

21 janvier 2021

Session Innovations N°2

Cultiver localement : A la conquête des marchés locaux



INNOVATIONS
SERIES





CHOCOTOGO

DANS UN CONTEXTE PARTICULIER DE COVID 19

- Chocotogo est une entreprise qui produit du chocolat au Togo à partir de fèves de cacao du Togo
- Elle a deux sites de production: à Kpalimé et à Lomé
- Chocotogo transforme le cacao bio de la région des Plateaux en chocolats et autres produits dérivés: pâte de cacao, fèves de cacao torréfiées, pâte à tartiner,...
- Chocotogo travaille avec deux unions de producteurs regroupant producteurs



NOTRE MODÈLE ECONOMIQUE



- **Soutien a la production durable du cacao bio en privilégiant l'achat de cacao auprès de coopératives produisant du cacao bio.**
- **Achat des fèves de cacao à un prix équitable au double du prix du marché.**
- **Sensibilisations sur la consommation et la transformation du cacao par les producteurs, préservation des variétés anciennes telles que l'amelonado, la recherche de la qualité.**
- **Chocotogo constitue le dernier maillon de la chaîne des valeurs de Cacao au Togo.**
- **Apport de la valeur ajouté à l'économie nationale.**
- **Création d'emploi et de la richesse pour les jeunes et les femmes.**
- **Disponibilité des produits dérivés de cacao sur le marché local.**

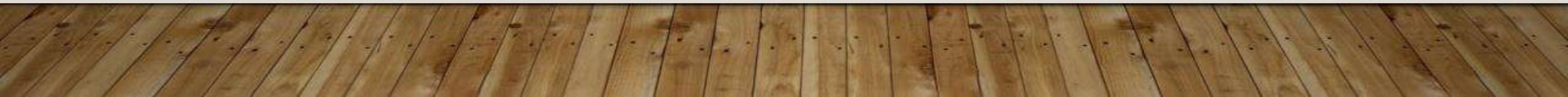


ChocoTogo

QUE DE BONHEUR
Un bon début de semaine consommer Local
 WHAT HAPPINESS
A good start to the week, consumer Local
 WIE VIEL GLÜCK
Zum Start der Woche Lokal einzukaufen

www.chocotogo.com

+228 92 64 15 75 / 99 89 30 53 / 70 45 72 67



QUELQUES INNOVATIONS ET SUCCES DE CHOCOTOGO dans le context particulier de COVID 19

7 Octobre



Theo, 3ans

JE CONSOMME
LOCAL,
ET TOI?

Observons ensemble,
Theo...

..Que consomme t-elle
LOCAL?

