UNE CHOCOLATERIE QUI RÉINVENTE LA FILIÈRE CACAO AVEC LES PRODUCTEURS

100% COOPÉRATIVE, ÉQUITABLE ET BIO

SOMMAIRE

I - ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, UNE CHOCOLATERIE NOUVELLE GÉNÉRATION **p.4 - 5**
Pour révéler les arômes des cacaos équitables et bio

Valoriser les terroirs de cacao p.7

Une chocolaterie à taille humaine p.8

Un choix technologique au service d'un chocolat fin et aromatique p.10

Une fabrication en petites séries adaptée au respect des chocolats pure origine p.12

Une production exclusivement équitable et bio p.14

Des ingrédients 100% tracés avec la double labellisation équitable et bio p.15

II - UN PROJET BÂTI AVEC ET POUR LES PRODUCTEURS **p.16 - 17**
Pour plus d'équité dans la filière cacao

Un projet articulé avec les coopératives de cacao p.19

Une filière partagée avec les producteurs p.20

Affiner les arômes et leur restitution p.23

III - UNE CHOCOLATERIE À FAIBLE EMPREINTE CARBONE **p.24 - 25**
De sa construction à son fonctionnement

Une construction low impact p.27

Une performance énergétique optimisée p.28

Une alimentation énergétique durable p.31

IV - UN PROJET À TAILLE HUMAINE, LOCAL ET COOPÉRATIF **p.32 - 33**

Un projet favorisant l'intercoopération p.35

Une chocolaterie créatrice de dynamiques économiques et locales p.37

L'envers de la tablette - parcours de visite pour grand public p.38

La chocolaterie en un coup d'œil p.40 - 41

Une production équitable et bio p.42 - 43

ÉDITO

En 2003, notre entreprise coopérative voyait le jour, créée avec quelques économies et de fortes convictions en faveur d'un commerce international plus équitable. 18 ans plus tard, forte désormais de plus de 160 salariés, notre Scop a pris une ampleur que nous n'aurions pu imaginer.

Aujourd'hui, nous appuyons plus de 46 000 producteurs à travers 90 organisations paysannes dans le monde. Dans les pays du Sud comme en France depuis 2011.

L'ouverture de la chocolaterie de Fleurance marque une nouvelle étape dans notre parcours.

Au Sud, avec les producteurs, nous construisons un **nouveau modèle de filière dans l'univers du cacao.** Nous poursuivons notre engagement pour un meilleur partage de la valeur ajoutée en articulant ce projet avec des unités de transformation créées également dans les pays producteurs. Notre objectif : accroître leurs revenus, dans un univers qui offre de maigres perspectives de développement pour les producteurs avec des cours extrêmement bas depuis plusieurs années. Notre chocolaterie sera, à terme, au cœur d'un réseau de coopération avec les producteurs de cacao de huit pays.

Dans le Gers, nous endossons pour la première fois **le tablier de chocolatier.** En devenant fabriquant, nous souhaitons relocaliser une activité productive et accélérer notre impact sur le territoire gersois, notamment à travers la création de 30 nouveaux emplois.

En donnant naissance à cette dernière étape de la filière, nous maîtrisons totalement la transformation des cacaos de nos partenaires, gagnons en expérience pour mieux les accompagner dans l'amélioration de la qualité et des profils organoleptiques de leurs fèves. Cette chocolaterie sera un centre de ressources et de compétences au service des coopératives de cacaoculteurs. Elle offre ainsi de belles perspectives d'innovation pour régaler les consommateurs, de plus en plus en quête de chocolats de qualité, sans exploitation sociale, ni environnementale.

La chocolaterie de Fleurance n'est pas la première unité à fabriquer du chocolat bio ou équitable. Mais c'est la première fois qu'une entreprise crée une industrie entièrement dédiée au bio-équitable et totalement à l'initiative et pour les petits producteurs de cacao.

Rémi Roux, Stéphane Comar & Christophe Eberhart
co-fondateurs de la Scop Ethiquable

I - ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, UNE CHOCOLATERIE NOUVELLE GÉNÉRATION

Pour révéler les arômes des cacaos équitables et bio

Créer un outil en mesure à la fois de révéler fidèlement le savoir-faire des cacaoculteurs - artisans de cacaos aux notes subtiles et complexes - et répondre à l'exigence croissante des consommateurs pour des chocolats valorisant les arômes des origines de cacao, sans exploitation sociale ni environnementale, est au cœur du projet de la chocolaterie Ethiquable.

Le process de production a été finement sélectionné pour offrir au marché européen, à travers les coopératives partenaires Ethiquable Allemagne, Ethiquable Benelux et Ideas, des chocolats équitables et bio, 100% tracés avec une finesse de texture et de goût.

VALORISER LES TERROIRS DE CACAO

Les coopératives de producteurs du commerce équitable sont aujourd'hui les mieux placées pour fournir des fèves de très grande qualité, provenant d'une seule région, d'un seul terroir, issues d'une sélection variétale locale ou de variétés natives ancestrales.

L'expérience de prix stables et rémunérateurs payés par Ethiquable, depuis bientôt 20 ans pour les premiers partenaires, a permis d'adopter des pratiques agro-écologiques pour la culture du cacao et d'améliorer les traitements post-récolte (fermentation et séchage).

Aujourd'hui, ces organisations partenaires savent valoriser de façon optimale les qualités intrinsèques de leurs fèves de cacaos.

Pour mettre en lumière ces grands crus de cacao, la Scop fait le choix d'une unité de relativement grande capacité de production. Elle est conçue pour offrir une qualité artisanale aux cacaos des petits producteurs, tout en respectant le savoir-faire et le terroir de chaque groupement de producteurs : les lots de fèves sont traités par origine.

« Ethiquable offre un nouveau modèle de chocolaterie : l'entreprise donne aux coopératives de producteurs de cacao l'opportunité d'exporter de la couverture de chocolat, et pas seulement des fèves, tout en permettant aux consommateurs de trouver, en grande surface, des tablettes bio vraiment aromatiques. La collection des grands crus offre, en particulier, une belle introduction à l'univers, si riche en émotions, des flaveurs du chocolat ! »

Valentine Tibère - Chocolatologue

UNE CHOCOLATERIE À TAILLE HUMAINE

Entre fabrication de chocolat de masse ultra-standardisée et ateliers artisanaux, la chocolaterie Ethiquable crée un outil industriel désormais rare dans le paysage français.

