

DOSSIER DE PRESSE

ETHIQUABLE

CHOCOLATS ÉQUITABLES, BIO ET GOURMANDS

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





Ethiquable, acteur historique du commerce équitable avec les pays du Sud, a su en 15 ans s'imposer comme un acteur de référence des chocolats bio et équitables, en impulsant un nouveau standard dans la grande distribution : les chocolats pure origine.

En contact direct avec les coopératives de producteurs, la coopérative Ethiquable propose une large gamme de recettes, révélant les qualités gustatives et aromatiques de leurs origines de cacao.

Elle innove avec les cacaos crus et les chocolats au lait à haut pourcentage et propose régulièrement de nouvelles recettes, pour faire connaître aux consommateurs européens toute la richesse et tous les savoir-faire de ces artisans du goût.

◀ Cacao du Pérou
Les fèves sèchent 7 à 8 jours et doivent être constamment remuées

Ethiquable, précurseur des chocolats pure origine, en grande distribution

Ethiquable pratique un commerce équitable engagé. La coopérative est présente auprès des organisations sur le terrain. Elle fait le choix de travailler exclusivement avec des organisations de petits producteurs 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 européens des chocolats de qualité chocolatier, grâce à un excellent conchage et une pure origine garantie. Le tout en bio et en équitable.

Chaque pourcentage de cacao est travaillé selon son terroir d'origine pour en révéler le plus subtilement ses arômes et son authenticité.

2010
1^{re} tablette
pure origine



2018
11 tablettes
pure origine



Commerce équitable : soutenir la culture du cacao des petits producteurs

En 15 ans, 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 offerts par la grande distribution permettent d'avoir un véritable impact auprès des organisations et d'accélérer **leur autonomisation sur le long terme**.

► UN ACCOMPAGNEMENT

7 agronomes Ethiquable sont **en permanence sur le terrain** pour conseiller les organisations dans leur développement. Ils travaillent souvent en partenariat avec d'autres structures d'appui comme l'ONG AVSF (Agronomes et Vétérinaires sans Frontières) ou des structures locales. Ainsi, 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

Des variétés natives et peu hybridées aux terroirs préservés de la production de masse, le commerce équitable soutient les petits producteurs dans la préservation et la valorisation de leurs cultures traditionnelles : petites parcelles, cultures diversifiées sous couvert de grands arbres, bio compost et bio fertilisants...

Un prix rémunérateur pour développer la qualité comme la 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 2 000 à 2 200 dollars (en moyenne en 2017 et 2018) pour le cours de bourse.

Ces prix définis avec les organisations couvrent les coûts de production, génèrent une dynamique de développement et « récompensent » la qualité intrinsèque de leurs fèves de cacao.

Le prix est un moteur réel de développement !

1 TABLETTE
1 PROJET

Chaque chocolat est issu d'une organisation paysanne 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, ainsi informé, peut comprendre l'impact de son achat pour les producteurs.

Quelques exemples de projets portés par les coopératives et Ethiquable :

► 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 - SE LIBÉRER DES INTERMÉDIAIRES

Les producteurs de la coopérative FONMSOEM ont pu exporter leur cacao en direct pour la première fois.



6 origines pour révéler les terroirs préservés des petits producteurs 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 cueillette à maturité des cabosses, une culture agro-forestière et biologique...) 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**.

