



FICHE D'ENTREPRISE



MONTANOS CHOCOLATE

TRINITÉ-ET-TOBAGO

[SITE WEB](#)

À PROPOS DE MONTANOS CHOCOLATE

- **Statut de l'entreprise :** Limited
- **Année d'enregistrement :** 2018
- **Nombre d'employés :** 11 employés, dont 8 femmes et 4 jeunes (tous âgés de moins de 40 ans).
- **Secteur d'activité :** Transformation des produits agricoles



Elizabeth Montano a travaillé dans l'enseignement, le conseil en orientation, l'immobilier, la gestion d'artistes, le développement et la gestion d'entreprises. Forte de cette expérience, qui comprend 20 ans en tant qu'enseignante, Elizabeth se consacre à l'enseignement, au travail avec les jeunes, à la contribution au développement positif et au soutien de sa famille, de sa communauté et de sa nation.

Elle est actuellement directrice de la Montanos Chocolate Company (MCCL) et son leadership réussi a été récompensé lorsqu'elle a été nommée finaliste pour le prix de l'entrepreneuriat dans le cadre des

Champions of Business Awards 2021 organisés par la Trinité-et-Tobago.

Elizabeth gère également la Fondation Machel Montano et certaines autres entreprises du groupe Montano. Elle est également l'auteur de la biographie primée internationalement « King of Soca ».

En 2018, à l'âge de 68 ans, Elizabeth a obtenu un Master of Philosophy Degree in Cultural Studies à l'University of the West Indies, St. Augustine, Trinité.



Financé par
l'Union européenne

CONTEXTE

Histoire :

MCCL est une entreprise familiale de trois générations qui produit du chocolat de haute qualité. En 2014, l'entreprise s'est lancée dans l'industrie du cacao et du chocolat avec une barre de chocolat de 50 g vendue sous le nom de « Happy Nation ». Cette barre en édition limitée a été créée grâce à une collaboration entre Machel Montano, le célèbre artiste trinitadien de musique Soca et fils d'Elizabeth, et une entreprise locale de transformation d'aliments naturels. Afin de poursuivre la commercialisation des chaînes d'approvisionnement en cacao et en chocolat à Trinité-et-Tobago, l'entreprise a investi dans l'industrie locale du cacao pour produire des produits à base de cacao et de chocolat, en mettant l'accent sur le renforcement de la communauté, la protection de l'environnement et l'amplification du rôle des jeunes et des femmes. Au fil des ans, la gamme de produits MCCL s'est élargie et comprend aujourd'hui la barre Machel Montano, ainsi que des pépites, du beurre et de la poudre de cacao.

Les chocolats de MCCL sont classés parmi les meilleures tablettes de chocolat noir indigène de Trinité-et-Tobago.

Relations avec la communauté :

MCCL s'approvisionne en fèves Trinitario primées principalement auprès de La Reunion Estate et de la Cocoa Development Company of Trinidad & Tobago Limited (CDCTTL), qui est gérée par le ministère de l'agriculture, de la terre et de la pêche de Trinité et qui

abrite la section de recherche sur le cacao du ministère de la production alimentaire.

En outre, MCCL soutient les communautés locales et les activités des agriculteurs en investissant dans les communautés de production et de transformation du cacao. La société contribue à l'amélioration des revenus et des moyens de subsistance de ces communautés par l'intermédiaire de la Machel Montano Foundation for Greatness (Fondation Machel Montano pour la grandeur). Elle accorde des prêts à taux réduit pour l'achat de machines et organise des sessions de formation dans six communautés rurales afin de développer les compétences nécessaires pour pénétrer les marchés de détail locaux. La plupart de ces communautés sont désormais autosuffisantes.

Mission : Contribuer à la revitalisation de l'industrie locale du cacao. Conduire Trinité-et-Tobago et les Caraïbes dans la révolution mondiale du cacao, où MCCL revendique à juste titre notre place parmi les géants de la saveur.

