

KAOKA[®]

PLANTEUR DE CHOCOLAT

**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
2021**



**POURQUOI PÂQUES 2021
SERA BIO ET ÉTHIQUE POUR
LES ARTISANS CHOCOLATIERS ?**

ARTISANS, POURQUOI CHOISIR UN CHOCOLAT BIO ET ÉTHIQUE À PÂQUES ?

Lapins adorables, cloches monumentales, ou autres moulages, Pâques est un des temps forts de l'année pour les artisans chocolatiers. L'occasion pour eux de déborder d'inventivité, mais aussi de sélectionner un chocolat qui répondra au mieux à leurs attentes. De prise de conscience collective, en nécessité absolue pour assurer la pérennité de la culture de cacao dans le monde, de plus en plus d'artisans se tournent ainsi vers des chocolats biologiques et éthiques. Et, véritable précurseur dans le domaine, Kaoka relève le défi de produire des chocolats respectueux de la Nature et de l'Homme depuis 30 ans déjà. Sans compromis sur le goût.

Depuis plusieurs années, la demande des consommateurs pour des produits alimentaires biologiques et éthiques se renforce. Les chiffres le prouvent : 71% des Français ont consommé du bio au moins une fois par mois en 2019. Plus spécifiquement, 28% des Français déclarent attendre une offre bio plus étendue chez leurs artisans (glaciers, chocolatiers, confiseurs)*.

Et cette tendance engage l'ensemble de la filière. En effet, les problématiques environnementales et sociales se font de plus en plus prégnantes, et elles se révèlent particulièrement sensibles pour la culture du cacao. Les pratiques agricoles intensives, la déforestation massive, et le vieillissement des plantations l'ont largement fragilisée. À ces facteurs, s'ajoutent des conditions de vie dégradées pour les producteurs de cacao, qui mettent en péril la poursuite de leur activité. À court terme, c'est la survie même de la cacaoculture qui est en jeu.

Mais des solutions existent pour enrayer cette dynamique, et c'est la conviction que porte Kaoka depuis 30 ans déjà. Parce que la réponse ne peut être que multiple, Kaoka s'engage sur tous les fronts pour faire face à ces défis inédits.

PRODUIRE UN CACAO BIO, ÉTHIQUE ET ACCESSIBLE À TOUS

Le projet de l'entreprise familiale française se nourrit d'une conviction forte et restée intacte depuis ses débuts : la production d'un cacao bio, éthique et accessible à tous constitue la seule solution pour assurer la pérennité de cette culture.

Ce modèle s'appuie sur un partenariat étroit avec les cacaoculteurs qui les engage autant que Kaoka. Au cœur de cette relation, les techniciens de Kaoka s'impliquent sur le ter-

rain, au sein des plantations. Ils forment les producteurs aux pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement et les accompagnent dans la rénovation de leurs plantations grâce à la mise à disposition de plants de cacao strictement sélectionnés pour leur performance et leur qualité gustative. Et parce que préserver l'Humain est essentiel, Kaoka s'assure que les cacaoculteurs travaillent dans des conditions décentes. En contractualisant et en nouant des partenariats étroits avec eux, en investissant dans les infrastructures indispensables à leur production, et en développant leurs savoir-faire agricoles...

Kaoka s'engage ainsi sur l'ensemble de l'écosystème autour de cette culture. Et c'est ce qui permet à l'entreprise française familiale, in fine, de continuer d'entretenir la diversité des cacaos qui inspirent les artisans chocolatiers, pour leur proposer une gamme complète de chocolats et toujours nourrir leur inventivité.

*Source : AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2020

“ **NOUS AGISSONS DEPUIS PRÈS DE 30 ANS POUR AMÉLIORER LES CONDITIONS DE VIE DE NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS, PROMOUVOIR LES PRATIQUES D'AGROFORESTERIE, DE CONSERVATION DES ÉCOSYSTÈMES ET DES RESSOURCES NATURELLES POUR OFFRIR UN CACAO D'EXCEPTION** »

Sébastien Balmisse,
Directeur Filières et qualité



1°C

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.

5 BONNES RAISONS DE CHOISIR LE CHOCOLAT BIO ET ÉTHIQUE KAOKA

1



PIONNIÈRE SUR LE MARCHÉ DU CACAO BIOLOGIQUE

Entrepreneur visionnaire, et convaincu de la première heure par la bio, André Deberdt a créé Kaoka il y a 30 ans. Dès ses débuts, il a mis au point un modèle de production unique, respectueux de la Nature et de l'Homme. Aujourd'hui encore, la famille de son fondateur dirige l'entreprise, et porte ses valeurs originelles.

