

VOYAGE PROFESSIONNEL

Au coeur des plantations de Racine Carrée au Pérou



**14 JOURS D'IMMERSION
TOTALE AU PÉROU**

**VOYAGE
DU 26 AVRIL AU 9 MAI 2026**

**APPRENTISSAGE
D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE**

**EXPLORATION DE
PAYSAGES D'EXCEPTION**

**CONNAISSANCES
APPROFONDIES
SUR LE CACAO ET SES
TECHNIQUES**

**PARTEZ POUR UNE
IMMERSION TECHNIQUE ET
HUMAINE AU CŒUR DE LA
RÉGION DE SAN MARTIN,
BERCEAU DE CACAOS NATIFS
ET HAUTS EN CARACTÈRE. CE
SÉJOUR S'ADRESSE AUX
PROFESSIONNELS DU CACAO
ET DU CHOCOLAT DÉSIREUX
D'APPROFONDIR LEUR
COMPRÉHENSION DES
TERROIRS AMAZONIENS, DE
DÉCOUVRIR DES PRATIQUES
AGRICOLES INNOVANTES, ET
DE TISSER DES LIENS
DIRECTS AVEC DES
PRODUCTEURS ENGAGÉS
DANS DES DÉMARCHES DE
QUALITÉ, DE TRAÇABILITÉ ET
DE DURABILITÉ.**

SOMMAIRE

de vos 14 jours d'expertise au coeur des
plantations de Racine Carrée

Jour 1 – Dimanche 26 avril 2026 - Arrivée à Tarapoto et début de l'aventure

Jour 2 – Lundi 27 avril 2026 - Plantation Alto Miro

Jour 3 – Mardi 28 avril 2026 - Plantation Churo

Jour 4 – Mercredi 29 avril 2026 - Récolte à Alto Miro et session théorique

Jour 5 – Jeudi 30 avril 2026 - Bréo & nuit en communauté

Jour 6 – Vendredi 1er mai 2026 - Plantation Alto Huayabamba

Jour 7 – Samedi 2 mai 2026 - Alto Miro, la pratique

Jour 8 – Dimanche 3 mai 2026 - Churo, la pratique

Jour 9 – Lundi 4 mai 2026 - Journée à Tarapoto

Jour 10 – Mardi 5 mai 2026 - Plantation Puru Puru

Jour 11 – Mercredi 6 mai 2026 - Analyses à Alto Miro

Jour 12 – Jeudi 7 mai 2026 - Plantation San José de Sisa

Jour 13 – Vendredi 8 mai 2026 - Découverte des mélipones et despedida

Jour 14 – Samedi 9 mai 2026 - Retour à Tarapoto et fin de l'aventure

INFOS PRATIQUES :

- **Prix : 4 900 € TTC** (hors vols) par voyageur
- **Inclus** : hébergement, repas, transports sur place, activités, guides, trousseau cadeau, album photo
- **Non inclus** : vols, assurances, dépenses personnelles
- **Tenue conseillée** : vêtements longs, chaussures de marche, anti-moustique, crème solaire, maillot de bain selon les jours.

MODALITÉS :

- Candidature par **dossier** (date limite : janvier 2025)
- **Acompte de 50 %** à l'acceptation
- **Solde 30 jours avant** le départ
- **Assurance** fortement recommandée

***“ Un voyage parfait pour découvrir
réellement le cacao et surtout ceux
qui le cultivent ”***

Marine
Ingénieur
agronome

Pauline
Chocolatière

***“L’expertise d’un ingénieur
spécialisé dans le cacao, au
service du chocolat”***

Florian
Pâtissier
Hôtel 5* Nice

***“Une chance unique de rencontrer les
producteurs et visiter les plantations
des origines de chocolats que je
travaille toute l’année”***

JOUR 1 – DIMANCHE 26 AVRIL 2026

Arrivée de tous les voyageurs

14h00 - L'aventure commence



Accueil à l'aéroport de Tarapoto.

Une fois le groupe réuni, nous prendrons la route en minibus privé en direction de Juanjuí, point de départ de notre semaine d'exploration.

Au programme durant le trajet : musique locale, présentation du programme, immersion dans les premiers paysages de la Selva péruvienne, et un moment de détente conviviale. Le voyage passera en un éclair, nous laissant le temps de nous installer tranquillement à l'arrivée.

Hôtel La Pradera - Juanjuí

Après 2 à 3 heures de route à travers les paysages tropicaux de la Selva, nous atteignons Juanjuí, charmante petite ville nichée entre fleuve et forêt, qui sera notre point de départ pour l'exploration de l'Amazonie péruvienne.

À notre arrivée, nous nous installons à l'hôtel : chambres individuelles ou partagées (en duo), toutes climatisées pour un confort optimal, avec un coin piscine entouré de végétation luxuriante, idéal pour se détendre après le voyage.

