

INFORMATIONS SUR LE BEAN TO BAR > PRESENTÉES PAR KAOKA

QU'EST-CE QUE LE CHOCOLAT BEAN TO BAR ?

Depuis quelques années, peut-être avez-vous remarqué l'appellation Bean to Bar apparaître sur certaines tablettes de chocolat. Dans cette expression anglophone, comprendre : « *De la fève (de cacao) à la tablette (de chocolat)* ». Si ce mouvement fait appel à un certain retour aux origines de la production du chocolat, il est plus complexe que ce qu'il paraît.

FÈVES DE CACAO FERMENTÉES ET SÉCHÉES.

[La naissance du chocolat Bean to Bar](#)

[Les différentes façons de fabriquer du chocolat : bean to bar, mass to bar, chocolate to bar](#)

[Est-ce qu'un chocolat Bean to bar est forcément artisanal ?](#)

[Quel est le secret pour fabriquer le meilleur chocolat ?](#)

[La sélection des fèves de cacao : point essentiel pour un chocolat Bean to Bar porteur de sens](#)

[Est-ce que les chocolats Kaoka® peuvent être considérés comme des chocolats Bean to Bar ?](#)

[Fabriquer son propre chocolat Bean to Bar à la maison](#)

[Les fèves de cacao Kaoka pour les chocolatiers Bean to Bar](#)

LA NAISSANCE DU CHOCOLAT BEAN TO BAR

Pour comprendre l'émergence du mouvement Bean to Bar, revenons à l'histoire du chocolat. Arrivé en Espagne au 17^{ème} siècle, le cacao est tout d'abord consommé sous forme de boisson et est réservé à la noblesse et à l'aristocratie européenne. Au fil du temps, le chocolat va adopter une forme solide, se rapprochant de la tablette que nous connaissons aujourd'hui. À cette époque, les fèves séchées sont importées du Nouveau Monde et sont transformées manuellement par de petits artisans.

La consommation de chocolat se développe en Europe à partir du XIX^{ème} siècle avec l'apparition d'usines, notamment en Suisse et en Angleterre. Ces usines sont consacrées à l'élaboration de la pâte de cacao, matière première principale du chocolat. L'ère industrielle a largement contribué à démocratiser le chocolat, en le rendant plus accessible à une plus grande majorité de la population. Cette démocratisation se poursuit et le secteur du chocolat se structure et se complexifie. Aujourd'hui, entre le producteur et le consommateur final, les intermédiaires se multiplient : les coopératives ou intermédiaires qui achètent le cacao aux producteurs, les négociants-exportateurs, les transporteurs maritimes, les transformateurs de fèves ou les broyeurs, les couverturiers et enfin les chocolatiers. [En savoir plus sur l'histoire du chocolat.](#)

Les usines de torréfaction et de broyage nécessitant de lourds investissements, les chocolatiers finissent par ne plus fabriquer le chocolat à partir de la fève. Ils s'approvisionnent en chocolat de couverture, auprès de couverturier. Ce chocolat est alors fondu et travaillé pour fabriquer leurs produits. Libérés des étapes contraignantes de torréfaction et de broyage des fèves, le savoir-faire des chocolatiers s'exprime alors dans la confection de moulages et de ganaches aux divers parfums pour la réalisation de bonbons au chocolat. Mais alors, pourquoi de rares chocolatiers souhaitent de nouveau commencer la fabrication de leurs chocolats à partir des fèves de cacao ?

LE CHOCOLAT, UN GOÛT QUI S'EST STANDARDISÉ AVEC L'INDUSTRIALISATION

L'industrialisation du chocolat s'est accompagnée d'une perte d'information et de transparence sur les modes de production du cacao, aussi bien au niveau social qu'environnemental, mais aussi qualitatif avec une standardisation du goût du chocolat. L'avez-vous déjà remarqué ? Que le goût du chocolat s'est uniformisé ? Peu importe le biscuit au chocolat que vous mangez, il a souvent le même goût. Pourtant, le goût « chocolat » devrait être multiple tant la diversité aromatique des cacaos est incroyable.

En effet, la demande croissante de chocolat et son industrialisation ont impacté la culture du cacao. Dans les pays producteurs, on a cherché à produire plus, souvent au détriment de la qualité. Des variétés dites hybrides, plus productives mais moins intéressantes au niveau organoleptique, ont peu à peu pris le dessus, amenant à une baisse de diversité. L'enjeu étant de vendre vite, les processus de fermentation et de séchage ne sont pas bien maîtrisés.

