



## “Transparence Cacao”

### PRODOTTI SERVIZI

“Conoscere meglio il cacao per fornire cioccolato di migliore qualità”: questo potrebbe essere il motto di Cémoi. L'azienda ha ribadito il suo impegno ventennale nello sviluppo sostenibile con un'iniziativa nuova e incisiva, “Transparence Cacao”, con la quale vuole essere presente in tutte le fasi del processo di produzione del cioccolato, dai coltivatori fino ai consumatori, per garantire un prodotto di qualità completamente tracciabile.

Tra il 2015 e il 2017, l'azienda investirà 20 milioni di euro, così da includere nel nuovo programma le 145.000 tonnellate di

semi di cacao che usa annualmente. Nell'ambito dell'iniziativa, Cémoi intende raggiungere tutti i suoi 60.000 coltivatori e definire un piano di azione con ciascuna cooperativa agricola per migliorare lo standard di vita dei coltivatori e monitorare ogni fase del processo di produzione, servendosi di indicatori di qualità identificati in collaborazione con organismi indipendenti. L'azienda può già contare su basi molto solide: è presente nelle regioni produttrici (Africa e Sud America) con programmi di assistenza specifici, per esempio sostenendo i coltivatori della Costa d'Avorio.

Cémoi userà tre tipi di cacao, identificati per qualità e tracciabilità, durante le varie fasi del progetto.

Il cacao Reference, prodotto con tecniche tradizionali acquistato direttamente dai coltivatori e definito come lealtà, tradizione e semplicità.

Competenza, affidabilità, coerenza sono una scelta sicura per il cacao Preference che l'azienda seleziona attentamente per il suo aroma, smistando e scegliendo i semi all'origine.

Originalità, delicatezza, gusto, raffinatezza: il cacao Excellence esprime tutto il suo carattere grazie alle guide tecniche di fermentazione ed essiccazione abilmente affinate da Cémoi.

Nel 2016, tutti i prodotti Cémoi recheranno sulla confezione il marchio “Transparence Cacao” e i clienti saranno invitati a partecipare all'iniziativa acquistando i prodotti con l'opportunità di finanziare i programmi specifici dell'organizzazione The Forest Trust (TFT).



I Paesi coinvolti dal programma “Transparence Cacao” (Cémoi).

### Ulteriore prova dell'impegno del gruppo

Con il suo impegno nel settore del cacao biologico, il gruppo Cémoi promuove le aziende sostenibili da oltre 20 anni e visita i Paesi produttori alla ricerca del cacao di migliore qualità. "Transparence Cacao" abbraccia tutte le iniziative esistenti, come la strategia del cacao biologico avviata



Un sito per l'essiccazione (Cémoi).

in Ecuador, Sao Tomé e Repubblica Dominicana negli anni '80, che ha portato alla creazione di centri di fermentazione ed essiccazione dedicati. Sostenendo i coltivatori in tutti i principali continenti produttori, Cémoi acquista il cacao direttamente dalle cooperative e dai partner.

In Costa d'Avorio, il gruppo francese è all'origine di PACTS, la joint-venture internazionale che ha creato 17 centri di fermentazione

ed essiccazione del cacao per le cooperative in soli 4 anni. I 19.000 coltivatori inclusi nel programma di sostenibilità hanno ricevuto una formazione sulle tecniche agricole e oggi lavorano per migliorare la qualità del proprio cacao e incrementare al contempo produzione e reddito. Più di 200 esperti Cémoi sono coinvolti al programma PACTS, inclusi 40 agronomi. Inoltre, ha sviluppato nuove partnership con

altre aziende a conduzione familiare.

### Qualità: il pilastro del programma "Transparence Cacao"

Alla base di "Transparence Cacao" vi è il concetto che il cacao di qualità genera valore e profitti per tutti nel settore. Per raggiungere un tale livello di qualità, Cémoi si prefigge d'incontrare i propri agricoltori per aiutarli a coltivare meglio e di più, attraverso piani



Sacchi pronti per la spedizione (Cémoi).

d'intervento mirato con le cooperative.

Come visto, "Transparence Cacao" si basa su quattro livelli di qualità e include ogni aspetto dello sviluppo sostenibile, misurati con indicatori specifici, verificati da enti indipendenti. Nell'ambito del programma "Transparence Cacao", Cémoi si impegna a intervenire sui seguenti fronti, mirando al continuo progresso della qualità del prodotto, dell'aroma, della vita dei coltivatori e dell'ambiente.

La qualità del prodotto è garantita dalla conoscenza dell'origine del cioccolato grazie alla tracciabilità completa, dall'origine alla produzione. L'indicatore di tracciabilità è diviso in quattro livelli: stabilimento, regione, cooperativa e coltivatore.

L'indicatore della qualità dell'aroma valuta il profilo del gusto del cioccolato

(da "semplice" a "complesso"), il numero di semi non fermentati e di semi essiccati per un cioccolato che esprima un gusto delicato e sottile.

