

DOSSIER DE PRESSE - AVRIL 2023

ETHIQUABLE

CHOCOLATS ÉQUITABLES, BIO ET GOURMANDS

100 grammes pour révéler les saveurs authentiques et la diversité des cacaos des petits producteurs





Les membres de la coopérative APODIP au Guatemala sélectionnent les fèves sèches pour l'exportation.

DES VALEURS ET SAVEURS ENGAGÉES

En contact direct avec les coopératives de producteurs, la SCOP Ethiquable propose une large gamme de recettes, révélant les qualités gustatives et aromatiques des terroirs des petits producteurs de cacao. Elle innove en permanence pour faire connaître aux consommateurs français toute la richesse et tous les savoir-faire de ces artisans du goût.

2010 La Scop impulse un nouveau standard dans la grande distribution : **les chocolats Grand Cru**. Le pourcentage de cacao est finement adapté pour révéler les grands terroirs de cacao à travers le monde.

2021 Elle ouvre les portes de **sa chocolaterie** à Fleurance dans le Gers et réinvente la manière de produire du chocolat. Co-fabrication du chocolat avec les producteurs pour une meilleure répartition de la valeur ajoutée dans la filière.

2022 Création de la première filière lait en poudre pour le chocolat : 100% équitable, bio, française et labellisée.



Ethiquable, acteur historique du commerce équitable avec les pays du Sud, a su depuis 2003 s'imposer comme un acteur de référence des chocolats bio et équitables. Grands crus de cacao, chocolats au lait à haut pourcentage, cacaos crus, gianduja, ses tablettes sont 100% certifiées équitables, bio et tracées. De la fève à la tablette !

GRANDS CRUS : VALORISER LES TERROIRS DE CACAO

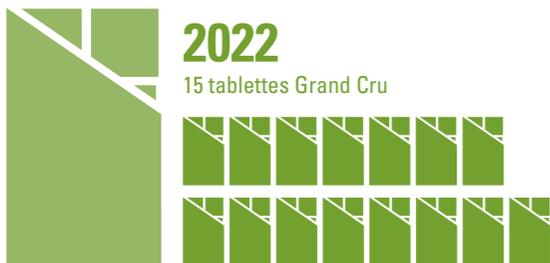
Ethiquable pratique un commerce équitable engagé. La SCOP est présente sur le terrain auprès des organisations paysannes. Elle fait le choix de travailler exclusivement avec des coopératives de petits producteurs bio cultivant sur des petites surfaces, dans des régions préservées de la production intensive du cacao.

Cette approche, à l'opposé des grands standards de la consommation, l'a conduite **tout naturellement à valoriser des cacaos de terroir** qui n'étaient pas travaillés par les grandes marques présentes en grande distribution.

Ethiquable affiche ainsi un objectif clair et ambitieux : **offrir aux consommateurs français des chocolats de qualité premium**, grâce à un broyage et un conchage finement maîtrisés et une pure origine garantie.

- ◆ Bio et équitable
- ◆ Chaque pourcentage de cacao est travaillé selon son terroir pour en révéler les arômes et l'authenticité.

2010
1^{re} tablette
Grand Cru



UNE CHOCOLATERIE POUR RÉINVENTER LA FILIÈRE CACAO AVEC LES PRODUCTEURS

Maillon d'une filière cacao sans précédent, la chocolaterie Ethiquable, inaugurée en septembre 2021 sur le siège social de Fleurance, a été pensée pour réinventer le partage de la valeur ajoutée dans la filière. Son activité s'articule avec celle d'un atelier de transformation piloté par la coopérative de cacaoculteurs Norandino au Pérou.

REDONNER AUX CACAOCULTEURS LEUR PLACE DANS LA FILIÈRE

La chocolaterie opère de manière inédite. Alors que la majorité de la fabrication du cacao est réalisée en Europe et aux mains des grands groupes industriels, **la Scop Ethiquable a fait un choix aux antipodes en confiant une partie de la transformation aux petits producteurs.**

La chocolaterie ne torréfie pas directement les fèves comme dans l'industrie classique. Elle fait le choix engagé de confier cette étape aux producteurs péruviens de la coopérative Norandino.

Ethiquable a contribué au capital de l'usine de transformation basée à Piura au Pérou et permis à la coopérative Norandino d'accéder aux prêts bancaires nécessaires à la réalisation de cette unité (7 millions \$).



En développant son propre outil de transformation, Ethiquable impulse un nouveau modèle dans le monde du cacao, articulé autour d'une filière construite véritablement avec les producteurs.

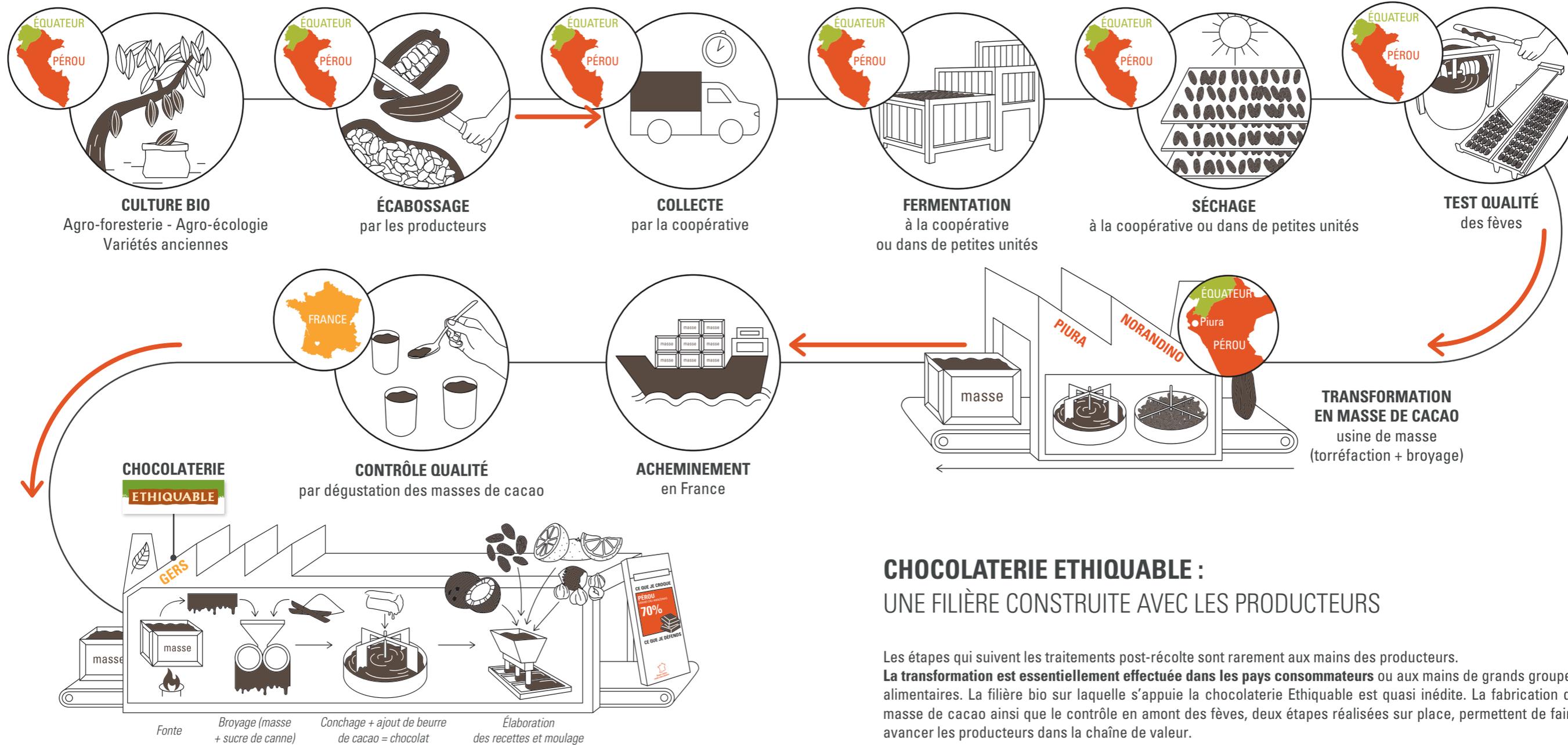
Un outil au service d'une plus grande équité dans la répartition de la valeur générée par la commercialisation du chocolat en Europe. Un outil permettant un meilleur partage d'expérience de la transformation du cacao.

