

AROME DU CACAO ET DEVELOPPEMENT DURABLE

Le Groupe CEMOI est une entreprise familiale fabricant de chocolat depuis le 19eme siècle. C'est le seul groupe français qui maîtrise intégralement la filière de production de la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat.

Une innovation de développement durable

Depuis 1996, CEMOI a initié en Côte d'Ivoire une démarche innovatrice de développement durable, à l'initiative de Tristan Borne, l'un des descendants des fondateurs. Afin de mieux maîtriser ses approvisionnements, le groupe a investi dans la construction d'une usine de traitement des fèves de cacao à Abidjan.

Par ailleurs, afin de pallier la baisse de la qualité aromatique de fèves, le groupe met en place, depuis 2010, une « filière cacao premium », en partenariat avec 22 coopératives regroupant 11.000 producteurs. Cette démarche se traduit par la construction de 15 centres de fermentation et de séchage, en pleine brousse, à proximité des plantations.

Le contrôle des paramètres du traitement post-récolte du cacao, ainsi que de la traçabilité des fèves, permettent de retrouver la qualité et l'arôme des grands cacaos, tout en renforçant la sécurité alimentaire et en améliorant la rentabilité du processus de fabrication du chocolat. Le rendement post-récolte est supérieur de 30% par rapport au processus artisanal.

Cette démarche a été concrétisée par la création d'une « joint venture » avec deux autres chocolatiers, baptisée « PACTS » (Processors Alliance for Cocoa Traceability and Sustainability) qui vise le développement d'une filière de cacao éthique et de qualité en Côte d'Ivoire. Les principaux objectifs sont les suivants :

- ✓ Professionnaliser la filière,
- ✓ Améliorer le rendement des cacaoyers grâce à des techniques agronomiques naturelles,
- ✓ Développer le concept du « cacao frais » pour une qualité supérieure,
- ✓ Généraliser la fermentation en 3 phases pour développer les meilleurs arômes,
- ✓ Sécher les fèves en séchoir afin d'atteindre le degré d'humidité contrôlé,
- ✓ Donner un nouveau rôle aux coopératives en matière de transformation et de développement local,
- ✓ Assurer un développement durable à long terme, grâce à une meilleure qualité et une productivité accrue de la filière.

Ainsi les clients réalisent une économie substantielle sur les fèves PACTS tout en augmentant la qualité aromatique et la traçabilité. Les économies réalisées dans ce processus de fabrication sont reversées sous forme d'une prime investie dans la poursuite de l'industrialisation du processus de fertilisation, de fermentation et de séchage (le P de planet), dans les coopératives pour les actions sociales : kit scolaire, campagnes de vaccination, infrastructures scolaires (le P de people) et chez CEMOI qui va enrichir le patrimoine génétique pour réduire la fragilité (P de planet) et l'exposition des cacaoyers aux diverses maladies, mais aussi enrichir la qualité aromatique de son cacao, travailler sur des techniques de compostage naturel et utilisé de façon raisonnée et ainsi augmenter le rendement des terres cultivables. En réduisant les zones de chalandise et en les rendant plus rentables, on réduit aussi le problème de logistique en brousse (P de planet), un problème majeur actuellement. On réduit aussi le risque d'augmentation du prix du cacao (P de profit).

L'impact sociétal et environnemental

- ✓ Les impacts sur le business sont multiples : 50% de la croissance des 2 dernières années avec de grands industriels de la biscuiterie s'est faite sur la base de l'implication en Côte d'Ivoire. En 2013, le plus gros producteur de chocolat américain qui ne connaissait pas le groupe est venu voir l'action du groupe en Côte d'Ivoire et au bout d'une semaine a décidé de mettre 1 million de dollars dans la société PACTS. En 3 ans, l'investissement est profitable et génère un EBITDA positif. Aujourd'hui 10% du business direct du groupe est généré par cette action en Côte d'Ivoire. Le rendement est amélioré par la professionnalisation des planteurs. L'agressivité commerciale du groupe est décuplée par la conscience qu'en vendant du cacao PACTS et des produits issus des fèves PACTS, on fait vivre des familles, on contribue au développement des coopératives, de l'alphabétisation.
- ✓ Les impacts sociétaux sont multiples: 11 000 familles de planteurs ont des revenus au delà du revenu standard du planteur. Le planteur n'a plus seulement un patrimoine avec des cultures variées mais sa plantation est entrain de devenir son outil de travail. Ce mouvement va à terme toucher plus d'un million de planteurs de cacao intouchables jusqu'à présent. Le directeur de la Restauration Hors Foyer a pris l'engagement de réaliser une école d'agronomie auprès d'un centre de fermentation et de la faire sponsoriser par l'un des ses meilleurs clients. Il peut expliquer pourquoi un client qui achète du chocolat devra sponsoriser cette école. La prime reçue grâce à une meilleure productivité et un processus de transformation du cacao en chocolat plus rentable finance les coopératives, servant à des campagnes de vaccination, à la construction d'école aux dons de kits scolaires.
- ✓ Sur le plan environnemental, les impacts sont multiples : en préservant la biodiversité, la fragilité du cacaoyer est réduite, en améliorant le rendement des surfaces cultivées on augmente la rentabilité des Coop réduisant ainsi la surface du verger nécessaire pour être rentable, et on apporte une solution aux problèmes de logistique en brousse.
- ✓ Sur le long terme, les impacts sont : l'autonomie financière de familles Ivoiriennes planteurs de cacao, la professionnalisation des planteurs sur la partie post récolte, l'amélioration des conditions de vie générale des planteurs, une réduction de la pollution atmosphérique liée à la logistique en brousse, et une préservation de la surface cultivable par l'amélioration du rendement des vergers cacaoyer. En outre, il sera possible de répondre à la demande croissante de cacao tout en maîtrisant le cours du cacao grâce à un meilleur rendement des surfaces cacaoyères et grâce à la promotion de la biodiversité pour préserver le cacaoyer des fléaux naturels.

L'inspiration

La motivation pour Tristan BORNE c'est que tout le monde mange du chocolat mais qu'au bout de la chaîne il y a une personne pauvre, un planteur et sa famille qui méritent le respect. On ne peut pas faire vivre une industrie sur des pauvres.

« Le modèle PACTS, c'est une partie agronomique et le post récolte, c'est-à-dire la fermentation et le séchage. PACTS dit : « je vais industrialiser le post récolte. Comme je vais améliorer cela, je vais avoir 2 impacts : un meilleur rendement, soit 30% en plus de cacao que si c'est le planteur qui le fait de manière traditionnelle et artisanale et je vais avoir de la sécurité alimentaire et une amélioration aromatique, enfin, je vais avoir un meilleur rendement process lors de la transformation en chocolat. Le client est donc sûr qu'il a ses critères qualités et son rendement. L'économie qu'il réalise dans le process de fabrication du chocolat en achetant ce modèle, il est d'accord pour la mettre une prime à l'achat reversée par CEMOI au planteur et à la coopérative.»

« Je serai le plus heureux des hommes lorsqu'un planteur me dira : je fais 2 tonnes à l'hectare maintenant alors que je ne faisais que 500 Kg, je n'ai plus besoin de vous. Mais en fait il sera tellement reconnaissant qu'il restera avec nous ! ».