

ORFÈVE, première manufacture artisanale suisse romande de cacao et chocolat 100% bean to bar, basée à Genève, s'engage à défendre les valeurs authentiques du Swiss Made en devenant membre fondateur de la Plate-forme suisse du cacao durable lancée à Zürich le 23 janvier 2018.

Genève/Zürich, 23.01.2018

Initiée par un partenariat entre la Confédération Suisse et le secteur privé, cette nouvelle Plate-forme réunit 41 acteurs du cacao en Suisse, des producteurs aux instituts de recherche, en passant par le secteur du détail et un certain nombre d'ONG. Elle affiche un but ambitieux : qu'en 2025, 80% des produits cacaoyers traités en Suisse proviennent de l'agriculture durable.

Chez ORFÈVE, cet objectif est déjà largement dépassé, puisque 100% de la production de la manufacture genevoise est issue de plantations familiales ou de petites coopératives réparties aux quatre coins du monde, et sélectionnées individuellement en fonction de critères éthiques, écologiques et qualitatifs très stricts.

Bien qu'étant la plus petite entreprise membre de la Plate-forme du cacao durable, ORFÈVE entend y jouer un rôle de premier plan en insistant sur la nécessité impérieuse d'aller au-delà des grands labels écologiques ou éthiques standardisés pour garantir que cet objectif ne soit pas atteint au détriment d'autres enjeux majeurs, tels que le maintien de la biodiversité ou la préservation des écosystèmes.

Lutter contre la disparition des cacaos fins

Selon François-Xavier Mousin, co-fondateur d'ORFÈVE, « il faut notamment éviter que la perte de production et de revenu, par le passage en bio ou en commerce équitable, ne soit compensée par l'utilisation généralisée d'hybrides hyper productifs, comme c'est déjà le cas avec le CCN51 en Equateur ou le Mercedes en Côte d'Ivoire. En effet, leur qualité organoleptique médiocre, leur forte consommation d'intrants et leur impact destructeur sur les variétés natives traditionnelles risquent de mener à de nouvelles catastrophes écologiques et humaines. En outre, il est à redouter une disparition rapide des cacaos fins, aux qualités organoleptiques uniques, qui ne représentent déjà plus aujourd'hui que 5% de la production mondiale, contre 40% à 50% au début du XX^{ème} siècle. »

Et François-Xavier Mousin d'ajouter : « Le monde du cacao est au moins aussi riche que celui du vin, avec plus de 120 cépages différents identifiés à l'heure actuelle, chacun se distinguant par des arômes uniques, variant à l'infini en fonction des terroirs. Pourtant, alors que nous nous délectons de vins de terroir, et les reconnaissons par leurs cépages, leurs producteurs et leurs millésimes, nous continuons à manger du chocolat qui, au mieux, est reconnaissable par son pays d'origine ou son pourcentage de cacao. Pouvez-vous imaginer que 95% de la production de vin soit consacrée à fabriquer de la Sangria ou du vin chaud ? C'est hélas la réalité actuelle du cacao, dont l'essentiel de la production sert à réaliser des produits « chocolatés », dont le cacao lui-même ne constitue qu'une part accessoire, car toujours beaucoup trop chère par rapport au sucre ou aux autres huiles, végétales ou animales, qui constituent l'essentiel de ces produits. »

ORFÈVE

Une mission et une opportunité pour le Swiss Made

Selon Caroline Buechler, co-fondatrice d'ORFÈVE, « la Suisse, bien que devenue un petit acteur mondial avec 1% seulement de la transformation globale des produits cacaoyers mais avec la présence sur son territoire des sièges sociaux des plus grandes multinationales du secteur, a un rôle et une responsabilité majeurs dans le développement d'une nouvelle économie du cacao. Le respect de l'homme, de la nature et de la biodiversité constituera un point clef pour l'avenir de l'économie cacaoyère, qui doit passer avant tout par la remise en valeur des cacaos fins, leur protection et leur valorisation. »

ORFÈVE s'engage, à travers sa présence dans la nouvelle Plate-forme suisse du cacao durable, à peser de tout son poids pour que la force du label Swiss Made permette à l'industrie chocolatière suisse de devenir à nouveau un grand acteur mondial du cacao et du chocolat, à la pointe des enjeux sociaux, environnementaux, gustatifs, sanitaires et éthiques du XXI^{ème} siècle, en misant tout sur l'excellence sans compromis, comme le label Swiss Made a permis de le faire avec succès dans d'autres secteurs comme l'horlogerie, les secteurs des machines ou les biotechs.

A propos d'ORFÈVE :

Première Manufacture artisanale romande de Cacao & Chocolat 100% bean to bar fondée en août 2017, ORFÈVE gère l'entièreté de sa production de la fève à la tablette. Sourçant ses cacaos fins et l'ensemble de ses matières premières sur les terroirs les plus nobles de la planète, elle produit des tablettes 100% origine et millésimées afin de mettre en valeur les variétés de cacao les plus rares et les plus précieuses.

Plus d'info sur ORFÈVE : www.orfeve.com
Madame Caroline Buechler : cb@orfeve.com

A propos de la Plate-forme suisse de cacao durable :

Lancée le 23 janvier 2018, la Plate-forme suisse du cacao durable est le fruit d'un partenariat public-privé réunissant 41 acteurs du cacao. Elle compte parmi ses membres la Confédération, des ONG, des Instituts de recherche, des acteurs de la distribution ainsi que les principaux producteurs et importateurs autour d'un objectif visant à ce que 80% de produits cacaoyers traités en Suisse en 2025 soient issus de l'agriculture durable.

Plus d'info sur la Plate-forme : <http://www.kakaoplattform.ch>
Madame Christine Mueller : christine.mueller@kakaoplattform.ch