

**DOSSIER
DE PRESSE
2021**

KAOKA[®]

Bio & Éthique par Nature
depuis 1993



**LE CHOCOLAT
BIO ET ÉTHIQUE
PAR NATURE**

SOMMAIRE



1

PORTAIT D'UNE PME ENGAGÉE 4

- Kaoka, une histoire de famille 5
- Les 3 marchés du chocolat bio de Kaoka 8



2

SPÉCIALISTES DU CHOCOLAT DE CARACTÈRE, BIO ET ÉTHIQUE 10

- Un cacao aromatique pour un chocolat de caractère 11
- La voie de l'excellence 13



3

LES ENGAGEMENTS DE KAOKA 14

- Préserver l'environnement au travers d'une cacaoculture durable 15
- L'avenir du cacao bio se fera avec les producteurs 18
- Nos certifications 22
- Nos marchés spécifiques 24
- FAQ 25

MANIFESTE POUR UN CHOCOLAT BIO ET ÉTHIQUE



NOTRE ENGAGEMENT POUR UN CHOCOLAT BIO ET ÉTHIQUE

Depuis près de 30 ans, nous militons pour un chocolat bio et éthique. Parce que selon nous, ces deux critères sont indissociables. Projet révolutionnaire à la création de Kaoka, époque où la notion de commerce équitable commençait tout juste à émerger, la conciliation du bio et de l'éthique soulève aujourd'hui un nouveau défi : celui du changement climatique et des transformations environnementales qui en résultent.

BÂTIR L'AVENIR DE LA FILIÈRE CACAO AVEC LES PRODUCTEURS

Nous menons un combat totalement inédit. L'avenir même de la filière cacao et du métier de cacaoculteur se trouve menacé. Nous savons que nous ne pourrions y remédier qu'en coopérant avec les producteurs de cacao. Et cette proximité est au cœur de notre démarche depuis le début de notre histoire. C'est sur la base de nos échanges avec les cacaoculteurs que nous avons pu bâtir notre modèle, définir les modes de production les plus durables et respectueux de la Nature et de l'Homme. À leurs côtés, nous avons défini des objectifs, identifié leurs attentes et leurs besoins précis, élaboré des plans d'actions concrets, en leur apportant notre expertise et notre soutien.

PARCE QUE NOTRE FUTUR DÉPEND DE CELUI DE NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

Ce partenariat constitue la base de notre engagement auprès des producteurs : nous sommes présents sur le terrain pour les aider à se profes-

sionnaliser, les accompagner, leur apporter un suivi technique, pour échanger avec eux. Dans notre modèle de fonctionnement, la pérennité de nos approvisionnements dépend entièrement de la pérennité du métier de producteur. Ce n'est pas sans risque, mais c'est cette interdépendance qui permet d'atteindre un niveau de performance durable pour les coopératives et filières que nous contribuons à co-créer. Et c'est cette démarche complète et engagée qui constitue toute notre différence sur le marché.

CRÉER LE MEILLEUR CHOCOLAT BIOLOGIQUE

Nous étions pionniers sur le marché du chocolat bio français il y a 30 ans, et nous agissons au quotidien pour conserver cette longueur d'avance. Car Kaoka, c'est aussi et avant tout une aventure humaine et des liens durables. Avec près de 5000 familles de producteurs partenaires de nos filières intégrées. Avec nos clients magasins bio, distributeurs, industriels et artisans, qui partagent la même vision que nous d'un cacao bio et éthique et s'engagent à nos côtés en choisissant nos produits. Avec nos collaborateurs qui s'impliquent chaque jour pour faire bouger les lignes. Ensemble, nous construisons un monde plus vertueux et plus respectueux des hommes et de la planète pour proposer aux consommateurs des chocolats de caractère, bio, éthique, accessibles à tous.

Guy et Maria Deberdt

1

PORTRAIT D'UNE PME ENGAGÉE

La bio coule dans les veines de Kaoka depuis toujours. Créée en 1993 par André Deberdt, pionnier du cacao bio, cette entreprise familiale française est aujourd'hui dirigée par ses deux enfants, Guy et Maria Deberdt. Dans un engagement militant resté intact depuis près de 30 ans, Kaoka a élaboré un modèle de production respectueux de la Nature et de l'Homme, pour proposer un chocolat bio et éthique accessible à tous. Ce modèle repose sur des filières intégrées, bâties en partenariat avec les producteurs locaux. Portrait d'une entreprise unique en son genre sur son marché.

KAOKA, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Depuis sa création en 1993, Kaoka milite pour un chocolat à la fois bio, éthique, de qualité et accessible à tous en magasins bio. Aux racines de cet engagement : la ténacité d'André Deberdt, son fondateur. Son objectif : garantir une chaîne de valeur complète, maîtrisée et certifiée de bout en bout, depuis le terroir de production et la sélection variétale, au séchage et à la fermentation, et jusqu'à la fabrication des tablettes en France.

L'aventure de Kaoka débute avec André Deberdt, fondateur de l'entreprise, et père de Guy et Maria Deberdt, qui dirigent aujourd'hui l'entreprise familiale. Elle commence en 1989, au Togo, où André Deberdt lance l'une des premières filières de cacao biologique au monde. À cette époque, la bio émerge tout juste sur les marchés de grande consommation. Mais André Deberdt est convaincu, déjà, que l'avenir du cacao sera bio et équitable ou ne sera pas. En 1991, il commercialise l'une des premières tablettes de cacao biologique au monde : un chocolat 70 % pure pâte de cacao sans beurre de cacao ajouté. En 1993, il franchit une étape supplémentaire, et fonde Kaoka.

