

An aerial photograph of a river winding through a lush, dense green forest. The water is dark and reflects the surrounding trees. The text is overlaid on the river.

dengo

**LE GOÛT
DE
CHANGER
LE
MONDE**



IL Y A 5 ANS, DENGO EST NÉ À BAHIA AVEC UNE AMBITION : CHANGER LE MONDE DU CHOCOLAT AVEC UN PROJET QUI PROTÈGE AUTANT LA NATURE QUE LES COMMUNAUTÉS LOCALES, SANS FAIRE DE COMPROMIS SUR LE PLAISIR DU GOÛT.

Mission accomplie avec une certification B Corp, l'une des plus exigeantes au monde, acquise « en natif » dès le lancement et déjà plus de 35 boutiques.

Le 1^{er} avril prochain, Dengo ouvre sa première boutique en France.

UNE RÉVOLUTION POUR TOUS LES AMATEURS DE CHOCOLAT.



DENGO :

Un mot intraduisible, arraché à la nuit africaine, il a traversé l'Atlantique pour s'enraciner au Brésil. Dengo est un mot doux, signifiant affection, câlin et charme. Dengo s'emploie aussi pour les êtres dont l'aura nous attire et nous inspire. Dengo ce sont les petites attentions et le partage des bonheurs simples de l'existence.



JAMAIS UN CHOCOLAT N'A FAIT AUTANT DE BIEN

PLUS QUE DU CACAO ET DU CHOCOLAT DU BRÉSIL,

DENGO est une marque à impact social et environnemental.

DENGO nous rassemble dans un monde généreux et équitable.

DENGO promeut un réseau de petits et moyens producteurs de cacao et de grains de café de haute qualité qui soutiennent une agriculture consciente. Des gens qui croient au partage de la valeur et à la préservation de la nature.

DENGO est fait d'amour, de respect, d'équité, et d'authentiques saveurs brésiliennes. Ni matières grasses hydrogénés, ni arômes, une recette irrésistible.

Plus de cacao, moins de sucres, des ingrédients de la Forêt Atlantique : DU DENGO, SIMPLEMENT.



AU CŒUR DU PROJET DENGGO, IL Y A L'IDÉE DE CHANGER DE RECETTE

De repenser complètement la chaîne de valeur du cacao en rendant aux petits producteurs la part qui leur revient, en leur assurant de meilleures conditions de travail et de vie.



Meide Fernando Bonfim de Santana
Localisation de la ferme : Sítio Paraíso, Camamu, BA | GPS : -14.1317 -
39.2584



Oswaldo Brito

Localisation de la ferme :