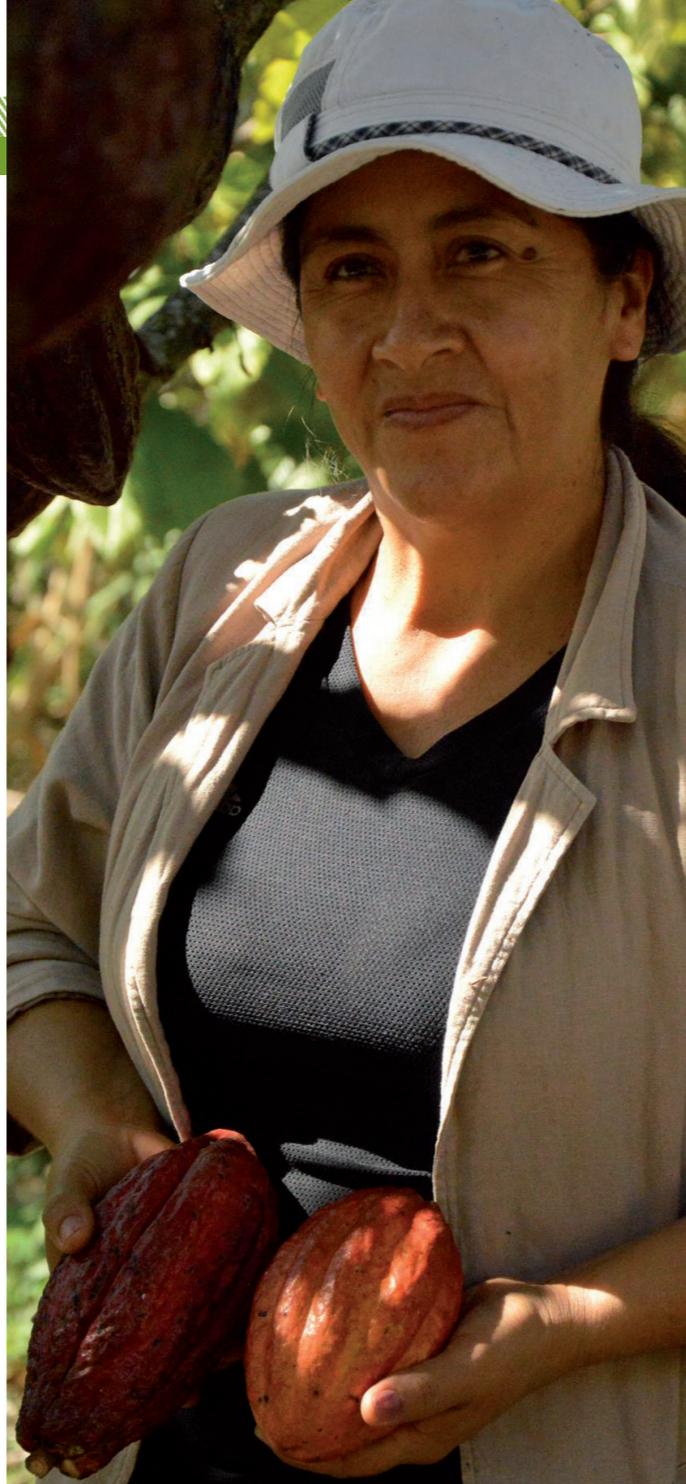
FERMENTATION ET SÉCHAGE : DIVERSITÉ DES PRATIQUES POUR UNE DIVERSITÉ DES SAVEURS

La fermentation est une étape cruciale pour libérer les précurseurs d'arômes. **Elle se pratique de manières différentes d'une organisation paysanne à une autre, participant à cette diversité des goûts.** Fermentation en tas, 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 : le séchage des fèves afin d'**offrir la meilleure expression de leur terroir**.

LE POURCENTAGE ADAPTÉ

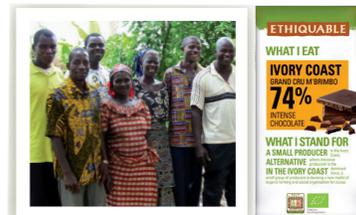
À chaque tablette haut pourcentage correspond un terroir unique. Le ratio beurre et pâte de cacao et le pourcentage de cacao sont équilibrés avec finesse, pour faire émerger le plus subtilement les saveurs.



NICARAGUA
GRAND CRU WASLALA
 Coopératives CAAO NICA
 et LA CAMPESINA
Profil aromatique : cacaoté, notes de fruits secs



HAÏTI
GRAND CRU CAP HAÏTIEN
 Coopérative FECCANO
Profil aromatique : cacaoté intense, chocolaté, notes réglisse et boisées



CÔTE D'IVOIRE
GRAND CRU M'BRIMBO
 Société Coopérative
 Equitable du Bandama
Profil aromatique : chocolaté et cacaoté intense



