

Partenariat CCCF-CICC

Les hérauts du label « Destination Chocolatiers engagés » sont là !

Ils sont une vingtaine, qui séjourneront successivement au Cameroun du jeudi 27 septembre au mercredi 3 octobre 2018. Des chocolatiers confiseurs, véritables ambassadeurs d'un cacao équitable, qui souhaitent contribuer à améliorer les conditions de travail des planteurs camerounais et leur permettre de produire un cacao de qualité.

C'est à tout le moins, l'objectif visé par le label « **Destination Chocolatiers engagés** » créé par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France en juin 2018, qui se propose de sensibiliser les professionnels et le grand public, dont les membres résideront au Cameroun.

Sans surprise, c'est à travers l'Interprofession du cacao et du café, le Cameroun qu'ils ont choisi pour implémenter leur démarche. En effet, bien que méconnu des professionnels de la chocolaterie, le Cameroun pointe à la cinquième place des plus grands producteurs mondiaux de cacao ! En élaborant un cahier de charges strict pour la production des fèves exceptionnelles et en participant à la mise en œuvre de techniques de fermentation et de séchage normalisées, les maîtres chocolatiers français participent au relèvement de la production camerounaise en lui apposant le sceau de la qualité : une **pure origine**. De même, en achetant au prix fort une bonne partie de ces fèves, ils donnent aux producteurs une juste rétribution de leurs efforts.

Reposant sur l'engagement mutuel des producteurs et des chocolatiers, ce label garantit aux planteurs un prix minimum payé et révisé chaque année, un modèle « d'épargne salariale » qui permet d'économiser à la place du planteur afin qu'il puisse toujours avoir de l'argent en cas de coup dur, mais également l'accompagne dans les méthodes de travail, de fermentation, de séchage et de commercialisation approuvées par la Confédération, pour soutenir et valoriser son cacao en terme de qualité et d'image. Un partenariat gagnant-gagnant en somme.

Au programme de ces huit jours au Cameroun, des visites de plantations, de sites de futurs centres d'excellence et séances de travail avec les jeunes des coopératives New Generation de Zoétélé, Akom Nyada et Boumnyebel. Le CICC s'est engagé à implanter des centres d'excellence de traitement post-récolte de cacao dans des coopératives. Ces centres vont bénéficier de l'assistance technique des chocolatiers de France, et ce séjour participe de la concrétisation de cette collaboration agissante entre la Confédération des chocolatiers confiseurs de France avec le Cameroun à travers le CICC, le Conseil interprofessionnel du cacao et du café. Une idée originale, qui met face à face les acteurs des 2 bouts de la filière cacao, selon Frédéric Chambeau : « il était tout à fait légitime que nous fassions se rencontrer les millions de planteurs qui travaillent sur la matière première qu'on utilise et nous, artisans chocolatiers, TPE, PME, qui transformons cette matière première. »

Il n'est pas anecdotique de rappeler que c'est le quatrième séjour en terre camerounaise des membres de la Confédération des chocolatiers de France. La première, c'était en mai 2017 à Nkok-Ekogo, puis Daniel Mercier et Alexandre Bellion le dimanche 13 août, pour une visite de trois jours dont une séance de travail le lundi 14 août avec le ministre du Commerce du Cameroun, Luc Magloire Mbarga Atangana, le troisième séjour, les 7 et 8 novembre 2017, à la faveur de Festicacao, d'abord dans les bassins de la Lékié et du Nyong-Ekellé, pour participer, avec le Ministre du Commerce, à l'inauguration des centres d'excellence de traitement post-récolte du cacao et signer le protocole d'accord avec l'Interprofession du cacao et du café pour « **travailler avec les producteurs camerounais, pour que le cacao de ce pays devienne éligible à l'excellence** » selon Frédéric Chambeau, président de ladite confédération.



Il est espéré que ce voyage destiné en premier chef aux artisans permette de séduire les Chocolatiers Confiseurs. L'Interprofession souhaite saisir la démarche des chocolatiers français pour envoyer un signal fort, afin de valoriser la qualité du cacao du Cameroun.

Puissent les artisans chocolatiers d'autres pays s'intéresser désormais à l'incroyable potentiel du 5ème producteur mondial de cacao.