



FICHE D'ENTREPRISE



CHCOLALA
République Dominicaine
[Site web](#)

À PROPOS DE CHCOLALA

- **Année d'enregistrement** : 1990.
- **Nombre d'employés**: 19.
- **Secteur d'activité**: Agroalimentaire.
- **Mission** : Produire du chocolat artisanal de haute qualité, en créant des moyens de subsistance durables pour les femmes rurales et en contribuant au développement de leur communauté.
- **Vision** : S'imposer comme une entreprise compétitive sur les marchés nationaux et internationaux, tout en promouvant l'égalité des sexes, l'inclusion sociale et le développement économique local.

Nelfi Altagracia García - Fondatrice



Nelfi Altagracia García est assistante sociale, fondatrice de plusieurs associations locales dans sa commune et défenseuse infatigable des causes communautaires. Elle a fondé la chocolaterie artisanale Chocolala et participe à diverses initiatives visant à promouvoir l'intégration des femmes dans tous les domaines de la société, ainsi que leur inclusion dans les prises de décision liées au développement et au progrès de la commune et de la République dominicaine. Elle a suivi des études techniques à l'Institut technique professionnel INFOTEP et possède une formation en gestion d'entreprise.

CONTEXTE

Historique

Chocolala a vu le jour en 1990 dans la communauté de Las Lajas, en République dominicaine, lorsque cinq femmes rurales ont commencé à produire et à vendre du chocolat artisanal afin de générer des revenus sans s'éloigner de leurs familles. Au fil du temps, cette initiative s'est structurée en association communautaire et a bénéficié du soutien de la coopération internationale, ce qui a permis d'acquérir des terres et des équipements de base pour renforcer la production. Par la suite, la marque a évolué pour devenir Chocolala, s'imposant comme une entreprise agro-industrielle dirigée par des femmes. Aujourd'hui, l'entreprise s'est développée et emploie environ 19 personnes, ainsi que 75 personnes au total (directement et indirectement), dont une majorité de

femmes. Elle travaille avec des producteurs locaux de cacao, renforçant ainsi l'économie de la communauté.

Position sur le marché

Sur le marché, Chocolala se positionne comme un producteur de chocolat artisanal de haute qualité ayant un impact social, combinant des méthodes traditionnelles avec des améliorations des normes de production.

Relations avec les producteurs

L'entreprise entretient des relations avec des petits producteurs de cacao, des organisations de développement et des partenaires commerciaux. De plus, elle a établi des liens avec des chaînes commerciales nationales et participe à des initiatives régionales visant à renforcer la chaîne de valeur.

PRODUITS ET MARCHÉS

Principaux produits

Chocolala est spécialisée dans la production de chocolat artisanal à partir de cacao local, notamment de la variété Hispaniola, réputée pour son goût fruité et sa faible acidité. Sa gamme comprend des boules de cacao traditionnelles, des tablettes de chocolat, des fèves de cacao enrobées, du beurre de cacao et d'autres produits dérivés, destinés aussi bien à la consommation domestique qu'au marché de détail.

Outre le cacao, l'entreprise a diversifié son offre avec des produits à valeur ajoutée tels que le gofio, un aliment traditionnel à base de maïs grillé et moulu, comprenant des variantes comme le gofio à la cannelle.

En plus des vins artisanaux qui valorisent les fruits récoltés dans la communauté, ces produits reflètent l'engagement de l'entreprise en faveur de la préservation des traditions locales et de l'innovation commerciale.



Principaux marchés

Le principal marché de Chocolala est le marché national en République dominicaine, où elle distribue ses produits via des supermarchés et des points de vente locaux. Parallèlement, l'entreprise poursuit son internationalisation, en se concentrant sur les

marchés régionaux et d'exportation. Ce processus s'appuie sur l'amélioration des normes de qualité, des emballages et des exigences en matière d'exportation, ainsi que sur des partenariats avec l'Union européenne et d'autres agences de coopération.

Principaux services

Chocolala propose des services d'agrotourisme à travers son Sentier écologique, un espace où les visiteurs parcourent des plantations de cacao et découvrent l'ensemble du processus de production

du chocolat, de la culture à la transformation artisanale, en intégrant nature, culture et éducation communautaire. De plus, l'entreprise développe des services de production artisanale de cacao et de chocolat, complétés par une assistance technique en matière de processus de production, d'emballage et d'amélioration de la qualité.



INNOVATIONS : JALONS ET PLANS D'EXPANSION

Chocolala est passée d'une production artisanale communautaire à un modèle agro-industriel plus structuré, porté par des améliorations en matière d'infrastructures, de technologie et d'organisation interne. L'une des étapes clés a été l'obtention d'un financement initial qui a permis l'acquisition de terrains et de machines de base pour la transformation du cacao, marquant ainsi le début de sa croissance productive.

Par la suite, l'entreprise a intégré des équipements plus avancés, tels que des systèmes de broyage et une machine d'emballage verticale, ce qui a permis d'améliorer l'efficacité, la présentation du produit et la capacité à répondre à la demande. Parallèlement, les processus de production ont été renforcés grâce à une assistance technique spécialisée dans la qualité, la transformation du cacao et l'amélioration de l'emballage, avec le soutien d'institutions telles que l'Institut d'innovation en biotechnologie et industrie (IIBI) et l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA).

Un jalon important dans son internationalisation a été sa participation à l'initiative de la chaîne de valeur binationale cacao/chocolat Haiti-République dominicaine, lancée par Caribbean Export avec le soutien de l'Union européenne. Ce processus a facilité l'accès aux équipements, ainsi que l'amélioration des processus d'exportation et de la compétitivité.

En matière d'innovation sociale, il convient de souligner la création du « Sendero Ecológico », un espace d'agrotourisme qui combine des visites de plantations de cacao avec des expériences éducatives sur la production du chocolat, générant ainsi des revenus supplémentaires et de nouvelles opportunités d'emploi.

Actuellement, Chocolala continue de se concentrer sur l'expansion de sa capacité de production, le renforcement de son positionnement sur les marchés internationaux et l'amélioration de ses processus de numérisation, de conditionnement et de commercialisation.

FACTEURS DE RÉUSSITE ET ENSEIGNEMENTS TIRÉS

Le succès de Chocolala repose sur ses origines communautaires, son leadership féminin et une forte culture de résilience, qui ont permis de transformer une initiative rurale en une entreprise agro-industrielle bien établie. La persévérance du travail collectif et la capacité d'adaptation ont été essentielles pour soutenir son évolution au fil du temps.

Un facteur clé a été la capacité à nouer des alliances stratégiques avec des institutions de soutien, des organismes de coopération et des acteurs du secteur. Ces relations ont été essentielles pour accéder aux ressources, améliorer les capacités de production et

faire progresser les processus de modernisation, renforçant ainsi l'intégration de l'entreprise dans des chaînes de valeur plus larges.

Parmi les principaux enseignements tirés, il convient de souligner l'importance de renforcer la gestion interne, la formalisation de l'activité et la planification d'entreprise comme bases d'une croissance durable. L'expérience de Chocolala démontre que le développement des capacités organisationnelles est tout aussi important que l'accès au financement ou à la technologie pour être compétitif sur des marchés plus exigeants.



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.