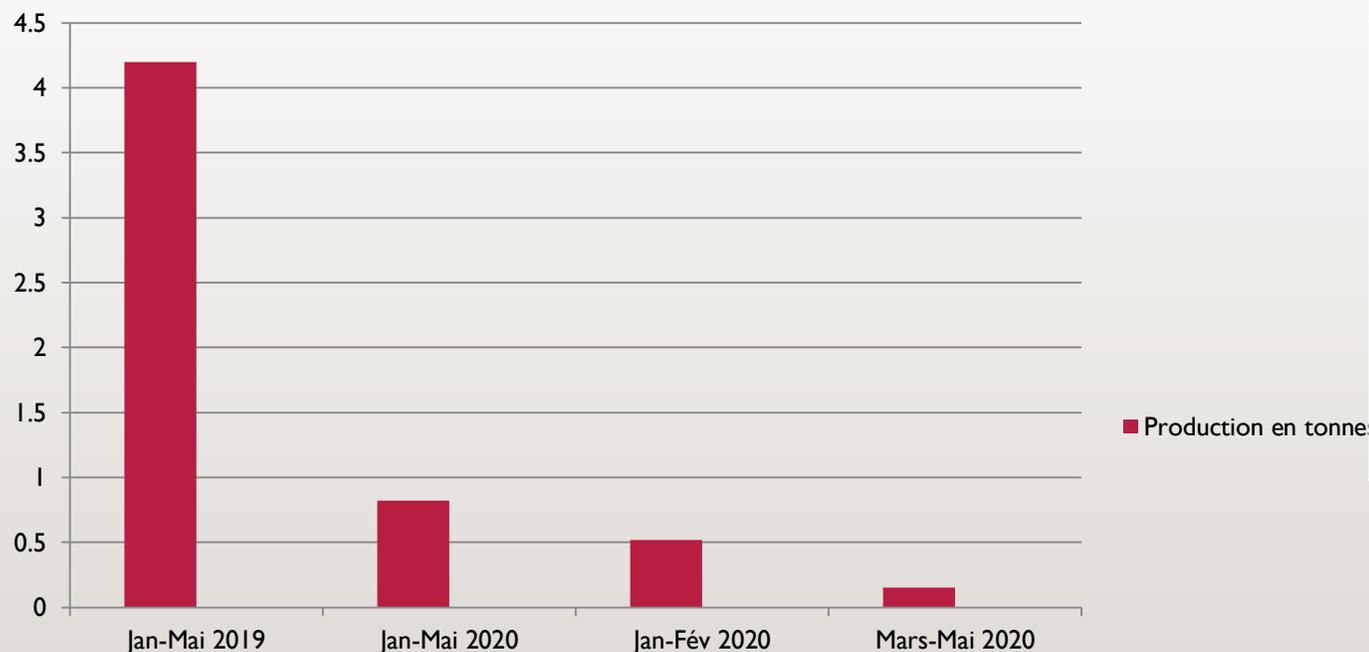
**Choco
Togoo**

200kg de Chocolat à célébrer

Info: +228 92 64 15 75 / 99 89 50 53 / 70 45 72 67

Les 2 unités de production ont dû être fermées pendant deux mois durant la période de crise Covid-19

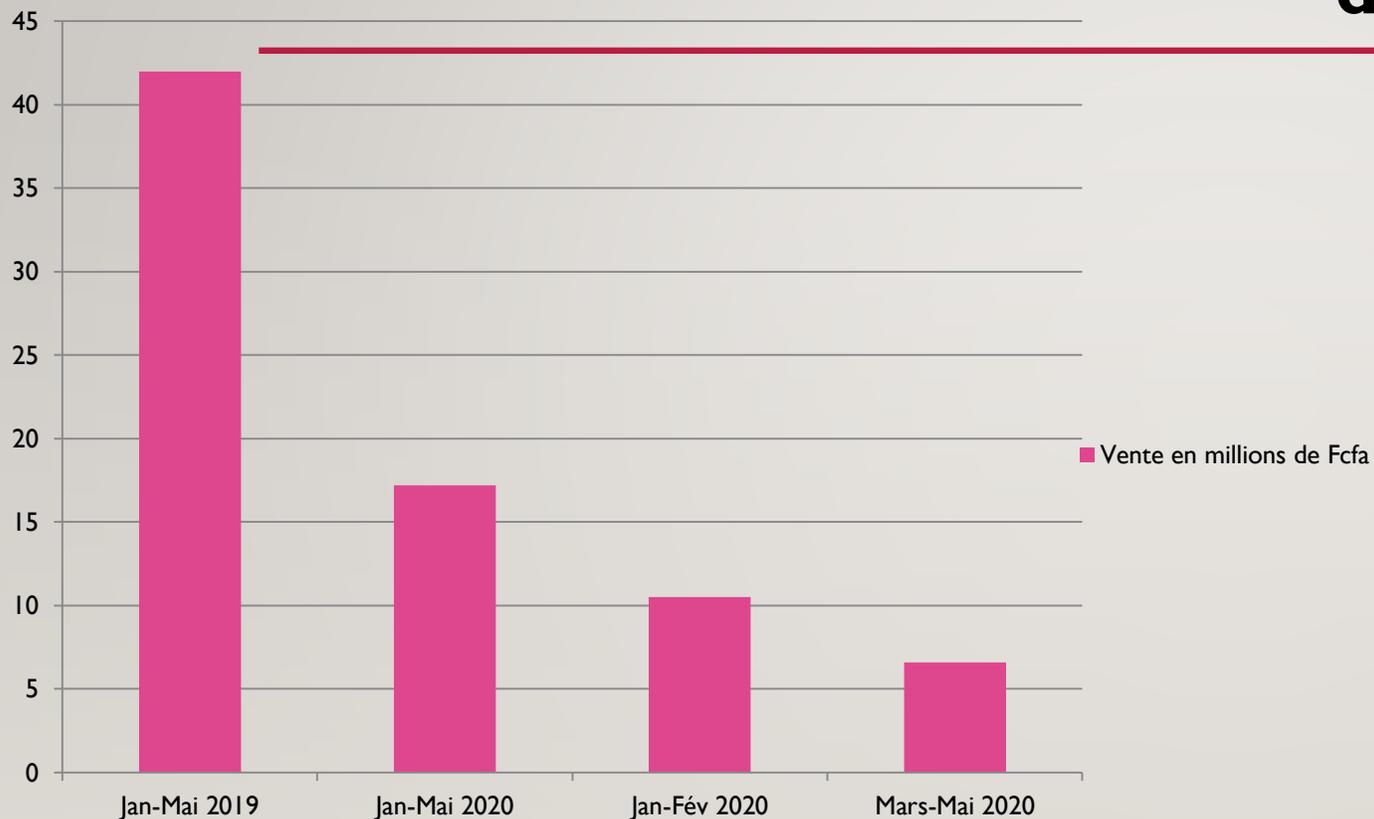
Impact de la Covid-19 sur la production de Chocotogo



