

KAOKA PREND LA PAROLE : STOP AU GREEN-WASHING DANS LA FILIÈRE CACAO !

Présente au Sirha avec sa gamme de 22 références pour les professionnels, Kaoka, marque pionnière et militante qui défend le chocolat bio et éthique d'excellence depuis près de 30 ans, dénonce le green-washing et interpelle aujourd'hui les professionnels sur l'urgence environnementale et l'avenir de la filière cacao.

CULTIVER EN BIO, EST-CE SUFFISANT ? PAYER LES PRODUCTEURS À UN PRIX SUPÉRIEUR SUFFIT-IL POUR LEUR PERMETTRE UN VRAI DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ? POUR KAOKA, LA RÉPONSE EST NON.

“ Depuis quelques années, les messages et les initiatives en faveur de l'environnement et du commerce équitable se multiplient. Mais la plupart du temps, il s'agit de simple green-washing et de mesures cosmétiques, une petite partie de production vertueuse contre une majorité de conventionnel...

Chez Kaoka, ce ne sont pas seulement quelques produits, mais 100% de nos chocolats qui sont bio et éthiques. Pour nous, la bio et l'équitable,



Guy Deberdt,
Directeur général
de Kaoka

ce n'est pas qu'une certification ou un label qui décore nos produits, c'est une démarche globale que nous défendons depuis 1993. Nous ne plantons pas des arbres pour reverdir notre image. Nous plantons depuis 20 ans des cacaoyers, des arbres d'ombrage et des espèces vivrières, parce que nous avons pris conscience avec nos partenaires producteurs que nous devons agir pour pérenniser leurs revenus et la culture du cacao.”



BIO

Un cacao bio c'est bien, mais Kaoka a décidé d'aller plus loin en intégrant dans son modèle la protection des écosystèmes fragiles, la promotion de l'agroforesterie, le reboisement, la restauration des sols...



ÉTHIQUE

Le revenu d'un producteur dépend non seulement du prix de vente de son cacao mais aussi de la quantité de cacao qu'il récolte ! Depuis 1993, Kaoka veille à ce que la culture du cacao soit une véritable voie de développement économique rentable pour ses partenaires producteurs, notamment grâce à la rénovation des plantations, le préfinancement de 100% de leurs récoltes et en signant des partenariats à long terme.



QUALITÉ

Bio, équitable... et surtout d'un goût inimitable car KAOKA c'est avant tout une équipe de passionnés de cacaos ! Notre modèle a été construit pour garantir des chocolats d'une grande richesse aromatique.



ÉQUITABLE POUR TOU.T.ES

Parce que la dimension «équitable», pour Kaoka, c'est une vraie vision : leur chocolat doit être rentable pour les producteurs et accessible au plus grand nombre de professionnels qui souhaitent développer une offre bio et équitable de qualité.

KAOKA EN CHIFFRES



28 ans

d'actions pour défendre un chocolat bio et éthique



4

filiales de cacao intégrées : Equateur, Pérou, São Tomé et République Dominicaine



100 %

du cacao Kaoka est bio et équitable. Il provient exclusivement de nos 4 filiales intégrées



22

références de chocolat bio et équitable pour les professionnels



324 740

arbres plantés en partenariat avec nos partenaires producteurs dans le cadre des programmes d'agroforesterie et de rénovation de 820 ha de plantations depuis 2018



4 824

producteurs partenaires

DES CHOCOLATS BIO ET ÉTHIQUE DE CARACTÈRE

Kaoka est la référence en France du chocolat bio et éthique pour tous les professionnels.

Passionnées, les équipes ont développé le goût Kaoka® : des années de travail agronomique avec leurs partenaires producteurs pour cultiver un cacao aromatique d'exception, une maîtrise à toutes les étapes (récolte, fermentation contrôlée et séchage), des recettes exigeantes riches en pâte de cacao.

Pour les professionnels, choisir le chocolat Kaoka :

- c'est travailler un chocolat de caractère, au goût intense.
- c'est travailler avec un fournisseur éthique qui leur ressemble, engagé à leurs côtés et réactif, porté par une passion sincère du chocolat.



Chocolats de couverture

KAOKA est au plus proche des producteurs pour **cultiver et sublimer, grâce à son savoir-faire, les meilleures fèves de cacao aromatiques.**

De cette passion et de cette rigueur naissent des chocolats de couverture bio et équitables à la hauteur des plus hautes exigences.

Ses 15 références répondent aux besoins des chocolatiers, pâtisseries, glaciers, boulangers, restaurateurs, etc.



NOUVEAU Le chocolat de couverture **noir 64% Roca Grande** origine São Tomé **extra-fluide** est destiné à l'enrobage.

