

FICHE D'ENTREPRISE



CHOCOTOGO

LOME, TOGO

[HTTPS://WWW.CHOCOTOGO.COM/](https://www.chocotogo.com/)

À PROPOS DE CHOCOTOGO

- Statut de l'entreprise : Coopérative ;
- Nombre d'employé : 17 à temps plein et 45 à temps partiel, tous principalement des femmes et/ou des jeunes.



Komi AGBOKOU,
Président et Co-fondateur

Après avoir terminé sa maîtrise en psychologie de la santé à l'Université de Lomé en 2001, Komi Agbokou s'est inscrit à l'Université de Tübingen en Allemagne pour un doctorat. Il a ensuite fait le choix de retourner au Togo et de soutenir la création d'emplois et l'entrepreneuriat. En 2007, il devient Président Fondateur de l'association Enfant-Développement-Développement (EFD), qui soutient l'éducation des jeunes et travaille dans le secteur de l'énergie avec le projet «Sole Africano» fournissant des kits solaires abordables.

Komi a créé en 2013, la coopérative ChocoTogo, spécialisée dans la transformation et la valeur ajoutée de fèves de cacao certifiées biologiques (certifiées Ecocert et Fairtrade) dans la région d'Akébou. Elle emploie 45 femmes à temps partiel sur le site de production de Kpalimé et 16 jeunes sur le site de production de Lomé.

Komi Agbokou est également trésorier du Conseil Interprofessionnel de la filière café-cacao du Togo (CCOC-Togo) et secrétaire de l'association des transformateurs de la filière café-cacao du Togo (ATCC).

Komi fait partie des 10 entrepreneurs sélectionnés pour la Catégorie MEILLEUR JEUNE LEADER pour le classement Togo Top Impact 2020 après avoir obtenu le premier prix du meilleur projet entrepreneurial au Forum des jeunes entrepreneurs du Togo et le deuxième prix de l'innovation au Salon de l'agroalimentaire de Lomé, Togo.

Cette série d'événements est organisée par la PAFO et le COLEACP. Ce dernier opère 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.

MODÈLE D'ENTREPRISE

La mission de ChocoTogo est de valoriser les (petites) productions de cacao togolaises en transformant cette matière première en produits biologiques, équitables, artisanaux et locaux.

ChocoTogo s'engage à soutenir la production durable du cacao biologique, à préserver des variétés anciennes de cacao, telles que l'amelonado, et à transformer le cacao en produits de qualité. Cela permet la création d'emploi et de richesse pour les jeunes et les femmes, ainsi que de sensibiliser la population locale à la consommation cacao. ChocoTogo souhaite devenir un acteur majeur du marché ouest-africain du chocolat biologique.

La coopérative a été créée en 2014 par 6 jeunes togolais ayant participé à la formation [Fair Young Sustainable and Inclusive Cooperative](#) organisée en 2013 en Italie dans le but d'apporter de la valeur ajoutée au cacao et à l'économie nationale. Le Togo est un petit producteur de cacao dont les fèves séchées sont exportées vers les marchés internationaux et peu payées au prix du marché. De plus, le secteur du cacao et de la fabrication de chocolat n'était initialement pas reconnu

comme un secteur d'activité au Togo. Le défi de ChocoTogo tenait donc à promouvoir la production de chocolat dans les villages et de transformer ces fèves de cacao pour générer du bénéfice et ainsi mieux payer ses cacaoculteurs.

ChocoTogo reçoit les fèves de cacao sur son site de production, à Kpalimé pour la transformation primaire et continue la production à Lomé, pour fabriquer du chocolat et des produits dérivés. Ses produits sont essentiellement promus auprès de la population locale pour améliorer sa santé, le chocolat noir étant riche en calcium, potassium, vitamine B1 et antioxydants, ainsi qu'ayant des propriétés antidépressives.

ChocoTogo sensibilise la population rurale à la valeur du chocolat local et au consommer local.

La coopérative forme aussi des communautés à produire du chocolat, ce qui est une première en milieu rural. ChocoTogo est le premier producteur togolais de chocolat. Ses produits sont vendus localement à des prix abordables afin de créer une demande locale. ChocoTogo exporte également vers l'Union européenne.



**PARLONS CHAINES
DES VALEURS,**

Consommons local!

Info: +228 92 54 15 75 / 99 89 50 53 / 70 45 72 61

DES RELATIONS SOLIDES AVEC LES PETITS EXPLOITANTS

ChocoTogo achète des fèves de cacao à un prix équitable au double du prix du marché. ChocoTogo travaille avec deux unions de

producteurs regroupant plus d'une centaine de cacaoculteurs qui sont certifiés biologique et Fair Trade (Commerce équitable).

PRODUITS COUVERTS ET MARCHÉS

ChocoTogo transforme manuellement les fèves de cacao en y ajoutant des matières premières locales et aucun additif.

Parmi la large gamme de produits transformés, ChocoTogo produit des tablettes de chocolat en gardant le beurre de cacao et au pourcentage de cacao variable. ChocoTogo a également développé une gamme de tablettes de chocolat aux goûts originaux en y ajoutant des épices, à savoir soit 5% Baobab, 5% moringa ou 5% curcuma. ChocoTogo produit aussi des fèves de cacao caramélisées conditionnées dans des sachets de 100g.

ChocoTogo transforme également le cacao en pâte à tartiner préparée à base de pâte d'arachide (45,1%), pâte de cacao (18,1%), sucre roux (31,6%), huile de soja et cannelle.

L'ensemble de ces produits dérivés du cacao sont disponibles sur le marché local et commercialisés dans la majorité des supermarchés du pays. Ils sont également exportés vers l'Union européenne depuis la boutique en ligne de ChocoTogo.

Souhaitant promouvoir l'économie locale, ChocoTogo fournit également des entreprises régionales, telle que la compagnie aérienne Asky Airlines qui a distribué des tablettes de chocolat ChocoTogo pour fêter ses 11 ans d'expérience.

Tous les emballages (à l'exception des pots en verre importés) sont produits artisanalement au Togo afin de créer de l'emploi.

Les fèves de cacao transformées sont certifiées biologiques, Fair Trade, ainsi que Rainforest Alliance pour les sites de production du cacao.



INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

ChocoTogo a été créé à partir de fonds personnels et a réinvesti tous ses bénéfices dans la coopérative ou le financement d'autres projets jusqu'en 2018. Choco Togo bénéficie également d'une subvention de plus de 11 millions de francs CFA grâce au Projet d'appui au secteur agricole togolais (PASA) développé par le Togo.

La production de produits transformés a fortement été impactée par la crise de la Covid-19 en 2020. Depuis, ChocoTogo travaille à retrouver des niveaux de productions égaux à ceux d'avant la Covid-19 en augmentant la production, développant de nouveaux produits et marchés, ainsi qu'en sensibilisant davantage à la consommation locale.

FACTEURS DE SUCCÈS ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

ChocoTogo a développé un nouveau marché au Togo, en créant l'offre et la demande en produits à base de fèves de cacao transformés. Pour ce faire, la coopérative a, par exemple, créé en mars 2014 la première édition de la Fête du chocolat au Togo.

De plus, ChocoTogo a un impact social positif en employant des jeunes et des femmes, qui représentent 80 % de son personnel. Les salariés sont payés 400 francs CFA (0,6 euros) par kilo de fèves de cacao transformées et peuvent transformer jusqu'à 8 kilos par jour. Cette rémunération permet en particulier aux femmes d'entretenir elles-mêmes leur foyer.