Chaque matin, un petit-déjeuner local est inclus, pour bien commencer nos journées de découvertes, entre cacao, culture et forêt tropicale.

19h00
Nuit

Diner
Hôtel La Pradera



JOUR 2 – LUNDI 27 AVRIL 2026

Plantation Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée



PROGRAMME

Nous traversons le Rio Huallaga en balsa pour rejoindre la plantation Alto Miro, exploitée par Jimmy, ingénieur agronome et producteur engagé. Sur place, Matéo Cosnefroy, ingénieur agronome et chocolatier, animera une session dédiée sur le cacaoyer : diversité génétique, agronomie (fleurs, graines, fruits), histoire du cacao dans la région de San Martin et sa dissémination mondiale. La visite se poursuit, avec Jimmy, par une exploration de sa plantation, observation des différentes variétés et interaction avec les cacaoyers. Une récolte participative permettra d'identifier la maturité des cabosses, de percevoir leurs arômes à l'ouverture, et de déguster le mucilage, pulpe fraîche du cacao, avant fermentation.

Déjeuner Un repas typique de la Selva nous attend, préparé avec soin par Maya, la belle-mère de Jimmy. Elle nous fera découvrir les saveurs authentiques de la cuisine selvatique, généreuse et parfumée, héritée des traditions locales.

La session se poursuit par une formation théorique consacrée au cacao : présentation de son histoire, de ses caractéristiques morphologiques et agronomiques, ainsi qu'une introduction à ses méthodes de culture.

"Un bon chocolat commence par une bonne récolte" - citation de Jimmy Isminio Gonzales

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire.

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera

JOUR 3 – MARDI 28 AVRIL 2026

Plantation Churo

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

La journée commence avec la visite de la plantation Churo, en pleine Amazonie, dirigée par John Soria, expert en agroforesterie complexe et agriculture régénérative. John présentera son système diversifié intégrant des cacaoyers natifs, dont certains centenaires, ainsi que son approche de résilience écologique, d'associations végétales fonctionnelles, et de préservation variétale. Nous observerons les interactions entre cacao, cultures vivrières et arbres d'ombrage, au cœur d'une reforestation productive essentielle à la durabilité des filières.



Déjeuner

L'épouse de John nous préparera un repas maison, simple et savoureux, comme si nous faisons partie de la famille. Nous partagerons ce moment convivial à sa table, dans une atmosphère authentique et généreuse.

Retour à l'hôtel

Moment de repos et de détente

De retour à l'hôtel, plongez dans l'univers complexe des arômes primaires du cacao. Ensemble, nous explorerons l'influence subtile du terroir, la diversité génétique des variétés, la typologie des sols et leurs propriétés physico-chimiques. Nous aborderons également les pratiques culturelles comme la taille, la hauteur et l'exposition des cacaoyers, la gestion des pathogènes, ainsi que les techniques permettant une récolte optimale pour préserver la richesse aromatique des fèves.

TENUE

Matin : Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire
Après-midi : tenue décontractée

19h30
Nuit

Diner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 4 – MERCREDI 29 AVRIL 2026

Plantation Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Après l'exploration agronomique de la plantation le premier jour, cette journée marque une étape clé du processus de récolte, c'est l'ouverture des cabosses. Jimmy et son équipe réalisent cette opération avec précision, à la machette, afin de préserver l'intégrité des fèves. Nous serons formés par Matéo et Jimmy sur la sélection manuelle des fèves de cacao fraîches à l'intérieur de la cabosse. Cette étape est cruciale pour la qualité finale et illustre les exigences de sélection propres à la chocolaterie Racine Carrée.

Déjeuner Préparé par Maya, la belle-mère de Jimmy, un repas typique de la Selva nous attend : une cuisine authentique, colorée et savoureuse, reflet des traditions et de la générosité amazonienne.

De retour à l'hôtel, vivez une immersion au cœur des mécanismes qui façonnent les arômes secondaires du cacao. Cette session théorique dévoilera les secrets de la fermentation alcoolique et acétique, où l'action concertée des micro-organismes engendre la complexité aromatique des fèves. Nous analyserons également l'influence déterminante du séchage sur la qualité finale, avant d'ouvrir un temps d'échanges autour des meilleures pratiques post-récolte.

TENUE

Chaussures de randonnée,
pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir lunettes de soleil - Ne pas mettre d'anti-moustiques

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí



JOUR 5 – JEUDI 30 AVRIL 2026

Al Bréo

09h00

Départ de l'hôtel pour 2 jours
Petit-déjeuner servi à bord du bateau

PROGRAMME



Cap sur le port de Juanjui, point de départ d'une aventure hors du temps. À bord d'un Bote traditionnel, nous voguerons pendant quatre heures au fil d'un fleuve mystérieux, en direction de la réserve enchantée du Gran Pajaten, joyau de la forêt amazonienne inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Chaque méandre du fleuve dévoilera des panoramas à couper le souffle : une nature luxuriante, profonde et indomptée. Les yeux émerveillés, les cœurs battants et les appareils photo en alerte, nous plongerons dans la magie intacte d'une forêt, où la nature règne en majesté.

