KAMPOT:

La FLEUR DE SEL est un produit naturel du Sud du Cambodge. Ce sel marin, récolté à la main à la surface de l'eau des oeillets des salines de Kampot, est non raffiné et sans additif. Son origine marine et la technique de récolte lui procurent des teneurs élevées en magnésium bio-disponible ainsi qu'en calcium, potassium et oligo-éléments. Un sel rare aux qualités gustatives exceptionnelles. La fleur de sel doit être, contrairement au gros sel utilisée après la cuisson pour conserver toutes ses qualités. Sur des produits frais, son croustillant délicat relève en douceur une tomate fraîche comme un excellent foie gras. Ses paillettes légères d'une blancheur éclatante soulignent une viande comme un poisson. Composition : 100% Fleur de Sel Marine.



nouveaux produits:

Poivre fermenté:

Afin de proposer aux consommateurs Européens un poivre de KAMPOT proche du poivre frais, FARMLINK a mis au point une technique de lacto-fermentation. Il est ensuite conservé avec de la fleur de sel. Disponible en vert et en rouge.

Mix d'épices pour sauces :

Le trio d'épices Cambodgiennes est une sauce froide qui accompagne toutes sortes de grillades, du barbecue en passant par les crevettes au wok ou un poisson grillé.

Faites voyager vos papilles à travers les saveurs sucrées-salées de l'Asie, en combinant 3 ingrédients exceptionnels du terroir du Cambodge : le poivre de Kampot, le Sucre de Fleurs de Palmier de Kampong Speu et la Fleur de sel de Kampot. Il suffit d'ajouter 3 cuillères du Mix sauce KADODE avec un demi citron vert pressé.



CATALOGUE

F A R M L I N K

POIVRE DE KAMPOT NOIR, *premium grade, trié à la main.*



**Grain vert récolté juste avant maturation, plongé quelques secondes dans l'eau bouillante.*

Notes aromatiques:

Sa rondeur fruitée en bouche est subtilement balancé par des notes vertes de thym et d'eucalyptus

Référence qualitatives:

- Densité: > 600 g/L
- Couleur: Marron/noir
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >4mm

POIVRE DE KAMPOT ROUGE, *premium grade, trié à la main.*



** Grain rouge récolté à pleine maturité, plongé quelques secondes dans l'eau bouillante.*

Notes aromatiques:

Extrêmement complexe en bouche, il évoque les fruits rouges séchés, l'ananas et le pain d'épice.

Référence qualitatives:

- Densité: > 550 g/L
- Couleur: rouge/rouille
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >4mm

POIVRE DE KAMPOT DARK-RED, *premium grade, trié à la main.*



**Grain rouge récolté à pleine maturité, Stocké 24h et plongé quelques secondes dans l'eau bouillante.*

Notes aromatiques:

Poivre brun-rouge aux notes très chaudes. C'est un poivre envoûtant avec des notes d'agrumes et de pain grillé

Référence qualitatives:

- Densité: > 550 g/L
- Couleur: Marron/noir
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >4mm

POIVRE DE KAMPOT BLANC, *premium grade, trié à la main.*



**Grain rouge récolté à pleine maturité, trempé 20mn dans l'eau chaude.*

Notes aromatiques:

Exalte le palais de notes d'herbes fraîches et d'agrumes et se termine en bouche sur des saveurs subtiles de noix de muscade et de cèdre.

Référence qualitatives:

- Densité: > 650 g/L
- Couleur: blanc/jaune
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >4mm



CATALOGUE

FARMLINK

POIVRE LONG ROUGE, premium grade, trié à la main. Origine KAMPOT



**Châtons de poivre "piper longum", récoltés à pleine maturité et plongés dans l'eau bouillante.*

Notes aromatiques:

évoque spontanément le pain d'épices. On retrouve un cortège aromatique avec de la tomate séchée, du tabac blond, du safran, de la réglisse, un côté floral de vieille rose, des notes de girofle et de cannelle.

