

KAOKA LANCE DEUX NOUVELLES TABLETTES DE DÉGUSTATION **100% PÉROU** : **UNE FILIÈRE EXEMPLAIRE !**



Six ans après la création de sa toute dernière filière de production intégrée au Pérou, l'entreprise française et familiale Kaoka, leader français des tablettes de chocolat bio et équitable dans le réseau des magasins bio, lance 2 nouvelles tablettes de chocolat bio et équitable origine Pérou, aux arômes puissants et fruités. Retour sur un modèle performant et vertueux construit sur des pratiques agronomiques innovantes et durables.

UN MODÈLE UNIQUE DE PRODUCTION QUI RESPECTE L'HOMME ET LA NATURE

Dans la région d'Ucayali au Pérou, une zone anciennement sous le contrôle du narcotraffic, un groupe de producteurs de cacao pionniers se réunit avec la volonté de cultiver un cacao de qualité tout en préservant un écosystème particulier, la Colpa de Loros. Les débuts sont difficiles. À la recherche d'un partenaire fiable, ils rencontrent Kaoka. Tout naturellement, la synergie se met en place.

En effet, depuis sa création en 1993, **Kaoka affiche une vision unique, qui porte cette ambition : l'avenir du cacao ne pourra perdurer que si l'Homme et la Nature sont préservés.** Parce que pour la PME française, bio et éthique sont deux critères indissociables pour assurer cette pérennité, **les hommes et les femmes de Kaoka ont construit un modèle de production singulier et innovant qui repose sur des filières intégrées.** Au travers de ce modèle, Kaoka s'engage auprès de ses producteurs partenaires, de manière durable et vertueuse. **L'entreprise participe à la bonne gestion des structures, préfinance et achète la**

totalité des récoltes, et partage ainsi les risques pour appliquer des règles de commerce véritablement équitable. Réciproquement, les producteurs partenaires travaillent exclusivement pour Kaoka au sein de coopératives créées par, pour et avec eux.

BÂTIR UNE FILIÈRE EXEMPLAIRE

Kaoka participe ainsi dès 2015 à la création de la Coopérative Colpa de Loros, qui rassemble 4 groupements de producteurs, et fait vivre près de 500 familles. La société s'engage dans un partenariat à long terme et apporte son appui financier pour répondre aux besoins de développement de la coopérative : achat et construction des infrastructures nécessaires (caisses de fermentation, séchoirs solaires). Sur le terrain, Kaoka intervient dans la gestion du programme auprès de ses partenaires planteurs. La PME française a également mis en place des échanges entre les producteurs équatoriens et péruviens de ses filières intégrées afin de favoriser partage de connaissance et transfert de bonnes pratiques.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE PERFORMANT : QUAND LA FILIÈRE PÉROU PREND SON ENVOL

« Fulgurant », voilà qui pourrait qualifier le développement de la plus récente filière intégrée de Kaoka au Pérou ! Six ans après la première rencontre entre Kaoka et les producteurs locaux, 1 050 tonnes de cacao bio et équitable ont été exportées par Kaoka en 2020, contre 25 tonnes en 2015. Dans le même temps, le nombre de producteurs partenaires de Kaoka est passé de 80 à 484 ! Et la coopérative créée par Kaoka est devenue le 11^e exportateur du pays dès 2018, prouvant la force vertueuse du modèle des filières intégrées bio et équitables.

RESPECTER LA BIODIVERSITÉ

Grâce au soutien de Kaoka, les plantations respectent les principes de l'agroforesterie : les cacaoyers côtoient de nombreux autres arbres fruitiers (orangers, avocatiers, papayers, bananiers...) et des espèces forestières. Autant de cultures vivrières qui apportent aux producteurs des revenus complémentaires en période de basse saison pour le cacao. Autre particularité de la coopérative : elle est implantée au cœur d'un écosystème rare et caractéristique du haut bassin amazonien, Las Colpas. Pour préserver la



194

espèces d'oiseaux, dont 13 de perroquets et aras ont été recensées dans la région de la Coopérative Colpa de Loros au Pérou



