



# Habiliter une nouvelle génération de producteurs de cacao d'excellence



# Qui sommes-nous

Dirigé par l'Alliance de Bioversity International et du Centre international d'agriculture tropicale (CIAT), Cacao d'Excellence est une plateforme mondiale unique qui découvre, rassemble, promeut et récompense les producteurs d'excellence de toutes les origines productrices pour la qualité de leur cacao et la diversité de leurs arômes.

## Un programme cacao pionnier de standardisation

- Coordonner et développer des protocoles internationaux acceptés, crédibles et vérifiables pour **l'évaluation de la qualité et de la saveur du cacao**.

## Un connecteur

- **Rassembler la communauté cacao** autour de la qualité et de la diversité à l'origine afin d'améliorer la proposition de valeur des producteurs de cacao.

## Un moteur d'innovation dans le secteur cacao

- Diriger la recherche **d'innovations axées sur les données** pouvant **appuyer les acteurs** de la chaîne de valeur.
- Jeter les bases d'une **connaissance fondée sur des données probantes afin de catalyser l'investissement** dans le développement de la qualité et de la diversité du cacao à travers les origines productrices.

## Un centre d'apprentissage

- S'appuyant sur **plus de 14 ans d'expérience dans le domaine du renforcement des capacités et de l'innovation dans le secteur cacao** au sein du laboratoire et centre de formation Cacao d'Excellence nouvellement créé.

## Un protecteur des ressources génétiques du cacao

- **Sauvegarder la diversité génétique du cacao** pour garantir à long terme la santé, la résilience, la qualité et la diversité du matériel végétale.



## UN PRIX MONDIAL DU CACAO RENOMME

- Huit concours internationaux prestigieux.
- Plus de 55 origines productrices de cacaos participantes.
- Mise en place de Comités Nationaux d'Organisation dans 45 origines.
- Concours nationaux de qualité du cacao conduits dans plus de 25 origines.
- Plus de 1,250 cacaos de qualité supérieure sélectionnés et analysés.
- Plus de 400 échantillons de cacao récompensés par le prix Cacao d'Excellence 'Best 50', représentant des milliers de producteurs, familles et communautés.

# Ce que nous offrons

## Une portée globale

Nous avons développé un vaste réseau de producteurs de cacao, d'entreprises de transformation du cacao et de fabricants de chocolat, d'instituts de recherche et d'organisations dans **plus de 70 pays producteurs de cacao**.

## Une échelle sectorielle rapide

Nous occupons une position unique à tous les points principaux de la **chaîne de valeur du cacao, de l'arbre à la barre**, pour travailler avec le secteur privé, les organisations publiques et la communauté scientifique.

## Valoriser le potentiel avec le secteur privé

Depuis sa création, **Cacao d'Excellence s'est associé au secteur privé** et l'a mobilisé pour valoriser le potentiel du cacao de qualité supérieure.

## Une science rigoureuse

Nous nous appuyons sur les recherches de l'Alliance de Bioversity International et du CIAT, ayant menées à **des innovations, des études et des outils pour développer le segment de marché du cacao de qualité supérieure**.

## Multidisciplinarité

Nous réunissons les producteurs, les experts en évaluation sensorielle, les acteurs de l'industrie du cacao et les institutions publics **autour d'un espace neutre et précompétitif où l'innovation sectorielle peut s'épanouir**.



# Pourquoi Cacao of Excellence

- Nous offrons une plateforme neutre qui rassemble les secteurs public et privé nationaux et internationaux avec des **solutions fondées sur les données et des standards internationales** pour renforcer les capacités à l'origine.
- **Nous nous engageons avec tous les acteurs de la chaîne de valeur** qui reconnaissent le potentiel de la qualité et de la diversité du cacao, ainsi que de l'évolution de la démographie et des préférences des consommateurs.
- Notre nouveau laboratoire de recherche et développement sur le cacao et centre de formation **co-développent, incubent et étendent la portée des innovations éprouvées et le renforcement des capacités pour l'ensemble de la communauté du cacao.**
- Nous permettons à toutes les origines **d'évaluer, de reconnaître et de promouvoir la qualité supérieure et la diversité** de leur cacao.



# Partenariats publics et privés

Le travail de Cacao d'Excellence ne serait pas possible sans nos partenaires qui partagent l'objectif commun de stimuler l'excellence dans le secteur du cacao pour des moyens de subsistance résilients et des systèmes agricoles prospères.



SEGUINE CACAO COCOA  
& CHOCOLATE ADVISORS

mocca | Maximizing Opportunities  
in Coffee and Cacao in the Americas



BARRY CALLEBAUT



BELCOLADE



TCHO



# La voie à suivre

- Pleine opération du laboratoire et centre de formation Cacao d'Excellence
- Édition 2023 des prix Cacao d'Excellence
- Lancement du guide pour l'évaluation de la qualité et des saveurs du cacao, et rapport global de de l'étude de marché sur l'amélioration de la qualité du cacao
- Initiatives de partage des connaissances et de renforcement des capacités

## Connectons-nous