+15% 

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



Torréfaction puis vannage des fèves dans l'usine de masse de cacao de la coopérative partenaire Norandino au Pérou. La masse est ensuite utilisée par la chocolaterie Ethiquable.



CHOCOLATERIE ETHIQUABLE : UNE FILIÈRE CONSTRUITE AVEC LES PRODUCTEURS

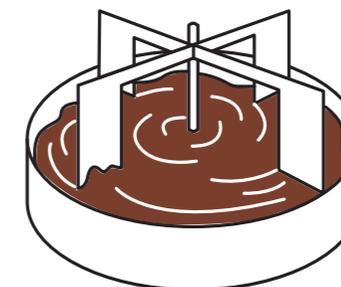
Les étapes qui suivent les traitements post-récolte sont rarement aux mains des producteurs. **La transformation est essentiellement effectuée dans les pays consommateurs** ou aux mains de grands groupes alimentaires. La filière bio sur laquelle s'appuie la chocolaterie Ethiquable est quasi inédite. 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.



UNE CHOCOLATERIE CONÇUE POUR RETRANSCRIRE FIDÈLEMENT LA RICHESSE DES CRUS DE CACAO D'ORIGINE, ÉQUITABLES ET BIO

À mi-chemin entre ateliers artisanaux « bean-to-bar » et grande production de l'agro-alimentaire, la chocolaterie Ethiquable accueille un process de fabrication du chocolat moderne tout en conservant une taille humaine. **Un format rare dans le paysage français !**

- ◆ **Finesse de texture, délicatesse des arômes.** Grâce à un process de double broyage et de conchage, les composés aromatiques des grands crus de cacao, le sucre et le beurre de cacao sont minutieusement combinés et fidèlement révélés.
- ◆ **Traçabilité.** Chaque lot de masse peut être traité séparément. Cette flexibilité s'adapte parfaitement à la notion de terroir des cacaos, similaire à celle des grands crus de vin.



UNE CHOCOLATERIE POUR TRAVAILLER SUR LA FINESSE DES ARÔMES ET LEUR RESTITUTION

La chocolaterie se veut également un outil favorisant les échanges de pratiques entre Ethiquable et les coopératives partenaires de producteurs. Car le grand paradoxe dans le monde du chocolat est que ceux qui le produisent, ne le dégustent pas.

Chocolaterie et organisations 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 factuels 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 alimente un process d'amélioration constante des cacaos d'origine avec les producteurs.

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.

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

COMMERCE ÉQUITABLE : SOUTENIR LA CULTURE DU CACAO DES PETITS PRODUCTEURS

Depuis 2003, Ethiquable a développé une expertise d'appui des initiatives paysannes au plus près des besoins réels des producteurs. Elle les soutient dans leur développement en offrant :

◆ UN PRIX RÉMUNÉRATEUR

Pour les préserver des fluctuations du marché et encourager une intensification agro-écologique.

◆ DES DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX

Les volumes de vente permis par la grande distribution génèrent un véritable impact auprès des organisations et accélèrent leur autonomisation sur le long terme.

◆ UN ACCOMPAGNEMENT

8 agronomes Ethiquable se rendent régulièrement sur le terrain pour appuyer les organisations dans leur développement. Ils travaillent souvent en partenariat avec d'autres structures comme l'ONG AVSF (Agronomes et Vétérinaires sans Frontières) ou des structures locales. Ils ont pu, par exemple :

- accompagner le passage à la certification bio en Côte d'Ivoire
- faciliter l'accès au crédit pour la collecte de cacao à Madagascar
- favoriser les échanges sur les pratiques entre coopératives de différents pays

◆ DES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

Avec des variétés natives, issues de la sélection paysanne et de terroirs préservés de la production de masse, le commerce équitable valorisent les caractéristiques de l'agriculture paysanne : petites parcelles, cultures diversifiées sous couvert de grands arbres, bio compost et bio fertilisants...

Prix équitable = qualité et durabilité du cacao

Nous achetons actuellement notre cacao autour de 4 000 à 4 400 dollars la tonne (bio et équitable), avec des différentiels selon les origines et leur qualité, contre 2 400 dollars (cours septembre 2022) pour le cours de bourse.

Ces prix définis avec les organisations couvrent les coûts d'une culture agroforestière bio, génèrent une dynamique de développement et «récompensent» la qualité intrinsèque des fèves de cacao.

Le prix est un moteur réel de développement !



Cacao frais vendu au centre de collecte pour fermentation puis séchage



Coopérative FECCANO - Haïti
Les fèves sèchent 7 à 8 jours et doivent être constamment remuées

1 TABLETTE 1 PROJET

Chaque chocolat est issu d'une organisation paysanne bio avec laquelle nous avons identifié un projet de développement et d'autonomisation. Il est communiqué en toute transparence sur le fronton des packagings. Le consommateur peut ainsi comprendre l'impact de son achat pour les producteurs.

ZOOM SUR 3 PROJETS

◆ HAÏTI - DÉVELOPPER LA VALEUR AJOUTÉE

La coopérative FECCANO a acquis la maîtrise de la fermentation et du séchage du cacao, lui permettant de commercialiser ses fèves à un prix plus élevé.

◆ CÔTE D'IVOIRE - PASSER À L'AGRICULTURE BIO

Un groupement de producteurs du Centre du pays a pu passer pour la première fois en bio grâce à un prix rémunérateur et stable.

◆ ÉQUATEUR - INTENSIFIER LES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

5 coopératives installent des unités de fabrication de bio-fertilisants pour produire des composts et des engrais foliaires.



COMMERCE ÉQUITABLE : RÉVÉLER LES TERROIRS PRÉSERVÉS DE CACAO

Comme le vin, **le cacao a ses terroirs** et ses «cépages». Au-delà des catégories Criollo, Trinitario, Forastero ou Nacional, se cachent de nombreuses variétés avec des profils aromatiques spécifiques, que les petits paysans ont su préserver.

Le climat, la richesse du sol, les pratiques agricoles (une culture agroforestière et biologique, une cueillette à maturité des cabosses...) ont aussi **une influence déterminante** sur la saveur du futur chocolat.

Du Nicaragua à la Côte d'Ivoire en passant par le Pérou ou l'Équateur, les chocolats Ethiquable se font **les messagers de toutes les richesses aromatiques des terroirs de cacao d'origine**.