Fazenda Taboquinhas, Itacaré, Bahia

Coordonnées GPS : -14.348015 -39.173784

CHANGER LA RECETTE POUR PLACER LES PRODUCTEURS AU CŒUR DE LA CHAÎNE DE VALEUR

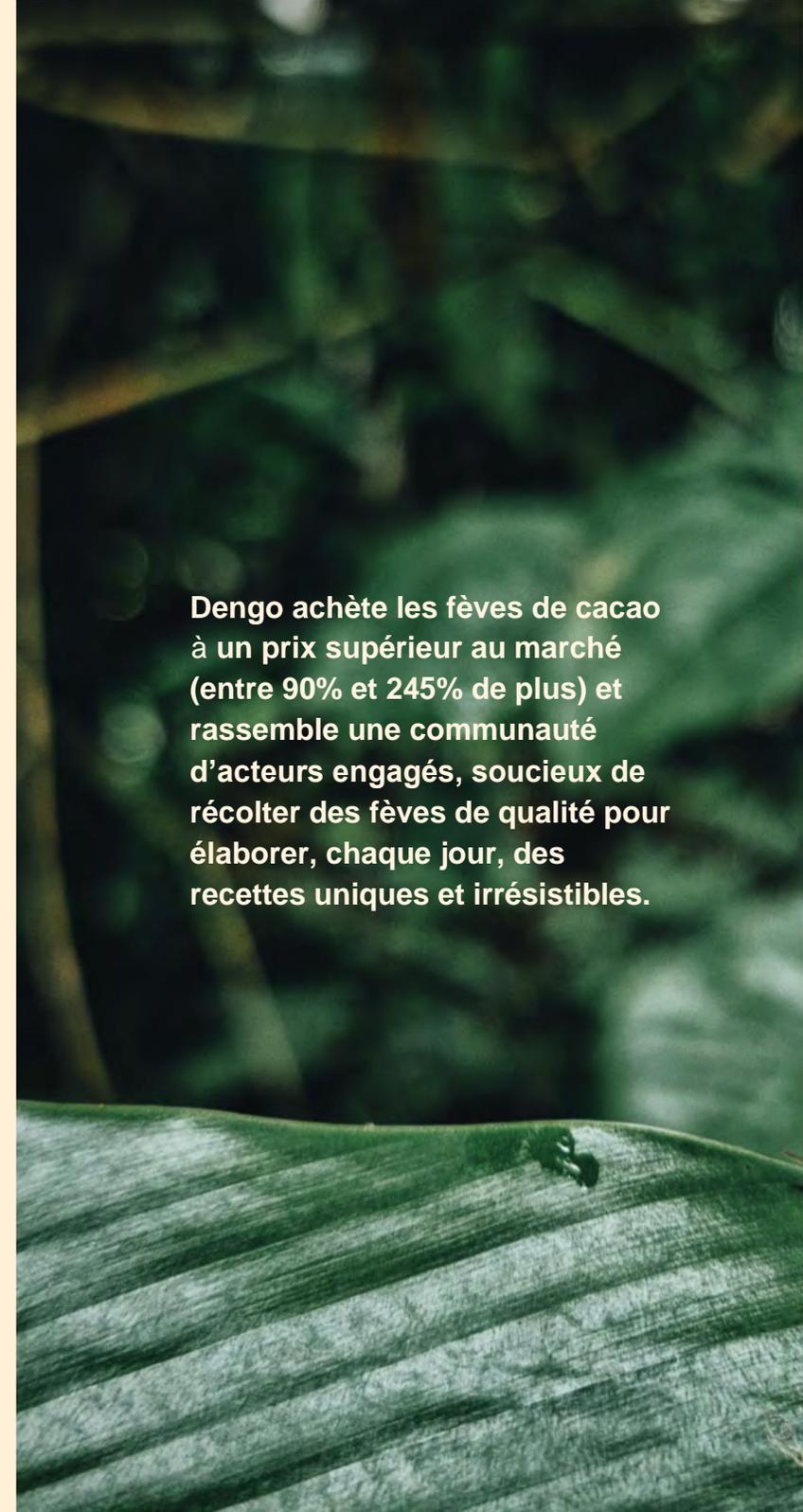
Dengo a déjà engagé plus de **150 familles** qui cultivent les cacaoyers de la forêt Atlantique de la région de Bahia. Des producteurs qui sont très soucieux de préserver leur environnement tout en mettant en avant leur savoir-faire ancestral qui font rayonner le Brésil.

Vivre de la culture du cacao n'est pas facile. Cela demande rigueur, travail acharné et une attention permanente.

Qu'y a-t-il de plus juste que de créer de la valeur et de récompenser équitablement les agriculteurs ?

Comment ? En partageant et en encourageant des pratiques agroforestières durables et en achetant les productions à des prix supérieurs à ceux du marché pour des cacaos de qualité.

Dengo achète les fèves de cacao à un prix supérieur au marché (entre 90% et 245% de plus) et rassemble une communauté d'acteurs engagés, soucieux de récolter des fèves de qualité pour élaborer, chaque jour, des recettes uniques et irrésistibles.





Luciano Ramos

Localisation de la ferme : Fazenda São Sebastião, Ilheus, BA

GPS : -14.901849 - 39.16808

En plus d'une rémunération équitable, Dengo offre une formation technique gratuite et partage avec les agriculteurs leur savoir-faire, les techniques de cueillette, de fermentation et de séchage des fèves de cacao.

Dengo accompagne les producteurs dans leur métier et dans leur quotidien :

- Formation à l'agroforesterie
 - Formation à la protection de l'environnement ▪
- Suivi de la scolarisation des enfants

Dès sa création, Dengo s'est donné comme mission de proposer un chocolat brésilien équitable, durable et sain. Dès le premier jour, Dengo s'est engagé à transformer le monde du cacao, de la forêt jusqu'au produit fini.

Sans les fermiers, les efforts de Dengo seraient vains. Le dialogue avec eux est donc important, pour comprendre comment mieux les aider. Ainsi, Dengo encourage les pratiques agroforestières responsables et partage ses apprentissages.