Le marché de la production du chocolat est aujourd'hui constitué de deux grands extrêmes :

- **Des chocolateries industrielles** (50 000 T par an) produisent de grandes séries, pour répondre au marché de grande consommation et son exigence de prix bas. Leurs lignes, alimentées par du cacao de masse, fournissent des tablettes ou barres chocolatées au goût standardisé. Avec des fèves de qualité moyenne, ayant fait l'objet d'un traitement post-récolte basique, cette industrie parvient avec ces technologies de pointe à alimenter le marché de recettes peu chères, aux goûts lissés.

- **À l'opposé, des artisans beans to bar fabriquent du chocolat de la fève à la tablette,** dans des petites unités (moins de 20 T par an). Leur transformation préserve les qualités particulières des fèves d'exception qu'ils sélectionnent pour leurs spécificités (terroirs, variétés). Ils sont plusieurs dizaines sur le territoire français à proposer ce travail artisanal de qualité.

Entre ateliers artisanaux et grandes unités agro-alimentaires, la chocolaterie équitable et bio de Fleurance se dimensionne autour d'un outil de fabrication inédit, à la fois flexible et résolument moderne, au service des petites séries et de la traçabilité que les consommateurs exigent aujourd'hui.

UN PROCESS PERFORMANT ET FLEXIBLE

- **une technologie utilisée dans les unités industrielles les plus pointues**
- **une capacité de 2 500 T par an adaptée au volume actuel de 2 000 T par an et ajustable dans l'avenir**
- **un équipement flexible pour :**
  - réaliser des petites séries et préserver les lots de cacaos bio, de pure origine et de terroirs spécifiques
  - assurer une traçabilité totale

« Le projet d'Ethiquable répond pour notre société à un nouveau type de marché, situé entre l'artisan et nos clients industriels habituels.

Grâce à un concept adapté, Bühler a pu répondre à la volonté d'Ethiquable de disposer des process et technologies les plus avancés en matière de broyage, conchage et moulage.

La solution développée en collaboration avec l'équipe d'Ethiquable, alliant l'humain et la modernité, permet de par sa flexibilité de gérer des flux en petites séries. »

Fabrice Herbaut - Bühler

UN CHOIX TECHNOLOGIQUE AU SERVICE D'UN CHOCOLAT FIN ET AROMATIQUE

Finesse de la texture et respect des arômes

La chocolaterie Ethiquable accueille un process basé sur une séparation en deux étapes, broyage sur cylindres puis conchage :

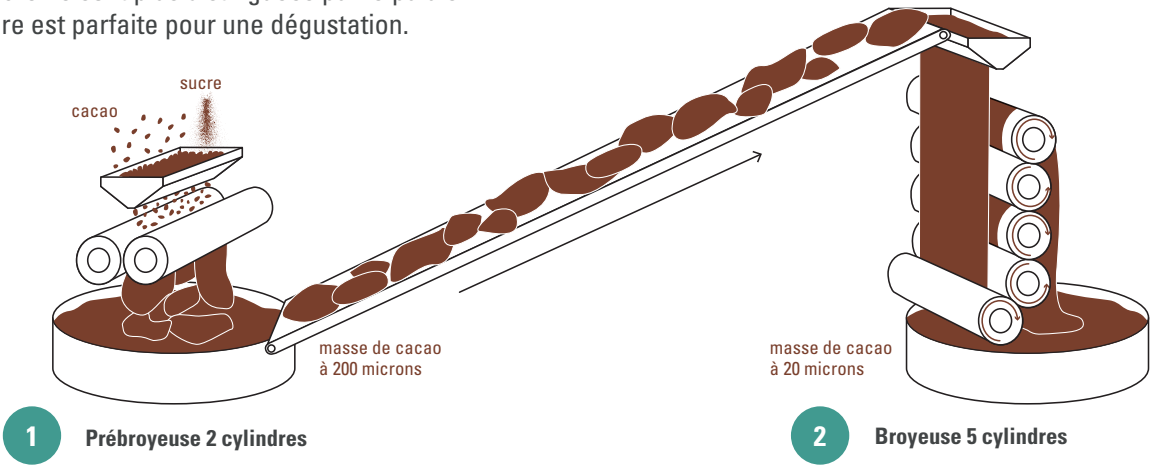
1/ Prébroyage et broyage

- La masse de cacao, le sucre, et pour certaines recettes le lait, sont d'abord prébroyés à 200 microns sur 2 cylindres
- La texture est ensuite affinée à 20 microns avec un broyage sur 5 cylindres.

À ce niveau de granulométrie, les particules de cacao et de sucre ne sont plus distinguées par le palais. La texture est parfaite pour une dégustation.

2/ Conchage moderne :
une conche est une cuve munie d'un agitateur qui mélange et travaille la masse de chocolat durant 8h à 10h. Cette étape vise à développer les arômes et la texture fondante du chocolat.

Ce choix technologique en deux étapes permet d'aller plus loin en termes de finesse et d'arômes que les conches universelles, couramment utilisées dans les plus petites unités.



UN BROYAGE SUR CYLINDRE POUR OFFRIR UNE GRANDE FINESSE DE TEXTURE AU CHOCOLAT ÉQUITABLE ET BIO.

Broyage et conchage permettent de libérer les arômes. Ce choix technologique est crucial pour la Scop Ethiquable. Grâce à ce process, les composés aromatiques des grands crus de cacao, du sucre et du beurre de cacao sont minutieusement combinés et ainsi fidèlement révélés.

UNE PRODUCTION 100%TRACÉE

Traçabilité totale grâce à une production par lot (batch) de 3T

Respect des pures origines grâce à des tuyauteries très réduites évitant le mélange d'un lot à l'autre

Pas de mass balance : traçabilité des flux documentaires ET physiques

UNE FABRICATION EN PETITES SÉRIES ADAPTÉE AU RESPECT DES CHOCOLATS PURE ORIGINE

À l'opposé des grands outils industriels, la chocolaterie Ethiquable permet de garantir une traçabilité totale de ses productions. **Chaque lot de masse de cacao utilisé est parfaitement identifié.** Sur un plan documentaire comme physique. Un engagement primordial pour le chocolat équitable qui respecte le savoir-faire lié à chaque origine de cacao. **Une garantie essentielle pour les consommateurs qui sont assurés de déguster les fèves de la coopérative mise en lumière sur leur tablette.**

Avec des productions en continu, les chocolatiers industriels peuvent difficilement isoler les flux, donc les origines de cacao. Même pour le commerce équitable, **ils ont souvent recours au principe du mass balance,** c'est-à-dire à une traçabilité documentaire sans respecter le flux physique. Ils s'engagent à vendre un volume de tablettes labellisées équitables correspondant au tonnage de cacao équitable acheté en amont.

Une tablette équitable réalisée en mass balance peut ainsi être fabriquée avec un cacao non équitable.