Déjeuner

Découvrez le Juane, ce délicieux trésor culinaire de la jungle péruvienne ! Un savant mélange de riz parfumé, de poulet tendre, d'œuf et d'épices, le tout enveloppé dans une feuille de Bijao, puis cuit à la vapeur. Pratique à emporter comme un sandwich, savoureux et authentique, c'est le repas traditionnel des voyageurs de la forêt. Une bouchée, et vous voilà transporté en Amazonie...

Une fois accostés, un coin de paradis nous attend : la cascade du Bréo, joyau caché au cœur de la forêt amazonienne. Son eau douce, cristalline et rafraîchissante nous invite à une baignade inoubliable, bercée par le chant des oiseaux et le murmure de la jungle. Un moment suspendu, en pleine nature, où le corps et l'esprit se reconnectent à l'essentiel.

TENUE

Pour le bateau : chaussures fermées, pantalon long, tee-shirt à manches courtes, prévoir un pull pour le matin, casquette

Pour le Bréo : chaussures fermées, short, tee-shirt, maillot de bain, serviette de bain

Nuit : nécessaire pour dormir sur place (pyjama long et trousse de toilette)

Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Nous passerons la nuit à Santa Rosa, un petit village empreint d'émotion, chargé de souvenirs pour Matéo et Jimmy, qui s'y sont rencontrés. Là-bas, nous partagerons un dîner simple et savoureux, surtout riche en rires et en souvenirs. Autour de la table, les anecdotes renaîtront, comme celle des premiers jours de Racine Carrée, bien avant que le projet ait un nom. À l'époque, nous demandions aux mamas du village de décortiquer les fèves de cacao fermentées, assises devant leurs Telenovelas, les doigts habiles et les yeux pétillants. En échange, nous leur offrions un peu de chocolat de notre fabrication – un véritable trésor pour elles, souvent inaccessible. Ce geste simple, ce moment de partage... c'est là que tout a commencé. Un souvenir précieux, comme une racine douce et profonde qui continue de nous porter.



JOUR 6 – VENDREDI 1ER MAI 2026

Alto Huayabamba

09h00 Petit-déjeuner dans la communauté
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous partons à la rencontre de Jorge Yoplac, agriculteur-chercheur établi en bordure du fleuve Huayabamba, au cœur de la plantation Alto Huayabamba, située à l'entrée de la réserve du Gran Pajatén, une forêt protégée classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce lieu exceptionnel, où commence l'un des poumons verts de la planète, est reconnu pour sa biodiversité unique et ses paysages préservés.

Jorge est reconnu pour son engagement en faveur d'une agriculture respectueuse des écosystèmes amazoniens. Après plus de 20 ans de recherche et d'expérimentations sur le terrain, il a mis au point une variété de cacao unique au monde : le CYP-99, aux qualités organoleptiques remarquables.

Sa plantation, conduite en agroforesterie complexe sans culture sur brûlis, préserve la richesse du sol, favorise la biodiversité locale, et s'inscrit dans une dynamique de régénération des terres. Sur place, Jorge partagera son parcours et son expertise autour des cultures traditionnelles (coca et cacao), avant de nous inviter à ouvrir les cabosses pour déguster la pulpe fraîche de son cacao signature, aux notes intenses de fruit de la passion, d'agrumes acidulés et même lactées.

Nous sélectionnerons les meilleures fèves, dans une approche où patrimoine génétique, observation fine et artisanat de terrain se rejoignent.



Déjeuner

Nous partagerons un déjeuner au cœur de la plantation de Jorge Yoplac, soigneusement préparé par Juanita, la femme de Jorge Yoplac, pour savourer les saveurs locales dans un cadre authentique et inspirant.

Nous clôturons la journée par la récolte des dernières fèves de cacao au cœur de la plantation, en pleine immersion dans l'univers sensoriel de la forêt. Puis, nous embarquons pour une navigation de trois heures sur le fleuve Huayabamba, dans une atmosphère contemplative, au fil de la jungle tropicale.

En fin de journée, nous rejoignons Juanjuí, où un temps de repos à l'hôtel permettra à chacun de se ressourcer avant la suite du voyage.

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.