◆ FERMENTATION ET SÉCHAGE : DIVERSITÉ DES PRATIQUES POUR UNE DIVERSITÉ DES SAVEURS

La fermentation est une étape cruciale pour libérer les précurseurs d'arômes. **Elle se pratique de manière différente d'une organisation paysanne à l'autre, participant à cette diversité des goûts.** Fermentation en tas ou en caisses, fermentation individuelle ou collective, temps différents accordés à cette étape. La richesse des pratiques et leur adaptation au terroir révèlent les arômes délicats de chaque origine.

Les petits producteurs de cacao maîtrisent un autre savoir-faire : un séchage lent des fèves afin d'**offrir la meilleure expression de leur terroir**.

◆ LE POURCENTAGE ADAPTÉ

À chaque tablette haut pourcentage correspond un terroir unique. Le ratio beurre et pâte de cacao et le pourcentage de cacao sont équilibrés avec finesse, pour faire émerger le plus subtilement les arômes.





NICARAGUA
GRAND CRU WASLALA
 Coopératives CACAO NICA
 et LA CAMPESINA

Profil aromatique : cacaoté, notes de fruits secs



GUATEMALA
GRAND CRU ALTA VERAPAZ
 Coopérative APODIP

Profil aromatique : chocolaté, notes de caramel



HAÏTI
GRAND CRU CAP HAÏTIEN
 Coopérative FECCANO

Profil aromatique : cacaoté intense, notes de réglisse et boisées



CÔTE D'IVOIRE
GRAND CRU M'BRIMBO
 Société Coopérative Équitable du Bandama

Profil aromatique : chocolaté, notes d'épices douces



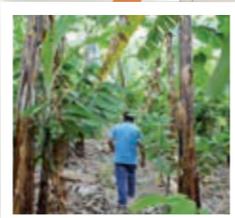
ÉQUATEUR
CACAO VARIÉTÉ NACIONAL
 Coopératives FONMSOAM, UOPROCAE,
 UNOCACE, APOSAS, UROCAL,
 FAPECAFES

Profil aromatique : doux, floral, notes de fruits secs et miellées



PÉROU
GRAND CRU AMAZONAS
 Coopératives NORANDINO
 et SOL Y CAFÉ

Profil aromatique : notes de fruits rouges, de miel et de pain d'épices



PÉROU
GRAND CRU CUSCO
 Coopérative ALTO URUBAMBA

Profil aromatique : fruits confits, notes miellées et pain d'épices



COLOMBIE
GRAND CRU SANTA MARTA
 Coopératives ANEI et RED ECOLSIERRA

Profil aromatique : boisé et fruité



TOGO
GRAND CRU AKEBOU
 Coopérative ATSEMAWOE

Profil aromatique : notes fruitées, fruits secs et pain d'épices



MADAGASCAR
GRAND CRU SAMBIRANO
 Coopérative LAZAN'NY SAMBIRANO

Profil aromatique : fin, acidulé, cacaoté intense, notes d'agrumes



DES GRANDS CRUS AUX CHOCOLATS GOURMANDS

ETHIQUABLE OFFRE
UNE GAMME DE PLUS
DE QUARANTE RECETTES
POUR SATISFAIRE
LES PAPILLES CURIEUSES

CE QUE JE DÉFENDS
LE SAVOIR-FAIRE Dans les filières
DES PETITS producteurs de cacao, les
PRODUCTEURS récoltent par eux-mêmes
les fèves. Au sein de leur coopérative,
ils réalisent une étape essentielle pour réaliser les
arômes du chocolat : la fermentation des fèves.



UNE GAMME RÉVÉLATRICE DE LA RICHESSE DES TERROIRS DE CACAO

Noir 72% Haïti Grand cru Cap Haïtien

Le terroir et les variétés typiques de la Caraïbe du grand cru Cap Haïtien façonnent le cacao à intense et les notes de réglisse de ce 72%

Noir 75% Nicaragua Grand cru Waslala

Les variétés anciennes de Waslala, un des berceaux du cacao, donnent à ce 75% de cacao un goût de noisettes fraîches

Noir 78% Guatemala Grand cru Alta Verapaz

Le Grand Cru Alta Verapaz s'étire dans la douceur avec un chocolaté bien présent et des touches harmonieuses de caramel. Des notes de fruits jaunes, puis boisées viennent enrichir sa palette avec une jolie évidence

Noir 85% Madagascar Grand cru Sambirano

La vallée du Sambirano offre un cacao fin et acidulé. Ajusté à 85%, cette recette met en valeur les notes d'agrumes de ses fèves.

Noir 90% Colombie Grand cru Santa Marta

Ce grand cru se démarque par une relative douceur pour un 90% de cacao et sait s'enrober d'un chocolaté bien présent agrémenté d'une pointe d'épices type vanille

Noir 100% Pérou Cacao variétés natives

D'éclatantes notes épicées et fruitées pour un chocolat offrant une singulière rondeur et un côté beurre frais

Lait 56% Pérou Grand cru Cusco

Très expressif, son côté lacté offre des notes de fruits confits, survolées par des nuances miellées de pain d'épices

Lait 50% Madagascar Grand cru Sambirano

Très expressif en bouche, le Lait Madagascar corsé à 50% exalte un cacao à prononcé, adouci par un lait onctueux



Noir 70% Pérou Grand cru Amazonas

Le grand cru Amazonas offre une douceur et une palette aromatique de fruits rouges et de notes boisées, typiques des variétés natives du piémont amazonien

Noir 74% Côte d'Ivoire Grand cru M'Brimbo

Ce chocolat à 74% affiche la puissance et l'intense goût chocolaté des fèves ivoiriennes

Noir 76% Togo Grand cru Alkebu

Des notes fruitées d'amande et de raisin sec et un final pain d'épices pour un carré subtilement équilibré

Noir 80% Équateur Cacao variété Nacional

La fève de cacao Nacional fait la réputation du cacao équatorien. Elle attribue à ce 80% son intensité et son subtil parfum floral

Noir 88% Côte d'Ivoire Grand cru M'Brimbo

Des arômes tarte au chocolat corsé et la douceur d'une pointe de cannelle et de fruits confits, avec une note de beurre rafraîchissante pour compléter cette évasion aromatique

Noir 98% Équateur Cacao variété Nacional

Ce 98% réunit toute la force d'un cacao quasi pur, sans beurre de cacao

Lait 53% Guatemala Grand cru Alta Verapaz

À la frontière du Noir, le Lait Guatemala 53% surprend avec élégance par sa rare intensité et ses notes gourmandes de caramel au beurre frais

Lait et hauts pourcentages de cacao c'est possible !

Les 3 tablettes lait grands crus alignent 50%, 53% et 56% de cacao et se jouent des clivages entre fans de chocolat au lait et passionnés de chocolat noir. Ces derniers apprécieront leur goût très cacao quand les amateurs de Laits se laisseront séduire par la tendresse de ces tablettes proposant des cacaos de terroir.

3 recettes qui ont la délicatesse de contenir plus de cacao que de sucre, contrairement aux Laits traditionnels. Pérou, Madagascar ou Guatemala : à chacun de faire son choix... ou pas !

CLASSIQUE	ETHIQUABLE
CACAO 30%	CACAO 53%
SUCRE 45%	SUCRE 26%
LAIT 25%	LAIT 21%

TABLETTES À PÂTISSER POUR ALIMENTER LA CRÉATIVITÉ AVEC GOÛT

Lait dessert 42% Pérou Onctueux

Biscuit, ganache, nappage ou glace, rien n'arrête cette tablette qui offre un chocolat aux notes rondes réalisé avec du lait français !

