

## **DOSSIER DE PRESSE « MATIERE D'ORFEVRE – 100% CRIOLLO »**

### **1- Présentation de la société KLAUS**

La société KLAUS a été fondée en Suisse en 1856. Spécialiste de la tablette et du caramel tendre, elle a su préserver la qualité de ses produits et le savoir-faire qui font sa renommée depuis plus de 150 ans.

Associée à la Scop ETHIQUABLE depuis 2005 (qui est entrée à hauteur de 32% dans son capital en 2006), elle a participé au développement du Commerce Equitable en France et fabrique aujourd'hui 30% des tablettes labellisées « commerce équitable » du marché.

### **2- Contexte**

Dans un contexte économique bouleversé, où les consommateurs sont en recherche de sens et d'authenticité, la chocolaterie KLAUS a souhaité redonner à la matière CHOCOLAT toute ses lettres de noblesse.

C'est pourquoi, aujourd'hui, forte de son expérience, la société KLAUS a sélectionné la variété de cacao la plus noble et la plus rare (3% de la production dans le monde), le criollo, et un terroir d'exception, le Pérou, pour offrir à ses clients la quintessence du cacao jamais proposée à ce jour par les chocolatiers.

Cette variété de fèves de cacao (le criollo) ne se trouve jamais à l'état pur dans les chocolats car la production mondiale est beaucoup trop faible pour assurer des débouchés constants aux gros industriels multinationaux.

De plus, les producteurs ont généralement des plantations dans lesquelles sont également présentes différentes variétés telles que le forastero et le trinitario (hybride naturel) beaucoup moins aromatiques mais plus productives.

Il est donc particulièrement exceptionnel d'avoir réussi à conserver une production 100% criollo\* sur l'un des terroirs les plus qualitatifs au monde : c'est ce qu'on fait les producteurs de la coopérative Norandino au nord du Pérou.

KLAUS souhaite ainsi contribuer à la préservation de cette fève exceptionnelle. Dans le futur, la société KLAUS poursuivra cette démarche avec d'autres coopératives dans le monde grâce à l'appui logistique de la scop ETHIQUABLE (actionnaire de la société à 32%).

Dans cette logique d'aide au développement et à la préservation du patrimoine mondiale de la production du cacao, KLAUS a développé une collaboration privilégiée qui a abouti à une relation commerciale juste et équitable labellisée par l'organisme MAX HAVELAAR.

### **3- Gamme « MATIERE D'ORFEVRE » - 100% CRIOLLO**

Tous les produits de la gamme « MATIERE D'ORFEVRE - 100% Criollo\* » sont obtenus à partir d'ingrédients naturels et sans conservateurs.

A l'image de la perfection recherchée pour le cacao, les ingrédients utilisés sont issus de terroirs d'exception (fleur de sel de Guérande, piment d'Espelette) et totalement naturels (pétales de rose, arômes naturels...).

Le chocolat obtenu est certainement le meilleur du marché à ce jour.

La gamme est constituée de 6 tablettes :

- Noir 80%
- Noir 72%
- Noir 72% orange et piment d'Espelette
- Lait
- Lait, pétales de rose
- Lait, Fleur de sel de Guérande

(\*) : 100% de la pâte de cacao provient de la fève criollo

#### **4- Qu'est-ce que le CRIOLLO**

Il existe 3 variétés de cacao : le Criollo, le Forastero et le Trinitario.

##### Le Criollo :

Né au Mexique, il est de qualité exceptionnelle.

C'est le cacao le plus rare et le plus fin qui donne un chocolat très aromatique et peu amer. Il représente moins de 3% de la production mondiale. Aujourd'hui en voie de disparition car peu productif, KLAUS œuvre à sa préservation.

##### Le Forastero :

Originaire de la Haute-Amazonie, c'est un cacao au goût généralement brut, que l'on trouve principalement en Afrique et au Brésil.

Il représente 80% de la production mondiale. Tous les chocolats du marché, à l'exception de la gamme Criollo de KLAUS, sont à base majoritairement de Forastero.

##### Le Trinitario :

C'est un hybride naturel entre le Forastero et le Criollo.

Il permet de produire un chocolat aromatique et long en bouche.

Il représente 17% de la production mondiale.

Pour améliorer les rendements, les variétés hybrides ont transformé la quasi-totalité des exploitations dans le monde, seuls certains petits producteurs ont fait le choix de replanter à partir de la variété originelle du cacao : le criollo ; préservant son incroyable potentiel organoleptique.

Le criollo représente 3% de la production mondiale, et très rarement sur 100% d'une exploitation. C'est pourquoi, contrairement à ce chocolat, les recettes proposées aujourd'hui par les autres fabricants sont toujours un mélange de 3 variétés : Forastero, Trinitario et quelque fois Criollo.

#### **5- Pourquoi KLAUS l'a-t-il fait et pourquoi pas un autre chocolatier ?**

La Franche-Comté est un espace naturel préservé qui a vu naître l'horlogerie. Ces orfèvres du temps ont marqué l'histoire d'une région connue aussi pour les valeurs qu'elle défend : qualité de vie, respect des traditions, valorisation des savoir faire artisanaux...

Klaus est l'expression de cette alchimie qui conjugue innovation, caractère et rigueur.

Ces fondamentaux prennent tous leurs sens dans la démarche « Matière d'Orfèvre » et le rapprochement réalisé entre 2 espaces préservés : le Haut Doubs et le Pérou... pays qui propose lui aussi une matière d'orfèvre : le Criollo.

#### **6- La coopérative NORANDINO**

Les petits producteurs de la coopérative Norandino cultivent depuis des générations le criollo sur les versants de la cordillère des Andes.

Ils ont fait le choix de maintenir une transformation artisanale de leurs fèves de cacao pour préserver le potentiel aromatique du criollo et les caractéristiques spécifiques de chaque terroir.

#### **7- Le Commerce Equitable**

Parallèlement au marché libre se développe un nouveau marché « de gré à gré » : le Commerce Equitable qui permet de retrouver un équilibre dans la répartition de valeur entre les pays producteurs et les pays consommateurs.

Il est fondé sur la garantie d'un revenu décent versé directement au producteur, le respect des droits sociaux et la préservation de l'environnement.

Le commerce équitable s'est doté d'organismes certificateurs (actuellement seul Max Havelaar est indépendant) qui permettent de contrôler les résultats et les moyens mis en oeuvre par les acteurs.

**JOURNEE PORTE OUVERTE LE 19 SEPTEMBRE DE 10h A 17h30  
VISITE DE L'USINE ET PARCOURS PEDAGOGIQUE SUR LE CHOCOLAT**