UNE PRODUCTION SUR MESURE POUR LIBÉRER LA CRÉATIVITÉ

Tests, recettes à façon, petites séries, autant de champs de recherche qui peuvent être investis par les équipes de la chocolaterie pour partager les arômes subtils, variés et évolutifs des grands crus de cacaos équitables et bio.

La flexibilité de son process de fabrication permet à la chocolaterie de valoriser les cacaos fins et aromatiques des petits producteurs et proposer une gamme de chocolats accessible à tous, en termes de dégustation comme de prix.

UNE PRODUCTION EXCLUSIVEMENT ÉQUITABLE ET BIO

Tous les ingrédients entrant dans la chocolaterie sont issus des partenariats de la Scop Ethiquable avec les organisations de petits producteurs.

Un prix rémunérateur et stable
Les cacaos sont achetés autour de 4 000 à 4 500 $/T - largement au-dessus des prix du marché (2 500 $ en avril 2021) et contractualisés sur plusieurs années.

Des pratiques agro-écologiques
Elles sont mises en place grâce à une rémunération permettant d'allouer le temps nécessaire dans les parcelles.

Un accompagnement sur le terrain
8 agronomes Ethiquable visitent régulièrement les coopératives. Ils les appuient dans l'identification des projets porteurs de développement (formation, diversification, labellisation...).

Des débouchés rémunérateurs grâce aux volumes de vente des 10 000 points de vente partenaires de la grande distribution.

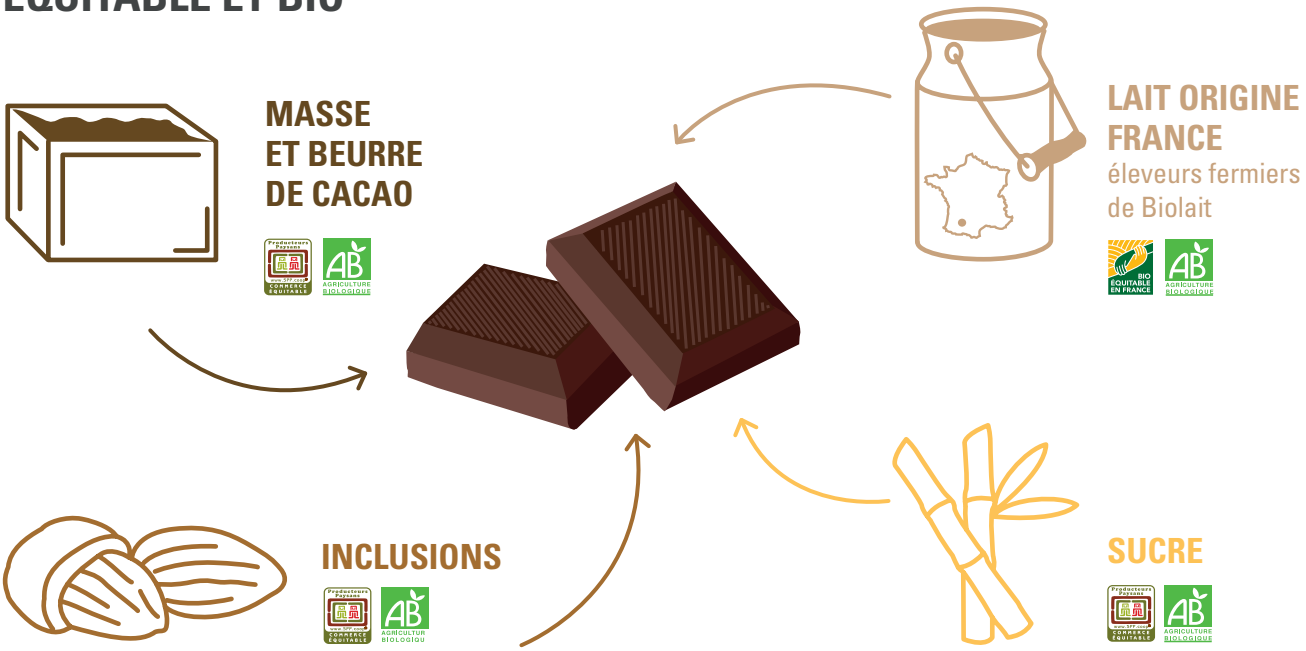
Du lait en poudre bio et équitable en France collecté dans le quart Nord-Ouest par le groupement Biolait et transformé par la coopérative laitière Ingredia. Avec un prix minimum de 572 €/T contractualisé sur 3 ans.

8 ORIGINES DE CACAO

14 ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS

13 974 CACAOCULTEURS IMPACTÉS

DES INGRÉDIENTS 100% TRACÉS AVEC LA DOUBLE LABELLISATION ÉQUITABLE ET BIO



II - UN PROJET BÂTI AVEC ET POUR LES PRODUCTEURS

Pour plus d'équité dans la filière cacao

TORRÉFACTION DES FÈVES DANS L'USINE DE MASSE DE CACAO DE LA COOPÉRATIVE PARTENAIRE NORANDINO AU PÉROU.

LA MASSE EST ENSUITE TRANSFORMÉE PAR LA CHOCOLATERIE ETHIQUABLE.

La chocolaterie est économe en énergie mais pas en valeur ajoutée ! Avec cette nouvelle étape dans son développement, la Scop Ethiquable investit le champ de la production… avec les producteurs ! Pour leur permettre de reprendre leur place dans LEUR filière.

« Créer une unité industrielle de cacao est une étape exceptionnelle pour une coopérative de petits producteurs de cacao qui n'ont que 1 ou 2 hectares par famille. Réaliser un tel investissement est un risque important que nous n'aurions pu prendre sans l'engagement d'Ethiquable »

Santiago Paz - gérant de la coopérative Norandino - Pérou

Delicia Sanchez
Productrice
de la coopérative
Norandino - Pérou

UN PROJET ARTICULÉ AVEC LES COOPÉRATIVES DE CACAO

La chocolaterie démarre en juin 2021 avec de la masse de cacao fabriquée par la coopérative NORANDINO au nord du Pérou, partenaire depuis la création en 2003 de la Scop Ethiquable. **Cette organisation de producteurs, parallèlement à la construction de la chocolaterie de Fleurance, crée une unité de torréfaction et de broyage de fèves de cacao qui exporte la masse de cacao à Ethiquable.**

Le projet péruvien et le projet gersois ont été pensés en parallèle. En contribuant au capital de cette usine de transformation, la Scop Ethiquable a permis à la coopérative Norandino d'accéder aux prêts bancaires nécessaires à la réalisation de cette unité. Son investissement se monte à 7 millions $.

