

Communiqué de presse

Le nouveau label "Cacao Origine Côte d'Ivoire" dévoilé à Abidjan lors de la Journée mondiale du Cacao et du Chocolat



Abidjan, lundi 4 octobre 2016 – La cérémonie d'ouverture de la **3^e édition des Journées nationales du Cacao et du Chocolat**, qui s'est déroulée à Abidjan ce 1^{er} octobre 2016, a été marquée par le **lancement du nouveau label "Cacao Origine Côte d'Ivoire"**, dont le logo a été dévoilé par Patrick Poirrier, président du Syndicat du Chocolat, et Daniel Kablan Duncan, Premier Ministre et Ministre de l'Économie et des Finances ivoirien.

« *C'est une journée importante pour la Côte d'Ivoire. **La majorité du chocolat fabriqué en France est fait avec du cacao ivoirien.** Peu de gens connaissent le bond qualitatif qui s'est opéré depuis quelques années. Grâce à ce label, le cacao ivoirien pourrait bientôt avoir accès au classement des cacaos fins. Le premier producteur mondial en quantité doit être reconnu pour sa qualité* » a déclaré Patrick Poirrier devant un parterre de 1 300 personnes, parmi lesquelles de nombreux planteurs.

Aujourd'hui, les consommateurs doivent pouvoir retrouver un signe distinctif de qualité et d'origine sur le chocolat. Ce label est un outil de promotion du goût du cacao de Côte d'Ivoire et de valorisation du travail des planteurs auprès des consommateurs.

L'apposition de ce logo sur les produits transformés sera conditionnée à l'adhésion des entreprises à l'association bipartite – professionnels du chocolat et représentants de la Côte d'Ivoire – créée pour défendre cette **marque collective communautaire** et au respect notamment d'un **cahier des charges** de production de cacao spécifique (*voir encadré*).

"Nous avons annoncé ce projet de label lors du dernier Salon International de l'Agriculture à Paris, c'est aujourd'hui concret » s'est félicité pour sa part le **Ministre de l'Agriculture et du Développement rural, Sangafowa Coulibaly**, rappelant que le cacao reste *"l'épine dorsale de l'économie nationale et le principal moteur de développement du pays"*.

Un label de qualité et d'origine destiné à fidéliser le consommateur en 2017

Le cahier des charges de production du cacao qui pourra entraîner une labellisation des produits de chocolat est en cours de finalisation par le Conseil Café Cacao.

Le produit labellisé devra être fabriqué notamment en utilisant **100 % de masse de cacao ivoirien conforme à ce cahier des charges** et respectant les trois piliers communs de développement durable :

- Critères sociaux (éducation, conditions de travail, autonomie des producteurs...),
- Critères économiques (juste rémunération, transparence, investissements...)
- Critères environnementaux (respect de la biodiversité, des sols....)

CONTACTS PRESSE :

Syndicat du Chocolat – Magali Lafleur - 01 44 77 58 85 - mlafleur@alliance7.com
VFC Relations Publics - Sophie Ionascu – 01 47 57 85 62 – sionascu@vfcpr.fr

Le Syndicat du chocolat regroupe 90 entreprises, de la PME familiale à la multinationale, qui produisent et commercialisent du chocolat. Il s'agit d'entreprises de première et deuxième transformation, fabricants de produits finis, réseaux de boutiques de chocolat ayant plus de 10 magasins. Créé il y a près d'un siècle et demi, le Syndicat du chocolat représente 85 % du secteur, 30 000 emplois, dont 15 400 en production, sur un marché d'environ 400 000 tonnes.

Ses missions : accompagner les entreprises pour agir collectivement sur les grands enjeux de la filière, notamment en matière de qualité produit ; garantir la durabilité du cacao en lien avec les pays producteurs et promouvoir le chocolat dans toute sa diversité auprès des consommateurs.

**Retrouvez toutes les actualités du Syndicat
sur www.syndicatduchocolat.fr /  @ChocolatFrance**