UNE VISION FONDATRICE

Dès sa création, Kaoka se lance dans le projet, révolutionnaire pour l'époque, d'initier la culture biologique du cacao aromatique en construisant des partenariats forts et durables avec les producteurs et en établissant une présence continue dans les plantations.

Pour André Deberdt, il est inconcevable d'acheter du cacao si ses producteurs ne peuvent pas en vivre décemment. Et il est convaincu de la nécessité de maîtriser toute la chaîne de production, complexe, du cacao, de la sélection variétale à la transformation pour pouvoir offrir un chocolat d'exception, durable pour la planète et les générations futures.

C'est ce modèle de filière intégrée que Kaoka s'attache à développer depuis, et qui distingue la PME française des autres acteurs du secteur.

“ POURQUOI LE NOM KAOKA ? LE MOT EST TOTALEMENT UNIVERSEL, IL PEUT ÊTRE PRONONCÉ DANS TOUTES LES LANGUES. »

André Deberdt, Fondateur de Kaoka



1991

André Deberdt commercialise cette année-là une des premières tablettes de cacao biologique, un chocolat 70 % pure pâte de cacao sans beurre de cacao.

FICHE D'IDENTITÉ



PME familiale française, spécialiste du chocolat bio et éthique, installée à Carpentras

KAOKA AUJOURD'HUI



17 collaborateurs



33 millions d'euros de chiffre d'affaires



Les produits Kaoka sont commercialisés dans

19 pays dans le monde



Les chocolats Kaoka sont tous fabriqués en France



30 références de tablettes de chocolat

18 dégustation, 2 simply, 4 gourmandes, 3 gourmet, 3 desserts

UNE FILIÈRE INTÉGRÉE EN ÉQUATEUR

Après avoir parcouru le globe à la recherche des meilleurs terroirs et variétés de cacao et initié des partenariats à Madagascar ou encore en Papouasie Nouvelle Guinée, en 2000, André Deberdt concrétise sa vision, et noue un partenariat durable avec les organisations de producteurs en Équateur pour la valorisation et la culture du cacao *Nacional*, une variété traditionnelle de cacao très aromatique, endémique de ce terroir. C'est sur ce territoire qu'André Deberdt prend conscience du déclin de la production des cacaoyers et de l'importance de sauvegarder les variétés traditionnelles aromatiques.

Porté par ce véritable enjeu, Kaoka aide les producteurs équatoriens à développer cette culture : l'entreprise soutient la création et le développe-



100%

issu de ses filières bio et équitables



4315

tonnes de cacao bio équitable issu des filières Kaoka en 2019

ment des organisations de producteurs, forme les planteurs aux techniques agronomiques durables et respectueuses, et travaille à leurs côtés sur la sélection et l'amélioration variétale des meilleurs cacaoyers. Et construit ainsi ce qui est aujourd'hui sa plus importante filière de cacao bio durable et éthique.

DÉVELOPPER LE MODÈLE DE FILIÈRES INTÉGRÉES

Forte de son succès en Équateur, Kaoka structure de nouvelles filières entre 2000 et 2015 et essaime son modèle vertueux. Après l'Équateur en 2000, la filière de São Tomé se met en place en 2001 puis celle de République dominicaine en 2009, et pour finir, la filière Pérou en 2015. Le cacao du chocolat Kaoka provient aujourd'hui exclusivement de ces quatre filières.

AU CŒUR DES FILIÈRES KAOKA



ÉQUATEUR

Filière créée en 2000
La CECAO est devenue une filiale de Kaoka en co-actionnariat avec les organisations de producteurs
Chiffres-clés : 2123 tonnes de cacao exportées – 1645 producteurs en 2019

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Conacado
Filière créée en 2009

554 tonnes de cacao exportées
Chiffres-clés : Kaoka travaille avec près de 500 familles de producteurs de cacao.

SÃO TOMÉ

Filière créée en 2001
Chiffres-clés : 819 tonnes de cacao exportées
Aujourd'hui la CECAB est le premier exportateur du pays. Elle regroupe près de 36 associations de petits producteurs, soit plus de

2 200 familles. Ce qui représente environ 15 % de la population rurale de São Tomé.

PÉROU

Colpa de Loros.
Filière créée en 2015
Chiffres-clés : La Coopérative créée par Kaoka en 2015 est devenue le 11^e exportateur du pays dès 2018. Un développement largement soutenu par des investissements et un accompagnement de Kaoka.



50

associations de producteurs

4824

producteurs partenaires

145

jours/an d'accompagnement sur le terrain

15536

ha de plantations certifiées

UN MODÈLE INNOVANT DE FILIÈRE INTÉGRÉE

Le modèle de filière intégrée de Kaoka repose sur une présence d'un bout à l'autre de la production de cacao : de la création des coopératives, à la mise au point de process de culture durables et respectueux, jusqu'à l'expédition des fèves de cacao en Europe et à la transformation en France.



LES 3 MARCHÉS DU CHOCOLAT BIO DE KAOKA

Leader historique des tablettes de chocolat dans le réseau des magasins bio, Kaoka est également présente sur le marché des artisans et des industriels transformateurs.



AVIS AUX GOURMANDS !

Chaque année depuis 2014, une tablette de chocolat Kaoka a été élue parmi les Meilleurs Produits bio : le Noir 70 % en 2014, le Noir Framboises en 2015, le Noir Biscuit Crêpe Dentelle en 2016, le Noir Céréales & Cranberries en 2017, le Noir Éclats de Noisettes caramélisés en 2018, le Noir Superfruit Physalis en 2019 et le Noir Noisettes Entières en 2020 .