Cette unité transformera ainsi les cacaos achetés par Ethiquable auprès de 5 coopératives partenaires au Pérou et de 6 autres organisations en Équateur.

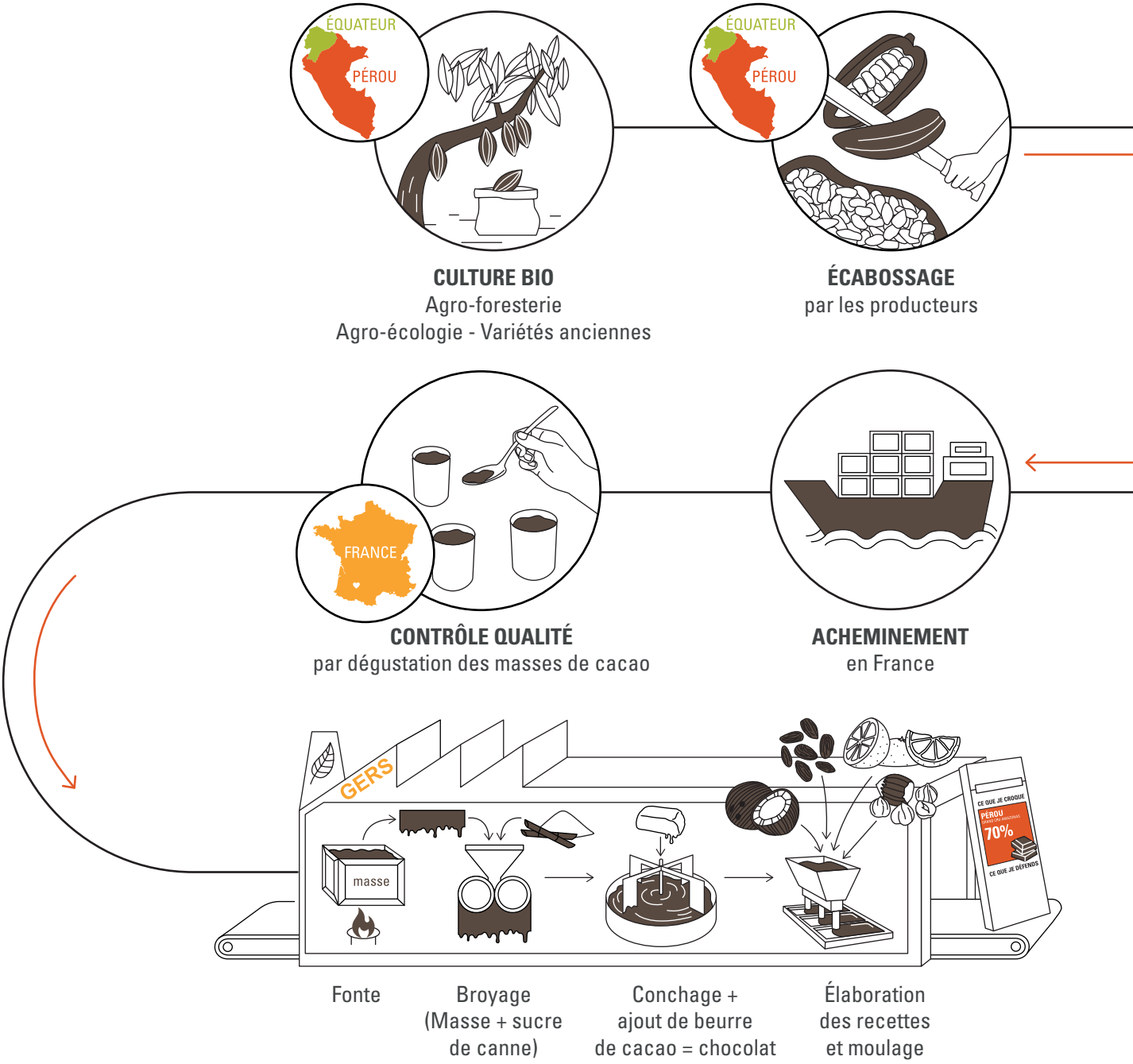
+15%

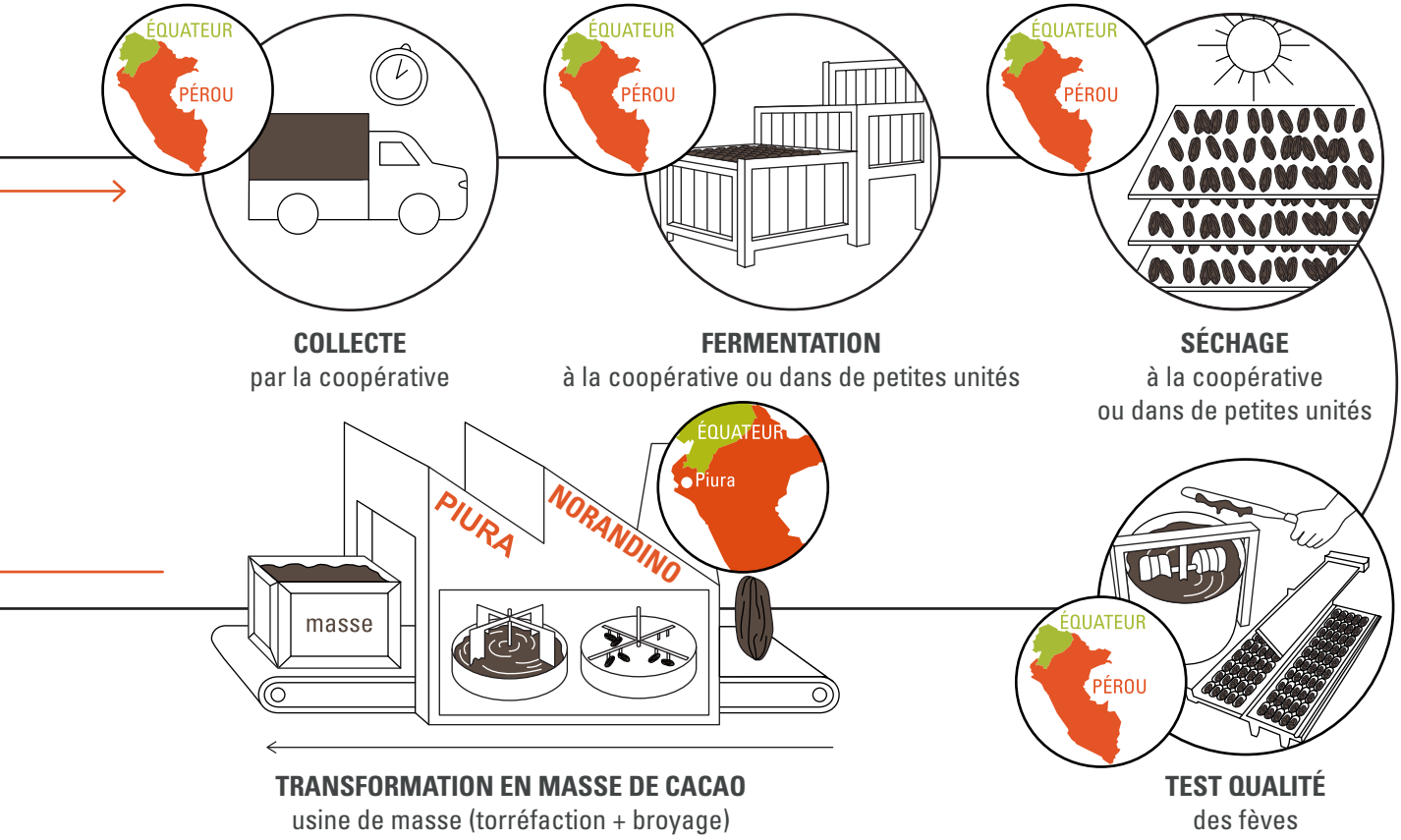
de valeur ajoutée pour la coopérative, générée par la transformation des fèves de cacao par les producteurs

