

Le Chocolat chez ETHIQUABLE

Un cacao du commerce équitable de République Dominicaine

La majorité du cacao acheté par ETHIQUABLE vient de la coopérative CONACADO qui rassemble 10 000 familles, soit 25% des producteurs de cacao de République Dominicaine.

La principale innovation de CONACADO a été de mettre en place la fermentation du cacao avant séchage, processus essentiel pour révéler les arômes du futur chocolat.

Grâce à la qualité du cacao et son insertion dans le commerce équitable, la coopérative bénéficie d'un prix minimum garanti, d'une prime de qualité et d'une prime de développement communautaire. La coopérative CONACADO est devenue un acteur d'envergure nationale et a obtenu une reconnaissance sur le marché du cacao.

Grâce au partenariat avec ETHIQUABLE, CONACADO réalise la première transformation à Saint Domingue. Une fois la masse de cacao obtenue, la pâte est soumise à une température de 100-110°C et à une forte pression hydraulique permettant la séparation de la poudre et du beurre de cacao. Ces préparations sont ensuite expédiées en France, chez un maître chocolatier, Klaus, dans le Doubs.



ETAPE 1 Récolte
Le cacaoyer est un arbre de 3 à 8 mètres de hauteur qui pousse à l'ombre. Il produit à partir de 4 à 5 ans, et est en plein rendement entre 10 et 25 ans.

ETAPE 2 Ecabossage
Le fruit appelé «Cabosse», mesure environ 35 cm de long, 15 cm de large et pèse environ 500 grammes. Cette cabosse contient entre 20 et 50 graines. Elle est ouverte à la main pour en extraire les fèves entourées de leur pulpe blanche.

ETAPE 3 Fermentation
Après l'écabossage, les fèves sont mises dans des caisses en bois recouvertes de feuilles de bananier durant 5 jours. Elles sont brassées régulièrement en les faisant passer dans différents bacs disposés en escalier. Cette étape est essentielle pour réduire l'amertume et développer les arômes.

ETAPE 4 Séchage
Les fèves de cacao sont ensuite placées dans des séchoirs couverts. Le séchage dure en général 5 jours. Il permet de diminuer le taux d'humidité, phase essentielle à la bonne conservation du cacao.

ETAPE 5 Torréfaction
Les fèves sont torréfiées entre 100° et 140°C pendant une demi-heure puis décortiquées et enfin broyées à chaud. On obtient alors une pâte qui, une fois refroidie et solidifiée, est appelée «masse de cacao».

Impact
La transformation locale du cacao offre la possibilité à la coopérative Conacado de développer un savoir faire technique. Cette valeur ajoutée permet également une augmentation de la part revenant aux producteurs.

Le cacao dominicain a la typicité des cacaos des Caraïbes, qui est lié à des variétés anciennes de cacaoyers et au terroir. Ces variétés sont les *criollo*, originaires d'Amérique centrale, les *forestero* du bassin amazonien et les *trinitario*, un hybride naturel entre les deux premiers groupes. Cette composition donne ce caractère spécifique : un chocolat fort en goût et aux arômes complexes, fins et aromatiques.

Cette saveur spécifique provient aussi du système de culture traditionnel des producteurs de Conacado (sans utilisation d'engrais chimiques, sous couvert de grands arbres ce qui reconstitue et préserve l'écosystème de la forêt).

Les Chocolats Ethiquable sont tous fabriqués avec du sucre de canne, de la pâte et du beurre de cacao issus du commerce équitable.



Réputée depuis 1856 pour son savoir-faire de chocolatier confiseur, Klaus est une entreprise à dimension humaine implantée à Morteau au cœur des Alpes jurassiennes. Klaus développe pour ETHIQUABLE des recettes innovantes et gourmandes, faisant appel à des matières premières équitable d'origine.