Ces cacaos achetés en volumes importants par des négociants, sont mélangés puis vendus de manière indifférenciée aux grands fabricants. Comment vont-ils se différencier dans les rayons ? Ces derniers vont alors jouer sur les arômes de vanille qu'ils vont développer pour créer leur propre « signature gustative ». Cet arôme permet d'arrondir le goût du cacao et de lisser ses défauts de transformation (mauvaise fermentation et/ou séchage insuffisant). L'utilisation de la vanille dans le chocolat devient traditionnelle. Finalement, la différenciation gustative du chocolat ne se fait alors plus sur les arômes du cacao mais sur ceux de la vanille (ou autre arôme).

Quand on prend du recul, est-ce que cela a vraiment du sens ? Pas vraiment ...

L'ÉMERGENCE DU BEAN TO BAR

La mouvance Bean-to-Bar apparaît dans les années 2000, aux États-Unis, à San Francisco plus précisément. Elle est née de la volonté de revenir aux sources d'un savoir-faire artisanal ancestral mais aussi de celle de réduire les intermédiaires pour une meilleure traçabilité des matières premières et donc une meilleure maîtrise du goût. Ce concept est évidemment porté par des néo-consommateurs qui se posent de plus en plus de questions sur les compositions des produits et sur les modes de production et de rémunération des producteurs des matières premières.

LES DIFFÉRENTES FAÇONS DE FABRIQUER DU CHOCOLAT :

BEAN TO BAR, MASS TO BAR, CHOCOLATE TO BAR

La composition du chocolat est réglementée et vous y trouverez toujours les mêmes ingrédients : pâte de cacao, beurre de cacao et sucre ([+autres ingrédients autorisés par la réglementation](#)). Dans le processus de fabrication, la maîtrise des étapes peut être plus ou moins variable.

Vous pouvez trouver :

du chocolat fabriqué depuis la fève de cacao : il s'agit du chocolat « Bean to bar ». Il est fabriqué par des chocolatiers-torréfacteurs ou des fabricants-torréfacteurs.

du chocolat fabriqué à partir de la pâte de cacao. Le fabricant ajuste ses propres proportions de pâte et de beurre de cacao (et de sucre) en fonction du résultat qu'il souhaite obtenir.

du chocolat fabriqué à partir de chocolat de couverture : le fabricant achète du chocolat, sous forme solide ou liquide, qu'il va refondre pour mouler ses propres tablettes. C'est un fabricant fondeur.

Il peut éventuellement mélanger certains chocolats pour créer son propre assemblage. C'est le modèle le plus répandu au niveau des artisans.

Dans la fabrication du chocolat, les étapes sont similaires mais le nombre d'intermédiaires intervenant peut varier.

SCHÉMA DE FABRICATION DU CHOCOLAT, À PARTIR DES DIFFÉRENTES MATIÈRES PREMIÈRES.

EST-CE QU'UN CHOCOLAT BEAN TO BAR EST FORCÉMENT ARTISANAL ?

Le terme « artisan » ou « artisanal » est soumis à la réglementation. Selon la loi de 1996 et le décret de 1998, un artisan est celui ou celle qui exerce un métier manuel, souvent à caractère traditionnel. L'artisan y est défini comme la personne « exerçant une activité indépendante de production, transformation, de réparation ou de prestation de service ».

L'usage du terme Bean to Bar n'est, quant à lui, pas règlementé. Si le mouvement Bean to Bar sous-entend souvent une production artisanale en petite quantité, ou est assimilé à beaucoup de définitions sur internet, le chocolat Bean to bar n'apporte aucune véritable garantie sur la qualité ou l'aspect éthique. En effet, en théorie, un artisan qui achète les fèves pour les torréfier et les broyer lui-même ou un industriel qui possède toutes les usines pour assurer la torréfaction et le broyage de ses fèves pour fabriquer ses tablettes pourrait prétendre proposer du chocolat Bean to Bar.

En l'absence de réglementation, un chocolat Bean to Bar peut donc être artisanal ou non. Et un chocolat artisanal peut être Bean to Bar ou non.

Pour vous donner un ordre de grandeur : en France, les chocolatiers-torréfacteurs, c'est-à-dire les artisans qui réalisent eux-mêmes leur chocolat à partir de fèves de cacao, représentent moins de 2% des 3 000 chocolatiers (source : [Gault&Millau – 2022](#)).