UNE GAMME DE CHOCOLATS ACCESSIBLE À TOUS

Kaoka propose une large gamme de tablettes de chocolat aromatisées (32 références), qui répondent aux attentes des consommateurs, disponibles exclusivement dans les rayons des magasins bios. Le choix de ce circuit de distribution s'inscrit en cohérence avec la volonté de s'adresser à des distributeurs et consommateurs engagés, comme Kaoka, dans une démarche de respect de la Nature et de l'Homme.

KAOKA : L'EXCELLENCE POUR LES ARTISANS

Kaoka s'est développé sur le marché des pâtisseries et chocolatiers au Japon dès 2003. Et si quelques artisans français précurseurs du bio se fournissaient déjà chez Kaoka en 2003, c'est en 2015 que Kaoka a décidé d'accélérer son développement commercial sur ce segment afin de proposer plus largement ses chocolats de couverture au marché fran-

çais pour les artisans chocolatiers, pâtisseries et restaurateurs avec une gamme de 13 références.

LE MARCHÉ INDUSTRIEL

Kaoka est un fournisseur historique de chocolat bio (couverture, pépites...) et de poudre de cacao. L'entreprise propose ses produits aux industriels (biscuitiers, céréaliers, laitiers, etc.) qui utilisent du chocolat ou du cacao dans la confection de leurs propres produits.



FOCUS : KAOKA À L'INTERNATIONAL

Kaoka est présent dans les principaux pays européens, que ce soit avec les produits finis destinés au réseau bio ou auprès des industriels. Mais également sur l'un de ses marchés historiques et emblématiques : le Japon pour sa gamme de chocolats de couverture !



2

SPÉCIALISTES DU CHOCOLAT DE CARACTÈRE, BIO ET ÉTHIQUE

Au travers de ses engagements sur le terrain, Kaoka s'implique pour une bio exigeante et éthique, via des pratiques agricoles et sociétales exemplaires. Sa maîtrise de la filière et son expertise des profils organoleptiques distinguent profondément Kaoka des autres entreprises du secteur. Un savoir-faire essentiel, synonyme de qualité pour un chocolat hautement aromatique.

UN CACAO AROMATIQUE POUR UN CHOCOLAT DE CARACTÈRE

Éthique, bio et de caractère : les produits Kaoka sont le fruit d'une quête permanente du goût et de l'excellence. Au travers du choix des terroirs, du travail de sélection précise des fèves de cacao les plus aromatiques, mais aussi de l'art de valoriser la fève et jusqu'à la confection des recettes.

L'ART DE LA VALORISATION DE LA FÈVE

Entreprise de terrain, Kaoka a bâti des relations étroites avec ses producteurs partenaires, grâce à sa présence et son implication constantes auprès d'eux depuis plus de 20 ans. Une démarche qui contribue à sauvegarder des variétés d'exception, comme celle du cacao *Nacional* qui ne pousse qu'en Équateur. Et à développer une expertise des profils organoleptiques qui rendent les produits Kaoka différents de ceux déjà présents sur le marché.

Au fil des ans, avec ses partenaires, Kaoka a consolidé un savoir-faire agronomique pointu et sélectionne les meilleures variétés de cacaos. Kaoka œuvre aussi en permanence au perfectionnement des protocoles de fermentation et de séchage du cacao, et mène un contrôle qualité rigoureux dans les différents centres de transformation afin d'assurer des conditions de préparation optimales du cacao avant son transport. La traçabilité du cacao est continue, depuis la parcelle de production, jusqu'à la transformation en France. Ce sont ces décennies de travail et de présence sur le terrain, au plus près des producteurs qui ont permis à Kaoka de nourrir ce patrimoine d'expertises unique, et de créer des chocolats aromatiques et de haute qualité.

tionne les meilleures variétés de cacaos. Kaoka œuvre aussi en permanence au perfectionnement des protocoles de fermentation et de séchage du cacao, et mène un contrôle qualité rigoureux dans les différents centres de transformation afin d'assurer des conditions de préparation optimales du cacao avant son transport. La traçabilité du cacao est continue, depuis la parcelle de production, jusqu'à la transformation en France.

Ce sont ces décennies de travail et de présence sur le terrain, au plus près des producteurs qui ont permis à Kaoka de nourrir ce patrimoine d'expertises unique, et de créer des chocolats aromatiques et de haute qualité.



Plus de

3 mois

par an passés sur le terrain auprès de ses partenaires producteurs.



100%

du cacao est fermenté dans les centres de production suivant un protocole précis et rigoureux défini par Kaoka.



1987

contrôles qualité sont effectués tout au long de la chaîne de production.

4 TERROIRS D'EXCEPTION POUR DES CACAOS AROMATIQUES

EQUATEUR

Variété locale : cacao Nacional (Forastero). Offre un chocolat aux saveurs florales et fruitées. Véritable patrimoine du pays, le cacao *Nacional* ne pousse qu'en Equateur.

SÃO TOMÉ

Variété locale : cacao Amelonado (Forastero). Offre un chocolat aux accents fruités et corsés. Les cacaoyers de l'île poussent sur un sol volcanique, et offrent une richesse aromatique intense aux fèves de cacao.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Variété locale : cacao hispaniola (Trinitario). Offre un chocolat fruité aux notes acidulées, typiques des Caraïbes.

PÉROU

Variété locale : cacao d'Amazonie. Offre un chocolat fruité avec une saveur maltée. Le cacao d'Amazonie est notamment récolté dans la région d'Ucayali, qui se distingue par un écosystème caractéristique du haut bassin amazonien et qui abrite une biodiversité rare.

2 MINUTES POUR COMPRENDRE



“ UN BON CHOCOLAT COMMENCE PAR UN BON CACAO ! ”

Rosa Perez

RESPONSABLE QUALITÉ DE LA FILIÈRE EN ÉQUATEUR

Quel est votre rôle ?