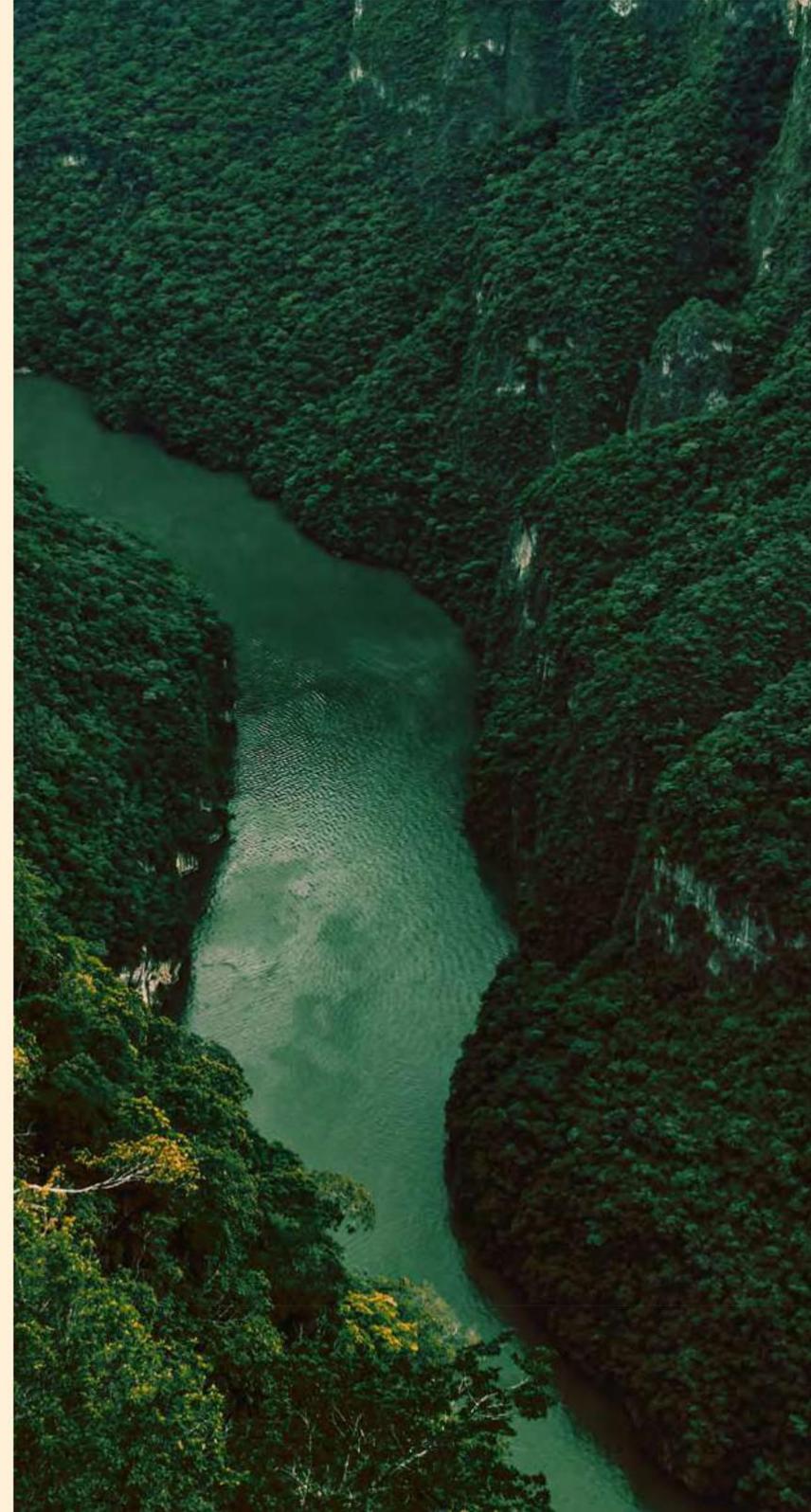




DERRIÈRE CHAQUE
CARRÉ DE CHOCOLAT
DENGO, IL Y A DES
FERMIERS, DES
FAMILLES.

ET DERRIÈRE CHAQUE
PRODUIT LES
COORDONNÉES **GPS**
DES **PLANTATIONS** ET
TOUS LES **DÉTAILS** DES
ACHATS EFFECTUÉS
PAR LA MARQUE.

Une révolution de
transparence, une traçabilité
inscrite dans la blockchain.