QUEL EST LE SECRET POUR FABRIQUER LE MEILLEUR CHOCOLAT ?

Parce que finalement, il s'agit bien d'une affaire de goût. Si vous achetez un chocolat qui présente les meilleurs critères de durabilité, sociaux et environnementaux possibles, et que la qualité gustative n'est pas au rendez-vous, il y a peu de chances pour que vous en rachetiez, n'est-ce pas ?

Comme nous l'avons évoqué précédemment, le chocolat ne peut se résumer à un goût unique et standardisé. Il est multiple. Sa multiplicité provient de plusieurs facteurs :

1/ Culture et première transformation du cacao

ÉTAPES DE CULTURE ET PREMIÈRE TRANSFORMATION DU CACAO

le terroir : le sol et le climat dans lequel évoluent les cacaoyers ont une influence sur les caractéristiques aromatiques des cacaos.

les variétés : comme les fruitiers que nous connaissons (pommiers, poiriers ou cerisiers), la variété du cacaoyer influe sur le profil aromatique du cacao. Les variétés traditionnelles ou natives comme le cacao Nacional, Forastero, Amelonado ou Trinitario se distinguent des variétés dites hybrides par leurs qualités aromatiques. Notez que les variétés hybrides présentent une acidité caractéristique et un faible développement aromatique.

la récolte : comme tous les fruits, les fèves de cacao seront meilleures à maturité. Récoltées trop précocement, elles n'auront pas le taux de sucre nécessaire à une bonne fermentation. Et récoltées trop tardivement, elles auront commencé leur fermentation.

la fermentation : si toutes les étapes sont importantes dans l'élaboration d'un bon chocolat, celle-ci est absolument primordiale. C'est là que commence la première transformation du cacao. En effet, c'est au cours de la fermentation que se développent les précurseurs d'arômes. Une fermentation bien menée permettra au cacao de développer son potentiel aromatique. Une fermentation mal menée conduira à un chocolat avec des défauts organoleptiques. Ces défauts ne pourront être rattrapés.

le séchage : cette étape permet d'arrêter la fermentation et le développement de l'acidité. Elle est également indispensable pour réduire le taux d'humidité des fèves. Un bon séchage permet de stocker des fèves et d'éviter le risque de voir des moisissures se développer.

2/ Transformation des fèves en pâte de cacao

TRANSFORMATION DES FÈVES EN PÂTE DE CACAO

la torréfaction : comme le café, les fèves de cacao séchées sont torréfiées. Cette étape nécessite un véritable savoir-faire technique. En effet, en fonction de la quantité et de la taille des fèves, le profil de torréfaction doit être adapté au niveau de la température et de la durée. Une torréfaction uniforme est indispensable pour révéler les notes aromatiques du cacao.

le décorticage et concassage : Les fèves de cacao torréfiées sont concassées, puis tamisées pour séparer la coque de la fève de cacao. Peut-être avez-vous déjà entendu parler de grué de cacao ? Il s'agit des fèves torréfiées, concassées et débarrassées de leur coque. Les coques des fèves peuvent, quant à elles, être revalorisées dans d'autres produits, comme les infusions de cacao ou dans des mélanges de paillages destinés au jardinage.

le broyage : le grué de cacao est broyé jusqu'à l'obtention d'une pâte presque liquide. Le broyage est effectué par un broyeur composé de plusieurs cylindres. L'action mécanique produit de la chaleur qui participe au broyage très fin des fèves de cacao jusqu'à la « pâte de cacao », « liqueur de cacao » ou la « masse de cacao ». La pâte de cacao est l'ingrédient principal du chocolat. C'est elle qui délivre toute l'intensité et les arômes du cacao.

3/ Transformation de la pâte de cacao en chocolat

TRANSFORMATION DE LA PÂTE DE CACAO EN CHOCOLAT

la recette : à cette étape, l'artisan ou le fabricant détermine la proportion des ingrédients dans le chocolat. Ce choix est évidemment essentiel dans le résultat final. Un chocolat avec un fort pourcentage de pâte de cacao sera plus sec et révélera une belle intensité en bouche. Un chocolat avec une teneur généreuse en beurre de cacao ajouté apportera plus de fondant en bouche mais aura tendance à voiler les papilles. Et en fonction du pourcentage total de cacao (pâte + beurre), le chocolat sera plus ou moins sucré.

