



LE MEILLEUR CHOCOLAT EST CAMEROUNAIS !

Cameroon Fine chocolate Day

La meilleure fève, ouvrée par les meilleurs artisans, pour le meilleur chocolat

Le Samedi, 22 juin 2019
Hôtel Mont Fébé, Yaoundé

SOMMAIRE

I.	INTRODUCTION	2
II.	THEME : 'Cameroon Fine chocolate Day'	2
III.	OBJECTIFS	3
IV.	DATE ET LIEU	3
V.	CIBLES.....	3
VI.	FORMAT	3
VII.	COORDINATION ET ORGANISATION	4

I. INTRODUCTION

Les meilleures fèves : les spécificités de la fève camerounaise, sont sa granulométrie supérieure aux autres origines, sa forte teneur en beurre et, surtout, la couleur rouge-brique de sa poudre, qui la rendent quasi exclusive.

Ces spécificités de la fève camerounaise sont ses meilleurs avantages concurrentiels. Des atouts et opportunités qui ont présidé au repositionnement résolu de la production cacaoyère du Cameroun sur le créneau du **cacao de haut de gamme**.

Des fèves d'excellence ouvrées par les meilleurs artisans : résultat d'une rencontre providentielle entre les Maîtres-Chocolatiers français, en quête des meilleures fèves de cacao et le CICC, dont les jeunes du programme NEW GENERATION ont fait la preuve de leur capacité à produire des fèves d'exception dans les **centres d'excellence de traitement post récolte**.

Pure Origine Cameroun : C'est la vision exprimée dans le **Protocole d'Accord entre la Confédération des Chocolatiers et confiseurs de France et le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café** portant sur l'amélioration qualitative et gustative du cacao du Cameroun en vue de sa valorisation sur le marché international, au travers du label '**Destination chocolatiers engagés**'. Ce label, inspiré de l'économie inclusive, prend en compte non seulement la qualité de la fève qui produira le must du chocolat, mais aussi et surtout les intérêts des producteurs, dans le cadre de l'équité économique. Faut-il relever que de grandes marques de chocolats l'ont déjà adopté. Dans leurs boutiques, points de rencontre des fins gourmets, dans leurs vitrines huppées, se raconte désormais l'histoire des chocolats 'Pure origine Cameroun'.

II. THEME : 'Cameron Fine chocolate Day'

Le **Cameron Fine chocolate Day** qui s'inscrit en droite ligne du programme '**Cacao d'excellence**', matérialise un des engagements pris par la Confédération des Artisans-Chocolatiers de France, dans le cadre du label "**Destination chocolatiers engagés**" : faire déguster aux parties prenantes des pays producteurs, leur cacao transformé en chocolat. L'objectif étant de créer un lien réel entre la matière première et le produit fini, une vraie chaîne.

En effet, fournir directement des fèves aux chocolatiers, dans une dynamique d'échanges, permet de créer des liens entre chocolatiers et planteurs, ces derniers ne sachant pas toujours ce que devient le produit de leurs plantations. Cette démarche de dégustation du produit transformé issu de leurs plantations est l'un des meilleurs moyens de les valoriser comme maillon clé de la chaîne de la valeur cacao, mais aussi de les motiver à faire toujours mieux, en termes de qualité.

III. OBJECTIFS

Le **Cameroon Fine chocolate Day** a pour objectif de :

- Partager les prémices de la construction méliorative d'une origine ;
- Découvrir les qualités intrinsèques exceptionnelles de la fève camerounaise ;
- Encourager la production des fèves d'excellence par les planteurs.

IV. DATE ET LIEU

La première édition du **Cameroon Fine chocolate Day** se tiendra le samedi, 22 juin 2019, dans les salons de l'Hôtel Mont Fébé de Yaoundé.

V. CIBLES

Le **Cameroon Fine chocolate Day** 2019 s'adressera prioritairement aux leaders et influenceurs d'opinion. Quatre catégories de participants ont été conviées : (i) des Décideurs, (ii) des professionnels de la chocolaterie et des métiers connexes, (iii) des professionnels de la communication et leaders d'opinions ainsi que (iv) des jeunes producteurs de cacao.

Ainsi, sont pressentis pour participer au **Cameroon Fine chocolate Day** :

- Catégorie 1 : Membres du Gouvernement, Corps diplomatique, Représentants des organismes partenaires au développement, Responsables des organes publics des filières ;
- Catégorie 2 : Professionnels de la chocolaterie et des métiers connexes (chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, ...) ;
- Catégorie 3 : Médias nationaux et internationaux, Journalistes et autres leaders d'opinion ;

VI. FORMAT

La dégustation se fera en deux groupes, et sera assurée par les Maîtres-chocolatiers. Elle comprendra, pour chaque groupe :

- Un parcours illustré des différentes étapes allant de la fève jusqu'au chocolat,
- Des explications sur les saveurs et les goûts,
- La dégustation proprement dite,
- Des indications sur les spécificités de la fève camerounaise,
- etc...

VII. COORDINATION ET ORGANISATION

Le **Cameroon Fine chocolate Day** est une initiative de dégustation chocolat coorganisée par le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du café (CICC) et la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, sous le parrainage du Ministère du Commerce.