

Communiqué de presse

POUR UNE PRODUCTION DE CACAO PLUS RESPECTUEUSE
DE L'HOMME ET DE LA PLANÈTE,

La Chocolaterie du Bélier propose du chocolat
équitable, entièrement fabriqué en Côte d'Ivoire



Ingrédient principal et essentiel à la création du chocolat, le cacao fait partie de ces denrées alimentaires adorées de (presque) tous.

En plein boom, la demande en fèves de cacao ne cesse de croître depuis les années 90. En 2019, la production mondiale a d'ailleurs atteint les 5,6 millions de tonnes ([source](#)), un record.

Cependant, derrière le bonheur gustatif engendré par la dégustation du chocolat, se cache une réalité bien moins réjouissante : celle d'une certaine exploitation des petits producteurs (les cacaoculteurs), dont les vies dépendent entièrement de la culture de ce petit fruit qu'est le cacao mais qui ne sont pas toujours rémunérés à leur juste prix.

Pour faire un peu bouger les choses et rétablir plus de justice et d'équité dans cette grande machine qu'est la production de cacao, [La Chocolaterie du Bélier](#) propose du chocolat équitable, entièrement fabriqué en Côte d'Ivoire.

Engagée dans une démarche de lutte contre les inégalités de revenus chez les producteurs de cacao et d'inclusion des femmes dans la chaîne de transformation du cacao, La Chocolaterie du Bélier symbolise ainsi l'évolution positive de cette industrie mondiale majeure.



Un chocolat “Made in Côte d’Ivoire”

Le projet de la Chocolaterie du Bélier est né d’un constat : celui qu’en dépit de son statut de premier producteur mondial de cacao, La Côte d’Ivoire voit seulement 30% de sa production être transformée localement et ce essentiellement en produits semi-finis.

Porté par quatre amis d’enfance, passionnés de cacao et animés par des valeurs humaines et solidaires, La Chocolaterie du Bélier produit du chocolat équitable, entièrement fabriqué en Côte d’Ivoire.



UNE MARQUE DE CHOCOLAT ACCESSIBLE

Soucieuse de démocratiser l’accès à un chocolat de qualité et 100 % local, La Chocolaterie du Bélier propose différentes **marques et gammes de produits**, adaptées aux envies et aux possibilités financières de chacun.

Parmi elles, la marque Akwaba, qui propose des sticks de chocolats de qualité vendus à 1 euro.

Le but ? Rendre la consommation de chocolat de qualité premium accessible au plus grand nombre.

La Cacao Rêv'olution

RÉTABLIR UN SYSTÈME DE RÉMUNÉRATION JUSTE

Malgré la très large domination de l'Afrique de l'Ouest (et notamment de la Côte d'Ivoire) au regard de la production mondiale de cacao, force est de constater qu'une grande inégalité dans la répartition des revenus perdure.

Chiffre édifiant, les principaux acteurs de cette production mondiale, les producteurs de cacao, gagnent environ 200 dollars par an, soit moins d'un dollar par jour.

« Les paysans sont ceux qui travaillent le plus dans la chaîne de valeur du chocolat, mais qui gagnent le moins. Nous voulons donc changer cela et démocratiser la distribution des revenus dans la filière et la consommation locale par tous. Nous rémunérons également à un juste prix les producteurs pour l'achat des fèves. »



CRÉER UNE CHAÎNE DE VALEUR INCLUSIVE

Cette rêv'olution chocolatée inclut également les femmes, grandes oubliées de la production mondiale de cacao et pourtant essentielles au bon fonctionnement de cette grande machine.

Aussi, La Chocolaterie du Bélier entend bien faire changer les choses et œuvrer à la création d'une chaîne de valeur équitable et accessible à tous.

Comment ? En formant les femmes d'agriculteurs à la transformation du cacao. Celles-ci sont désormais actrices à part entière d'une production de chocolat équitable et 100 % locale.

Pleinement intégrées dans la chaîne de transformation, elles peuvent se générer un complément de revenu significatif.



« Cacao rêv'olution pour une dynamisation des filières de productions locales en CI, plus d'équité et d'inclusion des femmes dans la chaîne de valeur, car nous travaillons avec les femmes de producteurs pour leur assurer un revenu supplémentaire. »

Du chocolat de grande qualité

Au cœur de sa démarche et de son engagement, la Chocolaterie du Bélier met un point d'honneur à fabriquer un chocolat de très grande qualité.

Garanti sans ingrédients artificiels, le chocolat de la Chocolaterie du Bélier est une invitation aux saveurs originales et innovantes, celles du cacao ivoirien de qualité supérieure.