Référence qualitatives:

- Densité: > 400 g/L
- Couleur: rouge/rouille
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >3cm

Perles de POIVRE LONG ROUGE, premium grade, triées à la main. Origine KAMPOT



**Les chatons sont cueillis lorsqu'ils sont rouges sur la vigne, puis ils sont égrainés manuellement, en prenant soin de laisser une fine pellicule du péricarpe, ce qui lui donne cette couleur rouge.*

Notes aromatiques:

Mêmes notes aromatiques que le châton de poivre long, sa présentation en perles de poivre permet un autre type d'expérience gustative et d'utilisation gastronomique.

Référence qualitatives:

- Densité: > 650 g/L
- Couleur: rouge/rouille
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >1mm

POIVRE LONG NOIR, premium grade, trié à la main. Origine KAMPOT



**Châtons de poivre "piper longum", récoltés à maturité légèrement précoce et plongés dans l'eau bouillante.*

Notes aromatiques:

On y retrouve des notes chaudes, légèrement sucrées qui évoquent spontanément le pain d'épices avec des notes épicées, des pointes de cannelle et une fraîcheur végétale.

Référence qualitatives:

- Densité: > 400 g/L
- Couleur: marron/noir
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >3cm

Perles de POIVRE LONG BLANC, premium grade, triées à la main. Origine KAMPOT



**Les chatons sont cueillis lorsqu'ils sont rouges sur la vigne, puis ils sont égrainés manuellement en intégralité.*

Notes aromatiques:

Poivre surprenant au nez terreux et végétal évoquant des légumes racines avec des pointes mentholées, anisées et de la racine de réglisse ainsi que de la feuille de tabac. Il y a d'agréables touches de cacao et de fruits trop mûrs

Référence qualitatives:

- Densité: > 650 g/L
- Couleur: rouge/rouille
- Humidité: <12%
- Matières externes: 0,01%
- Taille du grain: >1mm



CATALOGUE

F A R M L I N K

SUCRE DE FLEUR DE PALMIER, *premium grade*.



Notes aromatiques:

Le parfum est subtil, gourmand, ça ne sent pas le sucre, mais le bonbon et la pâtisserie, c'est puissamment addictif. Les notes sont fraîches et florales avec une présence de caramel blond et un léger parfum brûlé.

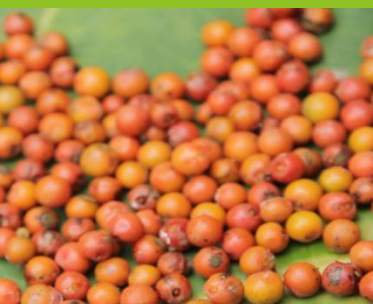
FLEUR DE SEL, *premium grade*. Origine KAMPOT



Notes aromatiques:

Un sel rare aux qualités gustatives exceptionnelles. Sur des produits frais, son croustillant délicat relève en douceur une tomate fraîche comme un excellent foie gras

POIVRE DE KAMPOT VERT ET ROUGE FRAIS FERMENTÉS, *premium grade*, trié à la main.



Notes aromatiques:

Très proche du goût du poivre fraîchement cueilli. Son goût est très frais et persistant en bouche. Le piquant n'est pas violent mais incisif et tenace. Il est conservé dans la Fleur de Sel, il faut donc prendre soin de le rincer abondamment à l'eau pure avant de l'utiliser.

**Reconditionnement déconseillé, taille de packaging individualisé mis à disposition sur demande.*

TRIO D'ÉPICES CAMBODGIENNES, mix pour sauce piquante.



Notes aromatiques:

Le sucre brun naturel balance l'acidité du citron vert et se réhausse d'un piquant de poivre de Kampot aux arômes verts et boisés puissants, le tout relevé par le croustillant délicat du sel de Kampot.