le malaxage : Pour transformer la pâte de cacao en chocolat on y ajoute du sucre. Cette étape dure plusieurs heures. Elle permet de réduire les cristaux et d'améliorer la texture du chocolat.

le conchage : Les ingrédients liquides tels que le beurre de cacao, la vanille ou un émulsifiant (lécithine de tournesol ou de soja) peuvent être ajoutés à cette étape. En principe, les chocolats artisanaux Bean to Bar ne contiennent pas de beurre de cacao ajouté. En effet, le beurre de cacao est issu du pressage de la pâte de cacao. C'est un procédé complexe qui nécessite un équipement spécifique. C'est pourquoi, en général, les chocolats artisanaux Bean to Bar sont des pures pâtes de cacao (sans beurre de cacao ajouté). L'ensemble pâte de cacao / sucre / (poudre de lait) et les ingrédients liquides sont alors mélangés durant plusieurs heures dans des cuves chauffées. Cette étape permet de fluidifier la pâte, influençant la texture du chocolat.

le tempérage : Avant d'être moulé, le chocolat doit être tempéré. Le tempérage est l'action de porter le chocolat à des températures précises pour permettre au beurre de cacao de cristalliser de façon homogène et stable. C'est ce qui permet d'obtenir un chocolat fluide, lisse et brillant après le démoulage. En fonction du pourcentage de cacao, les températures à atteindre sont différentes car elles dépendent de la teneur en beurre de cacao de chaque chocolat.

l'ajout d'ingrédients : une fois le chocolat tempéré, il est possible d'y ajouter d'autres ingrédients comme des fruits secs, des éclats de caramel ou autre.

le moulage : Enfin ! on arrive à la dernière étape ! Le chocolat est coulé dans les moules adaptés. Puis les chocolats sont ensuite entièrement refroidis avant d'être emballés pour pouvoir être commercialisés.

Comme vous pouvez le constater, il existe de nombreux leviers sur lesquels jouer pour fabriquer un bon chocolat. Maîtriser chacun d'eux relève d'une véritable expertise. Un chocolatier ou fabricant Bean to Bar devra développer un savoir-faire pointu pour réaliser le meilleur chocolat.

Commencer la fabrication du chocolat à partir de la fève permet donc de mieux maîtriser la qualité. Encore faut-il travailler avec des fèves de qualité ! En effet, il serait dommage pour un artisan de se lancer dans la fabrication d'un chocolat Bean to bar avec des fèves de mauvaise qualité (origine ou variété incertaine, conditions de fermentation, de séchage et de stockage inconnues). Car il est impossible de faire un bon chocolat avec des fèves de cacao qui présentent des défauts organoleptiques.

LE SOURCING OU LA SÉLECTION DES FÈVES DE CACAO :

POINT ESSENTIEL POUR UN CHOCOLAT BEAN TO BAR PORTEUR DE SENS

Derrière la mouvance Bean to Bar, il y a une volonté de retourner vers du bon sens. En effet, elle ne doit pas se réduire à un processus de fabrication.

Aujourd'hui, plus que jamais, il est essentiel de s'interroger sur les conséquences et les impacts de notre consommation. Dans le cas du chocolat, les conditions de culture du cacao sont particulièrement impactantes. En effet, la culture du cacao peut être vecteur de problématiques graves : extrême pauvreté des producteurs, travail forcé des enfants, déforestation, etc. Une politique d'achat des fèves de cacao exigeante est donc primordial.

DES TECHNICIENNES REMUENT LE CACAO AU COURS DE L'ÉTAPE DE SÉCHAGE

ET UN PRODUCTEUR RÉCOLTE UNE CABOSSE DE CACAO.

Se poser et poser les bonnes questions aux fournisseurs permettent de choisir un cacao de manière éclairée :

Des questions de qualité : Quelles sont les origines du cacao ? De quel terroir est-il issu ? De quelles variétés s'agit-il (traditionnelles ou hybrides) ? Dans quelles conditions le cacao a-t-il été fermenté et séché (en bord champ ou dans des infrastructures adaptées) ?

Des questions sociales : Provient-il d'une coopérative ou a-t-il été acheté à des négociants ? À quel prix a-t-il été acheté ? Est-il issu d'une grande plantation ou d'un petit producteur ?

Des questions environnementales : Dans quelles conditions le cacao a-t-il été cultivé ? Le producteur a-t-il recours à des intrants chimiques ? Cultive-t-il en monoculture ou en agroforesterie ? La zone a-t-elle été déforestée pour cultiver du cacao ?