LES PURS CACAO



Les Tablettes Noir

- 1 **Nouveauté 2008** CHOCOLAT NOIR THÉ VERT MENTHE (100g - 2,08€)
- 2 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°5** CHOCOLAT NOIR THÉ EARL GREY (100g - 2,08€)
- 3 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°2** CHOCOLAT NOIR ÉCLATS DE CACAO (100g - 2,08€)
- 4 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°3** CHOCOLAT NOIR ORANGE (100g - 2,08€)
- 5 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°1** CHOCOLAT NOIR QUINOA (100g - 2,08€)
- 6 **Nouveauté 2008** CHOCOLAT NOIR 72 % CACAO DU PÉROU (100g - 2,08€)

Le Tablettes lait

- 7 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°9** CHOCOLAT LAIT NOIX DE COCO (100g - 2,28€)
- 8 CHOCOLAT LAIT NOIX DE CAJOU (100g - 2,28€)
- 9 CHOCOLAT LAIT CAFÉ CANNELLE (100g - 2,28€)
- 10 **TOP 10 CONSOMMATEUR* - n°10** CHOCOLAT LAIT RIZ SOUFFLÉ (100g - 2,28€)
- 11 CHOCOLAT LAIT FOURRÉ VANILLE (150g - 3,09 €)
- 12 CHOCOLAT LAIT FOURRÉ PRALINÉ NOIX DE CAJOU (150g - 3,39 €)
- 13 **Nouveauté 2008** CHOCOLAT LAIT SÉSAME GINGEMBRE (100g - 2,28€)
- 14 CHOCOLAT LAIT FOURRÉ CAFÉ (150g - 3,09 €)

Les « aides à la pâtisserie »

- 15 CHOCOLAT DESSERT (200g - 2,75€)
- 16 PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR (200g - 3,10€)

Le petit-déjeuner

- 17 PUR CACAO EN POUDRE (75 g - 1,25€)
- 18 CHOCOLAT INSTANTANÉ EN POUDRE (400 g - 3,59€)

* TOP 10 CONSOMMATEUR : classement des 10 produits ETHIQUABLE les plus achetés au 1^{ER} semestre 2008, réalisé sur la base des achats des Français en grande surface. Source : étude IRI Infoscans - le marché du commerce équitable.

SAVEURS CACAO



Les Céréales Petit Déjeuner

Nouveauté 2008 ADULTE MUESLI CROUSTILLANT RIZ ET QUINOA (375 g - 3,94€)

Nouveauté 2008 ENFANT PETALES DE RIZ ET QUINOA AU CHOCOLAT (375 g - 3,37€)

Les Gourmandises

- 1 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR AUX ÉCLATS DE CAFÉ (200 g - 3,76€)
- 2 GRAINS DE CAFÉ ENROBÉS AU CHOCOLAT NOIR (150 g - 3,98€)
- 3 **SIAL 2008 TENDANCE & INNOVATION** NOIX DE CAJOU ENROBÉES AU CHOCOLAT AU LAIT (150 g - 3,98€)
- 4 BOITE DEGUSTATION CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR (225 g - 4,98€)
Eclats de cacao & Eclats de café & Thé Earl Grey du Darjeeling
- 5 BOITE DEGUSTATION CARRÉS DE CHOCOLAT AU LAIT (225 g - 4,98€)
Café-cannelle & Noix de coco & Noix de cajou
- 6 BALLOTIN DE CHOCOLATS FOURRÉS (195 g - 4,98€)



Les Biscuits



- 1 COOKIES AU QUINOA, NOIX DE CAJOU ET PÉPITES DE CHOCOLAT (175 g - 1,93€)
- 2 COOKIES AU QUINOA ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (175 g - 1,93€)
- 3 GALETTES AU CACAO ET AU QUINOA (120 g - 1,87€)

SALON DU CHOCOLAT 2008 : offre coffrets cadeaux exclusive



Offre spéciale pour les visiteurs du Stand ETHIQUABLE au Salon du Chocolat : 2 coffrets cadeaux autour des saveurs cacao.

Cap chocolat

Composition 6 produits :

Grains de café enrobés de chocolat noir (150g), chocolat noir aux feuilles de thé Earl Grey (100g), chocolat au lait café-cannelle (100g), chocolat noir 72 % origine Pérou (100g), chocolat au lait sésame-gingembre (100g), galettes au cacao (120g).

Et un livret d'information sur les étapes de la confection du chocolat, de la cabosse à la tablette.

Variations cacao

Composition 10 produits :

Noix de cajou enrobées de chocolat au lait (150g), grains de café enrobés de chocolat noir (150g), chocolat noir aux éclats de cacao (100g), chocolat au lait fourré praliné cajou (150g), chocolat noir aux feuilles de thé vert à la menthe (100g), chocolat au lait riz soufflé (100g), chocolat noir dessert (200g), pépites de chocolat noir (200g), assortiment de carrés de chocolat noir (225g), cacao en poudre (75g).

Et un livret d'information sur les étapes de la confection du chocolat, de la cabosse à la tablette.