Je travaille avec Kaoka depuis la création de sa filière Équateur en 2000. J'ai d'abord contribué aux travaux de recherche agronomique d'André Deberdt autour de la sélection variétale pour sauvegarder le cacao *Nacional* et rénover les plantations. Aujourd'hui, je décortique, torrifie et broie les échantillons de fèves de cacao, provenant de toutes les associations de producteurs.

Chaque semaine, je goûte la pâte de cacao obtenue pour déterminer le profil aromatique du cacao. C'est sur la base de l'ensemble de ces analyses sensorielles que Kaoka assemble les lots de fèves pour composer les meilleures pâtes de cacao, comme en œnologie.

D'où proviennent les arômes du cacao ?

Selon les origines, les variétés et le climat, les fèves de cacao présentent des typicités

différentes. La fermentation et le séchage du cacao sont également des étapes primordiales dans le développement des précurseurs d'arômes du cacao. Chez Kaoka, nous avons mis en place des protocoles de séchage et de fermentation précis, issus de nos travaux de recherche menés avec les producteurs de cacao. Nous accompagnons leur mise en œuvre sur le terrain au travers de formations techniques, et du financement des infrastructures.



“ UN GRAND NOMBRE DE FACTEURS INFLUENT LE GOÛT DU CHOCOLAT, DEPUIS LA SÉLECTION VARIÉTALE, LA FAÇON DE FERMENTER, SÉCHER ET TORRIFIER LE CACAO JUSQU'À L'ASSEMBLAGE LORS DE LA FABRICATION DU CHOCOLAT EN AVAL. D'OÙ L'IMPORTANCE DE TOUT MAÎTRISER DE A À Z, D'ÊTRE PRÉSENTS AUSSI BIEN AUX CÔTÉS DES PLANTEURS QUE DANS LA FABRICATION, COMME NOUS SOMMES UN DES SEULS ACTEURS SPÉCIALISTES DU CHOCOLAT À LE FAIRE. »

Guy Deberdt, Directeur général de Kaoka

LA VOIE DE L'EXCELLENCE

1

SÉLECTION DES ORIGINES



Le critère déterminant : le goût. Kaoka choisit des terroirs et des cacaos d'origines réputés pour leurs qualités aromatiques uniques.

2

SÉLECTION DES CACAOS



Kaoka sélectionne les souches de cacaoyers originelles les plus productifs, résistants et aromatiques pour rénover les plantations de cacao et ainsi associer qualité et amélioration des rendements.

3

RENDENSIFICATION



Les souches de cacaoyers sélectionnées sont cultivées dans des pépinières. Les jeunes cacaoyers aromatiques sont plantés dans les espaces vides des plantations.

4

GREFFAGE



Les souches de jeunes cacaoyers aromatiques sont aussi greffées sur les anciens cacaoyers devenus improductifs, mais dont le système racinaire reste performant.

5

FERMENTATION DES FÈVES



Après écabossage, les fèves de cacao fraîches sont transportées et mises en fermentation sous huit heures pour préserver leur qualité. Placées dans des caisses en bois, soigneusement recouvertes de feuilles de bananier, elles fermentent ensuite durant 5 à 6 jours. La maîtrise de cette étape délicate est déterminante dans le développement des arômes du cacao.

6

SÉCHAGE DES FÈVES



Une fois fermentées, les fèves sont mises à sécher. Elles sont étalées dans des séchoirs solaires et durant toute la durée de l'opération, sont régulièrement brassées avec un râteau par les producteurs pour un séchage optimal.

7

CONTRÔLER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES FÈVES DE CACAO



Tester et évaluer en permanence les qualités organoleptiques des fèves récoltées, sélectionner et développer les meilleures variétés de cacao.

8

ASSEMBLAGE



Sur la base des informations organoleptiques, Kaoka assemble les lots de fèves, issues de ses filières, pour créer des chocolats harmonieux et équilibrés. Ce travail de confection s'effectue aussi bien pour ses chocolats multi-origines que pure origine.

9

ÉLABORER LES RECETTES DU CHOCOLAT KAOKA



Les recettes des chocolats Kaoka sont le fruit d'une quête permanente du juste équilibre organoleptique, afin de répondre aux attentes des consommateurs, toujours plus avertis, et de leur proposer le meilleur chocolat possible. Les experts de Kaoka veillent par ailleurs à sourcer, dès que cela est possible, des ingrédients bio issus du commerce équitable.

3

LES ENGAGEMENTS DE KAOKA

La vision de la bio de Kaoka va bien au-delà des exigences du règlement Bio européen : elle intègre la protection des écosystèmes fragiles, la promotion de l'agroforesterie, le reboisement et la garantie d'un revenu complémentaire au producteur en pérennisant sa culture et son environnement. Parce que Kaoka ne conçoit pas de développer un modèle qui respecterait la Nature sans respecter l'Homme, et inversement.

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT AU TRAVERS D'UNE CACAOCULTURE DURABLE

La filière cacao doit affronter deux défis majeurs : le changement climatique et le vieillissement des cacaoyers. Il est aujourd'hui essentiel d'agir sur tout l'écosystème autour de la culture du cacao : grâce à une connaissance pointue des terroirs, des techniques agronomiques respectueuses et des mesures de préservation de l'environnement.

Chaque jour, sur le terrain, Kaoka constate les effets dramatiques du dérèglement climatique sur la biodiversité, sur la survie des plantations et, par ricochet, sur la pérennité du métier de producteur de cacao. Selon un rapport de la Société d'Investissement pour l'Agriculture Tropicale (SIAT), la production de cacao pourrait se trouver limitée par une hausse de 1°C d'ici 2030, et de 2,3°C d'ici 2050.