OÙ SE FOURNISSENT LES CHOCOLATIERS OU LES FABRICANTS BEAN TO BAR ?

Aux coopératives de producteurs : certaines entreprises travaillent en direct avec les coopératives de producteurs pour sélectionner les fèves qu'ils utiliseront pour leurs chocolats. Nous y reviendrons mais c'est le cas de Kaoka, par exemple.

Certains artisans font la démarche de se déplacer dans les pays producteurs pour rencontrer les coopératives et sélectionner le cacao qui les intéressent. Mais ce cas reste anecdotique. Cette étape nécessite beaucoup de temps et de ressources, notamment dans l'organisation du transport des fèves vers l'Europe.

À des fournisseurs et/ou grossistes de cacao : certaines entreprises sont spécialisées dans le sourcing du cacao. Elles ont identifié des coopératives ou des filières qui leur assurent un approvisionnement en cacao. La majorité des artisans Bean to Bar se procurent leurs fèves de cacao par ce biais-là.

À des négociants de matières premières (traders): il s'agit des sources d'approvisionnement principales des grands fabricants de chocolat.

Pour résumer, le mouvement Bean to Bar est issu de la volonté de gérer le processus entier de la fabrication du chocolat : depuis l'achat des fèves de cacao jusqu'à leur transformation en chocolat. L'artisan passionné aura plus de flexibilité pour sélectionner des micro-lots avec un profil aromatique spécifique à des coopératives identifiées pour créer des chocolats au goût unique.

Un grand fabricant aura des contraintes de volumes qui l'obligeront à avoir des filières d'approvisionnement bien identifiées et bien maîtrisées, s'il souhaite proposer un chocolat de qualité.

EST-CE QUE LES CHOCOLATS KAOKA® PEUVENT ÊTRE CONSIDÉRÉS

COMME DES CHOCOLATS BEAN TO BAR ?

Depuis sa création en 1993, Kaoka est profondément attaché à cette matière exceptionnelle qui est le cacao. Son fondateur était un passionné. Résolument militant, il a voulu travailler au plus près des producteurs, aller à leur rencontre, échanger avec eux pour comprendre leurs problématiques. De cette manière, Kaoka et les groupements de producteurs ont développé au fil des ans une relation de confiance. Cette connexion permet de mettre en place des projets concrets :

pour améliorer le revenu des producteurs sur le long terme,

pour acheter les fèves fraîches et maîtriser les étapes de fermentation et de séchage grâce à un savoir-faire développé au cours des 30 années de terrain et d'expérimentation,

pour travailler sur l'amélioration organoleptique grâce à un travail de sélection variétal très poussé.

Tous les chocolats Kaoka® sont fabriqués à partir des fèves de cacao de variétés traditionnelles issus directement de coopératives partenaires. Cependant, la fabrication des chocolats se réalise dans une usine française mais pas de manière artisanale. Par conséquent, pouvons-nous dire que nos chocolats sont Bean to Bar? Etant donné notre investissement et l'énergie que nous déployons dans les filières de cacao, auprès de nos coopératives partenaires, nous aurions envie de dire OUI.

Nous pourrions même dire qu'au vu du travail de recherche agronomique, de sélection variétale, de l'accompagnement des producteurs dans la rénovation de leurs plantations, et du fait que les fèves sont achetées en frais (et non en sec) pour être transformées selon un protocole de fermentation que nous avons développé, les chocolats Kaoka sont Tree to Bar.

[En savoir plus sur le savoir-faire post-récolte de Kaoka.](#)

C'est grâce à ce lien direct avec les producteurs que nous proposons des chocolats au goût unique, qui se distinguent des autres chocolats du marché. Vous y trouverez des arômes subtils qui diffèrent selon les pays d'origine, avec une amertume équilibrée et une longueur en bouche exceptionnelle. [Découvrir les chocolats Kaoka®.](#)

FABRIQUER SON PROPRE CHOCOLAT BEAN TO BAR À LA MAISON

Vous vous demandez si vous pouvez fabriquer votre propre tablette de chocolat à partir de fèves de cacao ? Oui, c'est possible ! Forcément, cela va vous demander un peu de temps et d'organisation et le résultat ne sera peut-être pas à la hauteur du travail de votre artisan Bean to Bar. Néanmoins, il est tout à fait possible de s'essayer à la pratique pour le plaisir !

