



CONCOURS INTERNATIONAL DES CACAOS PAYSANS

Bio & Équitable

PARIS 2022



Communiqué de Presse, 15 septembre 2022

1^{ère} édition du Concours des cacaos paysans bio et équitables au Salon du Chocolat de Paris pour des chocolats d'exception

Cette première compétition internationale est organisée par le label de commerce équitable *Symbole des Producteurs Paysans* et parrainée par le chef Alain Chartier, Meilleur ouvrier de France, Vice-président de la confédération des pâtisseries, chocolatiers, glaciers de France et Président du pôle d'innovation du centre technique des métiers de la pâtisserie.

31 coopératives concourent pour cette première édition du concours porté par le SPP. Au moins 23 d'entre elles seront présentes sur le stand SPP pour échanger sur leurs pratiques et savoir-faire, et partager leurs expériences avec le public.

A l'occasion de l'édition 2022 du Salon du Chocolat qui se tient à Paris du 20 octobre au 1er novembre, le grand public est invité à venir déguster et choisir le meilleur chocolat issu de fèves d'excellences bio et équitables.



Une première mondiale : un concours sur les meilleures fèves cacao bio et équitable pour des chocolats d'exception

Cette première compétition internationale, **organisée par le label de commerce équitable *Symbole des Producteurs Paysans***, vise à **soutenir les petits producteurs, célébrer leurs savoir-faire et faire découvrir la diversité et la palette des profils aromatiques des terroirs**. Comme pour les vins ou le café, les arômes d'un cacao diffèrent d'un terroir à un autre. Le climat, la richesse du sol ont une influence déterminante sur la saveur du futur chocolat. Les pratiques

agricoles (une cueillette à maturité des cabosses, une culture agro-forestière et biologique...) jouent également un rôle non négligeable.

Pendant les 5 jours de l'édition 2022 du Salon du Chocolat à Paris, les visiteurs seront invités à déguster à l'aveugle des tablettes de chocolat sur le stand SPP (E25), le label de commerce équitable *Symbole des Producteurs Paysans*. Ces tablettes ont été produites avec des fèves de cacao en provenance de 31 coopératives de petits producteurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. Le profil aromatique des terroirs sera mis en valeur lors des dégustations. A l'issue des 5 jours de salon, les 3 coopératives bio et équitables ayant reçu les meilleures notes du public seront primées et **dévoilées au grand public le mardi 1^{er} novembre à 14h sur la scène Cacao Show**.

Le chef Alain Chartier, Meilleur ouvrier de France, Vice-président de la confédération des pâtisseries, chocolatiers, glaciers de France et Président du pôle d'innovation du centre technique des métiers de la pâtisserie, est le parrain de ce concours. Il dégustera **en avant-première les tablettes d'origine confectionnées spécialement pour le concours et partagera ses terroirs favoris à l'issue du concours**.

L'objectif du concours est tout d'abord de mettre en avant le savoir-faire des petits producteurs bio et équitables, regroupés grâce au modèle coopératif, pour proposer des chocolats de haute qualité. Un savoir-faire que le label SPP, seul label de commerce équitable géré par les producteurs, défend auprès des consommateurs.

« Nous sommes des milliers de familles qui, au fil des ans, et avec la nécessité de faire connaître le travail des petits producteurs, avons créé cette organisation et notre label de commerce équitable qui cherche d'abord à garantir aux consommateurs que les produits que nous offrons, que ce soit du café, du cacao, des mangues, des bananes ou d'autres produits de l'agriculture paysanne, que tous ces produits qui viennent de familles de petits producteurs se caractérisent par leur haute qualité. Les visiteurs du Salon du Chocolat pourront découvrir les secrets de l'agriculture familiale, les secrets des familles pour produire un chocolat de très haute qualité. Mais aussi les efforts que font les coopératives dans la lutte contre le changement climatique, les efforts que font les coopératives pour que le cacao soit une solution au problème de la déforestation de l'Amazonie et des zones boisées où nous produisons » César Paz, Président de SPP Global

Dix conférences à ne pas manquer avec les Producteurs Paysans de cacaos équitables et bio

Le concours sera accompagné d'une dizaine de conférences sur des thématiques clés de la filière cacao, de table rondes et d'échanges entre producteurs de différentes régions, pour mieux comprendre :

- **L'influence des terroirs et du travail des petits producteurs sur la saveur du chocolat et les qualités organoleptiques de la fève de cacao**
- **Comment le cacao bio et équitable est une solution au problème de la déforestation de l'Amazonie et des zones boisées où ils sont produits**
- **Les pratiques d'agroforesterie**
- **La rémunération des producteurs et les impacts sur la filière.**

Une vente de chocolats certifiés SPP et confectionnés par des chocolatiers français est organisée également sur le stand.

DÉCOUVREZ LE DOSSIER DE PRESSE ET LE PROGRAMME COMPLET
ICI conférences, coopératives du concours, chiffres clés...

Les garanties & impacts positifs apportés par le label :

- 1/ un label géré en majorité par les producteurs
- 2/ une rémunération aux producteurs à un prix équitable supérieur aux labels existants
- 3/ un cahier des charges et des pratiques sur le terrain qui prennent mieux en compte les pratiques écologiques et agroforestières. Toutes les exploitations paysannes sont en bio ou en cours de conversion bio.
- 4/ un modèle d'agriculture paysanne avec des plantations de moins de 15 hectares regroupés en coopérative : aucune grande plantation privée.

La consommation des produits équitables venus des pays du Sud progresse de 12% en 2021. Ces produits concernent 65% des ventes totales (1.33 milliards d'euros). Source Observatoire du commerce équitable.

La plupart des producteurs et productrices de cacao vivent avec moins de 1 \$ par jour. Les prix ont été divisés par 3 en 30 ans et la filière n'est plus synonyme de développement pour les familles de planteurs et planteuses. En outre, la filière cacao est responsable d'une partie importante de la déforestation en Afrique de l'Ouest, les producteurs et productrices étant encouragés à défricher la forêt à la recherche de terres plus fertiles dans la perspective d'obtenir de meilleurs rendements.

Les engagements économiques sécurisant des contrats équitables sont des éléments déterminants pour accompagner les investissements des agriculteurs et des agricultrices dans la transition agroécologique. La double labellisation équitable et bio est une manière efficace de valoriser sur le marché les synergies entre des relations commerciales équilibrées et des investissements agroécologiques. Cette double promesse sociale et écologique séduit, année après année, les consommateurs français.

SPP Global

Lancé en 2006 le Symbole des Producteurs Paysans (SPP) est le premier label équitable et bio créé et géré par les producteurs. Le SPP rassemble aujourd'hui plus **de 120 coopératives de café, cacao, thé, fruits, sucre en Amérique latine, en Afrique et en Asie**. SPP Global est le propriétaire du label et seule instance habilitée à autoriser l'utilisation du logo SPP.

Les ventes s'élèvent en 2021 à \$28,467,825 soit 7324.34 tonnes.

<https://spp.coop/le-spp/quest-ce-que-spp-global/?lang=fr>

SPP France

L'association française SPP France, créée en 2015, a pour vocation de soutenir le développement du label en France et faciliter la relation entre les acheteurs français et les organisations de petits producteurs du Sud. <http://spp-france.fr/>