Prévoir lunettes de soleil

Ne pas mettre d'anti-moustiques

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 7 – SAMEDI 2 MAI 2026

Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

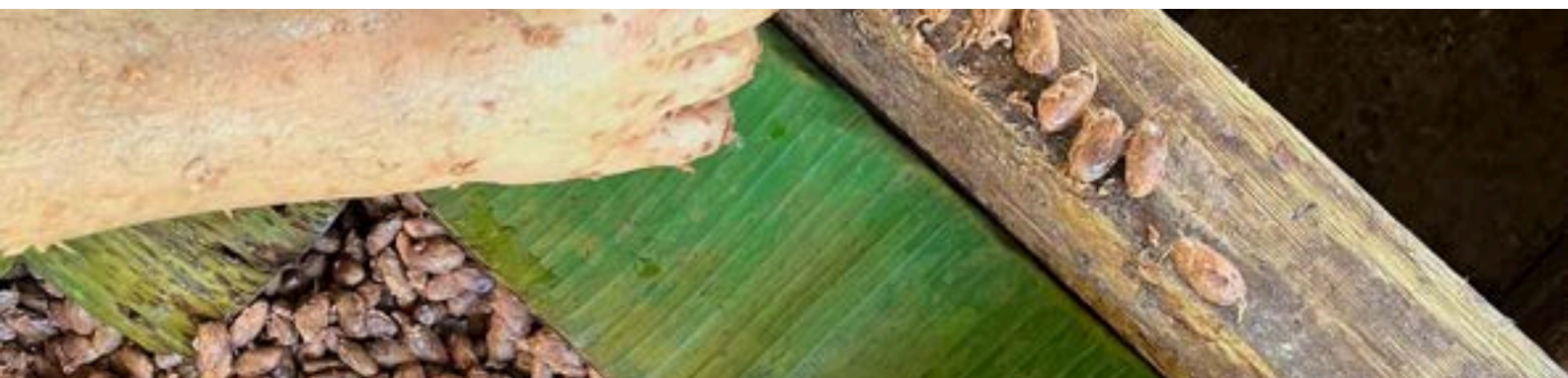
PROGRAMME

Nous débutons la journée par une visite du marché de Juanjuí, véritable vitrine des produits tropicaux de la région de San Martín. Cette immersion sensorielle permet de découvrir la diversité de la gastronomie locale : grenadilla, mangue, chicha chicha, anona, banane rouge... Un moment privilégié pour comprendre les usages alimentaires et les pratiques agricoles de la zone. La matinée se poursuit avec une séquence technique dédiée au traitement post-récolte dans la plantation Alto Miro : observation des étapes de fermentation, de l'évolution et de séchage du cacao. Ces phases sont essentielles pour le développement du profil aromatique des fèves. Les échanges avec Jimmy et Matéo, nos agronomes, permettront d'aborder les aspects pratiques et qualitatifs du processus, jusqu'au tri minutieux des fèves, où seules les meilleures seront retenues. Ce tri rigoureux des fèves constitue une étape clé : il permet de faciliter le travail en chocolaterie une fois de retour en France, en éliminant en amont les fèves non conformes. Les fèves de qualité inférieure, qui seraient habituellement jetées par le chocolatier, sont ici valorisées localement : elles sont revendues par Jimmy à la coopérative bio de San Martín, contribuant ainsi à une gestion responsable et durable des récoltes.

Déjeuner

Un déjeuner préparé par Maya et Betty, épouse et belle-mère de Jimmy, sera partagé au cœur même de la plantation. Ce temps de pause, à la fois chaleureux et authentique, permettra de découvrir la cuisine locale tout en mettant en lumière le rôle central des dynamiques familiales dans le fonctionnement de l'agriculture paysanne en Amazonie.

La suite de l'après-midi est laissée libre, au sein de la plantation de Jimmy, pour permettre à chacun d'approfondir sur des sujets qui vous tiennent à cœur, d'échanger avec Jimmy et Matéo, et de photographier les éléments clés du terrain : cacaoyers, cabosses, arbres fruitiers, structures post-récolte, ainsi que la biodiversité environnante — fleurs tropicales, papillons, oiseaux — qui font de ce site un écosystème vivant et inspirant.



TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Retour à l'hôtel
19h00
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 8 – DIMANCHE 3 MAI 2026

Churo

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Départ en véhicule depuis Juanjuí en direction de la plantation Churo, exploitée par John Soria, producteur engagé et référence locale en agriculture régénérative. Sur place, John nous accueillera pour une séquence de récolte en conditions réelles, au sein d'une plantation où subsistent de vieux cacaoyers natifs, certains centenaires, témoins vivants de la richesse génétique du territoire. L'activité se déroule en immersion dans un environnement à forte biodiversité, entre arbres fruitiers, plantes médicinales et cultures associées. Cette demi-journée de terrain permettra d'aborder concrètement les enjeux liés à la conservation des variétés anciennes, à la récolte manuelle dans un contexte forestier, ainsi qu'aux pratiques agroécologiques mises en œuvre par John Soria.