QUANTITE DE PATE DE CACAO TRANSFORMEE				
	Jan-Mai 2019	Jan-Mai 2020	Jan-Fév 2020	Mars-Mai 2020
Production en tonnes	4,2	0,82	0,52	0,15



Impact de la Covid-19 sur les ventes



Les ventes ont été négativement impactées par la crise sanitaire et économique due à la Covid-19.

	Jan-Mai 2019	Jan-Mai 2020	Jan-Fév 2020	Mars-Mai 2020
Vente en millions de Fcfa	41,98	17,18	10,5	6,6



EN PARALLÈLE: SENSIBILISATION ET FORMATION DE PRODUCTEURS

- Alors que nous nous battons pour revenir à des niveaux pré-COVID19 par l'augmentation de la production, le développement de nouveaux produits et marchés et une sensibilization accrue au consommer local
- Nous voulons aussi sensibiliser la population rurale à la valeur du chocolat et formons des communautés à produire du chocolat, ce qui est une première en milieu rural. Voyez cette video courte filmé en milieu rural.

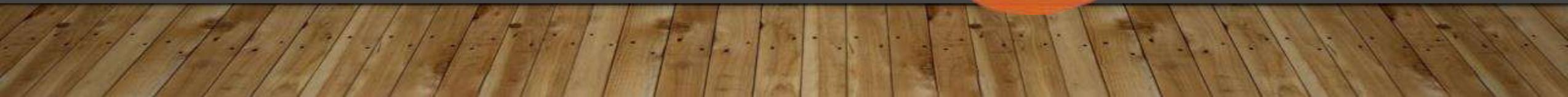




Lien vers une vidéo de présentation en français de la FAO et du Mécanisme de Forest Farmers Facility qui appuie la FUPROCAT, Fédération des Unions de producteurs de Café et de Cacao du Togo dans le process de transformation et la consommation locale du Cacao et dans la création des activités :

<https://www.youtube.com/watch?v=LqdO-hr7UXc>

Spoozy



PAFO

COLEACP



STDF

*Cette série d'événements est organisée par la PAFO et le COLEACP.
Ce dernier opérant dans le cadre de la coopération au
développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des
Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne, avec le
soutien de l'Agence française de Développement.*

MERCI

