



*De la fève de cacao au chocolat :*

*une transformation artisanale qui cultive  
l'autonomie et l'équité.*



**Grâce à une transformation minimaliste, parfois manuelle, toujours avec des outils simples, peu coûteux et disponibles en Côte d'Ivoire** : four torréfacteur, moulin à disques, mortier...

Ce procédé est reproductible car adapté à l'économie populaire des campagnes et des villes ivoiriennes. Notre chocolat n'a donc pas la texture fondante et lisse de la tablette industrielle. Celle-ci est le produit d'une technologie tellement sophistiquée et coûteuse qu'elle a favorisé la concentration du secteur aux mains de quelques multinationales.

**C'est en Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, que nous transformons la fève de cacao en chocolat**, afin de créer de la plus-value sur place, de diffuser nos techniques simples, et de favoriser la consommation locale de chocolat.

**Grâce à un cacao de qualité supérieure, issu de l'agriculture biologique et du commerce équitable, produit par la Société Coopérative Equitable du Bandama.**

Cette jeune coopérative d'une cinquantaine de planteurs est tout à fait atypique dans le paysage ivoirien :

- par sa petite taille qui permet la démocratie interne ;
- par un prix rémunérateur pour le planteur (pratiquement le double du prix officiel) ;
- par le soin apporté par les paysans à la fermentation, au séchage et à la sélection des fèves, révélant ainsi toute la richesse gustative et l'intensité du cacao *forastero* ;
- et par la recherche de meilleures techniques agro-écologiques.

La SCEB est basée près de Tiassalé, dans le Sud-Est du pays.

*Le résultat ? Un chocolat intensément rustique et sans ingrédient artificiel*, qui ne contient que des fèves de cacao et du sucre de canne, tous deux cultivés et transformés en Côte d'Ivoire.

**Dans notre atelier dans la Drôme, nous faisons fondre notre chocolat** pour lui ajouter divers ingrédients (noisettes, épices, etc.).