DÉVELOPPER L'AGROFORESTERIE

Pour y faire face, les équipes de Kaoka proposent des solutions d'agroforesterie qui s'appuient sur la plantation d'arbres d'ombrage et de cultures alternatives en inter-rang. Ces programmes, déployés depuis plusieurs années dans certaines des filières intégrées de Kaoka, permettent aujourd'hui aux producteurs d'augmenter leurs rendements et leurs revenus à long terme. L'objectif de cette régénération des plantations est ainsi autant économique qu'environnementale : la conservation des parcelles évite l'exploitation de nouveaux sols et contribue à la lutte contre la déforestation et à la persistance de la biodiversité dans les zones de culture.

PROTÉGER LES ÉCOSYSTÈMES

Kaoka participe à des programmes de diagnostic des écosystèmes conçus par des ONG spécialisées en agroécologie. Au Pérou, Kaoka a financé cinq missions d'une ONG péruvienne spécialisée en ornithologie pour aider la communauté à définir un périmètre de protection de la biodiversité autour de la Colpa de Neshuya.



29 669

nombre d'arbres d'ombrage produits et distribués par Kaoka à ses partenaires producteurs en 2019.

242 ha

d'agroforesterie mis en place en 2019.

Au Pérou, Kaoka a produit

50 000

plants d'espèces forestières et agricoles. Ils seront plantés sur 250 ha de cacao aromatique dans le cadre de systèmes agroforestiers et de reboisement familial.

À RETENIR

Au Pérou, Kaoka a signé un partenariat avec une entreprise française du secteur alimentaire bio dans le cadre de sa démarche 1% pour la planète.

Ce projet est suivi par l'ONG française SOL.

Entièrement géré par Kaoka et ses équipes au Pérou, ce projet consiste en la mise en œuvre d'activités de reboisement, d'agroforesterie, de restauration écologique et de conservation environnementale ainsi que la promotion des pratiques de cacaoculture durable au sein du programme développé par KAOKA et la coopérative agraire de cacao aromatique Colpa de Loros, dans la région d'Ucayali :

- conversion de plantations de cacao en agroforesterie
- définition d'un plan de conservation et de restauration de la Colpa de Loros (un hotspot de biodiversité)
- éducation et sensibilisation aux problématiques de protection de l'environnement et de ses ressources naturelles et celles de gestion durable de la culture du cacao aromatique

À RETENIR

Depuis sa création, Kaoka a signé différents partenariats public privé (PPP), notamment une nouvelle fois en 2016 avec l'organisme de la Coopération Allemande SEQUA, pour la mise en œuvre d'un vaste projet visant à rénover 100 ha de vieilles plantations des petits producteurs en Équateur et à lancer des travaux de recherche sur la fermentation du

cacao. Les résultats de ce partenariat d'un montant de 400 000€, cofinancé à parts égales par Kaoka et SEQUA, ont porté bien au-delà des objectifs fixés initialement. Plus de 120 ha de plantations ont été rénovés avec des variétés aromatiques sélectionnées, bénéficiant ainsi à plus de 80 producteurs de la CECAO* qui voient leurs revenus augmenter

grâce à une meilleure production. Forts de ce succès, SEQUA et Kaoka ont signé en 2019 un nouveau partenariat au Pérou afin de travailler sur la qualité du cacao ainsi que la restauration de la fertilité des sols. Ces PPP apportent la preuve de l'expertise et de la reconnaissance de Kaoka pour la mise en place de projets de développement.

* Compañía Exportadora de Cacao Aromático y Orgánico



Depuis 2010, Kaoka a sélectionné

65

variétés aromatiques de cacao avec ses partenaires producteurs.



En 2019, Kaoka a mené

649

dégustations de masses de cacao.

LE MODÈLE AGROFORESTIER MIS AU POINT PAR KAOKA SE COMPOSE DE QUATRE STRATES, QUI REMPLISSENT CHACUNE UN RÔLE BIEN SPÉCIFIQUE :

La strate haute (arbres de 25 à 35 mètres de haut) permet de créer une ombre permanente maîtrisée qui protège le cacao des aléas climatiques et régénère la matière organique du sol.

La strate moyenne (arbres de 9 à 24 mètres de haut) comprend une majorité d'arbres fruitiers. Ils apportent aux producteurs une source de revenus complémentaires et abritent une large biodiversité.

La strate basse (arbres de 1 à 8 mètres) est celle dans laquelle se situent les cacaoyers, aux côtés de bananiers, papayers, poivriers...

La strate 0 se compose de légumineuses qui enrichissent le sol et assurent, là aussi, des revenus complémentaires aux producteurs.



RÉNOVER LES VIEILLES PLANTATIONS : UN ENJEU MAJEUR

Le cacaoyer atteint sa production maximale 20 à 25 ans après sa plantation. Or, dans de nombreux pays producteurs, les arbres sont exploités plus de quarante ans. Autre enjeu : l'arrivée massive de variétés hybrides, aux rendements très élevés, mais peu aromatiques, et nécessitant beaucoup d'eau et d'engrais.

Conscient du risque de déclin de production des cacaoyers traditionnels, Kaoka a mené depuis sa création un travail de recherche et d'essais agronomiques pour permettre aux producteurs de disposer d'un matériel végétal productif et développer leurs savoir-faire.

SÉLECTIONNER LES MEILLEURES VARIÉTÉS

La sélection des meilleures variétés locales repose sur la recherche de cacaos élites qui associent profils aromatiques exceptionnels et potentiel de production performant.

Au Pérou, à São Tomé, en Équateur et en République dominicaine, Kaoka réalise des dégustations de fèves fraîches, pour choisir les « cépages » de cacao qui présentent les plus riches qualités organoleptiques avec les producteurs, et identifie les « arbres élites ».