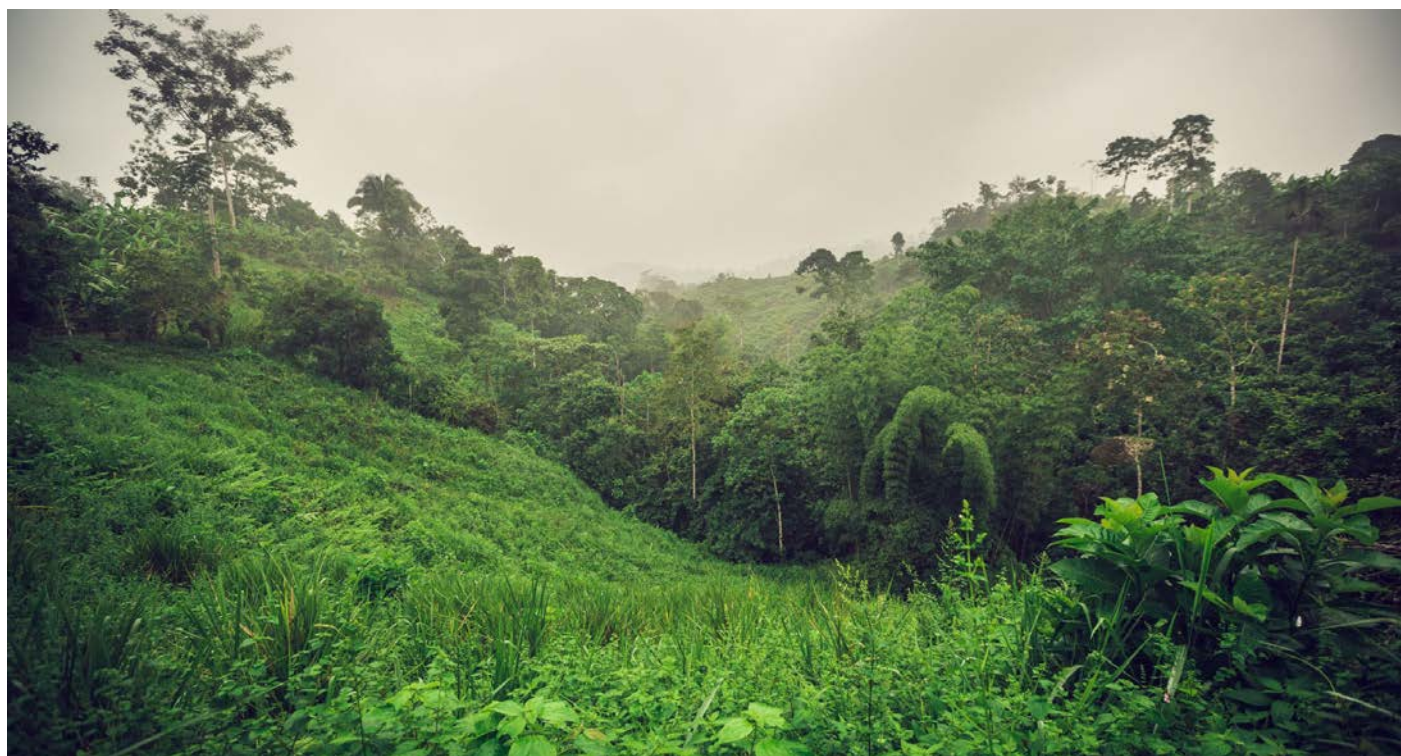
Au Pérou, 50 000 plants d'espèces forestières et agricoles ont été produits dans le cadre de systèmes agroforestiers et de reboisement familial. 38 000 plants ont déjà été plantés.

biodiversité locale, Kaoka a financé cinq missions d'une ONG péruvienne spécialisée en ornithologie pour aider la communauté des producteurs à définir un périmètre de protection.

Aux côtés des producteurs, Kaoka mène un travail minutieux de recherche des variétés locales aromatiques, et participe à la sauvegarde de ce patrimoine génétique unique dans les collections de cacaoyers mises en place.

“ **NOUS AGISSONS AVEC CONVICTION 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



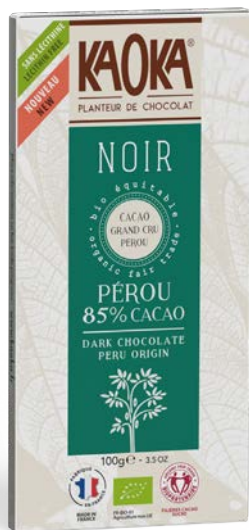
© Agence Odas

2 NOUVELLES RÉFÉRENCES **100% PÉROU**

Kaoka lance aujourd'hui 2 tablettes origine Pérou, dans sa gamme *Dégustation*, pour les amateurs de chocolat noir puissant.

NOIR 85% CACAO ▶

Origine Pérou.
Toute la puissance du cacao
pour les vrais amateurs de
chocolat noir.
PVM: 2,60 €



◀ NOIR 100% CACAO

Origine Pérou.
Pure pâte de cacao (sans beurre
de cacao ajouté / sans sucre
ajouté). Le premier 100% cacao
de la marque, pour amateurs
de sensations fortes.
PVM: 3,10 €



Les fèves sélectionnées offrent un caractère cacaoté,
sublimé par de délicates notes d'agrumes
et une empreinte fruitée de noisette et de framboise.
Ici, le cacao est récolté dans la région d'Ucayali,
qui se distingue par un écosystème caractéristique du haut
bassin amazonien et qui abrite une biodiversité rare.

POURQUOI LE CHOCOLAT KAOKA A-T-IL UN GOÛT UNIQUE ?

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, 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.** L'entreprise 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.

POURQUOI SA SAVEUR EST-ELLE SI INTENSE ?

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, pour conserver le goût du cacao à l'état brut et sont fabriquées sans lécithine.**

UNE VASTE GAMME POUR SATISFAIRE TOUTES LES ENVIES

Également présente sur le marché des artisans et des industriels transformateurs, la société Kaoka est le leader historique des tablettes de chocolat dans le réseau des magasins bio. 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. La gamme comprend 34 références, déclinées dans des collections : **Dégustation** avec 18 tablettes conçues pour les plus gourmets des amateurs de chocolat, **Simply** (noir ou au lait) avec un tarif attractif pour que la qualité profite à tous, **Gourmet** avec 3 créations originales en chocolat noir, qui proposent des saveurs inédites (thé Earl Grey, café caramel ou sésame), **Gourmande** en noir et au lait, avec des fruits secs issus de commerce équitable Fair for Life et la gamme **pâtissière** (tablettes, pépites et poudres).



© Agence Odds

“ Un grand nombre de facteurs influent le goût du chocolat, depuis la sélection variétale, la façon de fermenter, sécher et torréfier 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

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



41 m€

CA de l'entreprise en 2020



15 536

hectares de plantations certifiées



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.



La démarche de Kaoka est labellisée Biopartenaire.