Noir dessert 65% Pérou Intense

Dans la famille à pâtisser on aime démarrer fort. 65% minimum pour cette recette de chocolat noir articulée autour des saveurs fruitées d'un cacao Pérou

Noir dessert 72% Pérou Corsé

Pour les passionnés de chocolat aux notes affirmées. Les réalisations se parent de saveurs vives et acidulées de fruits rouges associées à des nuances pain d'épices



**Pâtisserie :
ça se corse !**

Une pure origine Pérou, une fabrication made in France dans le Gers, et des tablettes qui partagent la valeur ajoutée avec les petits producteurs. Avec elles, les passionnés de desserts faits-maison pourront nourrir leur goût pour des recettes aussi expressives qu'exaltées !

6 coopératives équatoriennes participent à la composition des arômes de cette gamme de chocolats crus.

Le process a été finement travaillé avec elles :

- méthode de récolte spécifique adaptée pour ce cacao non torréfié
- fèves récoltées, fermentées, séchées et façonnées en tablette en Equateur pour plus de valeur ajoutée sur place

Une gamme pour profiter de la puissance du cacao. Tant pour ses arômes que pour ses aspects nutritionnels conservés avec ce process de fabrication sans torréfaction.



CACAOS CRUS : 2 RECETTES 100% ÉQUATORIENNES POUR CÉLÉBRER LA PUISSANCE DU CACAO

**Cacao cru 82%
Équateur**

Une note fermentaire en attaque, puis un bouquet végétal et boisé, et un final, avec des notes aromatiques de poire, évanescents sur un décor chocolaté presque lacté...

**Cacao cru 70%
Équateur**

Pour les mordus de cacao cru. De subtils arômes floraux soulignés par des notes d'amandes dans une texture fondante



DES RECETTES GOURMANDES QUI JOUENT LA CARTE D'UNE COUVERTURE CACAO AFFIRMÉE

Noir café amande Pérou - Haïti
Une élégante recette quasi indispensable en fin de repas

Noir extra Pérou - Haïti
Un duo doux et cacaoté

Noir quinoa Pérou - Haïti
Un noir intense autour du croquant du quinoa soufflé

Noir caramel pointe de sel Pérou - Haïti
Une tablette tout en gourmandise

Noir amande Pérou - Haïti
Une recette savoureusement croquante

Noir gingembre confit Pérou - Haïti
Une belle harmonie entre gingembre et chocolat noir

Noir écorce d'orange Pérou - Haïti
La tradition revisitée avec d'éclatants zestes d'orange confite

Noir sésame caramélisé Pérou - Haïti
Finement croquante avec ses graines de sésame délicatement torréfiées, sublimées par des éclats de caramel très légèrement salés au sel de Guérande

Gianduja noir éclats de noisettes Nicaragua
Une version contrastée, à la fois fondante et croquante !

Gianduja noir intense Nicaragua
Quand l'intensité d'un chocolat 55% rencontre la gourmandise de noisettes broyées à cœur

Gianduja noir onctueux Nicaragua
La recette la plus fondante de notre gamme de chocolats noirs gourmands

Noir Pérou 70% fleur de sel de Noirmoutier
Sa pointe de sel de Noirmoutier révèle avec subtilité les saveurs de ce cacao et ses variétés natives anciennes

Noir Pérou 70% café arabica
La pause café révélée en une seule bouchée

Noir Équateur 80% Fèves de cacao
La subtile amertume des éclats de fèves de cacao

Plus de découvertes chocolatées !

Des pourcentages de cacao de plus en plus musclés :

- noir 80% de cacao avec fèves de cacao
- noir 70% de cacao avec fleur de sel ou café arabica
- lait gourmandes à 42 % de cacao avec insertion de coco ou cajous caramélisés

Ethiquable accompagne l'appétence des consommateurs pour des recettes donnant plus de place au cacao, moins au sucre.



GAMME CHOCOLATS AU LAIT GOURMANDS

FONDRE POUR DES TABLETTES AUX ASSOCIATIONS CRAQUANTES

Lait nougatine noisette Cacao 42% - Pérou

Le croustillant de la nougatine avec les éclats de noisettes

Lait noir de coco Cacao 42% - Pérou

De vrais éclats de noix de coco qui font la différence

Lait tendre et fondant Cacao 32% - Pérou

Une recette tout en finesse, à laisser fondre comme un bonbon

Lait riz soufflé Cacao 32% - Pérou

Une recette régressive pour le plaisir des grands et des petits

Lait cajou caramélisé Cacao 42% - Pérou

Avec un % gourmand de noix de cajou caramélisées



Du lait 100% Français bio et équitable dans le chocolat

Ces tablettes fabriquées dans la chocolaterie Ethiquable intègrent un ingrédient exclusif. Le premier lait en poudre à destination de la fabrication de chocolat, 100% bio équitable français et labellisé.

Le lait provient du groupement de producteurs Biolait premier collecteur de lait bio en France et est transformé par, acteur coopératif français, Ingredia spécialiste de la transformation du lait.



Adrien Brondel, agronome Ethiquable,
en visite à la coopérative SCEB
en Côte d'Ivoire

*9 terroirs de cacao
9 projets qui participent
à la transition
écologique et sociale*

C'est sur le terrain que nous rencontrons nos partenaires. La richesse aromatique des cacaos cultivés, comme la force du projet social porté par les producteurs, sont au cœur des liens qu'Ethiquable tisse avec les organisations paysannes.

Milieu naturel

Forêt tropicale côtière et versants amazoniens (3 500 mm de pluie)
Cacaoyers sous couvert forestier

Variété

100% cacao Nacional

Savoir-faire

Fermentation courte de 3 jours en unité centralisée à la coopérative

FONMSOEAM, UOPROCAE, UNOCACE, UROCAL, APEOSAE ET FAPECAFES

Équateur

Cacao variété Nacional

UNE VARIÉTÉ NATIVE SAUVEGARDEE

En Équateur, 6 coopératives de cacaoculteurs unissent leur savoir-faire pour maintenir la variété Nacional, cacao endogène, fierté des Équatoriens. Leurs 3 000 cacaoculteurs, agissent pour maintenir un système de production rare grâce à un prix équitable, stable et rémunérateur.

Cette variété de cacao aux arômes subtils est préservée par les petits producteurs depuis 150 ans au sein d'écosystèmes forestiers. Ces cacaoyers natifs, encore majoritaires il y a 20 ans, sont menacés de disparition avec la plantation massive d'une version hybride, le CCN51, dont les rendements sont trois fois supérieurs mais de faible qualité gustative.

Ce projet de conservation du cacao Nacional a débuté en 2009 avec la coopérative FONMSOEAM et ses 400 producteurs associés. **10 ans de commerce équitable créent aujourd'hui une dynamique nationale de sauvegarde de cette variété emblématique du pays.**

LE TERROIR

Cette variété ancienne donne un chocolat fin à l'arôme floral unique.

COOPÉRATIVES FONMSOEAM, UOPROCAE, UNOCACE, UROCAL, APEOSAE ET FAPECAFES



2300 producteurs



2009



NACIONAL



LAZAN'NY SAMBIRANO

Madagascar

Grand Cru Sambirano

DÉVELOPPER L'AUTONOMIE DES PRODUCTEURS À L'EXPORTATION

Madagascar subit les ravages de la déforestation avec les effets conjugués du poids démographique, des besoins en bois de chauffe et de la riziculture sur brûlis.