Essaimer ce modèle

Dans une deuxième phase, Ethiquable ambitionne de multiplier ce type de tandems, avec des unités de transformation construites à travers le monde, par des coopératives partenaires.

En développant son propre outil de transformation, Ethiquable impulse un nouveau modèle pour le monde du cacao, articulé autour d'une filière construite véritablement avec les producteurs.
Un outil au service d'une plus grande équité dans la répartition de la valeur générée par la commercialisation du chocolat en Europe. Un outil ouvrant les possibilités d'un meilleur partage d'expérience de la transformation du cacao.


ÉQUATEUR
PÉROU
CULTURE BIO
Agro-foresterie
Agro-écologie - Variétés anciennes
ÉQUATEUR
PÉROU
ÉCABOSSAGE
par les producteurs
FRANCE
CONTRÔLE QUALITÉ
par dégustation des masses de cacao
ACHEMINEMENT
en France
GERS
masse
CE QUE JE CROQUE
PÉROU
70%
CE QUE JE DÉFENDS
Fonte
Broyage
(Masse + sucre
de canne)
Conchage +
ajout de beurre
de cacao = chocolat
Élaboration
des recettes
et moulage



UNE FILIÈRE PARTAGÉE AVEC LES PRODUCTEURS

Les étapes qui suivent les traitements de post-récolte sont rarement aux mains des producteurs. **La transformation est essentiellement effectuée dans les pays consommateurs** ou aux mains de groupes agro-alimentaires. La filière sur laquelle s'appuie la chocolaterie Ethiquable est quasi inédite. La fabrication de masse de cacao ainsi que le contrôle en amont des fèves, deux étapes réalisées sur place, permettent de faire avancer les producteurs dans la chaîne de valeur.

FORMATION D'UN MEMBRE DE L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS FECCANO (HAÏTI), PAR UN AGRONOME DE LA SCOP, À L'UTILISATION DU MATÉRIEL DES LABORATOIRES CACAO.

Le contrôle qualité du cacao se fait traditionnellement par vérification visuelle des fèves coupées à la guillotine. Mais rien ne remplace l'analyse sensorielle de la masse de cacao qui permet réellement d'apprécier la qualité ou d'identifier d'éventuels défauts.

AFFINER LES ARÔMES ET LEUR RESTITUTION

La chocolaterie se veut également un outil favorisant les échanges de pratique entre Ethiquable et les coopératives partenaires de producteurs.

Chocolaterie et organisation de producteurs s'équipent du même matériel de labos de contrôle qualité et d'analyse sensorielle. Grâce à ce langage commun, Ethiquable crée un centre de ressources, d'échanges et de formation de dégustateurs dans les coopératives :

Identifier plus finement les profils aromatiques des cacaos de chaque zone et les caractéristiques liées aux terroirs, variétés et pratiques agricoles.

Accompagner les cacaoculteurs dans l'amélioration des traitements post-récolte - fermentation, séchage. Identifier des pratiques à perfectionner pour révéler au mieux les profils organoleptiques.

Nourrir les coopératives d'éléments leur permettant de défendre la qualité de leurs cacaos et mieux commercialiser leurs fèves sur leurs marchés.

En partageant et en mutualisant l'expertise accumulée, la chocolaterie, avec les producteurs, alimente un process d'amélioration constante des cacaos d'origine.

III - UNE CHOCOLATERIE À FAIBLE EMPREINTE CARBONE

De sa construction à son fonctionnement

PRÉPARATION DES ENDUITS DES MURS EN TERRE CRUE
À PARTIR DE MATÉRIAUX BIO-SOURCÉS PAR LA SCOP AHJ.

Car la meilleure énergie est celle qui n'est pas consommée, son bâtiment a été pensé pour avoir l'empreinte carbone la plus basse possible.
À sa construction puis durant son fonctionnement.