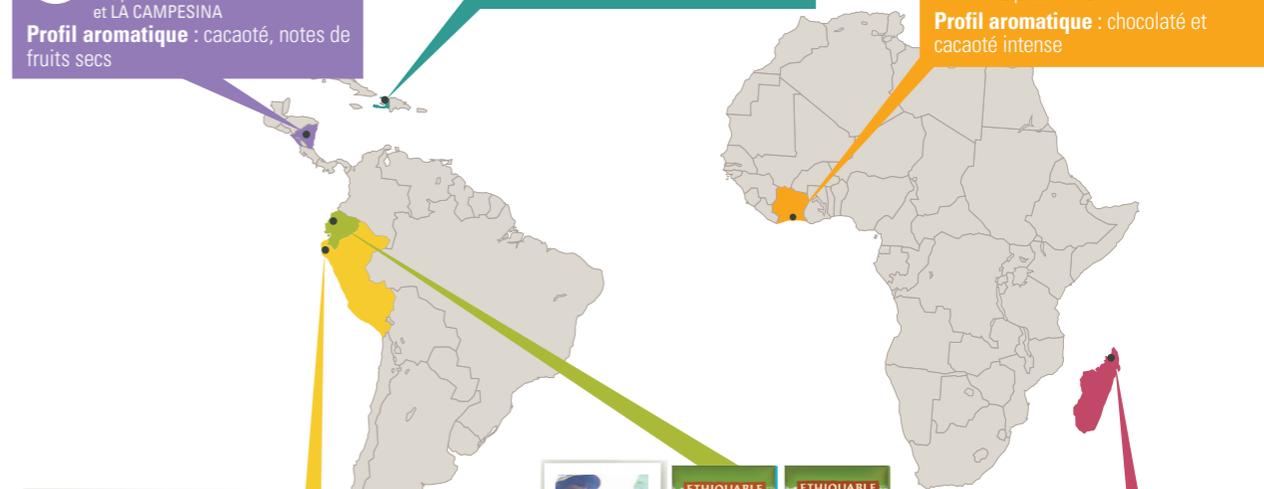
PÉROU
GRAND CRU TUMBES
 Coopérative ARPROCAT
Profil aromatique : doux, notes miellées et de fruits secs



ÉQUATEUR
GRAND CRU ESMERALDAS
 Coopérative FONMSDEAM
Profil aromatique : doux, floral, notes de fruits secs et miellées



MADAGASCAR
GRAND CRU SAMBIRANO
 Coopérative LAZAN'NY SAMBIRANO
Profil aromatique : fin, acidulé, cacaoté intense, notes d'agrumes



**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 le fruité de ce 72%

**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 75% Nicaragua
Grand cru Waslala**

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

**Noir 80% Équateur
Nicaragua**

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

**Noir 85% Madagascar
Grand cru Sambirano**

La vallée du Sambirano offre un cacao fin et acidulé. Ajusté à 85%, ces fèves mettent en valeur des notes d'agrumes

**Noir 88% Pérou
Grand cru Tumbes**

Cette tablette à 88% de cacao révèle le terroir de Tumbes : une saveur «très tarte au chocolat noir» avec de belles notes de noix

**Noir 98% Équateur
Madagascar**

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



Une gamme révélatrice de la richesse des terroirs de cacao





100% hecho en Ecuador : 3 chocolats crus entièrement réalisés au Sud

Conçus à partir des cacaos de 3 coopératives partenaires historiques d'Ethiquable, ces chocolats disent fièrement leurs origines. De la cabosse au carré de chocolat !

Les fèves sont récoltées, fermentées et transformées en tablette sur place. Un process spécifique de récolte, maîtrisé par les producteurs avec l'appui d'Ethiquable, offre les goûts des cacaos d'Équateur en version crue.

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

Cacao cru cacahuète Équateur

Une recette pleine d'énergie. Des notes grillées, un léger arôme café. Quel peps !

Cacao cru physalis Équateur

Une recette savoureuse et fruitée. Parfaite pour démarrer en douceur dans l'univers du cacao cru

Cacao cru 70% Équateur

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



3 recettes pour célébrer la puissance du cacao

Son goût

Notes tanniques affirmées
Arômes floraux
Texture fondante

Ses bienfaits nutritionnels

Anti-oxydant
Riche en fibres
Riche en cuivre
Riche en zinc



**Noir fèves de cacao
Équateur - Côte d'Ivoire**

La subtile amertume des éclats de fèves de cacao

**Noir quinoa
Équateur - Côte d'Ivoire**

Un noir intense autour du croquant du quinoa soufflé

**Noir café amande
Pérou - Haïti**

Une élégante recette quasi indispensable en fin de repas

**Noir caramel pointe de sel
Pérou - Haïti**

Une tablette tout en gourmandise

**Noir amande
Équateur - Côte d'Ivoire**

Une recette savoureuse-ment croquante

**Noir orange confite
Pérou - Haïti**

La tradition revisitée avec d'éclatants zestes d'orange confite

**Noir Gianduja
Nicaragua**

La recette la plus fondante de notre gamme de chocolats noirs gourmands

**Lait pavot lin tournesol
Pérou**

Un trio de graines pour un chocolat au goût très cacaoté et finement croquant !

