

Communiqué de Presse, 6 juillet 2022

## Premier Concours des Cacaos Paysans, Bio et Équitables au Salon du Chocolat de Paris



*Une initiative du SPP France et SPP GLOBAL*



A l'occasion de l'édition 2022 du Salon du Chocolat à Paris, le grand public est invité à venir déguster et choisir le meilleur chocolat issu de fèves d'excellences bio et équitables.

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.

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

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, 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<sup>er</sup> novembre après-midi sur la scène centrale du Pavillon 5.2.

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

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, ainsi que de la vente de chocolat certifié SPP et confectionné par des chocolatiers français.

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.

## 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. <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/>