“ POUR MENER NOTRE TRAVAIL DE RECHERCHE AGRONOMIQUE, NOUS NOUS APPUYONS SUR LE SOUTIEN D'INGÉNIEURS ET DE TECHNICIENS LOCAUX RECRUTÉS ET FORMÉS PAR NOS ÉQUIPES. »



Sébastien Balmisse,
Directeur Filières
et qualité de Kaoka



Jusqu'à

1 500 kg
par hectare

(dans des conditions optimales) c'est le rendement obtenu au sein d'une plantation rénovée et de nouveau productive, contre 250 kg / ha dans une plantation vieillissante avant rénovation.



1 500 ha
de plantations ont été rénovés depuis 2010.



D'ici 2022, près de

200 000

arbres vont être produits dans les pépinières Kaoka pour être replantés.

À RETENIR

Kaoka ne s'approvisionne que dans ses propres filières et s'assure, par le biais de mesures de contrôle et de traçabilité, que la culture du cacao ne participe jamais à la déforestation. De plus, la majorité des parcelles Kaoka sont géo-référencées afin d'avoir une meilleure traçabilité des conditions de production du cacao. L'entreprise a inscrit cette règle dans son système de contrôle interne de l'Agriculture biologique dans chacune de ses filières. Un critère exigeant, qui ne figure pas dans le règlement BIO européen !

INTRODUIRE LE MATÉRIEL VÉGÉTAL SÉLECTIONNÉ

Après avoir sélectionné les meilleures variétés locales avec la coopération des producteurs partenaires, Kaoka met en place des pépinières dans lesquelles ces derniers peuvent trouver une réserve de plants productifs et aromatiques, résistants aux maladies et résilients au changement climatique. Ils pourront ensuite les installer dans leurs plantations pour contribuer à leur rénovation.

Kaoka a rénové 723 ha de plantations entre 2017 et 2019. Cela représente environ 253 000 arbres greffés, une technique qui permet de donner une seconde vie à un arbre vieillissant. Kaoka a également distribué 289 000 jeunes cacaoyers aux producteurs pour être replantés. Au total, plus de 2 millions d'arbres ont été taillés avec l'appui des équipes Kaoka depuis 2010 pour permettre un meilleur rendement.

KAOKA A MIS EN PLACE À TRAVERS SA FONDATION EN EQUATEUR, SA PROPRE PLANTATION EXPÉRIMENTALE

C'est un jardin de recherches agronomiques qui permet de travailler sur les futures sélections variétales et les méthodes de culture qui permettront de faire face au défi du 21^e siècle qu'est le changement climatique. Un enjeu majeur pour la pérennité du métier de producteur de cacao et plus largement la pérennité du cacao.

L'AVENIR DU CACAO BIO SE FERA AVEC LES PRODUCTEURS

Dès sa création, l'ambition de Kaoka a été de produire un cacao bio d'excellence, responsable tant des hommes que de l'environnement. Dans un système interdépendant et communautaire qui implique chacun des acteurs.

CONTRACTUALISER LES PARTENARIATS AVEC LES PRODUCTEURS

Kaoka a initié l'un des premiers programmes de filière intégrée de cacao bio au monde. Et l'entreprise s'est, depuis ses débuts, impliquée dans une logique de partenariat à long terme avec les producteurs. Cet engagement historique en faveur du commerce équitable traduit son soutien direct au développement local des filières de production. Cela signifie que Kaoka s'approvisionne exclusivement en cacao issu de ses propres filières intégrées. Un choix qui n'est pas sans risque : si l'une de ses filières se voit menacée, Kaoka l'est aussi ! Mais l'entreprise a pris le parti de l'assumer pleinement puisque cette interdépendance bénéfique permet une performance durable des coopératives et filières que Kaoka a contribué à co-créer.

Labellisé Biopartenaire, Kaoka s'engage auprès des producteurs partenaires dans le cadre de contrats pluriannuels d'une durée minimale de trois ans.



Près de

5 000

familles font partie du réseau de partenaires producteurs, présent dans ses quatre filières.



Les équipes Kaoka ont formé près de

2 000

producteurs du Pérou, de São Tomé, d'Équateur et de République dominicaine en 2019.



FORMER LES PRODUCTEURS AUX TECHNIQUES AGRICOLES

Parce que la mise en œuvre de pratiques durables nécessite de modifier certains usages historiquement implantés, et parce que Kaoka développe des techniques agricoles toujours plus précises, les équipes Kaoka aident ses producteurs partenaires à étoffer leur savoir-faire.

Kaoka recrute et forme des ingénieurs et techniciens locaux, et les accompagne en permanence sur les plans technique et agronomique pour l'entretien et la rénovation des plantations. Ainsi, les cacaoculteurs se professionnalisent et leurs volumes de récoltes augmentent significativement.

FINANCER LES INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES AUX BONNES PRATIQUES AGRICOLES

Kaoka appuie le financement et le développement des infrastructures nécessaires à la mise en œuvre des techniques agricoles par les producteurs partenaires. Ces équipements peuvent

revêtir différentes formes : jardins clonaux ou parcelles de démonstration, séchoirs solaires, caisses de fermentation... Des infrastructures qui sont la propriété des producteurs, dans le respect de la logique propre à Kaoka de co-développement et de consolidation de ses filières.

GARANTIR UN PRIX JUSTE ET RÉMUNÉRATEUR AUX PRODUCTEURS

Grâce à l'accompagnement des producteurs dans la rénovation de leurs plantations depuis plus de 15 ans, Kaoka contribue à l'augmentation de leur rendement, et donc de leurs revenus. En fixant le prix d'achat du cacao directement aux producteurs, et non à la coopérative, Kaoka s'assure de leur juste rémunération. Depuis la création de l'entreprise, Kaoka s'est donné comme mission de faire de la cacaoculture un métier d'avenir.