Pour fabriquer votre propre chocolat Bean to Bar, vous pouvez démarrer la recette soit à partir de fèves de cacao entières soit à partir de grué de cacao (fèves de cacao déjà torréfiées et décortiquées). Malheureusement, Kaoka ne commercialise pas encore des fèves de cacao ou du grué de cacao auprès du grand public.

Si vous souhaitez réaliser la recette à partir de fèves de cacao entières, la première étape consiste à torréfier les fèves à la poêle, les décortiquer puis les broyer le plus finement possible jusqu'à obtenir de la pâte de cacao. Si vous débutez la recette à partir de grué de cacao, vous devez simplement les broyer.

La pâte de cacao devra être bien lisse et homogène. Cette pâte est l'ingrédient de base du chocolat. Vous pouvez ensuite créer vos propres recettes de chocolat en y ajoutant :

le sucrant de votre choix et dans la quantité souhaitée,

du beurre de cacao dans la quantité souhaitée (facultatif) (à noter que la plupart des chocolats Bean to Bar artisanaux sont des pures pâtes de cacao, soit sans beurre de cacao ajouté).

Il est important de bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que l'ensemble soit parfaitement homogène. Votre coup de main jouera sur la texture de votre chocolat. N'hésitez pas y aller vigoureusement !

Ensuite, afin que votre chocolat soit stable, il faudra tempérer votre chocolat. Une fois tempéré, si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des ingrédients (éclats de noisettes, de cacahuètes, huiles essentielles, graines de sésame ou autre). Si c'est le cas, mélangez bien afin que le tout soit bien homogène. Pour finir, coulez le chocolat dans un moule de tablette (ou à défaut, sur une plaque recouverte de papier cuisson). Il ne vous reste plus qu'à attendre que le chocolat refroidisse et fige complètement pour pouvoir le démouler ! Pour une dégustation bien méritée !

Si vous souhaitez approfondir le sujet, nous vous recommandons cet article sur [le tempérage du chocolat](#) ainsi que celui-ci sur [la fabrication du chocolat](#).

KAOKA, FOURNISSEUR DE FÈVES DE CACAO POUR LES CHOCOLATIER BEAN TO BAR

Kaoka bénéficie d'un lien direct et privilégié avec les organisations de producteurs. Des engagements forts et réciproques nous relient.

Saviez-vous qu'une des principales difficultés des producteurs ou des coopératives de producteurs est la recherche de débouchés pour vendre leur cacao ? C'est pourquoi nous nous engageons depuis de très nombreuses années à leur acheter 100% de leurs récoltes.

Nous utilisons ces fèves pour la fabrication de nos propres chocolats mais vous avez de la chance : nous n'utilisons pas toutes les fèves de cacao que nous achetons à nos producteurs partenaires !

Nous offrons donc la possibilité aux chocolatiers ou fabricants Bean to Bar de se fournir en fèves de cacao d'exception. Nos fèves sont issues de nos coopératives partenaires en Équateur, au Pérou, à São Tomé et en République Dominicaine. Pour certains, cela peut représenter un choix peu varié d'origines mais c'est justement un choix.

Notre investissement auprès des groupements de producteurs est tel que nous ne pouvons pas nous permettre (en tant qu'entreprise de 17 salariés) de nous éparpiller sur de trop nombreuses origines.

Nous nous sommes concentrés sur ces 4 terroirs pour faire les choses bien et jusqu'au bout.

Pour rappel, comme décrit précédemment, nos fèves sont issues de variétés traditionnelles. Elles sont achetées en frais aux producteurs pour être fermentées et séchées dans des infrastructures adaptées selon un protocole précis, suivi par les équipes techniques des coopératives. Et, bien entendu, les fèves de cacao que nous vous proposons sont certifiées bio et équitables.

Traçabilité. Qualité. Éthique.

Si vous êtes un professionnel intéressé par le Bean to Bar.

NOTRE DÉMARCHE KAOKA

DEPUIS PRÈS DE 30 ANS, KAOKA MILITE POUR UN CHOCOLAT BIO, ÉTHIQUE ET DE HAUTE QUALITÉ. Pour y parvenir, nous avons dû mettre en place une cacaoculture durable, tant pour l'environnement que pour les hommes. Cultiver en bio, est-ce suffisant ? Payer les producteurs à un prix supérieur suffit-il pour leur permettre un vrai développement économique ? Pour Kaoka, la réponse est non.