LE CYCLE DENGO



1.

Nous découvrons et invitons de petits et moyens producteurs talentueux et désireux d'améliorer la qualité de leur production.

Nous établissons un circuit court transparent avec tous les fermiers affiliés.

Plus de 150 familles participent déjà à notre projet avec le goût de changer le monde.



2.

Nous suivons le processus de culture pour obtenir les meilleures fèves, noix et fruits. Nous fournissons des conseils techniques gratuits pour la diffusion des connaissances en matière de récolte, de fermentation et de séchage des fèves de cacao de qualité.



3.

Les agriculteurs reçoivent davantage pour le produit qu'ils livrent. Nous payons une prime allant jusqu'à 245% de la valeur du marché pour les fèves de cacao de haute qualité.



4.

Avec une matière première de premier choix, nous créons des chocolats aux saveurs authentiques du Brésil.



5.

En produisant nos chocolats au Brésil, nous partageons la valeur ajoutée avec les producteurs et leurs familles.



Le cacao Dengo naît dans La Cabruca, au cœur de la forêt Atlantique, dans la région de Bahia

Le cacao Dengo 100% brésilien déborde de joie, de «ginga», de samba, de sourires, et d'énergie, il provient des Cabrucas, symboles de la partie méridionale de l'Etat de Bahia au Brésil.

Les cabrucas incarnent le meilleur de la tradition agroforestière latino-américaine.

En préservant la biodiversité. En protégeant les espèces endémiques. En permettant aux populations rurales de perpétuer un mode de vie digne et équilibré.

Nichées entre l'immensité de l'Océan Atlantique et de la forêt amazonienne, les plantations de cacao des Cabrucas forment des chemins fragiles et ténus entre la société humaine et la Nature.



DENGO INVENTE LE CHOCOLAT FERMIER



Le cacao Dengo est cultivé et surtout transformé au Brésil. Dans le prolongement du mouvement Bean to Bar, Dengo invente le « chocolat fermier » en maîtrisant l'ensemble de la chaîne en circuit court, du cacaoyer jusqu'aux boutiques.

RÉCOLTE



1.

Nos Dengos naissent au sein de la Forêt Atlantique. Les cabosses y sont cueillies à maturité, préservant ainsi toutes les qualités des fèves de cacao.

ÉCABOSSAGE



2.

Des cabosses sont extraites les fèves de cacao.

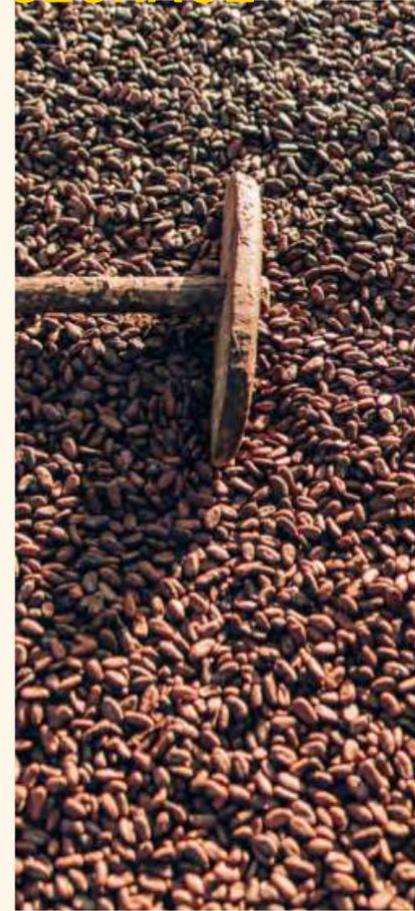
FERMENTATION



3.

À ce stade le cacao développe ses arômes, transpire l'excédent d'acidité. La qualité de la fermentation est déterminante pour le profil aromatique du chocolat.

