

<https://ingrebio.fr/2023/06/23/usine-transformation-cacao-exclusivement-bio-pronatec-fete-1er-anniversaire/>

L'usine de transformation du cacao exclusivement bio de Pronatec fête son 1er anniversaire



En juin 2022, PRONATEC, fournisseur mondial de produits de cacao, du sucre, de la vanille et d'épices biologiques et équitables, a lancé sa propre unité de transformation du cacao **PRONATEC Swiss Cocoa Production**. En tant que seule transformation du cacao au monde entièrement dédiée à la production bio, elle fournit **de la masse, du beurre et de la poudre de cacao certifié bio** aux transformateurs et distributeurs de produits alimentaires biologiques, à l'industrie chocolatière et l'industrie cosmétique. Voici la rétrospective de David Yersin, propriétaire et directeur général de PRONATEC Swiss Cocoa Production.

David, qu'est-ce qui distingue votre nouvelle installation ?

Nous ne traitons que des fèves bio et nous proposons une grande flexibilité, qui nous permet de traiter de petites quantités d'origines très diverses. Dans notre installation, il est possible de retracer à tout moment le parcours des produits. Nous garantissons la séparation des lots et une traçabilité totale. De plus, on garde la maîtrise de l'intégralité de la filière, jusqu'aux petits producteurs.

Quels produits sont les plus demandés ?

Nos masses de cacao 'pure origine'... fabriquées selon les souhaits de nos clients, et notre beurre de cacao. L'an passé nous avons transformé des fèves d'origines les plus diverses, comme la République dominicaine, le Pérou, le Togo, la République démocratique du Congo, Costa Rica, Équateur, Panama, Sao Tomé, Madagascar et Sierra Leone.

Quels besoins des clients vous ont surpris ?

La forte demande de pâte fine de cacao de la part de l'industrie chocolatière nous a surpris. La livraison sous forme liquide de beurre et de masse de cacao est également en forte demande en raison de son efficacité énergétique et de son coût. Ensuite, nous ne nous attendions pas à une telle demande de la part des transformateurs conventionnels qui ont, eux aussi, un grand besoin de traçabilité.

Une transformation du cacao durable – est-ce vraiment possible ?

Pour nous, la durabilité va bien plus loin qu'une transformation 100% bio.

Lors de la planification de notre usine, l'efficacité énergétique et le respect de l'environnement étaient les principaux critères. Environ 80 % de nos fèves de cacao sont



transportées de manière plus écologique par bateau depuis les ports d'arrivée de l'UE jusqu'à Bâle en remontant le Rhin. Il ne reste plus qu'une courte distance à parcourir en camion jusqu'à notre usine.

David Yersin (PDG) et Yannick Rihs (directeur de l'usine), testant des fèves de cacao fraîchement torréfiées –
©Pronatec

Le nouveau règlement de l'UE relatif aux produits zéro déforestation – qu'en fait PRONATEC ?

Nous testons actuellement une application pour la saisie de données géo-référencées afin de pouvoir suivre les fèves jusqu'aux parcelles de production précises et nous élaborons une méthodologie de suivi de la déforestation.

PRONATEC a-t-elle déjà pénétré de nouveaux marchés ?

PRONATEC enregistre un vif intérêt de la part de clients aux États-Unis et au Canada. C'est pourquoi nous avons pris des mesures pour pouvoir servir ce grand et intéressant marché de manière à être plus proche des clients.

Le mardi, 27 juin 2023, PRONATEC propose plusieurs webinaires en ligne, par exemple sur sa transformation du cacao bio ou le nouveau règlement de l'UE relatif aux chaînes d'approvisionnement 'zéro déforestation' : www.pronatec.com/insight-fr (disponibles plus tard en replay).

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS

Copyright : Ingrebio.fr