2



DES FILIÈRES BÂTIES EN PARTENARIAT AVEC LES PRODUCTEURS

Kaoka a initié l'un des premiers programmes de filière intégrée de cacao bio au monde. Et l'entreprise s'approvisionne exclusivement en cacao issu de ceux-ci. Un engagement historique en faveur du commerce équitable qui s'inscrit dans la logique de partenariat à long terme avec les producteurs mise en place par Kaoka dès sa création.

3



PRÉSERVER LES ARÔMES DES CACAOS D'ORIGINE

Kaoka contrôle l'ensemble de la chaîne, effectue un travail de sélection fine des variétés, et ses recettes intègrent un pourcentage élevé de pâte de cacao pour garantir des chocolats aux saveurs authentiques et intenses. Grâce à ses filières intégrées, Kaoka maîtrise la traçabilité de ses cacaos, depuis la parcelle de production, jusqu'à leur transformation en France.

4



DES ACTIONS CONCRÈTES CERTIFIÉES ET LABELLISÉES

Les filières Kaoka sont certifiées biologiques par Ecocert et labellisées équitables par Biopartenaire selon le référentiel Fair For Life (FFL). Ces labels ancrent la reconnaissance des engagements de Kaoka en termes de formation, de rémunération, de financement d'infrastructures, et de déploiement de services sociaux et culturels au profit de ses partenaires.

5



DÉVELOPPER UNE CACAOCULTURE DURABLE

Pour préserver l'environnement, Kaoka a mis au point des solutions d'agroforesterie qui s'appuient sur la plantation d'arbres d'ombrage et de cultures alternatives en inter-rang. La conservation des parcelles évite ainsi l'exploitation de nouveaux sols, lutte contre la déforestation et contribue à la persistance de la biodiversité dans les zones de culture.

ILS ONT CHOISI KAOKA



Trois artisans chocolatiers français témoignent des raisons qui ont guidé leurs pas vers les chocolats de Kaoka. Leurs parcours différents, mais tous se rejoignent autour de valeurs de respect et d'éthique, et d'une quête exigeante de qualités aromatiques, fondamentales chez Kaoka.



“ J’AI FAIT DÉGUSTER LES PRODUITS KAOKA À DE NOMBREUSES PERSONNES AVANT DE LES CHOISIR. ET LES CHOCOLATS KAOKA ÉTAIENT SYSTÉMATIQUEMENT PRÉFÉRÉS AUX AUTRES ! ”

Maud Billa

LES CHOCOLATS DE MAUD, SAINT-BRICE COURCELLES (HAUTE-MARNE)

Fiche d'identité

- Maud travaille avec Kaoka depuis ses débuts en 2015.
- Son credo : créer ce qu'elle a envie de manger
- Pour Pâques, on trouvera chez Maud des poules, des lapins, des chatons, des écureuils, des sardines, etc. (et des carottes pour nourrir les lapins !)

D'où vient votre passion pour le chocolat ?

Enfant, le chocolat m'intriguait beaucoup, et j'étais très gourmande ! Après une formation artistique, j'ai changé de voie pour passer un CAP Pâtissier – Chocolatier – Confiseur. De mon cursus initial, j'ai gardé un goût prononcé pour le travail de la matière. Et le chocolat m'offre un terrain d'expression quasiment sans limites.

Pourquoi avoir choisi du chocolat bio ?

Je consomme bio au quotidien dans ma cellule familiale et lorsque j'ai décidé de monter mon propre atelier, il était inconcevable pour moi de proposer autre chose à mes clients ! Après quatre années passées seule dans mon

laboratoire, j'ai ouvert ma boutique « Les chocolats de Maud » en septembre 2019. Mon projet : offrir de bons chocolats, casser des codes que je trouve parfois trop traditionnels et utiliser des matières premières de qualité. Aujourd'hui, nous sommes une équipe de cinq femmes dans l'atelier et en boutique. Et ma chocolaterie est certifiée agriculture biologique.

Pourquoi Kaoka ?

Le choix des chocolats Kaoka s'est révélé comme une évidence pour moi, tant pour leur goût, que pour les valeurs éthiques et l'engagement environnemental de l'entreprise. Des fondamentaux qui m'animent au quotidien !



Fiche d'identité

- Philippe n'utilise que les produits Kaoka depuis 2019.
- Son credo : du chocolat bio et équitable, des fruits de saison, des produits locaux dès que cela est possible
- Pour Pâques, des petites bêtes envahiront la chocolaterie de Philippe : moulages en formes de fourmis et d'autres insectes, parfumés aux herbes alpines !