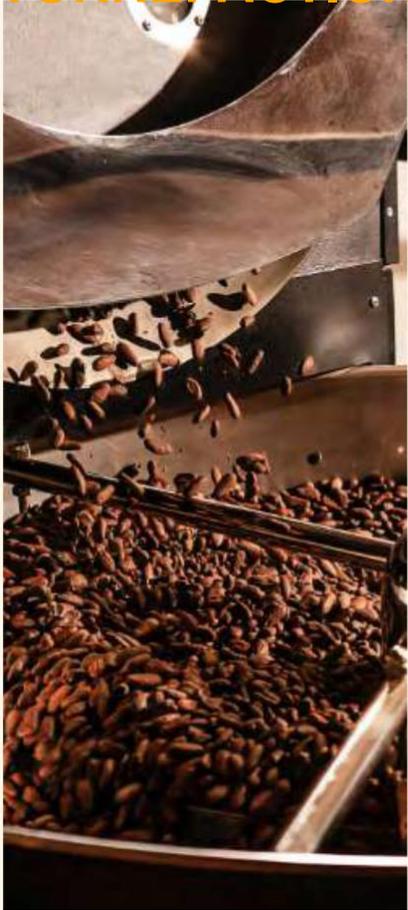
SÉCHAGE



4.

Au soleil, le cacao perd son excédent d'humidité. Les arômes se concentrent.

TORRÉFACTION



5.

Durant la torréfaction, les arômes du chocolat se déploient, les saveurs des fèves s'affirment et s'épanouissent.

CONCASSAGE



6.

À ce stade, on obtient le gruë de cacao.

BROYAGE



7.

Un broyage affiné permet d'obtenir une pâte épaisse et granuleuse : la masse (ou la liqueur) de cacao.

CONCHAGE



8.

Dernière étape de la recette, le conchage donne à la pâte de chocolat son onctuosité et permet d'affiner arômes et saveurs de chocolats.

LE GOÛT DE CHANGER LE MONDE

Doubler les revenus du cacao pour plus de 3000 fermiers brésiliens d'ici 2030.



2030

AUJOURD'HUI

48%	de petits producteurs de cacao ayant un revenu supérieur à la moyenne	100%
150	fermiers vivants de la culture du cacao	3.000
15	exploitations fermières dirigées par des femmes	500
92%	prix payé au-dessus du marché pour les fèves	>70%
45%	de fermiers ayant accès au crédit	70%
94%	de fermiers satisfaits de Dengo	>90%
100%	de scolarisation des enfants	100%

PLUS DE GOÛT, MOINS D'EMBALLAGE

Aujourd'hui, 93% de l'emballage Dengo ne comprend aucun plastique. L'objectif Zéro Plastique, c'est pour bientôt.



PLUS DE CACAO, MOINS DE SUCRE

Réduire de moitié le taux de sucre ajouté dans nos produits. Développer et adopter des substituts naturels plus sains (réduire le sucre est préférable aux édulcorants).

AUJOURD'HUI — 2030

26% Sucre ajouté dans nos produits **12%**



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Protéger la nature, encourager le cacao bio et les pratiques agroforestières durables. 100% de notre cacao provient des Cabruças ou d'autres systèmes agroforestiers durables.

AUJOURD'HUI — **20337**

Hectares de forêts préservées au Brésil

107

Hectares de restauration de zones dégradées ou de création de cultures agroforestières durables





DENGO OUVRE SA **PREMIÈRE**
BOUTIQUE EN FRANCE

DÉJÀ RECONNUE AU
BRÉSIL, LA MARQUE
ARRIVE À PARIS AVEC
UNE PREMIÈRE
BOUTIQUE AUX
ABBESSES.

UN LIEU DÉDIÉ AU
BRÉSIL OÙ UNE
ÉQUIPE PASSIONNÉE
PARTAGE SA
CULTURE DU CACAO
ET SON AMOUR DU
CHOCOLAT.

DES PRODUITS INÉDITS JAMAIS GOÛTÉS EN FRANCE

En bouche, les trésors de Dengo expriment l'identité d'un terroir dans son authenticité pure et toute l'âme d'un pays, joyeusement hédoniste, débordant de générosité et d'énergie. Des fèves de cacao aux fruits et aux épices, les ingrédients utilisés sont exclusivement brésiliens : *castanha de caju*, *castanha do par *, *amendoim*, *banana*, *cupua u*, *manga*, *abacaxi*, *coco*... Le tout garanti sans aucun ajout d'arômes naturels ou artificiels, avec juste ce qu'il faut de sucre, jamais trop.

QUEBRA QUEBRA : grosses plaques de chocolats garnies des produits « natifs » du Brésil : *Biju/ Caja/Cupua u/ Abacaxi*...

PEPITAS : fèves de cacao torr fi es enrob es de chocolat.

DRAGEAS : dragées de noix de coco, de café, de cajou, de noix de macadamia, enrob es de chocolat.