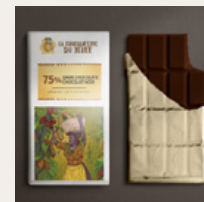
Cultivé au sein de plantations qui expérimentent des alternatives agroécologiques et grâce à l'instauration de partenariats sans intermédiaire avec des coopératives de planteurs, le cacao transformé par La Chocolaterie du Bélier donne naissance à un chocolat de caractère, porteur de l'entièreté des valeurs nutritives de la fève de cacao.

« Des saveurs au goût d'Afrique,
s'inspirant du terroir continental.
Nous proposons une collection de
saveurs venues tout droit d'Afrique.
Mais également des saveurs qui
allient la Côte d'Ivoire et la France car
nous sommes également vecteurs de
synergies économiques et création de
valeur entre nos deux pays, nos deux
continents. »





Lumière sur quelques pépites chocolaées

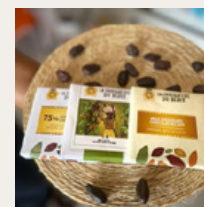


GRANDE TABLETTE 100G

75 % de cacao

Prix : 8 euros

[Découvrir](#)



LES MINI TABLETTES 50G

Parfaites pour découvrir les différents produits de la gamme, ce lot de trois mini-tablettes se décline en une tablette 75 % de cacao, une 100 % cacao et une au chocolat au lait.

Prix : 12 euros

[Découvrir](#)



LA POUDRE DE CACAO 100 G

Idéale pour réaliser des pâtisseries ou de délicieux chocolats-chauds, cette poudre de cacao est garantie 100 % brute et sans sucre ajouté.

Prix : 5 euros

[Découvrir](#)



LES BOUCHÉES CHOCOLATÉES

Lot de quatre bouchées aux saveurs différentes.

Ce qui distingue La Chocolaterie du Bélier

SOURCING ET TRAÇABILITÉ

Forte d'un sourcing de fèves de cacao équitable et d'une traçabilité fidèle au modèle de la "Cacao Rêvolution", La Chocolaterie du Bélier se distingue de ses concurrents par son approche inclusive. Celle-ci implique en effet directement les femmes de cacaoculteurs dans le processus de transformation du cacao, en les formant notamment à la méthode du décorticage.