Vision : En utilisant la fève Trinitario hautement aromatisée, MCL envisage de fournir des produits de cacao et de chocolat naturels de haute qualité au monde entier, avec la même passion et le même dynamisme que leur ambassadeur de marque, Machel Montano, avec la musique Soca.

PRODUITS ET MARCHÉS

Produits principaux :

La tablette de chocolat noir 60 % Machel Montano - le produit phare - est fabriquée à la main à partir de fèves de cacao Trinitario et contient trois ingrédients entièrement naturels : des éclats de cacao séchés au

soleil, du beurre de cacao et du sucre roux de Demerara. Cette barre de chocolat est un choix sain et végétalien, car elle ne contient ni produits laitiers, ni noix, ni conservateurs, ni émulsifiants, ni inhibiteurs de moisissures. Elle est disponible en format normal

(25 g) et en version miniature, appelée « Mini » (6,25 g).

MCCL produit également des gruaux de cacao, du beurre de cacao et du cacao.

Marchés principaux :

Les produits de MCCL sont vendus sur le marché local dans les épiceries, les magasins d'alimentation et les pharmacies dans tout le pays. De petites quantités de tablettes de chocolat noir à 60 % sont exportées vers le Canada et les États-Unis. La version miniature de leur chocolat est offerte aux passagers de première classe de la compagnie aérienne nationale Caribbean Airlines.

L'entreprise est actuellement en train de s'assurer de nouveaux clients dans les pays de la Communauté

des Caraïbes (CARICOM), en commençant par la Guyane.

Certifications :

MCCL est fière de ses bonnes pratiques de fabrication, car elle respecte scrupuleusement toutes les directives en matière de santé et de sécurité. Elle s'efforce de maintenir un environnement très propre et aseptisé à tout moment, en particulier dans les domaines de la fabrication et de l'emballage.

L'entreprise est en passe d'obtenir la certification HACCP, de nombreuses recommandations et réglementations ayant été mises en œuvre dans ses pratiques quotidiennes et sa fabrication.

En outre, la société a récemment obtenu son numéro de la Food and Drug Administration (FDA) afin de pouvoir servir ses clients basés aux États-Unis.



INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Jalons :

MCCL est entré sur le marché local en 2014 avec un produit unique et limité : une barre de chocolat de 50 g appelée « Happy Nation » pour promouvoir le carnaval et la Saint-Valentin. Bien que cette première étape commerciale ait eu un résultat financier limité, elle était essentielle pour comprendre et tester le marché local du chocolat. Au cours des années suivantes, des études de marché supplémentaires ont été réalisées et des efforts de marketing ont été

déployés avec un nouveau nom et un nouvel emballage. En 2018, le nouveau snack au chocolat était disponible à la vente en unités de 25g. Le produit provenait de fabricants de chocolat locaux dans lesquels MCCL avait investi.

Tout en continuant à investir dans les industries du chocolat et du cacao, l'entreprise a commencé en 2021 à produire elle-même une variété de produits chocolatés. Cela a été possible grâce à la construction par MCCL de sa propre usine de transformation du

chocolat, avec le soutien du ministère du commerce et de l'industrie de Trinité-et-Tobago, qui a financé 50 % des coûts de l'équipement.

Besoins pour l'expansion :

MCCL souhaite continuer à faire connaître son produit et, pour ce faire, est impatiente de renforcer ses capacités et de se développer financièrement afin d'atteindre davantage de marchés. Bien que l'entreprise ait rencontré plusieurs opportunités de vente sur les marchés des États-Unis, du Canada et de l'Inde, elle se heurte à des obstacles commerciaux et à l'acquisition de la principale matière première, les fèves de cacao. Chaque pays ayant ses propres exigences, il peut être difficile d'obtenir chacune de ces obligations pour chacun d'entre eux. À l'heure actuelle, le MCCL participe à des formations pour répondre à ces besoins.

