

Vos approvisionnements en chocolat/cacao - Comment s'y retrouver dans la jungle des labels (équitable, bio, durables...) et s'engager pour une filière cacao durable ?

- le 28 mai - Formatrice : Nadia Voisin

Public concerné

Artisans chocolatiers intéressés de savoir d'où vient le cacao qui compose leur chocolat, les réalités de la production du cacao et ce que garantissent les différents labels de leurs fournisseurs en chocolat.

Artisans chocolatiers intéressés à donner du sens à leur travail et à motiver leurs équipes en donnant du sens à leur travail.

Objectifs du stage

Savoir ce signifie les différents labels équitables (Max Havelaar, Ecocert équitable...), les labels bio, les labels durables (UTZ, Fair for Life...) pour la filière cacao et ce qu'ils garantissent pour la durabilité des cacaoyères, l'environnement et les producteurs.

Pouvoir choisir ses approvisionnements en privilégiant les fournisseurs qui correspondent à votre éthique et vos idées.

Méthode pédagogique

Formation alternant théorie et pratique.

Durée

1 journée - 7 heures

Date et Lieu

Le 28 mai à L'Université du chocolat à Paris

Contenu

8h30 – 9h00

Accueil des stagiaires

Tour de table – Expression des attentes de chaque participant

Rappel des objectifs

Présentation du programme de la journée

9h00 – 10h00

Présentation interactive (paperboard) des principales filières de provenance du cacao

Identification conjointe des labels portant sur les filières cacao

10h00 – 12h00

Identification interactive des critères sur lesquels reposent les labels équitables, bio et durables

Synthèse des critères de certification pour les principaux labels présents sur la filières cacao

12h00 – 12h30

Discussion et avis critiques

12H30 – 13H30

Pause déjeuner

13h30 – 15h00

Présentation des démarches de responsabilité sociétale (RSE) de Barry Callebaut, Cémoi, Neslé – avis critique et discussion

15h00 – 16h15

Travail en groupe de deux : identification personnelle des critères prioritaires vis-à-vis de la filière d'approvisionnement pour chaque chocolatier (assurer le renouvellement des cacaoyères, éviter le travail des enfants dans les plantations, cacao non pollué...)

Travail en groupe de deux : choix d'un label en fonction des critères personnels et présenter au groupe le pourquoi de ce choix

16h15 – 17h00

Présentation de l'offre labélisée de quelques couverturiers correspondant au label choisi par les chocolatiers et analyse critique d'une ou deux démarches de bean-to bar (chocolatiers transformateurs qui se sont directement rapprochés de leurs fournisseurs de fèves) et discussions/ clôture de la formation.

Tarif

450€ HT