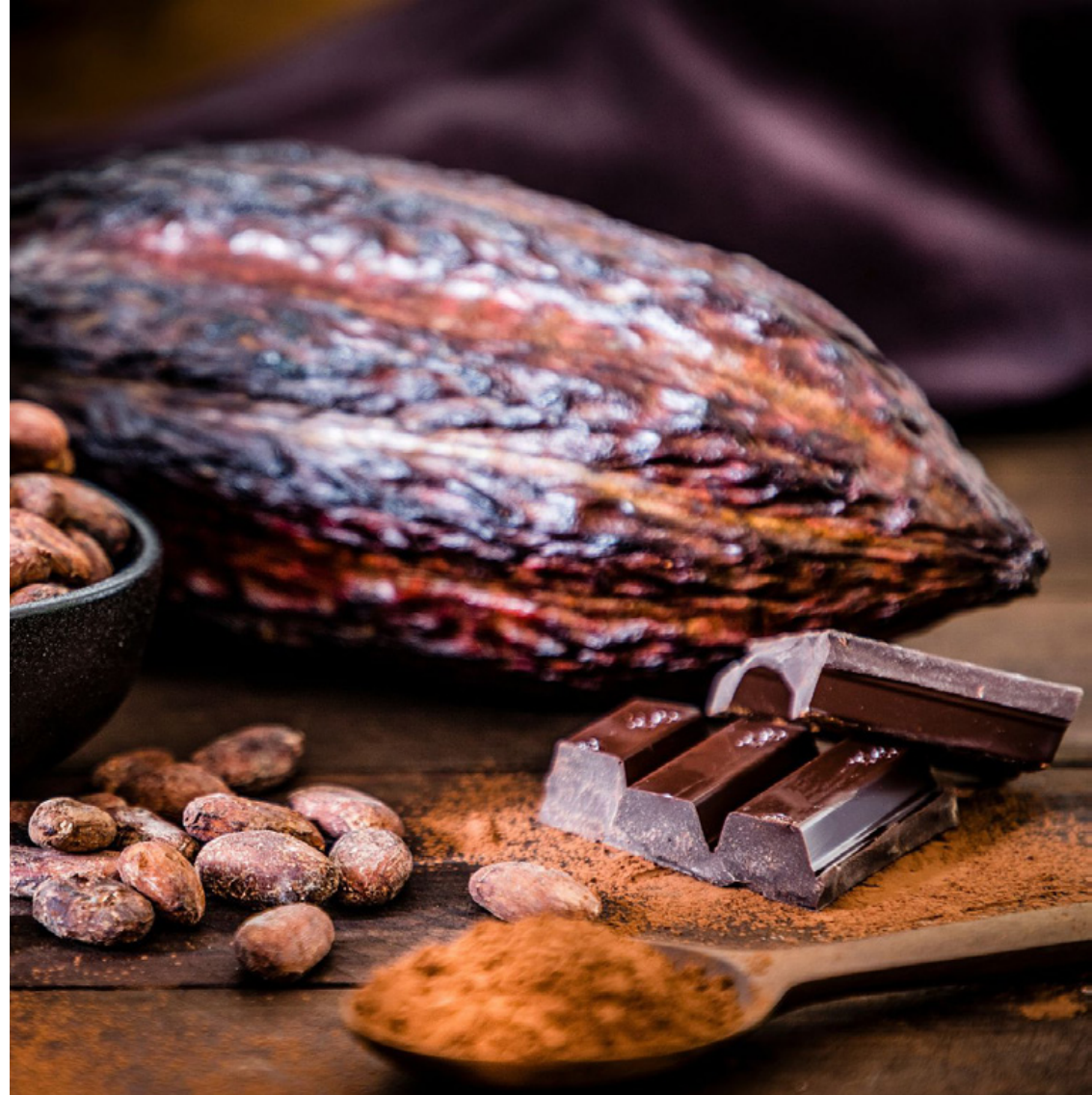
UNE ORIGINALITÉ GUSTATIVE

Sa grande force réside également dans l'élaboration de recettes chocolatées aux saveurs inédites ainsi que dans le caractère novateur des produits dérivés proposés à la vente.

A titre d'exemple, **la bière de cacao** de La Chocolaterie, brassée en partenariat avec un brasseur artisanal français, a bénéficié d'une vitrine de choix au Salon de l'Agriculture grâce à l'originalité de sa recette.

UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE ET HUMAINE

En œuvrant en faveur du développement durable, de la parité hommes – femmes et de l'équité salariale, La Chocolaterie du Bélier propose à ses clients un chocolat véritablement engagé et riche de sens.



« Éveiller les consciences quant à la préservation de l'environnement. Une rêvolution ayant la douceur du chocolat Penser global, Agir local ! »



Les origines du projet

Derrière La Chocolaterie du Bélier, il y a quatre amis à l'origine du projet :

- Deason Emmanuel Gbaou (dit Axel Emmanuel), un Artisan Chocolatier émérite et lauréat de plusieurs prix dans le métier ;
- Ehouman Joseph Adou, Responsable de la Stratégie Marketing ;
- Eva Wognin, Responsable de la Politique RSE ;
- Marie-Laure N'DEY, Présidente et Responsable Administrative et Financière.

Forts de leurs compétences complémentaires, les quatre amis se sont associés et se sont lancés dans l'aventure de La Chocolaterie du Bélier.

Leur "pourquoi" ? Concrétiser une profonde envie de changement et d'évolution, rebaptisée par leurs soins "Rêvolution" qui est la contraction des mots "rêve" et "évolution", un rêve partagé d'évolution afin d'impacter positivement la filière.

Comment ? En s'engageant concrètement pour une transformation locale et durable du cacao, en circuit-court et inclusif des cacaoculteurs et cacaocultrices.

Cette démarche a notamment pour objectif premier de favoriser une répartition plus juste des revenus au sein de la filière, notamment en ce qui concerne les agriculteurs et de permettre également une plus grande inclusion de la figure féminine dans la chaîne de valeur du cacao.

Enfin, ce projet porte également en lui la volonté de créer des synergies et de la valeur économique entre les deux territoires que sont La côte d'Ivoire et la France. Car en effet, l'entreprise participe à l'ensemble des événements, foires et marchés dédiés en France et œuvre actuellement à la mise en place d'une cuisine partagée afin de transmettre et partager leur savoir-faire.

La Chocolaterie du Bélier connaît une belle mise en lumière en 2020 en étant lauréat du concours porté par Expertise France et financé par l'Union Européenne, le programme "Meet Africa 2" qui valorise les talents, créateurs de projets et de valeurs sur les deux espaces.

SES AMBITIONS ?

- Poursuivre sa démarche de mise en lumière de la marque afin de toucher le plus grand nombre (professionnels et particuliers) ;
- Améliorer toujours plus sa capacité de production afin de répondre à la forte demande du marché. Comment ? A travers l'instauration d'une unité moderne de transformation (à ce jour, celle-ci est artisanale) ;
- Continuer à œuvrer concrètement à la création d'emplois et de synergies économiques et gustatives entre la Côte d'Ivoire et la France ;
- Contribuer encore plus à une répartition plus juste des revenus (pour les producteurs principalement) grâce au développement et au perfectionnement de leur modèle économique équitable.



Pour en savoir plus

[Site web](#)

