



KAOKA[®]
Bio & Éthique par Nature
depuis 1993

ACHETER DU CHOCOLAT BIO POUR PÂQUES : UN VÉRITABLE ACTE MILITANT !

Pâques approche, et les lapins, poulettes et œufs en chocolat ont envahi les vitrines et les étagères des magasins. Alors que la question du pouvoir d'achat est dans tous les esprits, on peut légitimement se demander pourquoi il est important de consommer du chocolat bio. Mise au point par Kaoka, pionnier du cacao bio et équitable, autour de 4 idées reçues.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
PÂQUES 2022



1 IDÉE REÇUE N°1



“ IL Y A TELLEMENT DE GREENWASHING, JE NE SUIS PAS SÛR.E QUE MON CHOCOLAT BIO PRÉSERVE VRAIMENT LA PLANÈTE ET SOIT MEILLEUR POUR MA SANTÉ... ”

Un chocolat bio préserve l'environnement dans le sens où son mode de production agricole n'utilise ni engrais, ni pesticide, ni herbicide, ni fertilisant chimiques ou de synthèse, et bien sûr aucun OGM ou hormone de croissance. La certification bio est donc garante de pratiques agricoles respectueuses aussi bien de l'environnement que de la santé humaine.

2 IDÉE REÇUE N°2



“ J'AI VU À LA TÉLÉ QUE LA CULTURE DU CACAO PARTICIPE À LA DÉFORESTATION DE LA PLANÈTE, ALORS JE CULPABILISE QUAND J'ACHÈTE DU CHOCOLAT... ”

En effet, dans certaines zones du monde, c'est le cas, mais la déforestation n'est pas une fatalité ! Chez Kaoka, nous militions depuis près de 30 ans pour une démarche globale de durabilité. Grâce à notre proximité avec nos producteurs partenaires et aux solutions concrètes que nous leur apportons pour améliorer leurs revenus, les cacaoculteurs avec lesquels nous travaillons n'ont pas besoin d'étendre leurs parcelles sur la forêt. Nous accompagnons nos producteurs partenaires dans leur pratique d'une agriculture durable et respectueuse de la biodiversité au travers de moyens techniques concrets : formation, accès à des pépinières de plants de cacao résistants et productifs, programmes de restauration des sols, mise en place de systèmes agroforestiers performants. Et c'est grâce à l'ensemble de ces actions que nous signons avec nos producteurs partenaires des accords de conservation des forêts qui garantissent des chocolats zéro déforestation.



3 IDÉE REÇUE N°3



“ JE TROUVE QUE LE CHOCOLAT BIO N'EST PAS LE MEILLEUR EN GOÛT... ”

Il ne faut pas tout confondre ! Un label bio garantit une culture sans produits chimiques de synthèse, et préserve l'environnement, les sols et la biodiversité. Il est donc meilleur pour la santé de la planète et des hommes. Mais pour Kaoka, le bio n'est pas l'unique clé pour faire un bon chocolat ! Fabriquer un chocolat de qualité nécessite un vrai savoir-faire. Kaoka a choisi de construire ses propres filières et de travailler en direct avec les producteurs pour maîtriser chacune de ces étapes et ne rien laisser au hasard.

1. La sélection des terroirs et des variétés de cacao cultivées
Kaoka travaille en partenariat avec des producteurs qui cultivent des variétés traditionnelles, à haut potentiel aromatique.

2. La maîtrise de la fermentation et du séchage

Comme pour le vin, la fermentation est une étape cruciale dans le développement des arômes du cacao. Kaoka a établi un protocole précis pour obtenir les meilleurs arômes possible ?

3. La recette

Kaoka a fait le choix de valoriser les arômes naturels du cacao avec des recettes riches en pâtes de cacao, avec un apport en sucre mesuré.

4 IDÉE REÇUE N°4



“ CONSOMMER LOCAL, C'EST PLUS IMPORTANT QUE DE CONSOMMER BIO ”

Comme le café ou la banane, le cacao ne se cultive pas en France, c'est un fait : il devra toujours voyager pour nous parvenir. Mais dans l'esprit des consommateurs, acheter local ou en circuit court, permet aussi de garantir un meilleur revenu aux agriculteurs et d'éviter la pression des intermédiaires sur les coûts. Pour le cacao, le problème se pose différemment : choisir un cacao bio et équitable est le seul moyen de garantir aux producteurs une meilleure et plus juste rémunération tout en adoptant des modes de production qui ne mettent pas en danger leur santé.

Chez Kaoka, PME française familiale, nous défendons une vision militante alliant la défense du bio au commerce vraiment équitable, et qui permet de réduire les inégalités sociales et les impacts environnementaux négatifs engendrés par le commerce conventionnel. Nous achetons le cacao en direct à tous nos producteurs, et tous nos chocolats sont fabriqués en France, exclusivement avec du cacao et du sucre bio issus du commerce équitable.

ZOOM SUR LES FILIÈRES DE KAOKA

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



2 QUESTIONS À...



Pourquoi le cacao bio est-il une nécessité ?

Tout simplement parce que cultiver nos aliments avec des techniques respectueuses de l'environnement est une nécessité universelle. Nous le voyons aujourd'hui, les intrants chimiques dont dépendent de trop nombreux agriculteurs sont issus des énergies fossiles. Sans aborder le sujet de la dépendance énergétique, il faut savoir que ces mêmes énergies sont à l'origine des émissions des gaz à effet de serre et donc du dérèglement climatique.

Il est nécessaire et urgent de revenir à une agriculture plus durable, tant pour la Nature que pour le bien-être et le bien-vivre des Hommes.

Pourquoi est-ce si important d'associer le bio et l'équitable ?

Le commerce équitable est gage de pérennité pour tous les acteurs de la filière. Chez Kaoka, nous avons des exigences en termes de modes de culture et de qualité, que nos partenaires producteurs peuvent accepter, car nous les accompagnons sur le long terme dans cette démarche et nous les rémunérons bien mieux. Cette façon de travailler nous permet de sécuriser nos

GUY DEBERDT,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE KAOKA



approvisionnements et de garantir la qualité de notre cacao.

Pour rentrer dans le détail, Kaoka garantit à ses partenaires 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. 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'entre-

prise, Kaoka s'est donné comme mission de faire de la cacao-culture, un métier d'avenir. Et pour que le plus grand nombre puisse consommer du chocolat bio et équitable, nous avons toujours limité nos marges afin de garantir des prix accessibles à tous.

Pour faire face aux impacts déjà visibles du dérèglement climatique, qui mettent en péril la cacao-culture, nous avons tout intérêt à travailler main dans la main avec les producteurs pour trouver ensemble des solutions. C'est la condition sine qua non à l'avenir de la filière.



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. Et fait de Kaoka une entreprise unique en son genre sur son marché.