



ETHIQUABLE
Commerce équitable

des saveurs qui ont du sens

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ETATS

Le commerce équitable établit des relations commerciales plus justes avec les petits producteurs défavorisés des pays du sud. Il est fondé sur la garantie d'un revenu décent, le respect des droits sociaux et la préservation de l'environnement.



La coopérative Conacado

Créée en 1989, elle 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 à 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 international du cacao.



ETAPE 1

Récolte

Le cacaoyer est un arbre de 3 à 8 mètres de hauteur qui pousse sous un couvert forestier. Il produit des fruits à partir de 4 à 5 ans, et atteint son rendement maximum entre 10 et 25 ans.



ETAPE 2

Ecabossage

Le fruit, appelé «Cabosse», mesure environ 25 cm de long et 15 cm de large. Il pèse environ 500 grammes. Une 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 du cacao.



ETAPE 4

Séchage

Les fèves de cacao sont ensuite placées dans des séchoirs couverts. Le séchage dure en général 8 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

ETHIQUABLE achète auprès de la coopérative Conacado de la masse et du beurre de cacao, et non de la matière première brute. Cette transformation locale permet de laisser une plus grande part de la valeur ajoutée sur place. La coopérative obtient ainsi un prix 50% supérieur à celui du marché conventionnel.