TABLETTES : tablettes de chocolat noir (58% à 85%), des tablettes de chocolat au lait (en version sans sucre et vegan avec lait d'avoine).

SIGNATURES : *Mel de cacao / Gel e de Cacao / Pâte à tartiner*...





QUEBRA-QUEBRA BIJU LAIT 50%

Le *Biju* de ce chocolat est une recette de biscuit traditionnelle du Sud du Brésil à base de farine de blé qui s'apparente aux gaufrettes avec lesquelles on élabore les cornets de glace. Chocolat 50% cacao et *biju*.



QUEBRA-QUEBRA JACA ET PIMENT BANIWA NOIR 70%

Le *Jaca* (*Artocarpus heterophyllus*) originaire d'Inde a été introduit au Brésil par les colons portugais. Le poivre *Baniwa*, à la chaleur puissante est l'apanage des femmes de la tribu éponyme en Amazonie. Chocolat 70% cacao, *jaca* et poivre *baniwa*.





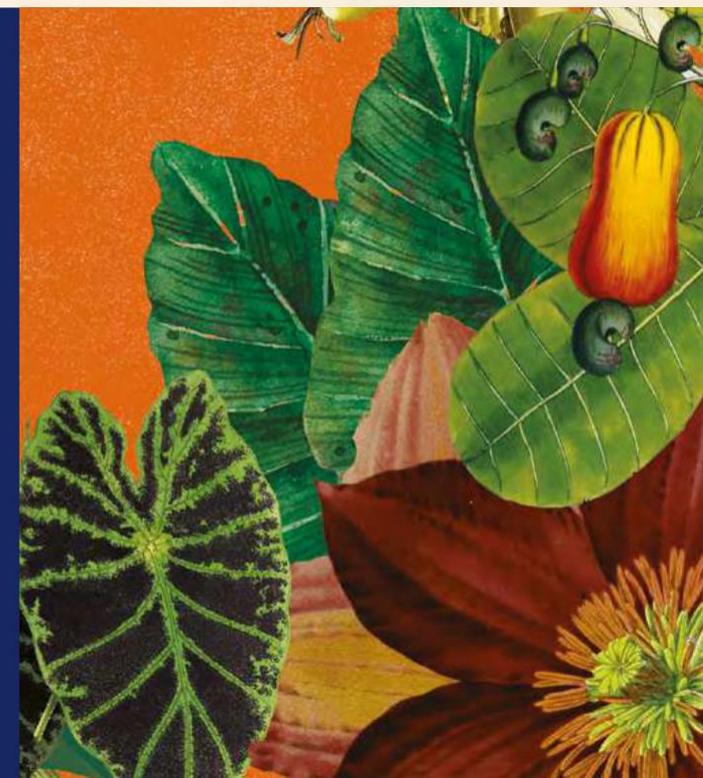
DRAGÉES NOIX DE MACADAMIA CHOCOLAT AU LAIT 36%

La noix du Queensland (la reine des noix), une des rares plantes endémiques d'Australie à s'être laissée apprivoiser, est devenue la macadamia. Son enrobage au chocolat au lait 36% de cacao, souligne les saveurs subtiles et le croquant inégalé de la *macadâmia do Brasil*.



PEPITAS AU CACAO EN POUDRE NOIR 65 %

L'expérience 100% cacao : fèves de cacao torréfiées, caramélisées, enrobées de chocolat noir 65% et poudre de cacao.





TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR 70% VARIETAL PARAZINHO

Tablette de chocolat noir 70 % pur
Varietal Parazinho.

Cultivé par : Eleonora Kaurak Gedeon
Localisation : Fazenda Venturosa em Floresta Azul, Bahia
GPS : -14.813484 -39.654741



TABLETTE DE CHOCOLAT 50% ET AVOINE

Tablette de chocolat entièrement à
base de plantes de cacao 50% et
avoine.

Cultivé par : Tiago Amorim Soares
Localisation : Fazenda Baixa Alegre, Apuarema
GPS : -13.85639 -39.74389

Cultivé par : Silmarque Ramos de Jesus
Localisation : Assentamento São João, Ibirapitanga
GPS : -14.137440 -39.404630





MEL DE CACAU

Boisson traditionnelle du sud de la région de Bahia, ce jus naturellement sucré et rafraîchissant est obtenu par pression à froid des fèves fraîches de cacao.