Conserver une faune et une flore dense est une priorité pour les 466 membres de la coopérative LAZAN'NY SAMBIRANO qu'Ethiquable appuie depuis 2010.

Pour la première fois à Madagascar, une organisation paysanne exporte directement son cacao et devient indépendante face au monopole des collecteurs locaux.

Ce projet, monté avec Ethiquable, est la manifestation concrète d'une société paysanne en mouvement, capable de valoriser son terroir.

LE TERROIR

La vallée du Sambirano offre un cacao Trinitario rare avec des notes d'agrumes typiques.

COOPÉRATIVE LAZAN'NY SAMBIRANO



430 producteurs



2010

Filière entièrement créée dans le cadre de nos actions ciblées à Madagascar



CRIOLLO ET TRINITARIO

En 2013, leur récolte est reconnue Cacao d'excellence par les International Cocoa Awards.



Milieu naturel

Zone tropicale humide soumise aux moussons du Nord (2 500 mm de pluie)
Cacaoyers sous couvert forestier

Variétés

Trinitarios et Criollos introduits au 19^e siècle

Savoir-faire

Fermentation en caisses de 5 jours en petites unités centralisées





NORANDINO ET SOL Y CAFÉ

Pérou

Grand cru Amazonas

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE

Dans la région d'Amazonas au nord du Pérou, les 600 producteurs de cacao des coopératives NORANDINO et SOL Y CAFÉ ont choisi de conserver leurs cacaos criollo rouge et criollo jaune, deux variétés anciennes et endémiques réputées pour la finesse de leurs arômes.

Ces cacaos sont d'autant plus rares que des variétés hybrides, plus productives mais aux moindres qualités aromatiques, leurs ont été préférées.

Maintenir cette culture traditionnelle est rendu possible grâce au prix équitable, supérieur de 50% aux cours mondiaux.

LE TERROIR

Des variétés natives amazoniennes qui s'expriment dans un chocolat doux avec une palette aromatique de fruits rouges aux notes vives et acidulées, de miel et de pain d'épices.

Milieu naturel

Piémont amazonien chaud et humide (2.500 mm de pluie)
Cacaoyers sous couvert forestier

Variétés

Variété haute amazonienne endémique, typique du bassin du Marañon

Savoir-faire

Fermentation en caisse de 6 à 7 jours et à la coopérative

COOPÉRATIVES NORANDINO ET SOL Y CAFÉ



NORANDINO - SOL Y CAFÉ
600 producteurs



2003



VARIÉTÉS NATIVES AMAZONIENNES

En 2013 puis 2015, le cacao de NORANDINO est reconnu Cacao d'excellence par les International Cocoa Awards.



ALTO URUBAMBA

Pérou

Grand Cru Cusco

UN HÉRITAGE DU SYSTÈME AGRAIRE INCA

Le projet de culture de cacao bio de la coopérative Alto Urubamba a pour ambition de revaloriser les variétés anciennes oubliées de Cusco.

Le río Urubamba s'écoule dans la vallée sacrée des Incas, de Cusco au Machu Picchu, puis dévale les contreforts des Andes vers l'Amazonie. Avant l'expansion de la culture du café, la région était l'un des berceaux du cacao. Les 113 familles de la coopérative cultivent toujours les deux : le café en altitude à plus 800 mètres et le cacao dans les zones basses.

La coopérative Alto Urubamba relève le défi de revaloriser les variétés natives oubliées de cette région emblématique de l'histoire de l'Empire Inca.

LE TERROIR

Ce terroir offre un cacao aux notes acidulées de passion et de fraise, complétées par des nuances miellées de pain d'épices et de sucre muscovado.

COOPÉRATIVE ALTO URUBAMBA



ALTO URUBAMBA
113 producteurs



2020



VARIÉTÉS NATIVES AMAZONIENNES



Milieu naturel

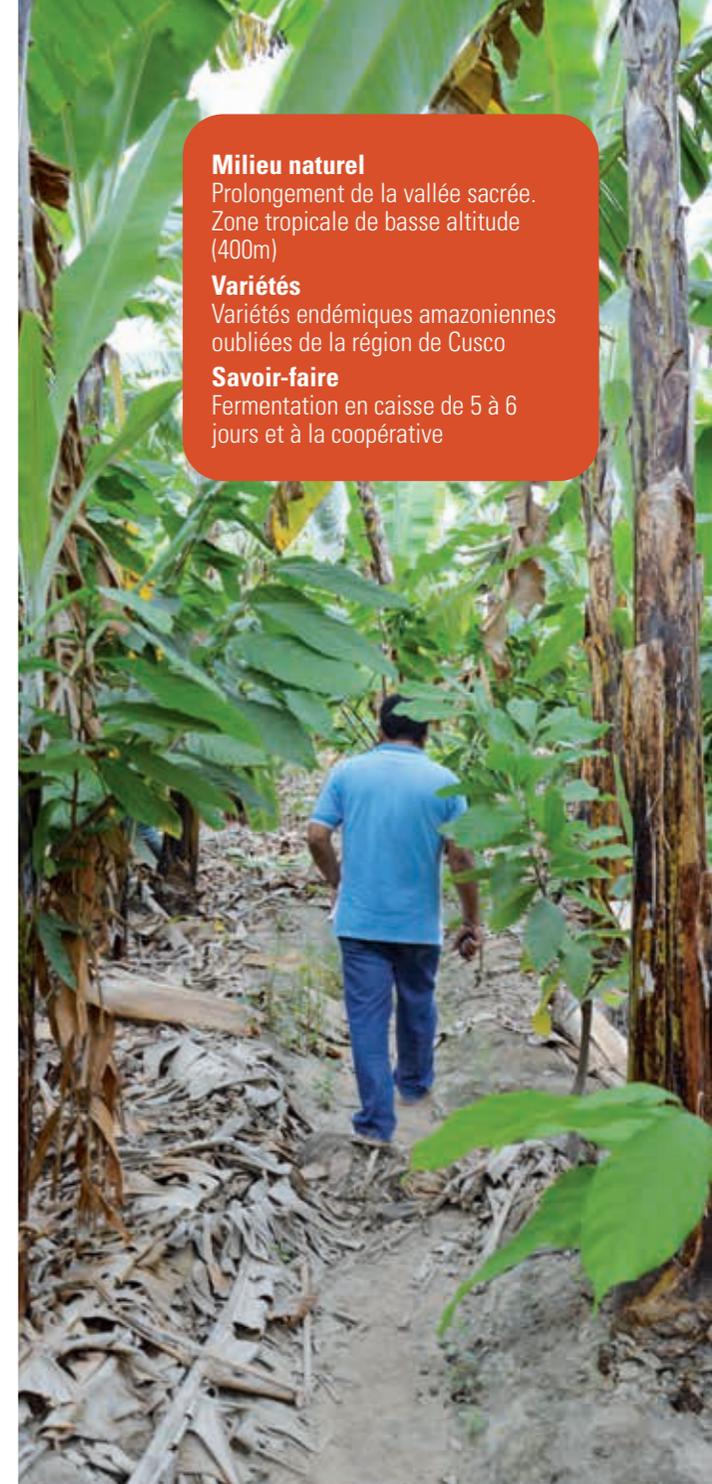
Prolongement de la vallée sacrée.
Zone tropicale de basse altitude (400m)