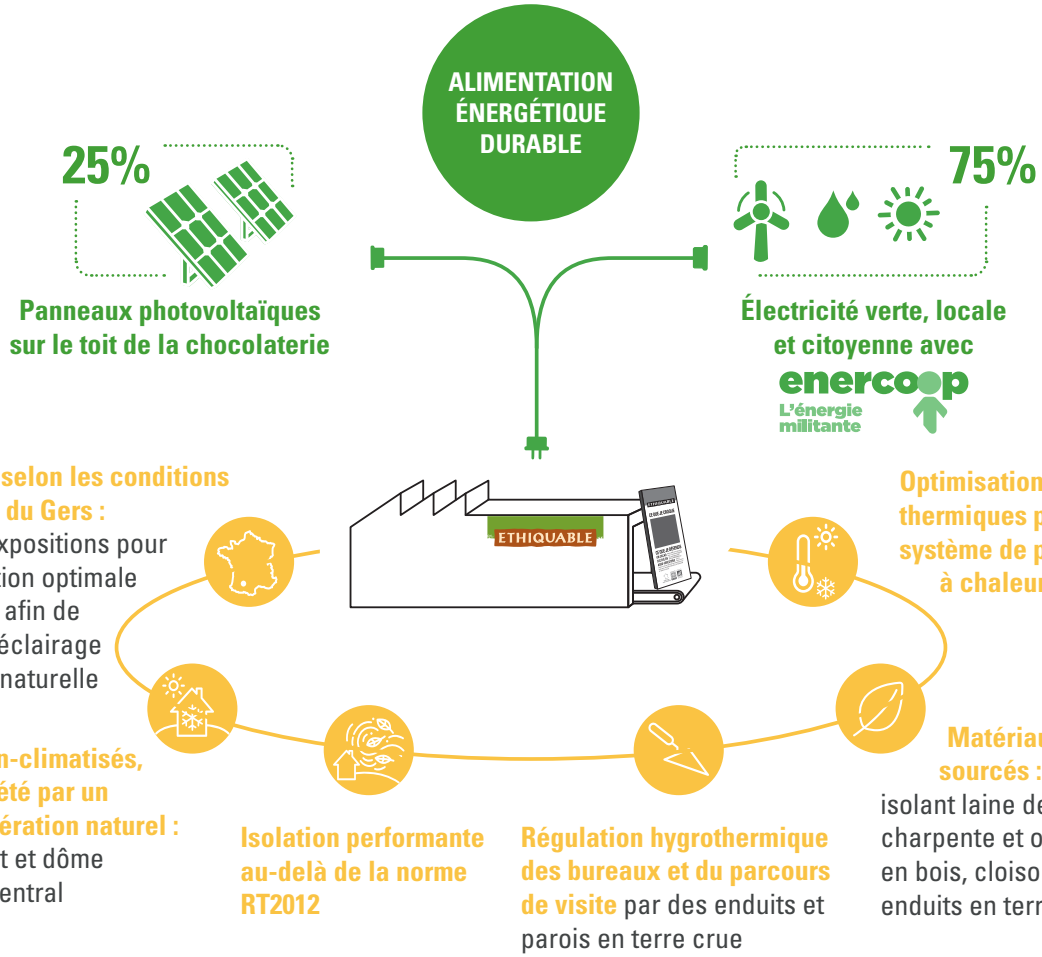
Place à l'intercoopération

Le chantier fait la part belle aux entreprises coopératives locales et citoyennes. SCOP, SCIC du Sud-Ouest ont apporté leur savoir-faire pour la construction écologique de ce bâtiment.

UNE CONSTRUCTION LOW IMPACT

Une réflexion globale a été menée sur la réduction de l'impact environnemental durant la phase de construction du bâtiment comme pour le fonctionnement de la chocolaterie. Les pratiques traditionnelles de construction ont été ré-interrogées, tout comme celles de la fabrication du chocolat, pour mieux les optimiser.

Réduction des émissions de carbone liées au transport, utilisation de matériaux locaux, écologiques, utilisation d'énergies renouvelables, récupération d'énergie sont autant de points qui ont été analysés pour construire ce projet, en cohérence avec les engagements poursuivis par la Scop depuis sa création.



UNE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE OPTIMISÉE

La chocolaterie répond aux critères de la démarche HQE millésime 2015, mais va néanmoins plus loin que cette dernière dans ses engagements.

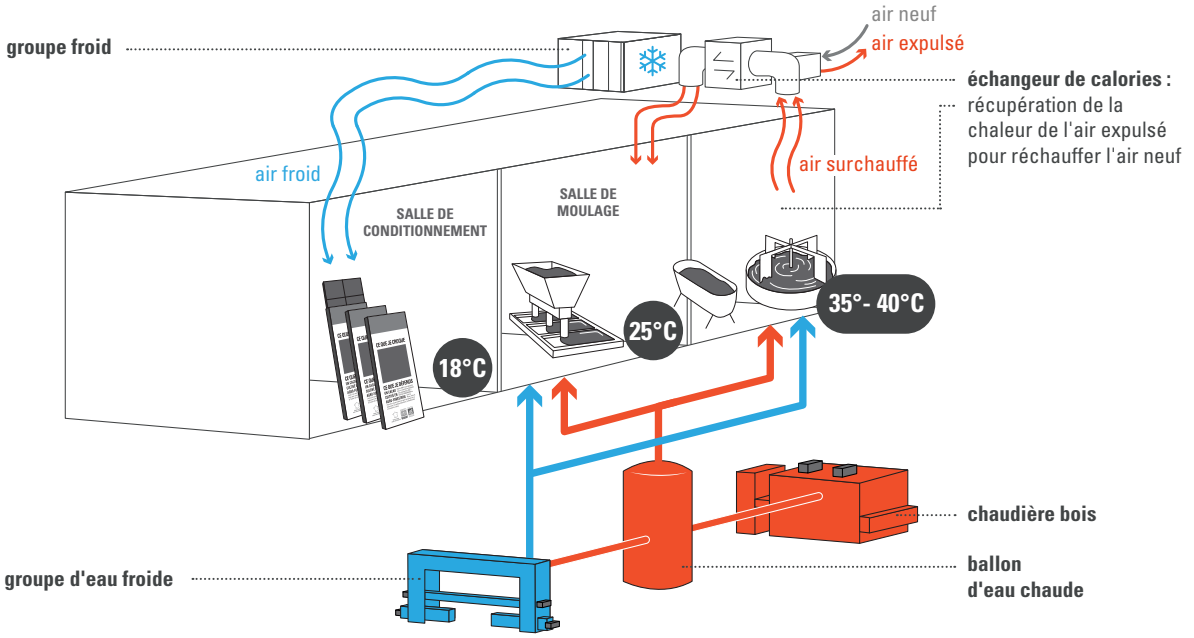
La chocolaterie est **lauréate de l'appel à projets NoWatt de la région Occitanie**. L'AAP NoWatt soutient des projets exemplaires de construction de bâtiments durables, économes et sobres en ressources. Il encourage ainsi des projets innovants ayant une faible empreinte carbone et offrant une meilleure prise en compte des usagers dans la construction.

Pour optimiser les consommations énergétiques, la chocolaterie s'appuie sur **des dispositifs de récupération d'énergie et sur l'utilisation d'énergie renouvelable.** La chaleur est produite par une chaufferie bois couplée à une récupération d'énergie par condensation sur groupe froid et par air sur la salle de conches émettant beaucoup de chaleur.

SOUFFLER LE CHAUD ET LE FROID

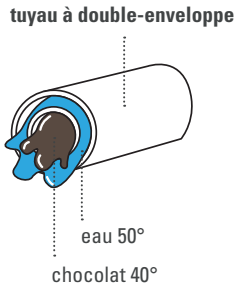
Une chocolaterie requiert un système thermique exigeant. Les zones où le chocolat fondu est maintenu à l'état liquide doivent être chauffées à 35°. À l'opposé, d'autres zones doivent être refroidies à moins de 18°. Il s'agit des salles où le chocolat, après moulage, doit être préservé dans un espace climatisé.

L'optimisation des flux thermiques par une centrale de traitement de l'air, système moderne et performant de récupération de chaleur, **permet de limiter fortement les consommations d'énergie.**



L'eau froide est destinée à refroidir le chocolat dans les phases de broyage, de conchage et de solidification du chocolat.