CONTRIBUER À L'AIDE SOCIALE

Kaoka s'engage bien au-delà de l'appui dans la production du cacao et, au travers de la prime de

“ CHEZ KAOKA, LE MOT FILIÈRE PREND TOUT SON SENS. LES PRODUCTEURS DE CACAO SONT NOS PARTENAIRES À 100 %, NOUS LEUR ACHETONS L'INTÉGRALITÉ DE LEUR PRODUCTION, NOUS LA PRÉFINANÇONS À 100 %, NOUS APPUYONS L'INVESTISSEMENT DANS LE MATÉRIEL ET LA TECHNIQUE NÉCESSAIRES : CAISSES DE FERMENTATION, SÉCHOIRS, CONTRÔLE DE LA TRANSFORMATION POST-RÉCOLTE PAR DES ÉQUIPES LOCALES, ETC. »

Guy Deberdt,
Directeur général de Kaoka



55 168 €

c'est le montant des fonds sociaux santé mis à disposition dans ses filières au travers de la prime de commerce équitable.

commerce équitable, soutient le déploiement de nombreux services sociaux et culturels au profit de ses partenaires producteurs : accès aux soins et à une assurance santé, éducation des enfants, prévention des addictions, construction de magasins communautaires dans les zones éloignées ou encore maintien du tissu associatif par la création de groupes de musique. Autant d'actions qui contribuent au cercle vertueux élargi souhaité par Kaoka.



KAOKA GARANTIT

aux producteurs un prix d'achat en moyenne 20 % supérieur aux tarifs moyens pratiqués dans la filière conventionnelle, ainsi qu'un prix plancher lorsque le marché est défavorable.

EXEMPLES DE PROJETS FINANCÉS DANS LES FILIÈRES KAOKA



PÉROU

AU PÉROU, Kaoka a apporté son appui financier aux besoins de développement de la coopérative : achat et construction des infrastructures nécessaires (bureaux, caisses de fermentation, séchoirs solaires, hangar de stockage), ainsi que la mise à disposition d'une consultante Kaoka pour la gestion du programme. Des échanges entre les producteurs équatoriens et péruviens ont été mis en place afin de favoriser leur partage de connaissance et leur transfert de bonnes pratiques. La coopérative Colpa de Loros créée en 2015 est devenue le 11^e exportateur du pays dès 2018.

À SÃO TOMÉ, Kaoka a contribué à la reconstruction totale de la filière cacao dans le pays à travers un PPP avec le FIDA qui a permis de financer de nombreux équipements : séchoirs solaires, caisses de fermentations, locaux de stockage...



SÃO TOMÉ



ÉQUATEUR

EN ÉQUATEUR, à travers sa filiale CECAO, Kaoka a directement financé l'ensemble des infrastructures de la structure équatorienne : achat et construction de bureaux, centres de transformation post-récolte du cacao, etc...

EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE, Kaoka apporte son savoir-faire et finance le plan de rénovation des plantations avec la mise en place de jardins clonaux destinés à regrouper les variétés sélectionnées pour le greffage, et des parcelles de démonstration.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE





LES CERTIFICATIONS DE KAOKA

Les filières Kaoka sont certifiées biologiques par Ecocert et labellisées équitables par Biopartenaire selon le référentiel Fair For Life (FFL), contrôlé par l'organisme tiers Ecocert. Ces certifications constituent les preuves visibles des actions de Kaoka au regard des consommateurs. Mais certaines restent en deçà des valeurs de Kaoka et l'entreprise porte encore plus loin ses engagements sur le terrain.



LABEL BIO EUROPÉEN

Les produits Kaoka sont certifiés Agriculture biologique par Ecocert, qui garantit une agriculture respectueuse de l'environnement, de la conservation de la fertilité des sols au maintien de la biodiversité, jusqu'à l'étiquetage pour le consommateur.

À NOTER

Au-delà des engagements associés à la certification AB, Kaoka s'assure que la culture du cacao dans ses filières ne participe pas à la déforestation. Une règle intégrée dans son système de contrôle interne de l'Agriculture biologique pour chacune de ses filières. Un critère qui n'est pourtant pas inscrit dans le règlement BIO européen !

<https://www.ecocert.com/fr-FR>



FAIR FOR LIFE

Les produits et filières Kaoka sont contrôlés Fair For Life par l'organisme Ecocert, qui certifie des produits issus du commerce équitable dans le monde entier.



342

critères sont vérifiés annuellement dans le cadre de la certification équitable.

<https://www.fairforlife.org>

ASSURER LA TRAÇABILITÉ DE SES FILIÈRES

Dans sa démarche de traçabilité et de consolidation de ses filières, Kaoka mène de nombreuses opérations d'audit sur le terrain auprès de ses producteurs partenaires. L'objectif : accompagner le développement de filières durables, dans le respect de la Nature et de l'Homme.



BIOPARTENAIRE : UN LABEL UNIQUE POUR UNE BIO HUMAINE, ÉQUITABLE ET ENGAGÉE



Le label Biopartenaire est aujourd'hui le seul label universel à garantir la bio et l'équitable, pour des filières françaises et internationales en soutien aux producteurs de matières premières provenant des pays pauvres, en voie de développement ou émergents.

Au travers de ses 5 axes, il compte parmi les labels les plus exigeants, en instaurant une charte précise et rigoureuse de contrôle à chaque étape de la filière jusqu'au produit fini :



LES LIENS HISTORIQUES ENTRE KAOKA ET LE LABEL BIOPARTENAIRE SONT ÉTROITS, PUISQU'ANDRÉ DEBERDT FAISAIT PARTIE DU GROUPE D'ENTREPRENEURS DE LA BIO À L'INITIATIVE DE SA CRÉATION EN 2002.