**Lait rhubarbe quinoa
Pérou**

Un mariage inédit qui ravira les papilles en quête de saveurs fruitées

**Lait riz soufflé
Pérou**

Une recette régressive pour le plaisir des grands et des petits

**Lait noix de coco
Pérou**

De vrais éclats de noix de coco qui font la différence



Diversités de saveurs pour de succulents mariages cacaotés

**Place à la
gourmandise !**

Des associations généreuses qui se marient aussi bien avec le chocolat noir ou le chocolat au lait.

Nouveauté : les recettes historiques de la gamme ont été rejointes par 1 nouvelle tablette au lait à haut pourcentage de cacao :

- 42% de cacao = moins de sucre !
- des mariages harmonieux entre le savoureux cacao du Pérou et de délicates et croustillantes inclusions

Côté chocolat noir la famille des tablettes Ethiquable accueille un **Gianduja**, fondant avec ses noisettes directement broyées au cœur du chocolat.



Des carrés... à croquer !

Noir amande physalis Pérou

Une recette healthy, combinant la richesse en minéraux des amandes entières et le concentré de vitamine C de la physalis séchée

Noir noisette framboise grenade - Pérou

L'association des noisettes entières avec le parfum acidulé de fruits rouges. Pour un chocolat tout en contraste

Lait amande pétale de céréales - Pérou

Croustillante et croquante, cette recette sera parfaite en pause gourmande et pleine d'énergie !

Lait noisette entière Pérou

Un grand classique au goût généreux de noisettes. Tout spécialement enrichi en cacao équitable et bio, à 42%



Généreux et intensément croquants

Cette nouvelle gamme aux carrés généreux associe des fruits secs entiers avec un chocolat fortement cacao-té. Sans arômes ajoutés !

- à 65% pour les tablettes chocolat noir
 - à 42% au lieu de 30% (en moyenne pour les tablettes du marché) pour les chocolats au lait
- Amandes, super fruits, pétales de céréales viennent se lover dans un chocolat d'origine Pérou, fondant et affirmé !



6 terroirs de cacao 6 projets économiques et sociaux

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

Mangrove et forêt tropicale côtière
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 Équateur

MAINTENIR LA VARIÉTÉ NACIONAL ET DÉVELOPPER UN SYSTÈME AGRO-FORESTIER

La province d'Esmeraldas est une zone de mangroves et de forêts tropicales difficiles d'accès où la cacaoculture intensive n'a jamais existé. Les 400 producteurs de la coopérative FONMSOEM y maintiennent la **variété Nacional menacée de disparition face à l'extension des plantations intensives et du clone CCN51, très productif mais de piètre qualité aromatique.**

En 2009, nous décidons de soutenir FONMSOEM. Objectif commun : relever le défi de réussir une exportation directe. **Un prix rémunérateur permet de maintenir ce système de production rare**, où la culture du cacao est en harmonie avec l'écosystème forestier.

Après 6 ans, et grâce à des prix stables, au-dessus du marché, **les producteurs ont pu investir pour développer leurs cultures.**

Pépinières pour multiplier les meilleurs spécimens, recépage et greffage des cacaoyers, fermentation contrôlée des fèves, sont autant d'actions que mène l'organisation paysanne pour donner de la valeur à cet exceptionnel produit d'origine.

LE TERROIR

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

COOPÉRATIVE FONMSOEM

 400 producteurs

 2009

 NACIONAL



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 4 jours en petites unités centralisées



Lazan'ny Sambirano Madagascar

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 450 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

-  450 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.

Arprocat Pérou

MAINTENIR DES CULTURES PAYSANNES DIVERSIFIÉES

À Tumbes dans le désert de la côte pacifique, les jardins cacaoyers forment des oasis irriguées par les eaux provenant de la cordillère des Andes.

Les producteurs pratiquent, sur de petites parcelles (2 ha), un système diversifié qui juxtapose bananiers, citronniers et cacaoyers, limitant les risques de monoculture.

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

LE TERROIR

Des variétés locales amazoniennes qui offrent de subtiles notes de fruits secs et de miel.