GELÉE DE PULPE DE CACAO

Au Brésil, la pulpe de cacao se prépare aussi en gelée. Fruitée, acidulée, sur un pain complet, toasté à l'unilatéral et beurré...





CHARLES ZNATY, AGITATEUR ET SERIAL ENTREPRENEUR À IMPACT

CHARLES ZNATY A DÉJÀ EU PLUSIEURS VIES ET RIEN NE L'INTÉRESSE DAVANTAGE QUE D'ÊTRE À L'AVANT-GARDE DES RÉVOLUTIONS DE PALAIS.

Artisan de la réussite de la marque Pierre Hermé, il a sorti la pâtisserie de l'ombre pour en faire un produit de luxe. Avec lui, les pâtisseries sont devenues des célébrités à l'égal des cuisiniers et ils sont nombreux à lui en être reconnaissants. Après avoir largement contribué à rendre le Japon et la pop-culture japonaise populaires, il a décidé de s'engager pour le Brésil, poumon vert de la planète et creuset de la biodiversité.

EN 2019, IL PREND DES RESPONSABILITÉS SYNDICALES, ÉLU PRÉSIDENT DU MEDEF PARIS.

Un poste idéal pour observer l'évolution de la société et pour engager les entreprises sur la voie de la croissance responsable, son idéal. Enthousiaste et positif, il est convaincu que le progrès peut apporter des solutions à la protection de l'environnement avec une transition sociale et digitale.

PASSIONNÉ PAR L'IDÉE D'UNE « FOOD À IMPACT », CHARLES ZNATY EST SÉDUIT PAR LE PROJET DENGGO QUI INCARNE LE FUTUR :

Des entreprises durables et responsables dans un domaine qu'il adore : la gourmandise. Comme il l'explique, «...partager un repas - ou le plaisir d'un chocolat - reste le meilleur moyen de se rassembler et de fraterniser. »

Désormais, il orchestre l'internationalisation de la marque Dengo, dont l'initiative revient à Guilherme Leal, entrepreneur engagé du développement durable et de la RSE depuis 1969.

En étudiant la chaîne du cacao au Brésil et dans le monde, nous avons conclu qu'il était nécessaire de promouvoir un modèle différent, associant production, génération de revenus partagé et conservation de l'environnement. Nous l'appelons « conservation productive ».

En outre, il était nécessaire d'innover et de transformer le cacao en un produit apprécié par les consommateurs et disposant d'un bon réseau de distribution. C'est ce que nous appelons la « transformation créative ».

Le chemin pour y parvenir était de créer Dengo, une marque de chocolat à base de fèves de cacao de qualité, produites à l'ombre de notre

forêt tropicale, engagée dans une relation équitable avec les fermiers.

Guilherme Leal

LES CROYANCES DE DENGO

L'UNION FAIT LA FORCE

« Chez Dengo, nous nous efforçons de créer un meilleur environnement pour tous. Nous accueillons tous ceux qui souhaitent se joindre à notre cause. »

TOUT EST CYCLIQUE

« Du cacao à l'emballage, en passant par le chocolat. Nous respectons chaque individu, notre planète et son écosystème. »

LES SAVEURS DE LA NATURE

« Le cacao nous invite à chérir la générosité de la Terre. En rassemblant des goûts du Brésil, nous célébrons les saveurs infinies qu'offre la nature. »

L'ÉQUITÉ SOURCE DE BONHEUR

« Nous sommes fiers de faire partie d'une chaîne d'approvisionnement responsable. Toute entreprise humaine se doit d'en respecter les principes. »

LA DIVERSITÉ C'EST LA VIE

« Nous chérissons le droit de chacun à vivre, à exprimer et à partager ce qu'il est et ce qu'il représente. La tolérance ne doit connaître aucune limite. »

LE BRÉSIL POUR INSPIRATION

« L'amour, la terre, les ingrédients, les saveurs, le cacao... Le Brésil et son immense générosité. C'est notre terre nourricière. La source permanente de notre inspiration. »

An aerial photograph of a dense, lush green forest. The trees are packed closely together, creating a textured canopy of various shades of green. In the center of the image, there is a large, solid white rectangular box. Above this box, the text '1ère boutique DENGO', '19, rue Yvonne Le Tac', and 'Paris 18e' is displayed in a white, sans-serif font. Below the box, the website 'dengo.com' is also written in the same white font.

1ère boutique DENGO
19, rue Yvonne Le Tac
Paris 18e

dengo.com