Il cioccolato deve permettere ai coltivatori di vivere in modo dignitoso, mantenere le proprie famiglie e investire nelle attrezzature necessarie. L'indicatore della qualità della vita dei coltivatori include la produttività, il tasso di scolarizzazione dei bambini, la facilità di raccolta (metodo, distanza) e l'accesso ad acqua, elettricità e cure sanitarie.

L'indicatore della qualità ambientale misura il rischio di deforestazione, i fertilizzanti usati e il riciclaggio dei residui per un cioccolato amico dell'ambiente.

### Tre linee di cacao per tutti i gusti

La linea di cioccolato "Transparence Cacao" è strutturata su tre tipi di prodotto per soddisfare le esigenze di tutti i clienti: consumatori, distributori, produttori o artigiani. Ciascun tipo integra i quattro aspetti di qualità.

Per la categoria Reference si conosce il fornitore (identità, luogo, area di raccolta) e il percorso del cacao può essere rintracciato fino al Paese di produzione; per il cacao Preference si può risalire



Tracciabilità



Aroma



Vita del coltivatore



Ambiente

Le quattro sfaccettature della qualità secondo Cémoi.

re fino alla cooperativa, conosciuta e selezionata con cura; del cacao Excellence si conoscono le cooperative e i coltivatori e si può risalire fino al coltivatore del cacao, di cui si conosce l'identità, la localizzazione e l'area della piantagione oltre agli indicatori di qualità della vita.

### ***"Transparence Cacao": i clienti entrano in azione***

Tutti i clienti Cémoi sono invitati a partecipare al programma "Transparence Cacao": possono partecipare scegliendo di acquistare questi prodotti, mentre i clienti del settore e i distributori possono contribuire acquistando le fave di cacao, prodotti semi-finiti e finiti e anche finanziando economicamente il progetto. Cémoi offre ai clienti aziendali l'opportunità di supportare l'iniziativa attraverso moduli d'investimento per portare l'azione sul campo. Inoltre, potranno scegliere d'intervenire sulla qualità del prodotto, la qualità dell'aroma, la qualità di vita dei coltivatori e la qualità ambientale, per esempio localizzando gli agricoltori,

aiutandoli nella costruzione e manutenzione dei centri di fermentazione, migliorando l'accesso alle aree di raccolta, organiz-

zando team agricoli o corsi di formazione o ancora finanziando programmi di formazione alla gestione dei rifiuti.

## ***Aromi personalizzati***

**L.R. Composizioni Profumanti**, forte di un'esperienza ventennale nella creazione e produzione di fragranze per diversi settori industriali, è specializzata nella creazione e produzione di aromi alimentari grazie alla giovane divisione Flavours supportata da un team professionale e qualificato. L.R., ponendosi come partner affidabile e punto di riferimento per i clienti in un mercato in continua evoluzione, offre diverse soluzioni innovative per svariati campi, riuscen-



Alcune spezie per i prodotti savoury (L.R. Composizioni Profumanti).

do a soddisfare le esigenze dal savoury al sweet, dal beverage al health & nutrition.

Il gruppo di esperti, unito agli strumenti all'avanguardia in laboratorio e all'impegno costante nella ricerca di nuove tecnologie, permette di realizzare profili aromatici originali e personalizzati, di facile impiego, altamente versatili e in linea con le richieste del cliente, conferendo al prodotto un gusto unico.

L.R. è dotata di un sistema di gestione aziendale della qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 applicato a tutto il percorso produttivo: dalla progettazione dell'aroma per diversi mercati e

### ***10 impegni di "Transparence Cacao"***

1. TRACCIABILITÀ: conoscere tutte le parti del processo di produzione, dai semi di cacao al cioccolato
2. GUSTO: produrre un cioccolato che garantisce criteri aromatici raffinati
3. PRODUTTIVITÀ: aumentare la produttività delle cooperative di cacao
4. RICONOSCIMENTO: garantire che i coltivatori ricevano una retribuzione adeguata per il loro lavoro
5. PROFESSIONALITÀ: assicurare che i coltivatori siano capaci di gestire la propria attività e il reddito generato
6. RESPONSABILITÀ: seguire i coltivatori nella scolarizzazione dei loro bambini
7. RISPETTO: garantire che i nostri coltivatori e le loro famiglie abbiano accesso alle cure sanitarie, acqua potabile e alloggio
8. PIANETA: rispettare la biodiversità e preservare le foreste. Praticare un uso moderato dei pesticidi. Implementare una gestione nella coltivazione del cacao
9. TRANSPARENCE CACAO: fornire una visione dell'impegno Cémoi e una testimonianza del suo progresso
10. FORMAZIONE: consentire alle cooperative partner di acquisire le abilità necessarie in linea con l'impegno di Cémoi