Déjeuner L'épouse de John nous préparera un repas maison, simple et savoureux, comme si nous faisons partie de la famille. Nous partagerons ce moment convivial à sa table, dans une atmosphère authentique et généreuse.

En fin de récolte, nous partagerons un moment privilégié avec John pour découvrir ses différentes activités et son savoir-faire. Nous regagnerons ensuite l'hôtel pour profiter d'un temps de détente bien mérité.



TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 9 – LUNDI 4 MAI 2026

Journée à Tarapoto

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous quitterons l'hôtel, bagages en main, pour prendre la route en direction de Tarapoto. À notre arrivée à l'hôtel Casa Bosque, nous déposerons nos affaires, puis partirons visiter Urcu, un centre géré par une ONG dédiée à la réintroduction d'animaux sauvés du braconnage. Sur place, nous découvrirons une biodiversité fascinante : ocelots, capybaras, tapirs, poissons amazoniens, toucans, petits singes, et bien d'autres espèces emblématiques de l'Amazonie.



Déjeuner

Régalons-nous à la cevichería Primer Puerto, l'une des meilleures adresses de Tarapoto pour savourer notamment un ceviche péruvien authentique. Plat emblématique du Pérou, le ceviche est bien plus qu'une recette : c'est un héritage culturel et un concentré de fraîcheur. Préparé à base de poisson cru mariné dans du jus de citron vert, relevé d'oignons rouges, de piment, de coriandre fraîche, et accompagné de maïs croquant, patate douce ou banane plantain, c'est un véritable équilibre entre acidité, douceur et piquant. Ici, en Amazonie, on y ajoute parfois une touche locale, avec des poissons d'eau douce et des ingrédients typiques de la région, pour une expérience encore plus unique. Une explosion de saveurs à ne pas manquer !

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.

Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Nous retournons à l'hôtel pour profiter d'un moment de détente bien mérité, bercés par la tranquillité du lieu. La splendide piscine, entourée de végétation tropicale luxuriante, nous invite à nous relaxer.

17h00

Direction la chocolaterie Tesoro Amazonico. Cette chocolaterie Bean-to-bar locale source les différentes régions du Pérou, piura blanco, chuncho amazonique, vraem, pour faire un chocolat par région. Cetet entreprise travaille en étroite collaboration avec Racine Carrée afin d'extraire la poudre et le beurre de cacao utilisées dans nos recettes.

Cap sur le marché artisanal local de Tarapoto. Nous flânonnons entre les étals colorés des artisans locaux, à la recherche de petits trésors à rapporter pour nos proches... et pour nous-mêmes. Matéo sera là pour nous conseiller et nous aider à dénicher les plus belles pièces à ramener.

Dîner

Nous dînerons à La Patarashca, l'un des meilleurs restaurants de la selva péruvienne, dirigé par la talentueuse cheffe Elia García, figure emblématique de la gastronomie amazonienne. Passionnée par les produits locaux, Elia revisite avec créativité les recettes traditionnelles de la jungle. Au menu : la célèbre patarashca de poisson cuite dans une feuille de bijao, l'inchicapi, soupe réconfortante de maïs et cacahuète, et la cécina accompagnée de tacacho. Une expérience culinaire authentique et raffinée, portée par une cheffe engagée dans la préservation du patrimoine culinaire amazonien.

Nuit

Hôtel Casa Bosque, Tarapoto



JOUR 10 – MARDI 5 MAI 2026

Puru Puru

07h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous rejoignons la plantation Puru Puru après deux heures de route, une véritable aventure sur des chemins de terre serpentant jusqu'au sommet de la montagne. Là, nous rencontrons la communauté native et l'Apu, le chef du village, avant de participer à la récolte sur différentes parcelles. Nous dégustons ensuite l'ICS-95, un hybride issu du mariage entre Criollo et Amelonado, reconnu pour ses qualités agronomiques remarquables : productivité, vigueur et résistance aux maladies. Ces cacaoyers, plantés sur une ancienne plantation de café décimée par la rouille, cohabitent encore avec des cafiers, offrant ainsi aux fèves des notes aromatiques uniques rappelant le café.



Sur le chemin du retour vers Juanjui, nous ferons une pause gourmande pour déjeuner et savourer les saveurs locales. Ce moment sera aussi l'occasion de profiter pleinement des paysages spectaculaires qu'offre la région de San Martín : des vallées verdoyantes, des montagnes majestueuses et des plantations luxuriantes qui témoignent de la richesse agricole de cette terre.