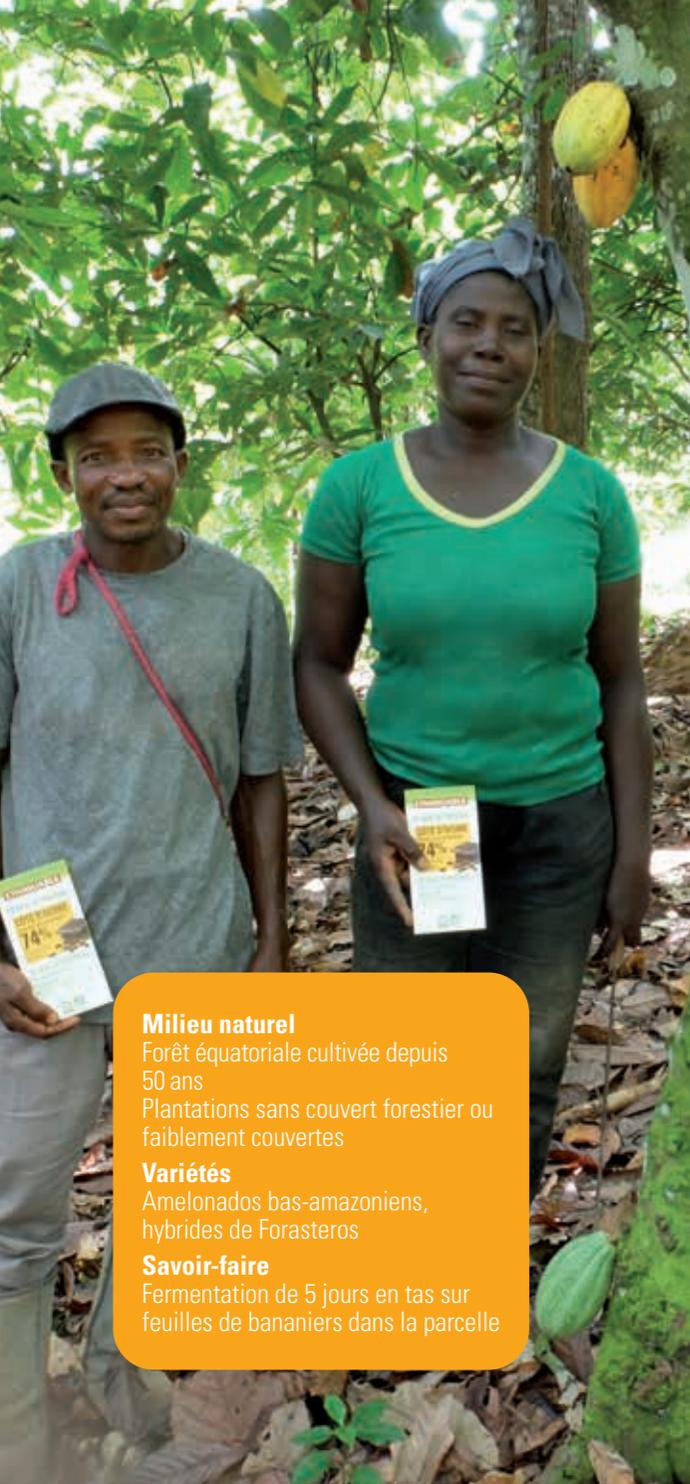
Variétés

Variétés endémiques amazoniennes oubliées de la région de Cusco

Savoir-faire

Fermentation en caisse de 5 à 6 jours et à la coopérative





Milieu naturel

Forêt équatoriale cultivée depuis 50 ans
Plantations sans couvert forestier ou faiblement couvertes

Variétés

Amelonados bas-amazoniens, hybrides de Forasteros

Savoir-faire

Fermentation de 5 jours en tas sur feuilles de bananiers dans la parcelle

SCEB

Côte d'Ivoire

Grand Cru M'Brimbo

CRÉER LA PREMIÈRE FILIÈRE CACAO BIO DU PAYS ET FAIRE ÉMERGER UN TERROIR DE PETITS PRODUCTEURS

La Côte d'Ivoire a longtemps eu pour seule perspective d'être le fournisseur principal du cacao mondial (33%). Elle s'est spécialisée sur le marché de masse, privilégiant un cacao de faible qualité, à bas prix, issu d'une culture intensive de plantation utilisant une main-d'œuvre salariée. **La culture du cacao concentre des enjeux économiques et politiques qui pèsent fortement sur les conditions de vie des producteurs.** Ethiquable travaille avec la SCEB depuis 2010. Ce projet a reçu également l'appui d'une ONG locale. Il s'agit de la **première coopérative ivoirienne de cacao dont les producteurs sont certifiés bio**, et dont les fèves sont tracées depuis la coopérative jusqu'à la tablette. Le prix payé est largement supérieur au cours national et permet d'investir pour **produire des fèves de qualité et créer une réelle valeur ajoutée.**

Les volumes des collectes ont été multipliés par six en 10 ans.

LE TERROIR

Les fèves de cacao sont issues du village de producteurs M'Brimbo. Elles offrent un cacao intensément chocolaté.

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE ÉQUITABLE DU BANDAMA



250 producteurs



2010
Projet né de l'appui d'Ethiquable et d'une ONG ivoirienne en faveur des initiatives paysannes



FORASTERO



FECCANO

Haïti

Grand Cru Cap Haïtien

DÉVELOPPER LA VALEUR ET LES REVENUS DES PRODUCTEURS EN MAÎTRISANT L'ÉTAPE DE FERMENTATION

Pendant longtemps, les 4 000 tonnes de fèves de cacao récoltées chaque année sur l'île n'étaient pas valorisées sur le marché mondial, **cantonnant le cacao d'Haïti au marché de masse.**

La raison ?

La non-fermentation des fèves haïtiennes : étape indispensable pour libérer les précurseurs d'arômes du cacao et obtenir un produit de qualité.

Le projet d'Ethiquable avec la coopérative FECCANO a tout changé ! Avec l'appui de l'ONG AVSF (Agronomes et Vétérinaires sans Frontières), chaque coopérative a reçu un **appui technique pour se former sur cette étape cruciale.** Un producteur péruvien de la coopérative NORANDINO est venu transmettre son savoir-faire en Haïti.

La production de cacao fermenté est passée de 14 tonnes à 200 tonnes en 6 ans !

LE TERROIR

Les fèves de ce cacao, principalement issues de cacao Trinitario, offrent un chocolat très cacaoté et fruité.

COOPÉRATIVE FECCANO



1800 producteurs



2009
Filière créée par Ethiquable dans le cadre de nos actions en Haïti



Bouquet de variétés type Caraïbe avec des CRIOLLO, TRINITARIO et FORASTERO

En 2015, leur récolte est reconnue Cacao d'excellence par les International Cocoa Awards.



