



Un peu d'Histoire ... du Pays de Fontainebleau à Cuzco.

Avant toute chose, La Souris Chocolatière, vous souhaite le meilleur pour cette année 2020 !

Suite à l'évolution de l'activité, Sephora ABENESDRA, pâtissière de formation - devenue chocolatière a souhaité vous parler davantage des valeurs de son entreprise.

La Souris Chocolatière est née en Novembre 2018, poussée par un graphiste et dessinateur passionné, **Mr PETERS Alexandre. Créateur du logo et porteur de nombreuses suggestions pour le développement éco-responsable de l'entreprise.** La folie de proposer de nombreuses douceurs chocolatées est devenue rapidement concrète. Durant les mois qui ont suivi, Sephora a eu la chance de se former et à son tour de transmettre ses connaissances dans ce domaine auprès de particuliers aussi passionnés qu'elle pour l'univers du chocolat.

En Septembre 2019, l'opportunité de s'installer à Vaux-le-Pénil (77) en partageant les locaux du laboratoire, a pu être un tremplin pour tester, produire de nouvelles recettes et développer sa notoriété.

Ses premiers clients restent toujours fidèles et est heureuse de vous compter parmi les nouveaux aujourd'hui, notamment avec le soutien **de particuliers et d'administrations** telle que la Mairie de Vers-St-Denis et Vaux-le-Pénil ou **d'entreprises parisiennes.**

L'envie de proposer ses produits au travers d'un circuit court et d'avoir le choix en matière de valeurs écologiques a été l'une des principales réflexions du projet, au cours de l'été dernier. Lors d'une rencontre au Canada avec une chocolatière utilisant des matières non animales et un cacao issu de l'Agriculture Biologique... la Souris a alors mené plusieurs mois de recherches sur les matières possibles pour remplacer la chimie issue des "laboratoires" tels

que : le glucose, les conservateurs avec notamment le sorbitol-, les pesticides.. si fréquemment utilisés. Puis, elle a rapidement découvert les liens à la fois politiques et financiers que représente la matière première du cacao dans le monde.

Les pays du "Nord" tirent profit des richesses des pays du "Sud" depuis des siècles avec le cacao; le problème c'est qu'en 2020, les méthodes sont aussi archaïques que celles des années 1940.

ZOOM sur ce qui dérange :

- 4,5 millions de tonnes : c'est la production mondiale de cacao en 2018, avec 90% de cette consommation est destinée aux pays riches. Le cacao est cotée en bourse à NewYork et Londres, les prix reflètent les rapports de force entre la puissance des acheteurs et la faiblesse des producteurs.
- 50% de la production est principalement au Ghana et en Côte d'Ivoire. Les habitants d'Afrique ne consomment ni ne produisent leur propre cacao.
- Il convient de distinguer 3 activités principales économiques : les producteurs de fèves (agriculteurs) , la transformation et la confection du chocolat. La production des fèves n'est que peu rentable pour les agriculteurs des pays dit "du Sud". Il reste encore la transformation dont le monopole appartient principalement à **Cacao BARRY, CAGILL (65% de la production mondiale) , NESTLE, FERRERO et MARS.** Seulement 5% du prix de vente du produit fini revient aux agriculteurs avec ces industriels.
- 4.000 chocolatiers se partagent le marché de la confection du chocolat en France allant du simple artisan aux

grosses entreprises. Le déclin de ce métier ne cesse de grandir, lié principalement au pouvoirs et impacts massifs des industriels présent partout aux tarifs relativement bas.

Et le BIO dans tout ça ?

80% des plantations de cacao dans le monde sont bios de fait, les producteurs n'ayant ni les moyens d'utiliser de traitements chimiques, ni de s'offrir une certification bio.

Celles qui sont reconnues comme telles ne représentent que 20% de la production mondiale. Il convient donc de se pencher vers une autre réflexion que ledit "BIO".

Les valeurs que la Souris Chocolatière souhaite défendre :

- LE COMMERCE ÉQUITABLE OU FAIRTRADE.
- LE BIO ET LE CIRCUIT COURT
- L'ABSENCE DE CONSERVATEURS
- L'ECO RESPONSABLE

Dans les prochaines NEWSLETTERS

- > Technique : la biochimie du cacao et son blanchiment, complexes facteurs...
- > Comment produire ses produits sans conservateurs?
- > Comment travaille-t-on le cacao?
- > L'eco responsable, c'est quoi en chocolaterie?
- > Sorbitol, Stabilisant, Colorants... quelles conséquences?
- > Quels sont les facteurs de variation du prix de vente du chocolat?

Cet article vous à plus? Si vous souhaitez en savoir plus, faites nous le savoir par mail, La Souris se fera un plaisir de vous partager d'autres infos !

- Il en va s'en dire que **le commerce équitable est probablement l'une des choses les plus importantes en matière de choix des matières premières**. A mon sens, le BIO étant majoritaire dans l'univers du cacao, **il s'agit plutôt de réfléchir "à qui l'on achète son cacao"**.

La Souris a d'abord démarré avec ignorance avec les gros industriels tels que CACAO Barry (peu respectueux sur les conditions de rémunération des agriculteurs des pays d'Afrique et surtout détenteur des prix fixés sur le marché, il est extrêmement difficile pour ces pays de prendre le dessus.)

En Septembre, l'AMAP accepte de travailler avec La Souris. Toutes ses matières premières sont alors changées et c'est avec fierté que la sélection de cacao de qualité est alors effectué. L'origine des fèves de cacao vient principalement de **République Dominicaine et du Pérou avec une certification Fairtrade**, garantissant une rémunération minimum et des conditions de travail décentes pour ces garants de nos dégustations chocolatées. Aujourd'hui certains produits, tels que des purées de fruits ou le sucre blanc ne sont pas certifiés BIO en raison de son coût relativement élevé parfois doublé. **Les fruits secs, oléagineux, miels, praliné et la majorité des produits utilisés sont sélectionnés avec soin dans le soucis de garantir du BIO.**

Avec toute ma sympathie chocolatée, La Souris Chocolatière