À l'origine de la création du label Biopartenaire, se trouve l'ambition d'un petit groupe de dirigeants d'entreprises pionnières de la bio : celle de replacer l'homme au cœur des échanges. Leur objectif est clair dès le départ : ils souhaitent **mettre en place des partenariats engagés, pérennes et équitables en agriculture biologique**. Ils construisent alors un cahier des charges contraignant qui en détaille les prérequis.

Pour ces pionniers de l'agriculture biologique, la production « bio » était indissociable de comportements humanistes, progressistes et responsables, tant dans les relations économiques et sociales, que dans les rapports avec la nature. Le label Biopartenaire tenait ainsi à **garantir aux consommateurs que les produits issus des pays « en développement » ne contribuaient pas à l'exploitation des paysans locaux**, perpétuant le système néocolonialiste. En allant au-delà de simples mesures humanitaires, il s'agissait de montrer l'engagement des entreprises importatrices dans des vrais partenariats de développement et dans des politiques de rémunération dignes.

Intégrer Biopartenaire implique **un double contrôle bio et équitable des opérateurs, par un organisme**

indépendant. Pour la bio, une certification conforme à la réglementation européenne en vigueur est exigée. Pour le commerce équitable, tous les opérateurs des filières doivent se conformer au système de garantie équitable FiABLE (Filières Attestées Biologiques, Loyales et Équitables), ou FFL (Fair For Life). Dans tous les cas, **la labellisation Biopartenaire nécessite une contractualisation des engagements entre tous les maillons de la filière** (du producteur à l'entrepreneur qui porte le label sur ses produits) et de s'y conformer. Chaque année, un contrôle des acteurs engagés est réalisé afin de s'assurer du respect des engagements. **Biopartenaire est actuellement le seul label qui offre cette double garantie.**

L'association réunit aujourd'hui plus de 90 opérateurs, impliqués dans plus de 60 filières, pour plus de 700 références labellisées Biopartenaire, portées par des marques uniquement distribuées en magasins spécialisés bio. Au sein de l'association, l'ensemble des adhérents échange et partage sur les questions de fond, pour traduire en règles contrôlables et mesurables les fondamentaux du label. Sa gestion est démocratique et se nourrit des échanges et des débats entre adhérents et avec des partenaires experts et représentatifs comme Commerce Équitable France (dont Biopartenaire est membre et administrateur) mais aussi des représentants des syndicats bio : de producteurs (FNAB), de transformateurs (Synabio) ou encore de distributeurs (Synadis Bio).

<https://www.biopartenaire.com>

LA GAMME KAOKA POUR LE GRAND PUBLIC

La gamme Kaoka pour le grand public comprend des références des plus classiques aux plus élaborées, en assemblages de grands crus ou en pures origines, exclusivement distribuées en magasins spécialisés bio.

LA GAMME DÉGUSTATION

Elle comprend 18 références de tablettes de 80 à 100g : noir, au lait, avec inclusions de fruits secs, caramélisés, aux associations classiques ou plus surprenantes... comme son nom l'indique, cette gamme s'adresse aux plus gourmets des amateurs de chocolat.



LA GAMME SIMPLY

Deux références de tablettes de chocolat, de la même qualité que la gamme dégustation, noir ou au lait, dans un emballage vintage et bénéficiant d'un prix plus attractif que les autres gammes en raison de son format plus petit (80g au lieu de 100g) et d'une marge réduite pour Kaoka pour que la qualité puisse profiter à tous.



LA GAMME PÂTISSIÈRE

Huit références entrent dans cette gamme : tablettes, pépites et poudres de cacao, pour la confection des desserts chocolatés maison.



LA GAMME GOURMET

KAOKA a élaboré une collection de créations originales 3 recettes de chocolat noir à 72% cacao issu de sa filière historique (Equateur). Kaoka propose des associations avec des saveurs Thé Earl Grey, Sésame grillé ou encore Café - Caramel.



LA GAMME GOURMANDE

La gamme gourmande se compose d'un assortiment de 4 recettes de chocolats noirs et au lait avec un pourcentage élevé (25% au moins) de noisettes entières, amandes et raisins secs. Dans ces recettes, le cacao, le sucre, les noisettes, les raisins secs et la vanille sont certifiés commerce équitable selon les normes Fair For Life.



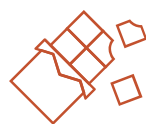
LA GAMME VRAC

La gamme vrac comprend un assortiment de palets et pépites de chocolat noir, au lait et blanc, idéal pour la réalisation de gourmandises maison. Elle s'adresse aussi aux consommateurs de plus en plus sensibles à la réduction de leurs déchets.



LA GAMME DE POUDRES POUR BOISSONS CHOCOLATÉES

Destinée au grand public pour élaborer des boissons chocolatées, cette gamme se compose de chocolat en poudre et de cacao maigre en poudre.




À RETENIR


Kaoka privilégie des chocolats avec une proportion de pâte de cacao la plus élevée possible. L'utilisation de beurre de cacao est limitée voire absente de ses recettes, en raison de la qualité hautement aromatique de la pâte de cacao employée. Les tablettes ne contiennent aucun arôme et la grande majorité des chocolats sont fabriqués sans lécithine.



CONTACT PRESSE

Ginkgo

 **Géraldine Clatot**

 06 87 81 16 11

 geraldine.clatot@ginkgo-rp.com

KAOKA[®]
Bio & Éthique par Nature
— depuis 1993 —