Milieu naturel

Région humide sous le vent (2000 mm)
Jardin créole diversifié

Variétés

Bouquet de variétés type caraïbes, avec des cacaos Criollo d'origine préhispaniques, des Trinitarios et des Forasteros

Savoir-faire

Fermentation de 4 à 5 jours à l'unité centralisée de la coopérative



Milieu naturel

Milieu tropical humide au pied de la Sierra Nevada Cacaoyers sous ombrage de légumineuses et de fruitiers

Variétés

Cacaos criollo natifs

Savoir-faire

Fermentation de 2 jours sur les parcelles puis 2 jours en centre collectif

- Séchage pendant 7 jours

ANEI ET RED ECOLSIERRA

Colombie

Grand Cru Santa Marta

UN ÉQUILIBRE ENTRE L'HOMME ET LA NATURE

Le Nord de la Colombie abrite les plus hautes montagnes côtières du monde. Cette Réserve de Biosphère consacrée Patrimoine Mondial de l'Humanité est le refuge de peuples amérindiens. Ils considèrent la Sierra Nevada de Santa Marta comme le « cœur de la Terre » où toute chose suit un équilibre naturel, une alchimie spirituelle. Les membres des coopératives ANEI et RED ECOLSIERRA sont déterminés à préserver leur cosmogonie et leurs pratiques culturelles ancestrales, tout comme leur cacao criollo natif qui risque de disparaître en raison de sa faible productivité et des faibles marges qu'il génère. Leur cacao rémunéré à un prix équitable est un moyen de protéger leur patrimoine culturel et naturel et de récupérer leurs droits sociaux et économiques.

LE TERROIR

Le Grand Cru Santa Marta affirme sa singularité autour de notes boisées avec une nuance végétale d'amande fraîche.

COOPÉRATIVES ANEI ET RED ECOLSIERRA



200 producteurs



2021



CACAO CRIOLLO NATIFS



PARIS 2022
PRIX SPÉCIAL
NOTE AROMATIQUE

ANEI

APODIP

Guatemala

Grand Cru Alta Verapaz

LA DÉCOUVERTE D'UN TERROIR DE CACAO

Le Guatemala est le berceau du cacao. Sa place dans la culture maya est millénaire. Pour autant, la filière agro-alimentaire maltraite cette origine en la destinant au cacao en poudre. Ce projet de commerce équitable valorise le terroir Alta Verapaz de la coopérative APODIP.

Les producteurs vivent dans les vallées du Rio Polochic et Rio Cahabon. Ils sont voisins d'une réserve de biosphère, abritant une forêt tropicale de montagne, qui participe du micro-climat des vallées. Les familles cultivent une variété de cacao native de la zone.

Les fèves sont assez petites, mais particulièrement aromatiques. La coopérative a travaillé la fermentation des fèves, l'étape essentielle pour révéler les arômes du futur chocolat. **Leur terroir est désormais reconnu à sa juste valeur.**

LE TERROIR

Les fèves de ce cacao sont l'expression d'un terroir exceptionnel, gardien des saveurs originelles du cacao dégusté par les mayas.

Elles offrent un cacao tout dans la douceur, chocolaté avec des touches harmonieuses de caramel.

COOPÉRATIVE APODIP



350 familles dont 150 produisent du cacao



2019



VARIÉTÉ NATIVE DE LA ZONE DE TYPE CRIOLLO



Milieu naturel

Vallées fluviales au climat tropical (forte pluviométrie) Petites parcelles de 0,5 hectare, entre 300 et 600 m d'altitude, sous ombrage mêlant cacaoyers et arbres fruitiers

Variétés

Variété native de la zone de type Criollo

Savoir-faire

Fermentation de 5 jours en caisse à la coopérative

Milieu naturel

Forêt tropicale de montagne
(2750 mm de pluie)
Cacaoyers sous couvert forestier

Variétés

Variétés anciennes de la zone et autres Trinitario d'Amérique centrale

Savoir-faire

Fermentation en caisse de 5 jours sur les parcelles des producteurs et en centre de collecte

CACAO NICA, LA CAMPESINA ET FLOR DE DALIA

Nicaragua

Grand Cru Waslala

DÉVELOPPER L'AUTONOMIE DES PRODUCTEURS À L'EXPORTATION

Le système de production des paysans de cette région, **berceau du chocolat**, est organisé autour de l'association de cultures maïs et haricots qui sont la base de l'alimentation. La région dispose de variétés anciennes de type Criollo et Trinitario, conservées dans les plantations paysannes des zones forestières les plus enclavées.

En 2009, alors que la coopérative, fortement endettée, traverse une grande crise, Ethiquable décide de l'appuyer par une première commande et un préfinancement de la récolte.

L'organisation remet le pied à l'étrier, récupère sa certification bio puis **travaille sur la qualité de son cacao en construisant une unité centralisée de fermentation**. Avec la prime de commerce équitable, la coopérative se lance dans l'exportation directe et diversifie ses clients. L'augmentation des revenus comme des récoltes, permet aux producteurs d'installer de nouvelles parcelles et de **rénover les vieux cacaoyers**.

LE TERROIR

Les variétés de Criollo et Trinitario de Waslala donnent un chocolat à la saveur de noisette fraîche et offrent une belle rondeur en bouche.

COOPÉRATIVES CACAO NICA, LA CAMPESINA ET FLOR DE DALIA



350 producteurs



2010



CRIOILLO ET TRINITARIO



UNION ATSEMAWOE

Togo

Grand Cru Akebou

UN REVENU PAYSAN SÉCURISÉ

Le pays Akebou est un plateau enclavé à l'Ouest du Togo. L'isolement de la région favorise la pauvreté. 78% de la population vit sous le seuil de pauvreté. Créer une filière équitable et bio joue un rôle levier de lutte contre la pauvreté.

La sécurité alimentaire des familles repose sur le vivrier (maïs, manioc, riz). L'activité pour générer des revenus est le cacao. L'enclavement du plateau Akebou laisse les coudées franches aux pisteurs qui achètent les fèves à vil prix.

La zone a la particularité d'accueillir un verger ancien de cacaoyers de variété amelonado cultivés en agro-foresterie un modèle rare en Afrique de l'Ouest. Prix bas, verger en passe d'abandon, filière désorganisée, voilà le cercle vicieux que nous tentons de rompre avec la coopérative Atsemawoe et l'ONG AVSF qui accompagne la coopérative depuis 10 ans.

LE TERROIR

Ce cacao ouest africain affiche un très bel équilibre avec des notes fruitées d'amande et de raisin sec et un final pain d'épices.

