

LE CHOCOLAT DE NOËL SERA **FRANÇAIS, BIO ET ÉTHIQUE** **AVEC KAOKA !**



Proposer aux artisans un chocolat de caractère bio et éthique pour qu'ils réalisent leurs créations de Noël tout en répondant aux attentes des consommateurs français, telle est l'ambition de Kaoka, la PME française spécialiste du chocolat bio et équitable. Et à l'heure où tout le secteur RHF subit les secousses de l'épidémie de Covid 19, bio et éthique sont deux éléments qui permettront aux professionnels de communiquer à leurs clients sur une démarche qui fait chaque jour toujours plus sens...

Entreprise familiale, militante depuis 1993 pour un chocolat bio et éthique accessible à tous, Kaoka est, à l'origine, la marque française historique des amateurs de chocolat en magasins bio.

Présente auprès des artisans chocolatiers japonais depuis une quinzaine d'années, Kaoka a mis depuis 2015 son expertise du chocolat au service des artisans français passionnés de chocolat et soucieux de s'approvisionner en chocolat bio et éthique.

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

Pour Kaoka, bio et équitable sont deux critères indissociables pour assurer la pérennité de la culture de cacao. Et depuis près de 30 ans, soudés par des valeurs et une passion commune, les hommes et les femmes de Kaoka ont construit un modèle de production singulier et innovant qui repose sur des filières intégrées. De l'amont dans les 4 pays producteurs, jusqu'à l'aval de la transformation en France, Kaoka maîtrise l'intégralité de la chaîne de valeur, et s'approvisionne à 100% dans ses propres filières afin de ne proposer à ses clients que des chocolats de terroir, bio et éthiques.

Au travers de ce modèle, Kaoka s'engage auprès de ses producteurs

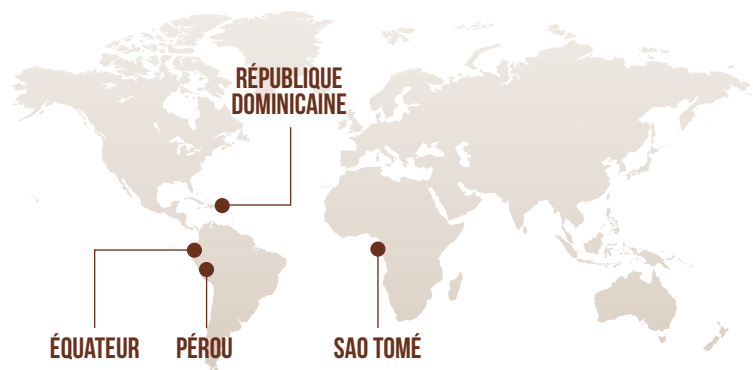
partenaires selon les principes de codéveloppement, de manière durable et vertueuse, depuis la création des coopératives jusqu'au préfinancement et à l'achat de la totalité des récoltes, partageant ainsi les risques pour un commerce véritablement équitable. Réciproquement, les producteurs partenaires travaillent exclusivement pour Kaoka et œuvrent ensemble à la protection des ressources naturelles de la planète grâce, notamment, aux techniques d'agroforesterie dans les plantations, à la préservation des écosystèmes protégés, mais également en sauvegardant les variétés locales de cacao aromatique.

LUTTER CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE : UN ENJEU VITAL

Ce modèle de filières intégrées, original et unique sur le marché français, permet bien sûr de garantir aux artisans, ainsi qu'à leurs clients, une parfaite sécurité et traçabilité de leur chocolat biologique et équitable, du terroir d'origine à l'usine de fabrication française. **Mais il permet surtout de lutter contre le changement climatique et la déforestation, qui menacent à moyen terme la production de cacao mondiale grâce notamment aux techniques d'agroforesterie et de conservation de la biodiversité.**

QUATRE TERROIRS POUR DES CHOCOLATS DE CARACTÈRE

La gamme de chocolat que Kaoka propose aux artisans est fabriquée exclusivement à partir de cacao 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 Noël 2020, les artisans français pourront donc s'approvisionner dans la gamme Kaoka, 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...



“ Nous sommes conscients de l'importance de notre rôle économique auprès des producteurs de cacao de nos filières. Et notre engagement à leurs côtés est sans faille. Depuis le début de la crise liée à la pandémie de Covid-19, nous les avons soutenus pour qu'ils puissent poursuivre leurs activités en toute sécurité, et ne jamais interrompre la chaîne d'approvisionnement de cacao, en leur fournissant les équipements de protection contre le virus. **Mais le plus important est que nous avons réussi (contrairement à d'autres acteurs du secteur) à maintenir la continuité des achats et des approvisionnements, afin que nos producteurs puissent nous vendre leurs récoltes de cacao comme ils le font d'ordinaire et continuer à vivre de leur travail dans les conditions complexes liées à la pandémie.** »

Guy Deberdt, Directeur Général de Kaoka



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.



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.