Le revenu d'un producteur dépend non seulement du prix de vente de son cacao mais aussi de la quantité de cacao qu'il récolte ! L'approche doit donc être globale. Chez Kaoka, nous conjuguons plusieurs effets pour offrir une vraie voie de développement économique à nos producteurs:

Partenariat à long terme

Nous nous engageons auprès de nos producteurs partenaires pour une durée minimale de 3 ans

(mais dans les faits nos filières ont près de 20 ans !)

Augmentation des récoltes

Nous accompagnons les producteurs dans la rénovation des plantations : les récoltes s'améliorent d'année en année !

Prix supérieur

Kaoka s'engage à acheter les récoltes de cacao à un prix supérieur directement fixé au producteur (et non à la coopérative).

100% de la production achetée

Kaoka s'engage à acheter 100% des récoltes de ses producteurs partenaires.

LA RÉNOVATION DES PLANTATIONS : UN ENJEU MAJEUR POUR LES PRODUCTEURS

Dans notre modèle de filières intégrées, nous sommes interdépendants avec nos partenaires producteurs. Nous partageons ensemble les difficultés et les risques.

Quand nous avons identifié dès le début des années 2000 qu'une majorité des cacaoyers étaient vieillissants et de moins en moins productifs, nous savions que nous devons réagir vite. La diminution des récoltes mettait en péril le revenu des producteurs, et à plus long terme, nos approvisionnements en cacao.

UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE FORMATION CONTINUE POUR LES PRODUCTEURS

Au fil des années, nous avons constitué une collection de plants dans chacune de ces filières. À l'écoute des observations de nos partenaires producteurs sur le terrain, nous continuons de faire évoluer cette collection.

Chez Kaoka, nous misons sur le transfert des connaissances et du savoir-faire. Nous accompagnons et formons régulièrement l'ensemble de nos partenaires producteurs à ces techniques agricoles performantes. Nous avons également mis en place des équipes de techniciens pour les soutenir et répondre à leurs questions.

1. POURQUOI LES CACAOYERS NE PRODUISENT PLUS ?

Les cacaoyers ont principalement été plantés dans les années 70 quand le chocolat est devenu un produit de grande consommation. Or un cacaoyer ne produit qu'environ 40 ans. Au début des années 2000, nous avons donc observé la production de cacao décliner dans les plantations. Face à ce phénomène, des variétés hybrides, très productives mais peu aromatiques et gourmandes en eau et en engrais, ont commencé à arriver.

Pour nous, ces variétés ne répondaient pas à nos critères de qualité et n'étaient pas non plus une option durable pour les producteurs.

2. DES ANNÉES DE RECHERCHE AGRONOMIQUE

Nous devons trouver une autre solution, pour pérenniser le métier de producteur et sauvegarder la qualité du cacao aromatique.

Dix années de recherche agronomique, en partenariat avec les producteurs volontaires, ont été nécessaires pour mettre au point une technique performante et naturelle.

L'idée ? Sélectionner le meilleur dans la nature et restaurer le vivant.

3. SÉLECTIONNER LE MEILLEUR DANS LA NATURE ET RESTAURER LE VIVANT

Au cours de ces années de recherche, nous avons donc sélectionné des cacaoyers, toujours en partenariat avec les producteurs volontaires, selon des critères précis : productifs, résistants et aromatiques.

Ces arbres ont été dupliqués par greffage et cultivés dans des pépinières. Ainsi, les producteurs ont accès à une réserve de plants « élites » pour redensifier leurs plantations (c'est-à-dire planter dans les espaces vides pour optimiser l'espace de culture). Mais surtout, ces plants leur permettent de greffer leurs vieux arbres improductifs. En s'appuyant sur la force d'un système racinaire encore performant, ce procédé permet de donner une seconde vie à l'arbre !

4. UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE FORMATION CONTINUE POUR LES PRODUCTEURS

Au fil des années, nous avons constitué une collection de plants dans chacune de ces filières.

À l'écoute des observations de nos partenaires producteurs sur le terrain, nous continuons de faire évoluer cette collection.

Chez Kaoka, nous misons sur le transfert des connaissances et du savoir-faire.

Nous accompagnons et formons régulièrement l'ensemble de nos partenaires producteurs à ces techniques agricoles performantes. Nous avons également mis en place des équipes de techniciens pour les soutenir et répondre à leurs questions.