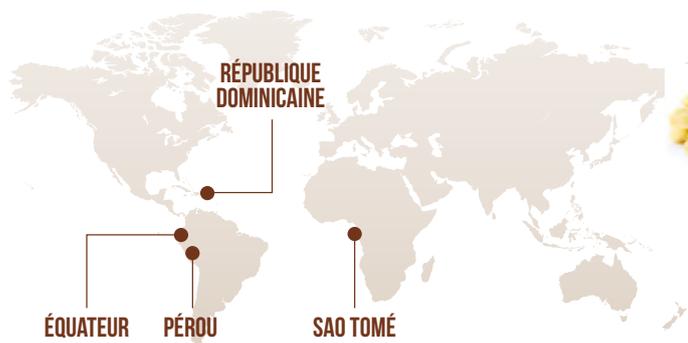


Pépites, bâtons boulanger, beurre & poudre de cacao

Kaoka propose également aux artisans 7 références bio équitables de pépites, bâtons boulanger, poudres de cacao.



NOUVEAU Kaoka propose également désormais un **beurre de cacao bio** pour divers usages : fluidifier les chocolats, permettre des assemblages de chocolats, donner de la consistance aux intérieurs, etc. Il est conditionné en palets, un format plébiscité pour les professionnels.





ZOOM SUR LE MODÈLE DE FILIÈRES INTÉGRÉES

1 STRUCTURATIONS DES COOPÉRATIVES

Une filière commence avec la création d'une **coopérative solide et durable**. Les équipes de Kaoka échangent avec les associations de producteurs pour définir leurs engagements réciproques (partenariat sur le long terme, 100% du cacao acheté et préfinancé par Kaoka, etc). Elles veillent à ce que les coopératives soient durables, c'est-à-dire qu'elles soient bien organisées et que la **gestion de ses ressources financières soit saine**.



2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION DU CACAO ET DE SA VALORISATION

L'enjeu ici est d'accompagner les producteurs dans la **production d'un cacao de qualité, dans le respect des règles de l'agriculture biologique**. Tout est mis en œuvre pour que, de la plantation à l'exportation, le cacao soit produit, fermenté et séché dans les meilleures conditions et garantir ainsi une qualité d'exception.



3 IDENTIFICATION DES PROBLÉMATIQUES DE LA FILIÈRE

Chaque filière relève d'un **contexte différent** et les partenaires producteurs font face localement à des problématiques spécifiques. Par exemple, en Équateur : la variété Cacao Nacional, patrimoine du pays, est menacée.

A São Tomé : les plantations étaient vieillissantes et devenaient improductives, mettant en péril le revenu des producteurs

Au Pérou, c'est également la productivité et donc le revenu des producteurs qui est impacté. Mais ici, ce n'est pas le vieillissement des plantations qui est en cause, mais l'état dégradé des sols des plantations.

L'enjeu pour Kaoka est double : rechercher des solutions performantes et durables, pour que la cacaoculture soit vraiment rémunératrice pour les producteurs, et **pérenniser la culture d'un cacao bio de haute qualité**.



4 RECHERCHE ET MISE EN PLACE DE SOLUTIONS

La recherche de ces solutions se fait **en partenariat avec les producteurs** et demande parfois plusieurs années. En Equateur, des techniques agronomiques innovantes ont été élaborées pour rénover les plantations et améliorer significativement les récoltes de cacao tant en quantité qu'en qualité. Un succès qui a pu être dupliqué à São Tomé. Au Pérou, Kaoka accompagne les producteurs dans la mise en place de modèle agroforestier et dans le rééquilibrage du pH du sol et son enrichissement grâce à des matières organiques. L'ensemble de ces solutions concrètes, possibles uniquement dans le cadre d'un partenariat à long terme, permet **l'augmentation des récoltes des producteurs.**

5 UN MÉTIER RÉMUNÉRATEUR POUR UN CACAO DE HAUTE QUALITÉ

Le revenu d'un producteur dépend non seulement du prix de vente de son cacao mais aussi de la quantité de cacao qu'il récolte ! C'est pourquoi chez Kaoka, l'approche est globale. **Grâce à un accompagnement technique et agronomique**, les récoltes des producteurs augmentent significativement. Couplées à un prix supérieur fixé directement aux producteurs, **leurs revenus s'améliorent réellement et durablement.**

Parallèlement, la qualité du cacao produit s'améliore de façon continue, **grâce au travail agronomique et à la maîtrise de la fermentation et du séchage** menée dans chacune des filières. Ce modèle unique de filières intégrées permet à Kaoka de conserver un **contrôle qualité rigoureux à chacune des étapes** : de la plantation à l'assemblage jusqu'à la confection des recettes.



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**. 15 704 arbres ont été plantés dans le cadre de ce projet depuis 2015.



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.