COOPÉRATIVE ARPROCAT

-  265 producteurs
-  2010
-  VARIÉTÉS NATIVES APPARENTÉES AU NACIONAL



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

Milieu naturel

Oasis irriguée dans le désert côtier (moins de 100 mm de pluie)
Jardin cacaoyer diversifié avec bananier et arbres fruitiers

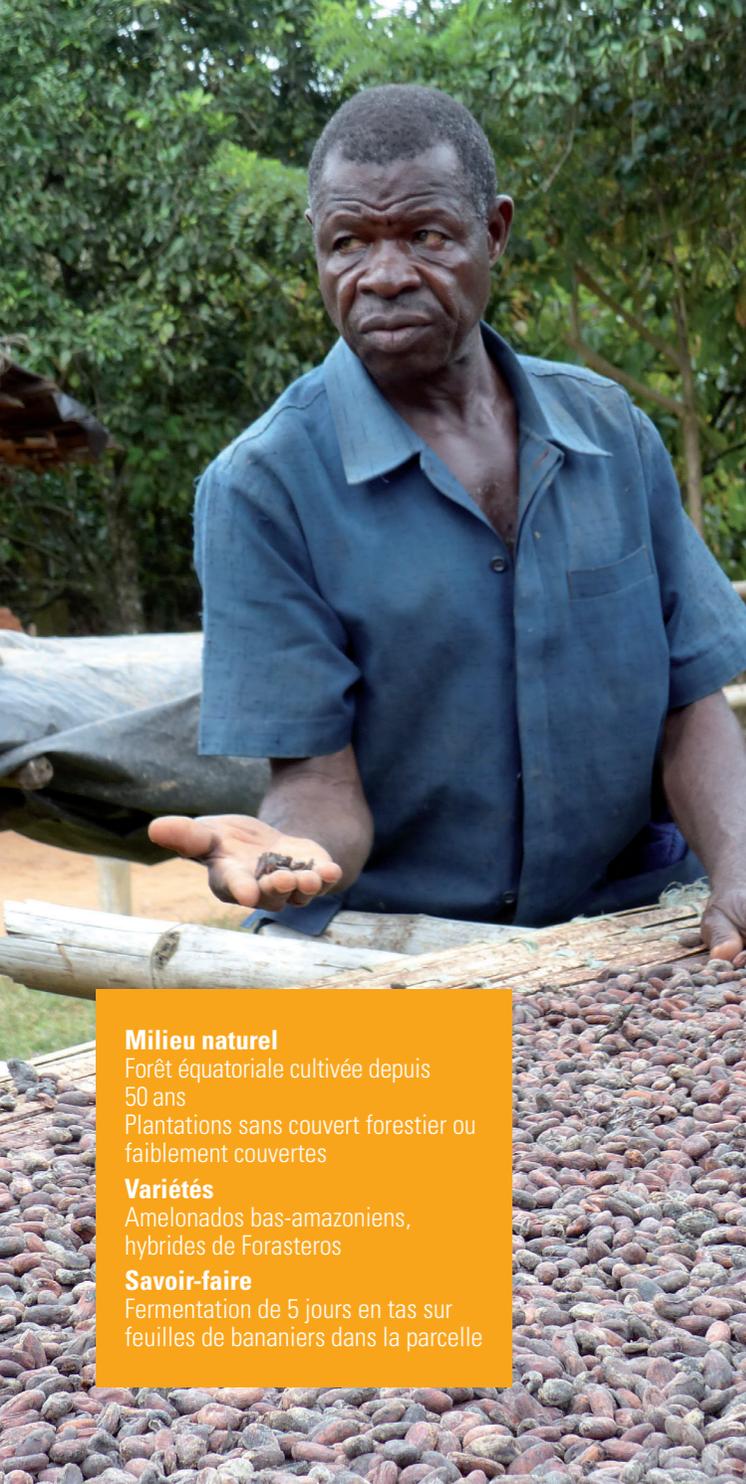
Variétés

Variété locale proche du Nacional équatorien

Savoir-faire

Fermentation de 4 jours à l'unité centralisée de 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

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 huit en 7 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

 130 producteurs

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

 FORASTERO



Feccano Haïti

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

 3 000 producteurs

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

 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

Centre de Fermentation
CACAO



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

Cacao Nica Nicaragua

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 et se développe petit à petit. Elle récupère sa certification bio puis **travaille sur la qualité de son cacao en construisant une unité centralisée de fermentation**. La prime payée par Ethiquable à la coopérative lui permet de se lancer dans une démarche d'exportation directe. Elle diversifie ses clients. Le revenu des producteurs est en augmentation comme la production. Les producteurs installent de nouvelles parcelles et **rénovent les vieux cacaoyers grâce à la dynamique de prix favorables**.