MCCL recherche également des partenariats pour la consolidation de ses produits afin de remplir un

conteneur réfrigéré complet et de garantir la valeur totale de ses exportations. En outre, MCCL souhaite établir des relations solides au sein de la région CARICOM. Par le biais d'une collaboration régionale, elle souhaite combiner ses produits avec d'autres dans cette région afin d'obtenir un accès collectif à un marché international plus haut de gamme. En collaboration avec un groupe d'exportation, elle a facilité la recherche de quatre pays de la CARICOM, la Guyane, la Jamaïque, Antigua-et-Barbuda et la Barbade, qui ont répondu à la demande de ses produits.

L'entreprise a également besoin de fonds supplémentaires, d'investisseurs et d'acheteurs pour continuer à investir dans l'équipement nécessaire et pour partir en mission internationale afin de faire la promotion de ses produits.



Le nouveau look chocolaté de Montanos (à gauche, l'ancien ; à droite, le nouveau).



L'ouverture de la chocolaterie Montanos' Chocolate Co. Factory.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Depuis sa création ou presque, MCCL se prépare au marché de l'exportation, notamment en participant à des missions commerciales. L'entreprise a été invitée à participer à plusieurs missions commerciales par l'Organisation nationale de facilitation des exportations de Trinité-et-Tobago (ExporTT). Au cours de ces missions, l'entreprise a pu nouer des contacts internationaux, mais aussi créer des liens locaux avec d'autres entreprises participantes, notamment pour explorer d'autres offres locales. MCCL cherche à développer son carnet d'adresses tout en s'efforçant d'être prête à exporter et certifiée afin de pouvoir commencer à exporter vers ces contacts dès que possible. MCCL a participé à de nombreuses missions dans les Caraïbes et dans le monde entier, notamment à des forums d'affaires tels que LAC Flavors (au Panama, en Colombie et en Corée du Sud) et Expocomer 2023 (au Panama). Elle a également participé au quatrième forum commercial CARIFORUM-UE en Allemagne avec le soutien de Caribbean Export, l'agence régionale de promotion du commerce et de l'investissement. Même pendant la pandémie de COVID-19, MCCL a continué à promouvoir ses produits et à développer son réseau, certaines missions ayant été effectuées virtuellement.

MCCL s'est engagée à contribuer à l'économie nationale par la diversification, la revitalisation et l'obtention de devises en ajoutant de la valeur au cacao Trinitario, l'une des fèves de cacao les plus savoureuses au monde.

La société, par l'intermédiaire de la Fondation Machel Montano pour la grandeur, aide les membres de la

communauté à acquérir des machines en leur offrant des prêts à taux réduit et à acquérir les compétences nécessaires pour pénétrer les marchés de détail locaux en organisant des formations. Grâce à ces processus, un plus grand nombre de membres de ces communautés peuvent posséder et exploiter une entreprise de cacao durable, ce qui permet de générer davantage de revenus et d'emplois au sein de la communauté. MCCL offre également aux agriculteurs et aux chocolatiers la possibilité d'utiliser les installations et les équipements pour les aider dans la production de leurs produits.

L'investissement de l'entreprise dans le développement rural s'étend à son travail avec l'Alliance des communautés rurales. Depuis 2014, ce partenariat se consacre à la transformation des communautés productrices de cacao et à l'établissement de liens entre les producteurs de cacao et les consommateurs par l'organisation d'ateliers et d'échantillonnages. MCCL a également dirigé et participé à une formation communautaire sur la Journée mondiale du cacao et du chocolat, une session organisée par le Centre de recherche sur le cacao de Trinité-et-Tobago. Elizabeth a fait plusieurs présentations représentant l'industrie du chocolat à Trinité-et-Tobago.

En outre, dans le cadre de ses efforts pour revitaliser l'industrie du cacao à Trinité-et-Tobago, MCCL « organise des visites dans les communautés productrices de cacao pour construire et renforcer leurs réseaux, tout en échangeant des connaissances entre l'entreprise et ceux qui cultivent le cacao ».



Cette fiche d'entreprise a été développée dans le cadre de la Série IICA-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 IICA et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.