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir lunettes de soleil
Ne pas mettre d'anti-moustiques

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Diner
Hôtel La Pradera

JOUR 11 – MERCREDI 6 MAI 2026

Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous continuons à analyser la fermentation des fèves fraîches récoltées durant les derniers jours, en prolongement direct des notions abordées en théorie. Nous prendrons part aux premières étapes post-récolte : chargement manuel des caisses en bois, mise en fermentation des fèves récoltées. Nous en profiterons pour apprécier et analyser les lots déjà présents dans les caisses à différents stades d'avancement de la fermentation : premiers signes visuels et olfactifs de fermentation et lecture des courbes de température, indicateur clé du bon déroulement des phases microbiennes. Ce travail sur le terrain permet de mieux comprendre les paramètres biologiques et techniques qui influencent la construction du profil aromatique du cacao. Nous en profiterons également pour aller voir les lits de séchage : brassage manuel à l'aide d'un râteau en bois, évaluation sensorielle des fèves en cours de séchage (texture, odeur, goût), et discussion sur les critères de qualité liés à cette étape finale de la transformation post-récolte.



Déjeuner

Un déjeuner préparé par Maya et Betty, épouse et belle-mère de Jimmy, sera partagé au cœur même de la plantation. Ce temps de pause, à la fois chaleureux et authentique, permettra de découvrir la cuisine locale tout en mettant en lumière le rôle central des dynamiques familiales dans le fonctionnement de l'agriculture paysanne en Amazonie.

Retour à l'hôtel

Moment de repos et de détente

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 12 – JEUDI 7 MAI 2026

San José de Sisa

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous prendrons la route vers San José de Sisa en dégustant un petit-déjeuner copieux aux saveurs salées, parfait pour commencer la journée d'exploration.

Nous rejoindrons ensuite la plantation de Miguel Reategui, producteur passionné dont le soin méticuleux se reflète dans chaque détail. Vous pourrez admirer la précision de la taille de ses cacaoyers, gage d'un rendement exceptionnel pour la variété ICS-95, l'une de celles que nous sélectionnons avec attention.

Enfin, nous vivrons une expérience sensorielle unique : comparer les saveurs du cacao frais de cette plantation avec celles de Puru Puru, et découvrir comment le terroir façonne la richesse aromatique des fèves.

Déjeuner Au cœur de la plantation de Miguel, à San José de Sisa, Matéo et Jimy nous ont concocté un pique-nique traditionnel, savoureux et généreux, parfait pour reprendre des forces et accompagner la fin de la récolte jusqu'au dîner.

Nous terminons la récolte et nous reprenons la route du retour pour Juanjuí.

Retour à l'hôtel Moment de repos et de détente



TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera

JOUR 13 – VENDREDI 8 MAI 2026

Alti Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Gino, le frère de Jimmy, ingénieur agronome spécialisé en apiculture, nous propose une initiation aux abeilles mélipones, ces petites butineuses sans dard avec lesquelles nous produisons l'un des miels les plus aromatiques au monde, reconnu pour ses vertus médicinales exceptionnelles.



Déjeuner

Nous partagerons un déjeuner festif préparé avec cœur par Maya et Betty, la femme et la belle-mère de Jimmy. Un moment convivial, où les saveurs locales s'invitent à table, pour célébrer ensemble le lien humain et le partage au cœur de la plantation.

Ensuite, l'après-midi est libre dans la plantation de Jimmy. Nous en profitons pour poser nos dernières questions, échanger une dernière fois avec Jimmy et Matéo, et capturer les dernières images : cacaoyers, cabosses, arbres fruitiers, infrastructures des techniques découvertes tout au long de la semaine... sans oublier les papillons et fleurs tropicales qui rendent ce lieu si vivant et unique.

Retour à l'hôtel

Moment de repos et de détente



TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Retour à l'hôtel
19h30
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera

JOUR 14 – SAMEDI 9 MAI 2026

Départ de tous les voyageurs

Retour à Tarapoto

Nous quitterons l'hôtel, bagages en main, pour prendre la route en direction de Tarapoto. Nous déposerons l'ensemble des voyageurs directement à l'aéroport de Tarapoto aux alentours de 13h00. Bon retour à tous et à très vite pour une nouvelle aventure !

Cette semaine au cœur de la Selva amazonienne touche à sa fin... Les voyageurs repartent avec des souvenirs pleins la tête, des saveurs inoubliables, et une immersion rare dans l'univers du cacao, de la forêt et de ceux qui la font vivre.



UN VOYAGE RARE

Une expérience engagée

Ce voyage en Amazonie est une expérience unique, pensée pour celles et ceux qui souhaitent vivre le cacao à la source, au plus près des producteurs et des terroirs.

Pour préserver l'authenticité des échanges, le groupe est **limité à 8 personnes** (à partir de 18 ans).

Les inscriptions se font **sur dossier**, afin de constituer un groupe motivé, curieux, et sensible aux enjeux du cacao, de l'agroforesterie et de la filière.

Si cette aventure vous appelle, parlez-nous de vous. Nous avons hâte de découvrir les profils qui embarqueront dans cette belle traversée.

