



FICHE D'ENTREPRISE



PURE CHOCOLATE JAMAICA
JAMAICA
[SITE WEB](#)

À PROPOS DE PURE CHOCOLATE JAMAICA

- **Statut de l'entreprise :** Anonyme.
- **Année d'enregistrement :** 2017.
- **Nombre d'employés :** 5 employés dont 4 femmes, et tous âgés de moins de 35 ans.
- **Secteur d'activité :** Fabrication de chocolat.



Rennae Johnson et Wouter Tjeertes - Fondateurs

Les fondateurs de Pure Chocolate Jamaica, Rennae Johnson et Wouter Tjeertes, souhaitaient développer un produit local longtemps sous-estimé, le cacao. Rennae est une pâtissière jamaïcaine chevronnée et Wouter a trois décennies d'expérience en tant que chef pâtissier exécutif. Avec 20 ans d'expérience dans le monde du chocolat, ils ont été témoins de la face cachée de l'industrie, notamment des producteurs de cacao sous-payés et du travail des enfants. C'est ce qui les a incités à créer leur propre entreprise. Pure Chocolate Jamaica achète des fèves de cacao aux producteurs locaux et crée du chocolat artisanal 100 % jamaïcain.

CONTEXTE

Historique

Le climat de la Jamaïque offre une terre de qualité nécessaire à la culture d'un cacao exceptionnel. Pure Chocolate Jamaica utilise des fèves d'origine unique issues de la culture biologique, un mélange de variétés Criollo et Trinitario, provenant directement des monts John Crow, qui surplombent les montagnes bleues. L'Organisation internationale du cacao classe les fèves cultivées en Jamaïque dans la catégorie « fine saveur », un titre accordé uniquement aux pays qui produisent des fèves de qualité exceptionnelle. Le sol et les conditions uniques de l'île confèrent aux fèves une saveur particulière. Les fèves sont fermentées et séchées à la main, selon un processus expert qui a été conçu pour rester aussi proche que possible de l'extraordinaire goût de cacao des fèves d'origine, ce qui permet d'obtenir une saveur exceptionnelle.



M. Bodie tenant des cabosses de cacao fraîches.

Relations avec la communauté

Pour Pure Chocolate Jamaica, tout doit commencer par des fèves de la plus haute qualité et une appréciation des agriculteurs. L'entreprise s'est engagée à pratiquer le commerce direct, en travaillant en étroite collaboration avec ses partenaires agricoles et à se réunir régulièrement pour partager les nouvelles connaissances acquises, ce qui profite aux deux parties. En versant directement aux agriculteurs une prime pour leurs meilleures fèves, l'entreprise les incite à cultiver les meilleures récoltes possibles. De meilleures récoltes signifient un meilleur chocolat et, par conséquent, de meilleures communautés. Le dévouement et l'engagement profond de l'entreprise à chaque étape du processus est une chose que seuls quelques chocolatiers font. Bien que cela ajoute des complications, des coûts et des risques financiers, c'est la seule façon de produire du chocolat équitable.



M. Johnson, fermentant des fèves de cacao.

PRODUITS ET MARCHÉS

Produits principaux

Pure Chocolate Jamaica vend une variété de tablettes de chocolat, au lait et noir, avec différents arômes, ainsi que des amandes enrobées de chocolat au spéculoos.

Marchés principaux

L'entreprise vend ses produits dans différents points de vente, notamment dans des magasins de détail, des restaurants, des cafés, des coffrets cadeaux ou sur le marché local, en Jamaïque et aux Pays-Bas.

Certifications

Bien que les agriculteurs cultivent leurs fèves de cacao de manière biologique, ils ne sont pas certifiés biologiques. En raison de l'isolement géographiques des exploitations, l'obtention de la certification est

coûteuse. De plus, même si les fèves de cacao sont cultivées de manière biologique, les agriculteurs peuvent continuer à utiliser des engrais ou des pesticides sur leurs autres cultures, ce qui les empêche d'obtenir la certification biologique.



Chocolat noir/lait à la coco



Chocolat noir au café



Chocolat noir



Chocolat noir à la cannelle



Chocolat noir à la citronnelle



Snackables – chocolat noir, amande, spéculoos

INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Pure Chocolate Jamaica offre une toile aux jeunes artistes professionnels pour promouvoir leur art dans le monde entier. En janvier 2017, l'entreprise a commencé à travailler avec Taj Francis, un artiste visuel d'origine jamaïcaine aux expressions diverses, principalement axées sur l'illustration. Étant un talent à multiples facettes, son travail s'étend à diverses formes telles que les peintures, l'art numérique, les peintures murales et l'art vidéo ou l'animation. Par ces

moyens, ses œuvres explorent les nuances subtiles du comportement et de l'identité humaine, en particulier en ce qui concerne l'ascendance africaine. Ses œuvres figurent sur l'emballage du produit.

En outre, conformément à son approche inclusive et holistique de la fabrication et de la vente de chocolat, Pure Chocolate Company propose un atelier dégustation. Il s'agit d'un atelier de deux heures au

cours duquel les participants peuvent apprendre toutes les bases de la fabrication du chocolat, d'une séance de dégustation, et d'associations de chocolats.

L'entreprise innove également en collaborant avec d'autres entreprises locales. En 2022, la gamme de rhum vieilli à l'alambic de Worthy Park Estate a été

associée au chocolat artisanal de Pure Chocolate Jamaica pour le séminaire « Pot-still and Pods » au Jamaica Rum Festival. Cinq rhums distillés à l'alambic ont été associés à cinq saveurs différentes de chocolat haut de gamme fabriqué à la main, et les invités ont assisté à une dégustation.



Pure Chocolate Jamaica et le rhum à l'alambic de Worthy Park lors du séminaire « Pot-still and Pods » du Jamaica Rum Festival.



Atelier dégustation de Pure Chocolate Jamaica.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Pure Chocolate Company a bénéficié d'un certain soutien au fil des années. Ainsi, l'entreprise a participé au programme Vision Achiever 2021 de la Banque Scotia, une formation de 17 semaines sur les ventes, la systématisation des processus d'entreprise, le marketing et la compréhension des finances de l'entreprise. L'entreprise a mis en œuvre avec succès certaines des stratégies apprises dans le cadre du programme et en récolte déjà les fruits.

De plus, au cours de Covid, l'entreprise a reçu le soutien du Centre du commerce international, ce qui l'a aidée à accéder au marché régional. Son activité dépend fortement du tourisme et, pendant la pandémie, le tourisme a connu un déclin important.

L'entreprise a connu de nombreuses réussites. En 2023, elle a reçu le prix d'or Cacao of Excellence, qui récompense les petits producteurs de cacao du monde entier. En 2023, huit tablettes de chocolat de Pure Chocolate Company ont été récompensées par l'or, l'argent ou le bronze par l'Academy of Chocolate, un organisme indépendant qui promeut le vrai chocolat. En 2021, trois tablettes de chocolat ont été récompensées par des médailles de bronze et d'or.

En 2022, Pure Chocolate Company a reçu le prix Marcus Garvey de l'UNIA pour l'agriculture. Ce prix récompense « les Jamaïcains ordinaires qui font des choses extra ordinaires », dans des catégories allant de l'agriculture et des arts au commerce et aux affaires.



Les fondateurs avec leur prix d'or Cacao of Excellence.



Cette fiche d'entreprise a été développée dans le cadre de la Série IIICA-COLEAD sur les entreprises agroalimentaires des Caraïbes soutenue par le programme Fit For Market Plus. Fit For Market Plus est mis en oeuvre par le COLEAD dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et de la IIICA et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.