“ CHAQUE ORIGINE DE CACAO POSSÈDE SON IDENTITÉ PROPRE, ET JE RETROUVE LA COMPLEXITÉ DES TERROIRS DANS LES CHOCOLATS KAOKA. ”

Philippe Prudhomme

KANOPEE, LA ROCHE SUR FORON (HAUTE-SAVOIE)

Après avoir démarré en cuisine, Philippe tombe, par hasard, dans la pâtisserie. Une expérience qui lui permet de découvrir et de se perfectionner dans le travail du chocolat. Philippe a toujours eu un penchant pour les produits de terroir : il retrouve dans le chocolat de Kaoka le goût des origines, et en apprécie les subtilités aromatiques complexes. Il ouvre sa pâtisserie-chocolaterie en 2007, aux côtés de son épouse. Ensemble, ils ont à cœur de ne sélectionner que des ingrédients locaux, exception faite du chocolat bien sûr. Et, petit à petit, ils passent au bio. Au moment de franchir le pas pour le chocolat, ils rencontrent Kaoka... au Japon, où l'entreprise est présente depuis plus de 15 ans ! Ils adhèrent aussitôt aux valeurs de Kaoka : respect de l'humain, production biologique, et aussi proximité de l'équipe.

La qualité des chocolats finit de les séduire : chaque origine est marquée d'une identité aromatique unique, et ils retrouvent l'authenticité du goût du cacao, fruité, frais et long en bouche. Aujourd'hui, en dehors du chocolat, Philippe utilise des ingrédients qui proviennent de producteurs situés dans un rayon de 100 km autour de sa boutique : fruits, lait, noix, herbes aromatiques, etc. Et leur chocolaterie est certifiée Agriculture biologique. « Nous sommes la seule chocolaterie bio dans la région, et certains clients viennent pour cette raison. D'autres entrent chez nous pour découvrir des chocolats aux profils aromatiques différents. En 2021, nous allons abandonner notre activité de pâtisserie pour nous consacrer exclusivement au travail du chocolat. Toujours avec les produits de Kaoka bien sûr ! »



Fiche d'identité

- Nicolas travaille avec les produits Kaoka depuis 2010.
- Son credo : des produits bruts et épurés, des recettes simples et des listes d'ingrédients courtes
- Pour Pâques, il proposera des moulages, des figurines et des compositions traditionnelles, toujours à base d'ingrédients de qualité.

“ J’AI CHOISI KAOKA EN 2010 POUR LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS, AUTANT QUE POUR LEUR ENGAGEMENT, ET JE N’AI JAMAIS ÉTÉ DÉÇU. JE NE CHANGERAIS POUR RIEN AU MONDE ! ”

Nicolas Thurault

UN PLAISIR À PARTAGER, CHEMILLÉ-EN-ANJOU (MAINE-ET-LOIRE)

Le parcours qui a mené Nicolas à Kaoka est assez peu commun puisque c'est dans la cuisine du collège dans lequel il était chef qu'il a découvert leurs chocolats ! C'était en 2010, et il mettait alors en œuvre une démarche de qualité exigeante dans son poste pour faire la part belle au bio. En 2017, 50% des repas servis dans son établissement se composaient de produits bios. Lorsqu'il a ouvert son propre atelier chocolatier en 2019, il s'est naturellement

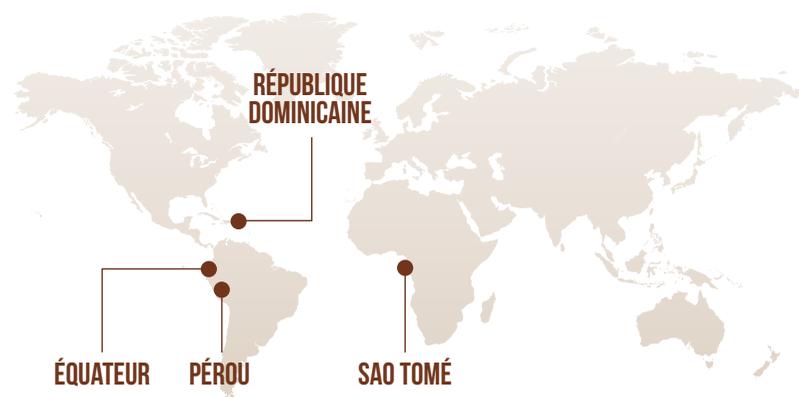
tourné vers Kaoka. Aujourd'hui, Nicolas n'a pas pignon sur rue et distribue ses créations en direct, auprès de dix magasins bios de sa région. Une volonté assumée de travailler la matière chocolatée tout en poursuivant son activité de formateur en cuisine. « Même si je suis un tout petit chocolatier, l'équipe de Kaoka se montre toujours réactive et à l'écoute. Je n'hésite pas à partager mes idées et mes suggestions parce que je sais qu'elles seront entendues ! »

L'EXCELLENCE POUR LES ARTISANS

QUATRE TERROIRS POUR DES CHOCOLATS DE CARACTÈRE

La gamme de chocolat que Kaoka propose aux artisans est fabriquée exclusivement à partir de **cacao bio issu des 4 filières de Kaoka, à Sao Tomé, en Équateur, au Pérou et en République Dominicaine**. Des territoires soigneusement sélectionnés pour la qualité et la richesse organoleptiques qu'ils confèrent au cacao.