Retrouvez le dossier d'inscription en annexe.



Tout au long de cette aventure, Paul, **photographe-reporter** de Japami Production, capturera les moments forts de votre voyage. À votre retour, un album numérique vous sera partagé, regroupant les plus belles photos de cette expérience inoubliable.

Dès votre arrivée, vous recevrez un **trousseau exclusif Racine Carrée** contenant : un tote bag, une casquette, un stylo, un carnet, ainsi qu'une surprise autour du cacao.



NB : Le programme présenté est susceptible d'évoluer selon la météo amazonienne, les disponibilités des producteurs et l'avancement des récoltes.

VOYAGE AU PÉROU

Au coeur des plantations de Racine Carrée



CANDIDATEZ EN REMPLISSANT LE DOSSIER DE SÉLECTION,

- DIRECTEMENT EN LIGNE SUR WWW.RACINE-CARREE.COM RUBRIQUE EXPÉDITION
- OU EN REMPLISSANT LE DOCUMENT EN FIN DOSSIER À ENVOYER À MATEO@RACINE-CARREE.COM

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : JANVIER 2026

LES CANDIDATURES SONT ÉTUDIÉES AVEC ATTENTION PAR NOTRE ÉQUIPE, AFIN DE CONSTITUER UN GROUPE COHÉRENT, MOTIVÉ ET EN LIEN AVEC L'ESPRIT DU VOYAGE.

SI VOTRE CANDIDATURE EST RETENUE, UN ACOMPTÉ DE 50 % VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER VOTRE INSCRIPTION ET BLOQUER VOTRE PLACE.

LE SOLDE RESTANT (50 %) DEVRA ÊTRE RÉGLÉ AU PLUS TARD 30 JOURS AVANT LE DÉPART.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Camille BUISSON

06 41 08 52 24 - mateo@racine-carree.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV)

Voyage "Immersion cacao en Amazonie" – Racine Carrée

1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent l'organisation et la participation au voyage de 14 jours dans la région amazonienne de San Martin au Pérou, organisé par Racine Carrée.

2. Prix et prestations incluses

Le tarif est de 4 900,00 € TTC par voyageur et comprend :

- L'hébergement pendant toute la durée du séjour (8 nuits)
- Les repas mentionnés au programme
- Les transports terrestres et fluviaux sur place
- Les activités, visites de plantations, interventions des producteurs
- L'encadrement par les organisateurs et intervenants locaux
- Le trousseau de bienvenue Racine Carrée
- Les cadeaux de départ Racine Carrée
- L'album photo numérique souvenir du séjour

3. Prestations non incluses

Ne sont pas inclus dans le tarif :

- Tous les vols internationaux ou nationaux jusqu'à Tarapoto
- Les assurances voyage (annulation, assistance, rapatriement, etc.)
- Les dépenses personnelles (souvenirs...)
- Les repas ou activités non mentionnés dans le programme

4. Modalités de paiement

Le règlement s'effectue directement à l'entreprise Péruvienne CoscacaoSAC, comme suit :

- 50 % du montant total à l'inscription pour confirmer la réservation et bloquer votre place
- 50 % restants au plus tard 30 jours avant le départ

Le paiement doit être effectué par virement bancaire (les coordonnées vous seront communiquées après validation du dossier). Vous pouvez, si vous le souhaitez, également régler les 100% du montant du voyage en une fois pour minimiser des frais bancaires.

5. Conditions d'annulation

Toute annulation doit être notifiée par écrit à Racine Carrée. Les frais d'annulation suivants s'appliqueront :

- Plus de 30 jours avant le départ : 50 % du montant total retenu
- Moins de 30 jours avant le départ : 100 % du montant total retenu

Aucun remboursement ne sera accordé en cas de non-présentation au départ ou d'interruption de séjour.

6. Assurance et vaccins

Il est fortement recommandé de souscrire une assurance voyage couvrant les frais médicaux, le rapatriement, la perte de bagages, et l'annulation. Racine Carrée ne fournit pas d'assurance.

Le voyageur reconnaît avoir été informé que, bien qu'aucun vaccin ne soit légalement obligatoire pour entrer au Pérou depuis l'Europe, plusieurs vaccinations sont fortement recommandées (notamment hépatite A, fièvre jaune pour les zones amazoniennes, typhoïde, hépatite B). Il lui appartient de consulter un professionnel de santé et de se conformer aux recommandations médicales avant le départ. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de défaut de vaccination.

7. Arrivée et départ

Le point de rendez-vous est fixé à l'aéroport de Tarapoto, Pérou. Les voyageurs doivent organiser leur propre vol jusqu'à cette destination.

L'équipe de Racine Carrée prendra en charge les participants dès leur arrivée à Tarapoto.