POURQUOI LES CACAOYERS NE PRODUISENT PLUS ?

Les cacaoyers ont principalement été plantés dans les années 70 quand le chocolat est devenu un produit de grande consommation. Or un cacaoyer ne produit qu'environ 40 ans. Au début des années 2000, nous avons donc observé la production de cacao décliner dans les plantations. Face à ce phénomène, des variétés hybrides, très productives mais peu aromatiques et gourmandes en eau et en engrais, ont commencé à arriver.

Pour nous, ces variétés ne répondaient pas à nos critères de qualité et n'étaient pas non plus une option durable pour les producteurs.

LA RÉNOVATION DES PLANTATIONS A DE NOMBREUX IMPACTS BÉNÉFIQUES. ELLE PERMET :

d'augmenter significativement les récoltes des producteurs (et donc leurs revenus !)

de lutter contre la déforestation en offrant une solution aux producteurs pour exploiter au maximum les zones déjà cultivables.

de pérenniser la culture d'un cacao de qualité, qui s'affine en goût et en arômes au fil des années.

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE : UN AUTRE DÉFI AUQUEL DOIVENT FAIRE FACE NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS Le changement climatique affecte de plus en plus nos partenaires producteurs. Certaines zones de production s'assèchent et les accidents climatiques (ex: El Niño) sont de plus en plus fréquents, menaçant la cacaoculture.

La prise en compte de ces nouvelles réalités est importante dans la rénovation des plantations car nous sélectionnons désormais des variétés de cacao résilientes, plus résistantes à la sécheresse par exemple.

Pour faire face à ce nouveau défi, nous les accompagnons au travers de programmes promouvant l'agroforesterie et les pratiques agroécologiques (fabrication de compost, restauration des sols, etc.). L'agroforesterie consiste à associer la production d'arbres avec d'autres cultures ou même de l'élevage. Chez Kaoka, nous défendons un système agroforestier complexe constitué de nombreuses espèces pour favoriser la biodiversité.

LA STRATE AU SOL Plantes de 0 à 1 mètre de haut

Composée de légumineuses qui enrichissent le sol, elle assure également des revenus complémentaires aux producteurs.

LA STRATE HAUTE Arbres de 25 à 35 mètres de haut

Composée d'espèces nobles et locales d'arbres à croissance lente, elle permet de créer une ombre permanente maîtrisée qui protège le cacao des aléas climatiques et régénère la matière organique du sol.

LA STRATE MOYENNE Arbres de 9 à 24 mètres de haut

Composée majoritairement d'arbres fruitiers, elle permet aux producteurs de disposer de revenus complémentaires. Elles abritent également une grande biodiversité (notamment des oiseaux).

LA STRATE BASSE Arbres de 1 à 8 mètres de haut

Les cacaoyers évoluent dans cette strate avec d'autres variétés telles que des bananiers, papayers, poivriers ou la vanille. Le producteur peut diversifier ses cultures pour s'assurer un revenu stable tout au long de l'année.

LA STRATE AU SOL Plantes de 0 à 1 mètre de haut

Composée de légumineuses qui enrichissent le sol, elle assure également des revenus complémentaires aux producteurs.

LA STRATE HAUTE Arbres de 25 à 35 mètres de haut

Composée d'espèces nobles et locales d'arbres à croissance lente, elle permet de créer une ombre permanente maîtrisée qui protège le cacao des aléas climatiques et régénère la matière organique du sol.

L'AGROFORESTERIE A DE NOMBREUX IMPACTS POSITIFS. ELLE PERMET :

d'améliorer l'utilisation des ressources sur une parcelle et ainsi son rendement.

d'assurer des revenus complémentaires aux producteurs grâce aux cultures vivrières.

de protéger les cultures contre les aléas climatiques (sécheresse ou inondations) grâce au rôle positif des arbres dans la filtration de l'eau dans le sol.

de lutter contre la déforestation en restaurant les sols dégradés et en évitant ainsi l'exploitation de nouveaux sols.

NOS ACTIONS EN CHIFFRES SUR LA RÉNOVATION ET L'AGROFORESTERIE

324 740 arbres plantés en partenariat avec nos producteurs dans le cadre des programmes d'agroforesterie et de rénovation de 820 ha de plantations depuis 2018

242 hectares d'agroforesterie mis en place

22 cultures associées au cacao recensées par Kaoka

[Découvrir le savoir-faire de Kaoka](#)