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.

COOPÉRATIVE CACAO NICA

 250 producteurs

 2010

 CRIOLLO ET TRINITARIO



La gamme en chiffres



25 RÉFÉRENCES



6 ORIGINES



6 COOPÉRATIVES



6 FILIÈRES CRÉÉES PAR ETHIQUABLE



5 000 PRODUCTEURS OU FAMILLES SOUTENUS



Certifications

bio



commerce équitable



À propos d'Ethiquable

Ethiquable est une entreprise coopérative dont les salariés détiennent le capital. La marque spécialiste du commerce équitable se définit comme citoyenne, engagée et solidaire et affiche sur ses produits « Ce que je défends » pour expliquer aux consommateurs sa démarche.

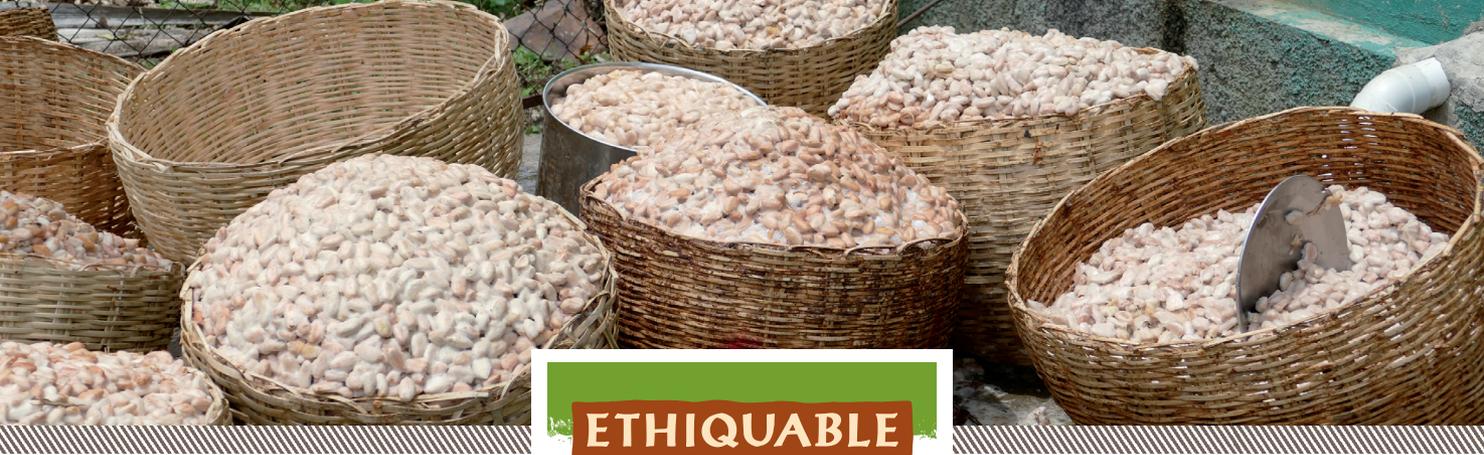
Depuis 2003, Ethiquable agit en faveur d'un commerce équitable exigeant (prix rémunérateur, relation directe & durable, appui sur le terrain) exclusivement basé sur l'agriculture paysanne. La coopérative est en lien avec 70 coopératives de petits producteurs partenaires dans les pays du Sud.

Chaque produit équitable et bio est issu d'un terroir, d'une organisation avec laquelle un projet de développement et d'autonomisation est identifié. 7 agronomes accompagnent sur le terrain les producteurs pour réaliser ces projets de commerce équitable. Elle est distribuée à travers 5000 points de vente.

www.ethiquable.be

CONTACT PRESSE

Stephan VINCENT - +32 496 59 10 14 - svincent@ethiquable.be



ETHIQUABLE

Coopérative ETHIQUABLE - 60B Rue du parc industriel 4300 WAREMME
Contact presse: Stephan VINCENT +32 496 59 10 14 - svincent@ethiquable.be - www.ethiquable.be

