

TRANSFORMATEURS

CHObA CHObA, le commerce équitable de chocolat suisse

2019



Choba Choba

Chiffre d'Affaires : 710K d'€ - en 2018

Effectif : 11

Pays (siège social) : Suisse

Site internet :

<https://www.chobachoba.com/fr/>

Contact :

GARNIER Eric

media@chobachoba.com



Document(s) liés

CONTEXTE

Aujourd'hui, 75% du chocolat disponible dans le monde provient de trois multinationales, à savoir Barry Callbaut, Cargill et Olam International qui dominent 70 à 80% du marché mondial de la production.

Derrière cette filière sucrée se cachent d'importants impacts environnementaux et sociaux : déforestation, travail des enfants et insécurité alimentaire sont ainsi les trois principaux impacts que la filière du cacao-chocolat engendre sur l'environnement, les petits producteurs et leurs familles.

C'est ainsi qu'après avoir travaillé dans le secteur du chocolat issu du commerce équitable, Éric et Christoph ont fondé CHObA CHObA en 2015.

OBJECTIF

- > Redonner le pouvoir aux producteurs de cacao par rapport aux géants de la filière et inverser le rapport de force dans le commerce du cacao
- > Inclure les producteurs de cacao jusque dans les processus décisionnels de l'entreprise de fabrication
- > Améliorer la vie des producteurs de cacao et protéger la biodiversité dans la vallée de l'Alto Huayabamba, au Pérou

DÉMARCHE

CHObA CHObA est avant tout un terroir. Les chocolats sont le fruit de la combinaison entre les cacaos réputés exceptionnels de l'Alto Huayabamba au Pérou et la meilleure qualité de fabrication de chocolat suisse. Les chocolats sont purs : seules des fèves de cacaos cultivés en agroforesterie, du beurre de cacao et du sucre de canne entrent dans la composition des chocolats.

CHObA CHObA est la première marque de chocolat suisse dont les producteurs de cacao sont actionnaires. D'ici 2020, l'objectif est que ceux-ci soient détenteurs d'1/3 du capital. Au-delà du partage des bénéfices, 5% des ventes réalisées est reversé à un fond, puis transféré à Pucallpillo et Santa Rosa (les deux villages de producteurs) qui décident seuls de leur utilisation : paiements aux familles, financement de projets ou accès à une part plus importante du capital de leur entreprise. L'an dernier, le fond a reçu 30 000 francs suisses.

Chez CHObA CHObA, les producteurs de cacao déterminent eux-mêmes la valeur de leur travail et donc de leur cacao. Chaque année, les producteurs décident de façon démocratique du prix auquel ils souhaitent vendre le cacao à leur entreprise.

Cette année par exemple, le prix du cacao CHObA CHObA est deux fois plus élevé que le prix du marché. Ce simple surplus a permis aux producteurs de percevoir l'année dernière un revenu supplémentaire moyen de 2010 CHF (environ égal à 1790 €) par famille. Ils détiennent aujourd'hui 12% de la société suisse.

Le chocolat de CHObA CHObA est produit par Felchlin à Schwyz, car les deux entrepreneurs suisses ne peuvent se permettre d'investir dans les équipements de production. Leur chocolat est vendu sur Internet ou par abonnement, directement aux amateurs de chocolat haut de gamme, sans intermédiaires.

CHObA CHObA signifie en Ketchua « je t'aide, tu m'aides » et symbolise ainsi la pérennité du business basé sur la notion de partage de la valeur de leur travail et donc de leur cacao. Chaque année, les producteurs décident de façon démocratique du prix auquel ils souhaitent vendre le cacao à leur entreprise.

FACTEUR CLÉ DU SUCCÈS

- > Bouleverse les règles de l'industrie du chocolat
- > Vision long terme des producteurs qui raisonnent comme des entrepreneurs
- > Partage de la valeur

CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- > Les producteurs prennent directement part aux décisions et aux bénéfices de l'entreprise.
- > Objectif pour 2020 : les producteurs seront détenteurs d'1/3 du capital
- > Prix du *social innovator* d'UBS

BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE

- > Première marque de chocolat suisse dont les producteurs de cacao sont actionnaires
- > Modèle économique viable pour les producteurs et valorisation de leur travail