COOPÉRATIVE UNION ATSEMAWOE



500 producteurs



2019



VARIÉTÉS ANCIENNES TYPE AMELONADO



Milieu naturel

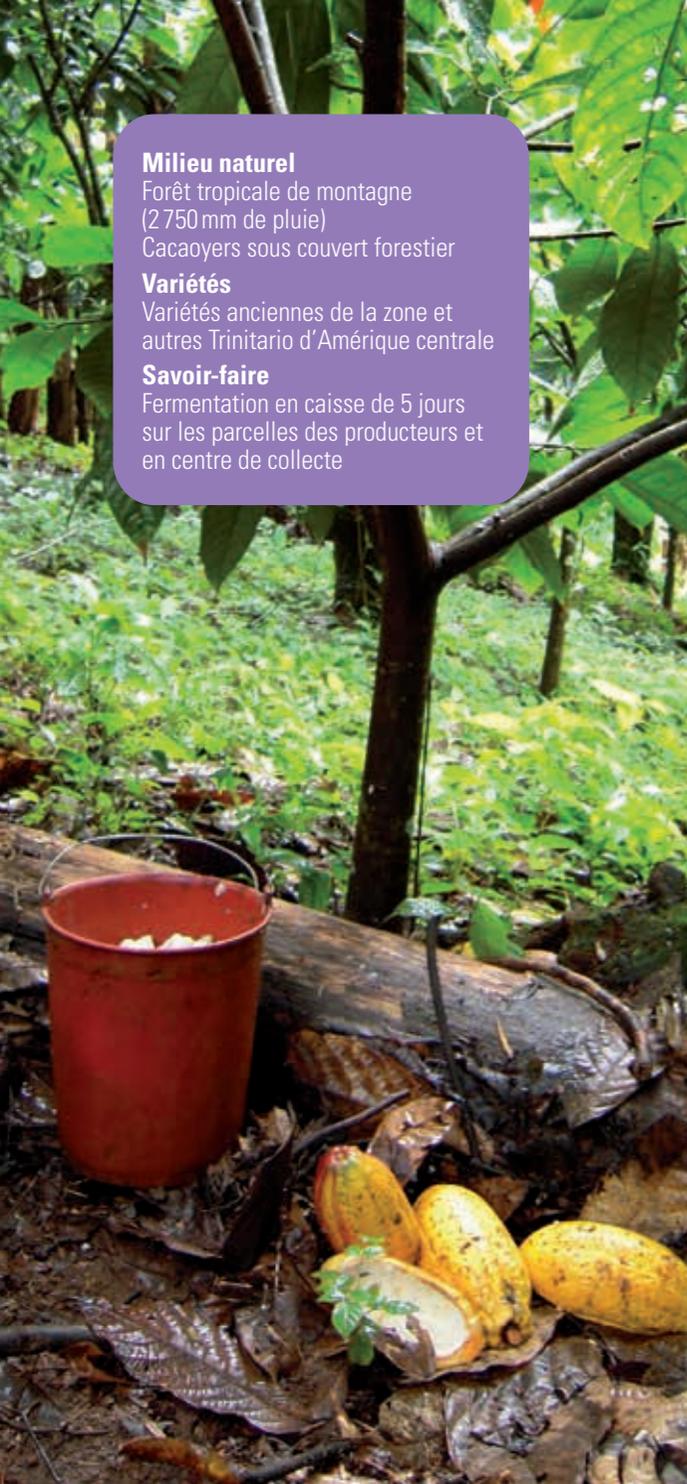
Plateau entre 600 et 800 m d'altitude, forêt dense et humide
Cacaoyers sous couvert forestier

Variétés

Variétés anciennes de type Amelonado

Savoir-faire

Fermentation de 6 jours en tas sur feuilles de bananiers dans la parcelle ou en caisse de bois à la coopérative



UNE PRODUCTION ÉQUITABLE ET BIO

UN COMMERCE ÉQUITABLE IMPACTANT EN 2022

Une capacité de production de

2 000 TONNES
DE CHOCOLAT

1 600 TONNES
DE CACAO ACHETÉ



24 COOPÉRATIVES
PARTENAIRES
dans 10 pays producteurs



100%
TRACÉES
ET CERTIFIÉES

15 000 
PRODUCTEURS IMPACTÉS

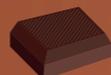
4 300 À 4 500 \$/T
LE PRIX ÉQUITABLE PAYÉ
À L'ORGANISATION DE
PRODUCTEURS



vs 2400 \$ prix bourse septembre 2022

UN ACTEUR MAJEUR DU CHOCOLAT BIO EN GMS

73
MILLIONS €
DE CA ETHIQUABLE
EN 2022



= 40%
DU CA



1^{re}
MARQUE DE
CHOCOLAT BIO
EN GMS



29%
DES VENTES
DE CHOCOLAT
BIO EN GMS



2%
DU MARCHÉ
FRANÇAIS

LE MARCHÉ DES TABLETTES EN GMS en valeur



TOTAL

1,3 MILLIARD
(décembre 2021)



BIO

101 MILLIONS
(source IRI
année 2022)



7,7%
LE CHOCOLAT BIO REPRÉSENTE
DU MARCHÉ
FRANÇAIS EN GMS

UNE GAMME COMPLÈTE

36
RÉFÉRENCES
DE TABLETTES

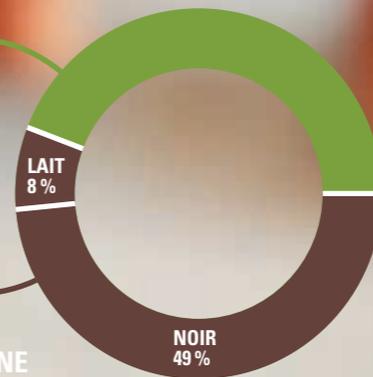


9 ORIGINES
DE CACAO

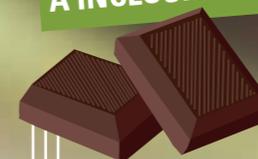


59%
TABLETTES
INCLUSION

41%
TABLETTES
PURE ORIGINE



UNE GAMME GOURMANDE À INCLUSION



19
RÉFÉRENCES

UNE COUVERTURE
LAIT À 42% DE CACAO

UNE COUVERTURE NOIR À
65% DE CACAO MINIMUM

2 RÉFÉRENCES
DE CHOCOLAT CRU

UNE GAMME DÉDIÉE AUX CACAOS PURE ORIGINE

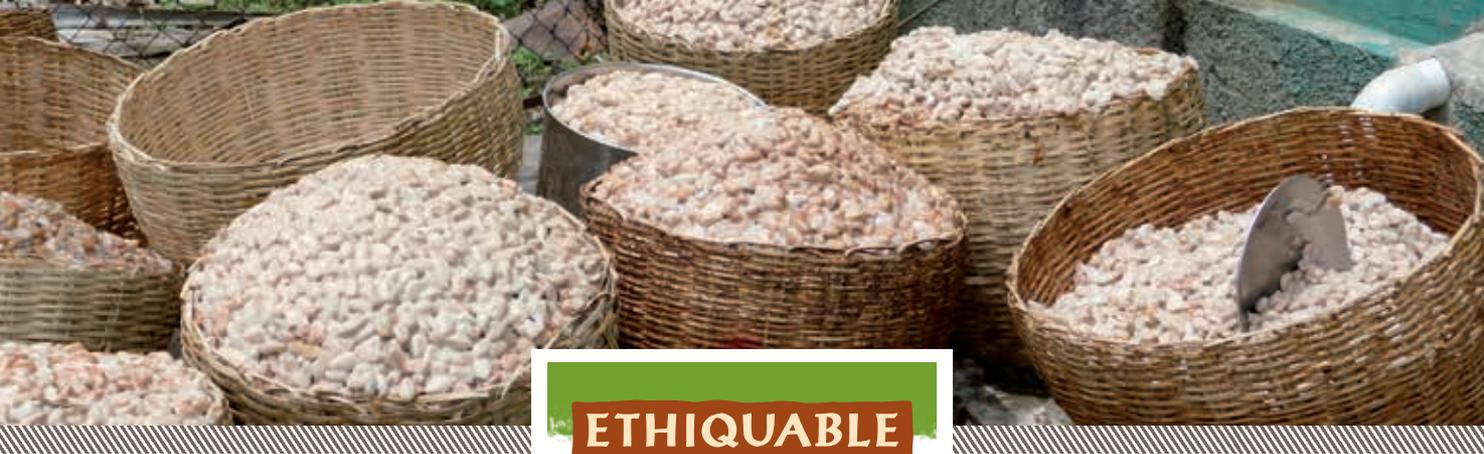
15
RÉFÉRENCES



3 CHOCOLATS
LAITS



12 CHOCOLATS
NOIRS



ETHIQUABLE

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