Le voyage se termine également à Tarapoto, où les participants pourront choisir de prolonger leur séjour au Pérou à leur convenance ou de rentrer directement en France.

8. Responsabilités

Racine Carrée met tout en œuvre pour assurer le bon déroulement du programme. Toutefois, le programme peut être modifié pour des raisons indépendantes de sa volonté (conditions météorologiques, logistique, santé d'un intervenant, sécurité). Aucune indemnité ne pourra être exigée en cas de changement mineur.

Racine Carrée décline toute responsabilité en cas de perte, vol, accident ou dommage subis pendant le séjour, sauf en cas de faute avérée de l'organisateur.

9. Constitution du groupe

Pour garantir une expérience humaine de qualité, le groupe est limité à 8 participants, avec un minimum de 3 participants. Les inscriptions se font sur dossier. Racine Carrée se réserve le droit de refuser une candidature sans avoir à motiver sa décision. Candidature acceptée à partir de 18 ans.

10. Données personnelles (RGPD)

Dans le cadre de l'inscription au voyage, Racine Carrée collecte des données personnelles (nom, prénom, email, téléphone, informations administratives).

Ces données sont utilisées uniquement pour la bonne organisation du séjour et ne sont en aucun cas cédées à des tiers. Elles sont conservées de manière sécurisée.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données en écrivant à : mateo@racine-carree.com.

11. Droit applicable et juridiction compétente

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable. À défaut, le différend sera porté devant les tribunaux compétents du ressort de Nice (Alpes-Maritimes), lieu du siège social de Racine Carrée.

12. Acceptation et signature

En signant ces Conditions Générales de Vente, le participant reconnaît en avoir pris connaissance, les accepter dans leur intégralité, et s'engage à les respecter.

Parapher l'intégralité du programme ci-dessus.

Fait à :

Le :

Nom du participant :

Signature :
(Précédée de la mention « Lu et approuvé »)



DOSSIER DE CANDIDATURE

Voyage "Immersion cacao en Amazonie" – Racine Carrée

En ligne : [en cliquant ici](#)

Par papier ci-dessous à envoyer à l'adresse mail : mateo@racine-carree.com

VOYAGE

Je candidate pour :

- LE VOYAGE DÉCOUVERTE de 8 jours du samedi 9 au samedi 16 mai 2026
- LE VOYAGE EXPERT de 14 jours du dimanche 26 avril au samedi 9 mai 2026

INFORMATIONS PERSONNELLES

Nom, prénom :

Date de naissance :

Adresse :

Téléphone :

Email :

PRÉSENTATION DU CANDIDAT

Comment avez-vous connu la chocolaterie ?

.....
.....
.....
.....

Quelle est votre profession ou votre activité principale ?

.....
.....

Avez-vous déjà voyagé en Amérique du Sud ou au Pérou ? Si oui, où et quand ?

.....
.....
.....
.....

MOTIVATION

Pourquoi souhaitez-vous participer à ce voyage au cœur des plantations de cacao au Pérou ?

.....
.....
.....
.....

Qu'espérez-vous apprendre ou découvrir durant ce séjour ?

.....
.....
.....
.....

Ce voyage est-il lié à vos projets personnels ou professionnels ? Si oui, comment ?

.....
.....
.....
.....



EXPÉRIENCE ET CENTRES D'INTÉRÊT

Avez-vous déjà une expérience avec le cacao, la gastronomie, l'agriculture, ou les voyages immersifs ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pouvez-vous partager un exemple d'un voyage ou d'une expérience qui vous a particulièrement marqué(e) ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ENGAGEMENT ET CONDITIONS

Votre passeport doit être valide au moins 6 mois après la date d'arrivée au Pérou. Est-ce le cas pour vous ?

- OUI - Joindre la photocopie de ton passeport en pièce-jointe
- NON - Vous ne pourrez donc pas entrer sur le territoire péruvien. Je vais le refaire pour pouvoir partir et je vous envoie la photocopie dès que je l'ai.

Etes-vous prêt(e) à t'adapter à un programme qui peut évoluer selon la météo, la récolte et les rencontres sur place ?

.....

.....

Etes-vous disponible aux dates suivantes pour :

- LE VOYAGE DÉCOUVERTE de 8 jours du samedi 9 au samedi 16 mai 2026
- LE VOYAGE EXPERT de 14 jours du dimanche 26 avril au samedi 9 mai 2026

Avez-vous des contraintes particulières à signaler (régime alimentaire, allergies, santé, etc.) ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ATTENTES FINANCIÈRES

As-tu bien pris connaissance du budget estimé pour ce voyage ?

Cochez toutes les cases pour acceptation des conditions.

- 50 % du montant total à l'inscription pour confirmer la réservation et bloquer votre place
- 50 % restants au plus tard 30 jours avant le départ



[illegible]

Signature :