Pour Pâques 2021, les artisans français pourront donc se procurer, des chocolats de haute qualité et de caractère, emblématiques de la marque Kaoka, grâce à leur pourcentage élevé en pâte de cacao. Ils sont disponibles sous forme de palets, pépites et poudre, en conditionnement de 1, 5 ou 25 kg. Ils auront le privilège de découvrir la dernière nouveauté Kaoka : un chocolat noir 64 % extra fluide Pure Origine Sao Tomé, idéal pour les enrobages.



CHOCOLATS DE COUVERTURE PURE ORIGINE

Noirs, ou au lait, à teneur en cacao de 80 % à 37 %, la gamme de chocolats de couverture Pure Origine de Kaoka comprend 7 références, Équateur (finesse des notes florales et fruitées du Cacao Nacional), Sao Tomé (puissance cacaotée d'une terre d'exception) et République Dominicaine (fruitée et acidulée).



CHOCOLATS DE COUVERTURE ASSEMBLAGE DE GRANDS CRUS

Cette gamme de produits est confectionnée à partir d'assemblages précis des fèves des quatre filières de cacao Kaoka (Équateur, São Tomé, République Dominicaine et Pérou), pour créer des chocolats harmonieux et équilibrés. Elle comprend 3 références.



PÉPITES DE CHOCOLAT ET BÂTONS

Noirs ou au lait, conçus à partir d'assemblages de grands crus et à teneur en cacao allant de 60 % à 36 %, ces produits offrent une bonne tenue à la cuisson.



POUDRE DE CACAO

Idéale pour la confection de biscuits, cookies, muffins, yaourts, crèmes desserts, crèmes glacées, génoises...



À RETENIR

Pour le marché des artisans, Kaoka a mis en place son projet « **Planteur de Chocolat** » qui finance un arbre planté en Équateur pour chaque carton acheté, au travers de sa Fondation Kaoka. 11 000 arbres ont été plantés dans le cadre de ce projet depuis 2015.

FORMATS DISPONIBLES



LES PRODUITS PHARES



NOUVEAU

ROCA GRANDE - Chocolat de couverture Noir 64 % cacao origine São Tomé
Conçu pour être extra fluide, Roca Grande deviendra le chocolat idéal et incontournable pour tous les enrobages. Ses arômes fruités et boisés sublimeront vos créations.



RIO ARRIBA - Chocolat de couverture Noir 72 % cacao origine Équateur

D'une belle richesse aromatique avec ses notes fruitées et florales, ce chocolat est idéal pour les enrobages et les ganaches.



CHOCOLAT DE COUVERTURE 58 % cacao

Avec ses arômes ronds et harmonieux, ce chocolat est la référence privilégiée pour toutes les réalisations (ganaches, mousses, etc)...



CHOCOLAT AU LAIT

37 % cacao origine République Dominicaine
Ce chocolat au lait aux notes cacaotées est idéal pour la confection des ganaches et moulages pleins.

KAOKA EN BREF



Kaoka est une entreprise familiale française fondée en 1993, par André Deberdt et installée à Carpentras. Porté par la conviction que l'avenir du cacao devait être bio et éthique, il a initié le premier programme de filière intégrée de cacao bio au monde. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Guy et Maria Deberdt, qui pilotent l'entreprise et portent toujours plus haut et plus fort ses valeurs originelles.

Kaoka est présent sur 3 segments de marché :

- **leader historique des tablettes de chocolat** dans le réseau des magasins bio, avec une gamme de 32 références de tablettes, depuis la tablette de chocolat pâtissier jusqu'aux chocolats de dégustation et recettes gourmandes
- **acteur de référence pour les industriels** souhaitant s'approvisionner en chocolat bio français
- et depuis 2015 propose une **gamme de chocolat de caractère destinée aux artisans chocolatiers, pâtisseries et restaurateurs**



La démarche de Kaoka est labellisée Biopartenaire.

KAOKA : 25 ANS D' ACTIONS EN CHIFFRES



4
filières intégrées dans quatre pays : Équateur, Pérou, São Tomé, République dominicaine



100 %
du cacao Kaoka est bio et équitable et provient uniquement des 4 filières intégrées de Kaoka



50
associations de producteurs dont Kaoka est partie prenante



5 138
tonnes de cacao bio équitable issu des filières Kaoka en 2020



145
jours / an d'accompagnement sur le terrain



4 824
producteurs partenaires



33 m€
CA de l'entreprise en 2019



15 536
hectares de plantations certifiées

CONTACT PRESSE

Ginkgo

 **Géraldine Clatot**

 06 87 81 16 11

 geraldine.clatot@ginkgo-rp.com