L'eau chaude permet de maintenir le chocolat à l'état liquide tout au long du process, notamment dans les tuyaux à double-enveloppes et les tanks de stockage.



UNE CENTRALE DE TRAITEMENT DE L'AIR DERNIÈRE GÉNÉRATION PERMET D'OPTIMISER LES FLUX THERMIQUES DE L'UNITÉ DE PRODUCTION.

YSANNE
CHEZ NOUS
L'ÉLECTRICITÉ
EST VERTE, LOCALE
ET CITOYENNE
AVEC
énercoop
L'énergie militante

UNE ALIMENTATION ÉNERGÉTIQUE DURABLE

Avec une consommation estimée à plus de 1 100 MWh par an, l'électricité est un volet important de l'impact environnemental de la chocolaterie Ethiquable. Pour son alimentation, la Scop a choisi de **produire une partie de son énergie via une centrale photovoltaïque** installée sur le toit de la chocolaterie. Le reste est fourni par l'entreprise d'énergie durable, locale et citoyenne Enercoop.

Une chocolaterie génératrice d'énergie

La toiture de la chocolaterie est recouverte d'une centrale photovoltaïque de 280 kWc en autoconsommation. 760 panneaux solaires produisent 317 000 MWh par an, dont 274 000 KWh par an seront auto-consommés.

25%

des consommations de l'usine sont couvertes par la centrale photovoltaïque

75%

des consommations de l'usine sont couvertes par Enercoop

enercoop
L'énergie militante

Branchée à l'électricité citoyenne, coopérative et renouvelable

Pour couvrir les 75% restants en besoins électriques, la Scop fait **le choix de se fournir en électricité verte, locale et citoyenne auprès d'Enercoop.** Pionnier de l'énergie 100% renouvelable en France, singulièrement organisée en réseau de coopératives, Enercoop agit concrètement pour la transition énergétique citoyenne. Un choix militant et cohérent. Les bureaux gersois sont branchés sur cette énergie renouvelable depuis 2015.

IV - UN PROJET À TAILLE HUMAINE, LOCAL ET COOPÉRATIF

Pour donner une autre saveur au chocolat

En 2003, Ethiquable s'installait à Fleurance pour concrétiser les premiers partenariats équitables avec les organisations de producteurs et donner naissance à sa gamme.
18 ans plus tard, elle prouve qu'il est possible d'entreprendre dans un département perçu comme « excentré » et générer une dynamique économique pérenne.

www.alkargaronne.fr

UN PROJET FAVORISANT L'INTERCOOPÉRATION

L'intercoopération est un principe fondamental du mouvement coopératif qui vise à **développer les échanges entre coopératives.** Loin des rapports de force qui peuvent primer dans une relation client-fournisseur, l'intercoopération se nourrit de l'humain pour apporter du sens dans le développement économique des structures. C'est cette alchimie qui opère avec la construction de la chocolaterie.

- La réalisation du bâtiment réunit le savoir-faire de 7 Scop et entreprises de l'ESS, Économie, Sociale et Solidaire.

COUSERANS CONSTRUCTION SCOP — ossature bois

Alkar constructions métalliques — charpente

CIMSO S.A. MEUBLAGENCIER — menuiserie

SCOP HJ — enduits de terre crue

alki — mobilier

arbre & paysage 32 — jardin agro-forestier

S.C.P.P.O. SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE PLATRERIE DU PAYS D'OC — plâterie, isolation, faux-plafond

- Son alimentation est fournie par Enercoop, la coopérative de production d'énergie verte et citoyenne

enercoop L'énergie militante

L'ÉQUIPE CHOCOLATERIE S'ÉTOFFERA AU FUR ET À MESURE DU DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION.

30 EMPLOIS SERONT CRÉÉS À TERME.

UNE CHOCOLATERIE CRÉATRICE DE DYNAMIQUES ÉCONOMIQUES LOCALES

- La chocolaterie s'ouvre avec une équipe de 15 personnes. D'ici à 2023, 30 emplois seront créés au total.
- 63 prestataires locaux ont participé à sa construction.
- Elle propose également un parcours de visite et une expo sur les producteurs de cacao et le commerce équitable, créateur de dynamique touristique : accueil de publics scolaires, des familles en vacances dans la région et de tous les curieux épicuriens.

L'ENVERS DE LA TABLETTE

Un parcours découverte, initiation aux cacaos équitables et bio

Enseignants et élèves, familles ou passionnés de chocolat sont invités à franchir les portes de la chocolaterie pour approfondir leurs connaissances et découvrir l'impact d'une filière cacao construite avec les producteurs. **Une immersion pour parcourir, du champ au carré de chocolat, les différentes étapes participant au goût et à la texture de la tablette Ethiquable.**

Du chocolat aux chocolats : sensibiliser le public aux enjeux de la cacaoculture équitable et bio

Diversité aromatique, diversité des savoir-faire dans les parcelles, le parcours replace le producteur au centre de la filière chocolat et permet aux visiteurs de s'inscrire dans une démarche nouvelle de consommateur.

La visite est libre et dure d'une heure à une heure trente dans un cadre convivial, humain, transparent et pédagogique.

Les dispositifs de médiations aiguisent la curiosité du visiteur et l'accompagnent dans une visite participative. Le parcours mélange, avec un juste équilibre, les procédés traditionnels et interactifs de la muséographie, avec l'intégration d'une expérience de médiation immersive.

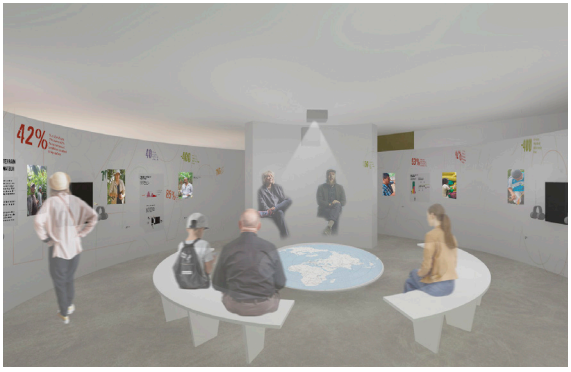
Une passerelle privilégiée entre consommateurs et producteurs, pour nourrir les papilles curieuses, souhaitant aller plus loin dans leur connaissance du cacao. Une expérience inédite pour savourer autrement le chocolat.

Une immersion dans le monde du cacao des petits producteurs

Le parcours de visite de 400 m² permet, au rythme choisi par le visiteur, de nourrir ses connaissances, éveiller sa réflexion sur le monde de la cacaoculture.

