



LE CHOCOLAT DE DEMAIN SERA écoresponsable !

IL EST JEUNE, IL EST BEAU, IL SENT BON LE CACAO... RESPONSABLE ! TOUJOURS PLUS PORTEUR DES ENGAGEMENTS QUE PRENNENT LES ACTEURS DE LA FILIÈRE, LE CHOCOLAT S'ÉRIGE EN ÉTENDARD D'UNE ÉTHIQUE ENVIRONNEMENTALE ET MORALE. MAÎTRE CHOCOLATIERS ET JEUNES ENTREPRENEURS PASSIONNÉS S'APPLIQUENT À LUI CONFÉRER TOUJOURS PLUS DE NOBLESSE, EN IMAGINANT DES RECETTES ÉLABORÉES À PARTIR DE FÈVES D'EXCEPTION, SOURCÉES AUPRÈS DE PRODUCTEURS VALORISÉS ET MIEUX RÉMUNÉRÉS. LE SALON DU CHOCOLAT SE RÉJOUIT DE FÉDÉRER DES EXPOSANTS INVESTIS POUR PÉRENNISER UN PRODUIT PLAISIR QUE TOUS ESPÈRENT DURABLE.



VERS UNE RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE

Pionniers depuis 2010 sur le fret maritime par voilier de cacao, les jumeaux Jacques et Olivier Barreau propose avec GRAIN DE SAIL, un chocolat pure origine bio (principalement Pérou et République Dominicaine), élaboré et produit à Morlaix. Ces deux experts en énergies renouvelables voient dans leur sillage une flotte d'artisans déterminés à mettre le cap vers un transport décarboné des précieuses fèves.

Quand Mélanie Paulau s'est prise de passion pour le chocolat lors d'une visite au salon Porte de Versailles, la jeune vendéenne a vu dans le bean-to-bar, une approche minimaliste et puriste en adéquation avec ses principes. Avec ce chocolat naturel, qualitatif et porteur de vraies valeurs, la fondatrice de 20° NORD 20° SUD a vu l'opportunité d'inscrire son inventivité sans borne dans le respect de la nature, des hommes et des produits d'origine.

POUR UN CERCLE VERTUEUX

La chocolatière s'est associée à plusieurs artisans partageant les mêmes convictions pour fonder l'association BEAN TO BAR FRANCE ; l'objectif étant d'élever le niveau vertueux de leur travail de la fève à la tablette avec, par exemple, la mutualisation de voiliers pour le transport ou l'achat direct de récoltes auprès de micro-producteurs.

Une philosophie de faire du chocolat vertueux en toute transparence qui a également mobilisé Hasnâ Ferreira, dont « La Fèverie » à Bordeaux permet depuis 2018 d'élaborer en édition limitée, des tablettes bean-to-bar sensationnelles, encourageant le commerce équitable et une production responsable.

Une perspective tout aussi séduisante pour Nicolas Deroche quand il se lance dans son aventure personnelle après un apprentissage chez Jean-Paul Hévin. Avec DOS ROCAS, le Parisien a tenu à réinventer les méthodes de fabrication dans son laboratoire pour se défaire de tout plastique à usage unique. S'il livre déjà ses clients à vélo, l'entrepreneur visionnaire projette de recevoir ses fèves par voilier et ses ingrédients commandés en circuit court, en calèche !

UN PACKAGING ECO-FRIENDLY

Pour envelopper la finesse des recettes du MOF Pascal Brunstein, OCAO a développé un packaging dans lequel le plastique a été remplacé par de la cellulose biodégradable et du kraft recyclé. Chez HUGO & VICTOR, l'étui de la boîte de 18 bonbons a été fabriqué à partir de pulpe de cabosse quand le coffret de CHOCOLATERIE JOSEPH a été entièrement fait en fève de cacao. Aucun aluminium n'est utilisé pour conserver les tablettes GRAIN DE SAIL, dont l'étui cartonné est recyclable. Chez DOS ROCAS, on encourage le client à rapporter boîtes et pots pour un usage multiplié.



L'EXIGENCE DE LA TRAÇABILITÉ ET DE L'ÉQUITÉ

Dans un autre registre, mais tout aussi jusqu'au-boutiste, Jean-Christophe Hubert a créé MILLÉSIME CHOCOLAT en 2017 avec cette volonté de ne proposer que des chocolats bean-to-bar bio d'exception, sans mélanger les récoltes, les régions, ni les millésimes. Une minutie exclusive que l'on retrouve dans la démarche d'Élisabeth et Claude Déat, dont les chocolats LE LAUTREC garantissent eux, 100% de grands crus pures origines de plantation, du cœur à l'enrobage.

À Grasse, MAISON DUPLANTEUR présente un bean-to-bar 100% bio, agrémenté des fleurs qui font la gloire de la capitale mondiale du parfum.

Tous ont à cœur de travailler dans le respect de l'environnement et des populations, en soutenant les producteurs dans leur quotidien, pour leur permettre de mieux gagner leur. Ou de la vivre plus sereinement dans le cas des CHOCOLATS LÖK qui donnent à des agriculteurs colombiens une alternative aux cultures illicites. Une initiative solidaire qui motive également Stéphane Pétillon, fondateur de l'entreprise inclusive LES COPAINS DE BASTIEN qui réinsère des personnes éloignées de l'emploi. Recrutée sur LinkedOut, l'équipe formée dans l'atelier parisien, fabrique un chocolat bean-to-bar à partir de fèves issues d'une production éthique, équitable et respectueuse des fermiers. Des fermiers avec qui CARRÉ SUISSE, certifié « chocolat équitable » en 2018, entretient une relation d'égal

à égal pour avoir sur leur communauté, un impact social et environnemental positif.

Ce souci d'équité et de durabilité sera au cœur des échanges animés sur le Salon du Chocolat, avec les conférences des acteurs de la filière ; tels Daniel Mercier qui viendra présenter la mission du club « Chocolatier Engagés », Michel Arrion, directeur exécutif de l'Organisation internationale du cacao (ICCO) qui évoquera lui la durabilité économique de la chaîne de valeur, Sylvestre Awono de Puratos qui introduira le programme Cacao Trace, etc.

