



digital.union@sonapresse.com

L'actu du web

LES COMMUNAUTÉS

La voix des planteurs ruraux africains du cacao bio

Par I. M'B.

HÔTELLERIE-RESTAURATION : NÉGOCIATIONS SERRÉES DE LA BRANCHE



Photo: DR

Ils sont sous pression. Les représentants du patronat de la branche hôtellerie-restauration savent qu'ils doivent redonner de l'attractivité à leur secteur, menacé par une pénurie de main-d'œuvre. Le coronavirus et ses confinements successifs ont en effet conduit à une vague de départs qui n'a pas été compensée, faute de candidats. Selon la Dares (ministère du Travail), l'hôtellerie-restauration a ainsi perdu 237 000 salariés entre février 2020 et février 2021.

GOOGLE MAPS VOUS INDIQUE LES ENDROITS BONDÉS



Photo: DR

Google Maps fait le plein de nouveautés en cette fin d'année. L'application de cartographie veut ainsi faciliter la vie de ses utilisateurs et les aider dans leurs déplacements au quotidien. Les utilisateurs pourront désormais éviter les quartiers bondés. Google Maps affichera en temps réel les lieux de forte fréquentation grâce à un outil nommé Area Busyness. Quatre nouvelles fonctions ont été incorporées mais seules les deux premières seront accessibles en France dans un premier temps, a rapporté Phonandroid hier mercredi.

PANNE : COUP DUR POUR SNAPCHAT ET SPOTIFY

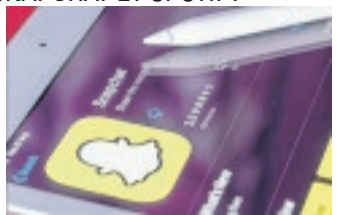


Photo: DR

Plusieurs applications ont été touchées par une panne mardi en fin d'après-midi. Selon le site Down-Detector, il était impossible de se rendre sur Snapchat ou d'écouter de la musique en ligne sur Spotify. D'autres services ont aussi été concernés par des bugs comme Discord, mais également le jeu en réalité augmentée Pokémon Go ainsi que Rocket League et Apex Legends, indique Numerama.

**Le café Alanga****Innocent M'BADOUA**
Libreville/Gabon

LES communautés rurales africaines productrices de fèves de cacao commencent à prendre conscience de leur importance dans la chaîne de valeur de l'industrie chocolatière. " Nous produisons des cabosses de cacao et vendons des fèves. Mais nous étions loin d'imaginer que nos fèves de cacao étaient à l'origine d'une industrie et style de vie en Europe", commente le président d'une Fédération des planteurs au Cameroun dans une vidéo

devenue virale.

Cette vidéo présentait un Salon du Chocolat et les planteurs camerounais, fournisseurs des artisans de France, étaient invités. La prise de conscience des planteurs ruraux s'est accélérée ces dernières années, avec la création des événements qui prônent le retour à une poudre de cacao pure. " L'idée est de se passer de la torréfaction, et de revenir à l'origine du cacao, tel qu'il peut être encore consommé par des tribus où il pousse naturellement", explique Frédéric Marr au micro de Raphaëlle Duchemin (Europe 1). L'artisan propose une gamme de produits

gourmands "en s'affranchissant de l'historique du cacao traditionnel", c'est-à-dire en utilisant des fèves qui ne sont ni brûlées ni broyées.

Même chose pour le chocolatier Frédéric Marr, qui s'est spécialisé depuis 2010 dans le chocolat "cru", et qui a ouvert en septembre 2017 sa "Rrraw Cacao Factory" en plein cœur de Paris. L'originalité de cet artisan: réaliser un chocolat non grillé, à rebours des techniques utilisées en Occident depuis des décennies pour transformer le cacao. C'est là que des communautés africaines ont pris conscience: si en Europe on produit naturel,

sans machine complexe, c'est qu'on peut le faire en Afrique et accroître la chaîne de valeur de la filière cacao. " Comment comprendre qu'un continent qui ne produit pas de cacao puisse devenir leader de l'industrie chocolatière? "

Au Cameroun, plusieurs exploitants ont compris la nécessité de s'unir sur le Net afin de mieux valoriser les productions locales. Au Gabon, quelques marques artisanales comme Les Chocolats de Julie et le Chocolat d'Alanga prônent le bio, mais n'ont pas encore trouvé des communautés virtuelles pour le bio gabonais sur la toile.

**EXPRESSION
DIRECTE**

LE RESPECT DES PRODUCTEURS S'IMPOSAIT COMME UNE ÉVIDENCE

Innocent M'BADOUA
Libreville/Gabon

APRES un stage chez Lindt, puis à Nestlé, Fabien Coutel, ingénieur dans l'agroalimentaire, a eu une idée l'année dernière: faire connaître les cacaoculteurs. Il fonde sa société Treegether. Pour lui, " une démarche basée sur le respect des producteurs et des consommateurs s'imposait comme une évidence "

" Par le biais de mon travail, j'ai été amené à rencontrer les cacaoculteurs qui n'ont aucune

reconnaissance pour leur travail. Ces chevilles ouvrières de la filière cacao sont invisibles et peinent à vivre dignement de leur travail. Je ne pouvais pas accepter de trouver des " bonnes raisons " de ne pas agir. L'invisibilité dans laquelle on laisse les producteurs contribue à fermer les yeux sur le devoir d'agir et de mettre en place de véritables solutions".

" Je me suis donc engagé pour que les consommateurs puissent enfin mettre un nom, un visage, un lieu et une histoire sur ce produit unique qu'est le chocolat ", poursuit Fabien Coutel. Sa préoccupation: mieux rému-

ner les producteurs. Sur ce il raconte: " Nous payons directement nos producteurs un prix déjà supérieur au " prix de référence pour un revenu décent " tel que calculé par Fairtrade, soit 2 300 \$ la tonne, ce qui en moyenne représente pour eux 40 % de plus. Toujours avec les producteurs, nous avons défini un projet de développement répondant à leurs besoins; nous avons par exemple déjà installé des panneaux solaires chez deux de nos quatre producteurs qui n'avaient pas d'électricité. Et c'est le parrainage qui finance ces actions "



Photo: DR