

Production durable du Cacao et Consommation durable du Chocolat selon CAOBI SCO

**Patrick
Poirrier**

**Vice Président
CAOBISCO**

**CEO
Groupe Cemoi**

World Cocoa Conference 2012

Nous vous présenterons:

- Caobisco
- Les actions Caobisco en faveur du développement durable de la filière
- Nos attentes par rapport à cette conférence: identification des actions stratégiques requises et rôles respectifs

2000
entreprises



Exportation

4,4 Milliards €

10% de la valeur totale
des exportations
alimentaires de l'UE



**Chiffre
d'affaires
annuel**

51 Milliards €

**245.000
emplois
directs**

Production

10,4

Millions

Tonnes

Importation

1,2 Milliard €





35% de la poudre
de lait écrémé

Nous utilisons

30% de la
production
européenne de
sucre



50% de la
production
mondiale de fèves
de cacao

Nos Membres

Associations nationales

Autriche, Belgique, Finlande, France, Allemagne, Irlande, Italie, Norvège, Portugal, Espagne, Suède, Suisse, Pays-Bas, Royaume-Uni

Sociétés membres directes

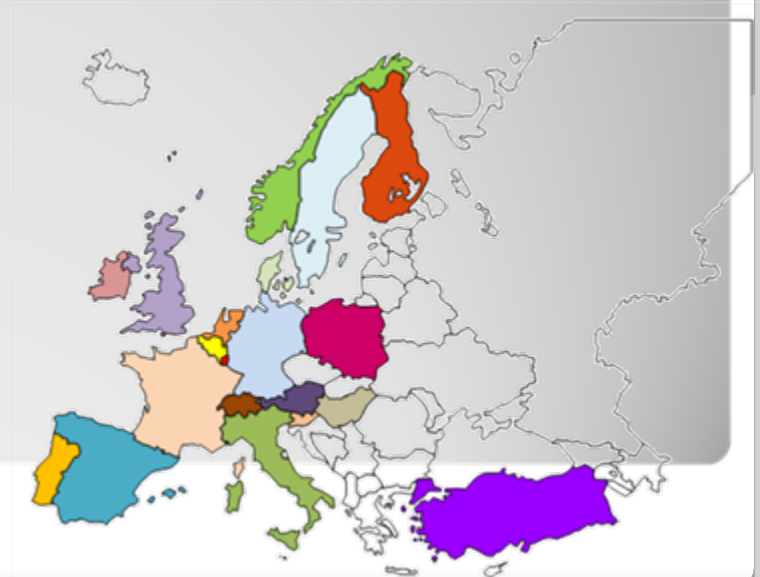
Barilla, Ferrero, Mars, Mondelēz International, Nestlé, United Biscuits

Observateurs

Hongrie, Pologne, Slovénie, Turquie

Membres affiliés

Foster Clark (Malte), Ion SA (Grèce)



Notre Vision

Une industrie de la chocolaterie, biscuiterie et confiserie forte et florissante, respectée par ses partenaires et interlocuteurs, offrant au consommateur des produits de qualité à consommer dans le cadre d'une alimentation équilibrée

Caobisco et ses membres poursuivront cet objectif notamment en:

1. Mettant à disposition du consommateur des produits surs et de qualité respectant la culture et la tradition de leurs origines;
2. Respectant scrupuleusement le cadre réglementaire exigeant mis en place tant au niveau national qu'europpéen;
3. S'approvisionnant en matières premières et en fabriquant les produits de manière responsable d'un point de vue économique, environnemental et social.

Mission

La mission de Caobisco est de favoriser la liberté d'agir de ses membres dans un cadre flexible et responsable et d'encourager le développement d'une industrie européenne de la biscuiterie, confiserie et chocolaterie **innovante, durable, compétitive et créative** en accord avec les valeurs de ses membres.

Notre Approche en faveur de la production et de la consommation durables du cacao et du chocolat



- Une approche collective en faveur d'une économie durable du cacao
- Une approche responsable sur le plan social et environnemental
- Des entreprises qui s'engagent individuellement en appui des initiatives collectives
- Une approche qui privilégie les Partenariats Public/Privé



4 organisations unies au sein d'un comité européen conjoint sur la durabilité et la RSE

Nos priorités identifiées comme fondamentalement **non
compétitives**

Nécessitant une approche coordonnée et collective

Qualité et Productivité

- Pour des produits finis surs et de qualité
- Du cacao “à haut rendement”
 - Réhabilitation des terres de production
 - Amélioration des plants
 - Fertilisation
 - Gestion des parasites et maladies du cacao

Les partenariats sont la clef de voute du progrès

Échange continu d'informations et coopérations ciblées pour identifier et résoudre les problèmes de qualité et de productivité avec:

- ICCO
- Pays producteurs
- Institutions scientifiques européennes: CABI, CIRAD,...
- Commission Européenne
 - Soutien pour les programmes de productivité et qualité dans les pays producteurs
 - Promotion d'une stratégie et une vision européennes intégrées en faveur les 'produits agricoles de base'

Pourquoi une norme ISO CEN sur le cacao durable

- Création d'une référence commune **pour plus de clarté**
- Pour la mise en place d'une **norme exigeante**
- **Reconnue** par l'ensemble des acteurs de la filière
- Applicable à **l'ensemble de la production**
- La mention sur **l'étiquetage** restant à discrétion du fabricant

Norme ISO CEN TC415 pour la traçabilité et la durabilité du Cacao

L'objectif pour CAOBISCO et ses membres est de:

- **DÉVELOPPER LES CAPACITÉS de mise en oeuvre** à travers toute la filière du cacao, en partenariat avec les différentes parties concernées.
- **DE PRENDRE EN COMPTE LES SYSTÈMES PRIVÉS EXISTANTS**

Norme ISO CEN TC415 pour la traçabilité et la durabilité du Cacao

Par l'inclusion de toutes les parties intéressées et en particulier les représentants des pays producteurs, cette norme vise à:

- Etablir une référence ambitieuse et robuste qui permette à tous les producteurs de vivre décemment et durablement du fruit de leur travail.
- Fournir du cacao certifié durable dans les délais et quantités requises par le marché en donnant la priorité aux agriculteurs et à leurs besoins

World Cocoa Conference, Côte d'Ivoire 2012

- Un merci tout particulier à nos hôtes: la Côte d'Ivoire et l'ICCO
- Pour cette opportunité de rencontre et d'échange avec tous les acteurs de la filière menant à:
 - L'identification des action stratégiques requises et des rôles respectifs et conjoints
 - Pour la création d'une économie cacaoyère mondiale durable



Contactez le SECRÉTARIAT DE CAOBISCO

Sabine Nafziger, Secrétaire générale
sabine.nafziger@caobisco.be

Paula Byrne, Responsable Durabilité et RSE
paula.byrne@caobisco.be

**Merci pour votre
attention**