



## FICHE D'ENTREPRISE



CACAO MAE  
REPUBLIQUE DOMINICAINE  
[SITE WEB](#)

### À PROPOS DE CACAO MAE

- **Statut de l'entreprise :** Anonyme.
- **Année d'enregistrement :** 2015.
- **Nombre d'employés:** 12, 6 femmes et 6 hommes.
- **Secteur d'activité :** Agroalimentaire.



María Elsy Abreu - Directrice

Maria Elsy et son frère José Alejandro Abreu ont cofondé la marque dominicaine Cacao Mae. Maria Elsy est également directrice du marketing de l'entreprise Recursos Globales SRL. Elle est titulaire d'un diplôme en marketing de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra, République dominicaine, et a participé à des formations sur la gestion des exportations, la transformation numérique, la gestion stratégique des réseaux sociaux et des ateliers sur le commerce électronique, entre autres. Elle a participé à des foires locales et internationales en représentant la marque Cacao Mae.

## CONTEXTE

### Historique

Cacao Mae a été créé par un frère et une sœur issus d'une famille ayant une longue histoire avec l'agriculture. Leur parcours a débuté au sein d'une entreprise de conseil aux producteurs de cacao, où ils ont acquis des connaissances approfondies sur le processus de fabrication du cacao. À cette occasion, ils ont découvert que la République Dominicaine était l'un des premiers exportateurs de cacao biologique au monde et qu'elle était reconnue dans le monde entier comme l'un des meilleurs cacaos, doté d'un excellent arôme. Cependant, il était encore difficile de trouver sur le marché du cacao sans additifs et sans sucre. Fondée à partir d'une passion pour le chocolat chaud et de l'absence d'un produit approprié sur le marché local, Cacao Mae est devenue une petite entreprise familiale socialement responsable offrant des produits de cacao certifiés biologiques, délicieux et nutritifs, sans sucres ni additifs. Trouvant le bon créneau entre le public dominicain et le marché international, les deux frères ont créé cette marque dominicaine qui offre des produits uniques de type « Tree to Bar ». L'objectif de l'entreprise est de mettre en valeur la véritable qualité du cacao de la République Dominicaine en développant une marque avec des

produits de grande valeur qui représentent correctement le cacao dominicain au niveau international.

### Position dans le marché

Les produits de Cacao Mae se distinguent sur le marché national et international par leur présentation, leurs produits écologiques et le fait qu'ils offrent du cacao organique dominicain pur à 100 %. Les consommateurs soulignent que l'un des attraits de la marque est qu'ils achètent des produits directement aux producteurs, sans intermédiaires ni autres altérations. Du champ à la maison.

### Relations

Cacao Mae s'approvisionne en cacao biologique certifié par l'UE et l'USDA auprès des exploitations de leurs producteurs. En fonction des saisons de récolte, ils sont en mesure d'identifier et de récolter le meilleur cacao possible tout au long de l'année.

Pour transformer la matière première en ses produits uniques, Cacao Mae travaille ses fèves avec un groupe de femmes d'El Corozo, Monte Plata, appelées « Las Productivas », et paie un prix élevé pour leur travail.



## PRODUITS ET MARCHÉS

### Principaux produits

Cacao Mae propose actuellement des fèves de cacao biologiques, de la poudre de cacao biologique, du beurre de cacao, de la pâte de cacao et des coques de cacao. Le cacao naturel est riche en nutriments, notamment en antioxydants et en vitamines, les produits sont polyvalents et les consommateurs peuvent profiter de tous les bienfaits du fruit du

cacao. En outre, ils sont exempts de gluten, d'OGM et d'acides gras trans.

Les grains sont des morceaux de fèves de cacao fermentés, séchés, torréfiés et broyés, qui peuvent être consommés directement ou comme garniture pour les salades, les fruits, les yaourts, les smoothies, les flocons d'avoine et/ou les pâtisseries, tandis que la poudre de cacao peut être utilisée pour le chocolat

chaud, les smoothies, les desserts et bien d'autres choses encore.

Cacao Mae vend également des fèves de cacao et des ingrédients de chocolat aux distributeurs, chocolatiers, confiseurs et autres acheteurs en détail.

Il s'agit notamment de beurre de cacao, de grains de cacao, de pâte/liqueur de cacao et de poudre de cacao naturelle.



Grains de cacao



Beurre de cacao



Pâte/Liqueur de cacao



Poudre de cacao biologique 227 grammes / 8 onces



Grains de cacao biologique 227 grammes / 8 onces

## Principaux marchés

Les produits de Cacao Mae sont disponibles dans plus de 57 points de vente en République Dominicaine, notamment dans les grands supermarchés, les centres commerciaux et les boutiques hors taxes des aéroports. L'entreprise vend également ses produits par l'intermédiaire d'Amazon, où les clients américains peuvent les acheter. Cacao Mae exporte de petits lots de ses produits en Suisse,

en République tchèque, en Slovaquie, en Uruguay et aux États-Unis.

## Certifications

Cacao Mae est certifié biologique par les États-Unis (USDA Organic) et l'Union européenne (EU Organic). L'entreprise a également obtenu la certification Food Safety System 22000.

## INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

### Jalons

L'usine Cacao Mae est conçue pour avoir un impact écologique minimal. Elle est équipée de panneaux solaires et sa principale source d'eau est l'eau de

pluie. Prenant en compte les considérations environnementales à chaque étape de la production, Cacao Mae s'efforce de produire des emballages

durables et innove continuellement dans les matériaux utilisés.

Plusieurs institutions soutiennent la croissance de Cacao Mae, comme l'Agence de développement des exportations des Caraïbes et le CCI. Actuellement, l'entreprise transforme de nouveaux produits tels que le beurre de cacao et la pâte de cacao, ce qui lui permettra d'élargir sa gamme de produits et de formats d'emballage, ainsi que de remplir les

conteneurs plus rapidement, et donc de s'étendre à d'autres marchés.

### Besoins pour l'expansion

Chez Cacao Mae, l'objectif a toujours été d'exporter. Elle est déterminée à accroître son portefeuille d'exportations conformément à la mission de contribuer au développement de la marque Cacao Mae en tant que marque intimement liée à la République dominicaine.



## FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Cacao Mae a été bien accueilli dans toute la République dominicaine, au niveau international et dans le secteur du tourisme. L'entreprise participe à des foires locales et internationales afin de promouvoir ses produits et de nouer des contacts avec d'autres membres du secteur. Au niveau local, elle a participé au festival du chocolat et de l'agroalimentaire et à la Feria de Emprendedores (République Dominicaine). Ils ont présenté leurs produits au Panama lors de LAC Flavors 2022. Ils se sont également rendus aux États-Unis, au Summer Fancy Food Show en 2022, au New England Chocolate Festival en 2019, au Salon du Chocolat (Paris, 2022) et bientôt à CHOCOA, aux Pays-Bas, en février 2025. Cacao Mae a reçu des prix tels que la 3e place à la 8e Feria de Emprendedores de la République Dominicaine et le prix Pro-Internalizacion de ProDominicana en République Dominicaine en 2024.



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.