VUE AU CENTRE DU COULOIR DE FABRICATION

VUE DE L'ESPACE INTERACTIF



ACCUEIL BAR - ATELIER DE DÉGUSTATION

- **L'espace d'accueil** et son comptoir-bar ouvre la visite avec un atelier de démonstration/dégustation en compagnie du chocolatier de la Scop.
- **La salle immersive** plonge les visiteurs dans la réalité de la cacaoyère et de ceux qui cultivent le cacao.
- **Le couloir de fabrication et sa mezzanine** permettent d'être au « cœur du réacteur » et des outils de transformation du chocolat, de la fève de cacao à la tablette. Il offre un aperçu live de la fabrication.
- **Un espace interactif** apporte les témoignages de producteurs, agronomes, responsables de coopératives. Il partagent leurs expertises sur les transformations sociétales impulsées par le commerce équitable
- **Une boutique** poursuit l'expérience au-delà de la visite

• gratuit
• ouverture mi-mai 2022
• adapté public empêché

LA CHOCOLATERIE EN UN COUP D'ŒIL

20 MILLIONS €

5 500 m²

FINANCÉS PAR

- La Banque des Territoires Occitanie
- Et les acteurs de la finance solidaire : Crédit coopératif, Ecofi, La Nef, France Active, Mandarine Gestion, Inco, Mirova, Novess, BNP Asset Management Solidaire

UNE CHOCOLATERIE NOUVELLE GÉNÉRATION

2 000 T PAR AN

3 CONCHES DE 3 T

Préboyeuse
2 CYLINDRES
Broyeuse **5 CYLINDRES**
BÜHLER

1 ligne de
MOULAGE BÜHLER 1 T/H

1 ligne de
CONDITIONNEMENT LOESCH

25 MILLIONS DE TABLETTES PRODUITES par an

UNE FILIÈRE ÉQUITABLE

UNE UNITÉ DE PRODUCTION DE MASSE DE CACAO AU PÉROU

7 MILLIONS $ D'INVESTISSEMENT

2 500 T DE PRODUCTION PAR AN

+15 % de valeur ajoutée pour les producteurs

UN PROJET INTERCOOPÉRATIF

SCOP

Bâtiment construit par des **SCOPS RÉGIONALES**

Et des entreprises de
L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Electricité fournie par la **SCIC ENERCOOP**

PARCOURS DE VISITE :

400 m²

OFFRE TOURISTIQUE RÉGIONALE

UNE FABRICATION FRANÇAISE

15 SALARIÉS au lancement

30 SALARIÉS en 2023

UN BÂTIMENT À FAIBLE EMPREINTE CARBONE

- **MATÉRIAUX BIO-SOURCÉS ET LOCAUX :** bois, isolant laine de bois, charpente et ossature en bois, cloisons et enduits en terre crue...
- **OPTIMISATION DES FLUX THERMIQUES** avec système de récupération des calories
- **ISOLATION PERFORMANTE AU-DELÀ DE LA NORME RT2012**
- **PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES ET ALIMENTATION PAR ENERCOOP**
- **CONCEPTION SELON LES CONDITIONS CLIMATIQUES LOCALES**

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

BÂTIMENT LAURÉAT DE L'APPEL À PROJET NOWATT

UNE PRODUCTION ÉQUITABLE ET BIO

UN COMMERCE ÉQUITABLE IMPACTANT EN 2020

2 000 TONNES DE CHOCOLAT
1 600 TONNES DE CACAO ACHETÉ

14 COOPÉRATIVES PARTENAIRES
dans 10 pays producteurs

100 % TRACÉES ET CERTIFIÉES

13 974
PRODUCTEURS IMPACTÉS

4 300 À 4 500 $/T
LE PRIX ÉQUITABLE PAYÉ À L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS
vs 2400 $ prix bourse juillet 2021

UN ACTEUR MAJEUR DU CHOCOLAT BIO EN GMS

77,7 MILLIONS €
DE CA ETHIQUABLE EN 2020
= 40 % DU CA

1re MARQUE DE CHOCOLAT BIO EN GMS

25 % DES VENTES DE CHOCOLAT BIO EN GMS

2 % DU MARCHÉ FRANÇAIS

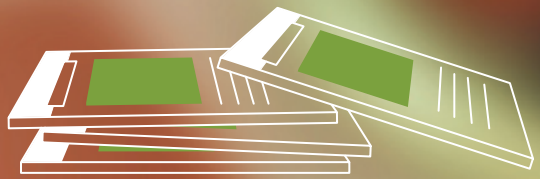
LE MARCHÉ DES TABLETTES EN GMS

TOTAL
1,3 MILLIARD
(décembre 2020)
-0,3 %

BIO
108 MILLIONS
(source IRI décembre 2020)
+25,5 %

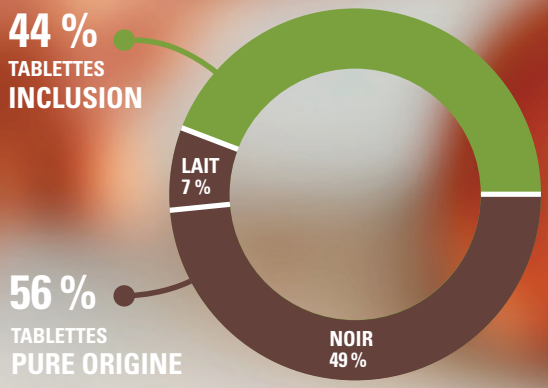
LE CHOCOLAT BIO REPRÉSENTE 8,8 % DU MARCHÉ FRANÇAIS EN GMS

UNE GAMME COMPLÈTE

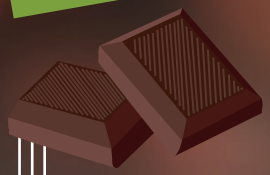


40 RÉFÉRENCES DE TABLETTES

8 ORIGINES DE CACAO



UNE GAMME GOURMANDE À INCLUSION



28 RÉFÉRENCES

- UNE COUVERTURE LAIT À 42% DE CACAO
- UNE COUVERTURE NOIR À 65% DE CACAO MINIMUM
- 3 RÉFÉRENCES DE CHOCOLAT CRU

UNE GAMME DÉDIÉE AUX CACAOS PURE ORIGINE

12 RÉFÉRENCES

3 CHOCOLATS LAITS

9 CHOCOLATS NOIRS

SCOP ETHIQUABLE : Allée du Commerce équitable - 32500 Fleurance
Contact presse : Cécile Charrier - 01 53 27 19 75 - 06 81 09 06 17 - ccharrier@ethiquable.coop - **www.ethiquable.coop**