

Mission de formation à la chocolaterie "Choco Ouak" de Pointe Noire



République du Congo, avril 2004

Bernard Piot

Mission organisée conjointement par l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers (APCM) et la Guilde Européenne du Raid dans le cadre du projet COSAME (Coopération et Soutien aux Artisans et Micro-entreprises du Sud)

Sommaire

Présentation

Des plantations de Mayombe à la tablette de chocolat

L'objectif de la mission et l'appui à CHOCO OUAK

Conclusion

Présentation

Le Congo... tous les amateurs de BD de 7 à 77 ans connaissent ce pays à travers les aventures du célèbre reporter et de son fidèle compagnon à 4 pattes.

A quelques 6000 km, un pays de 3 millions d'habitants, situé à cheval sur les hémisphères nord et sud, essaye de se réorganiser. Le Congo a des atouts économiques très importants qui ne demandent qu'à être développés avec un peu plus de respect et de volonté de chacun.

Plusieurs facteurs gênent ce développement économique. Bien que les projets soient nombreux, les fréquentes coupures d'électricité pénalisent les entreprises n'ayant pas de groupe électrogène.

Le Congo ne possède pas d'infrastructure routière en dehors de celles des centre-villes. La liaison BRAZZAVILLE – POINTE NOIRE (500km) est impraticable si ce n'est en 4x4. Et même ainsi le trajet dure 2 jours !

Le secteur économique du pays se trouve à POINTE NOIRE où se sont réfugiés de nombreux congolais suite aux émeutes. Mais la capitale politique reste BRAZZAVILLE. Cette dernière a bien du mal à être approvisionné par POINTE NOIRE.

Les plantations sont souvent laissées à l'abandon. Le faible coût d'achat de la production n'intéresse plus les paysans. Ils s'organisent autrement et tentent de trouver des solutions plus bénéfiques. L'activité pétrolière est très importante. La France est leur second acheteur derrière les Etats-Unis. Les 2/3 des importations congolaises viennent de la France et consistent surtout en équipement, en produits chimiques, en acier et en denrées alimentaires.

Arrivée à Brazzaville et premières rencontres...

Le Forum des jeunes entreprises du Congo a tenu son congrès annuel le 16 avril 2004 à BRAZZAVILLE, en présence du Ministre délégué de la Coopération et de la Francophonie, Monsieur Xavier DARCOS.

Leur invitation à y participer m'a permis de le rencontrer sur place. Je lui ai ainsi expliqué l'objet de ma

mission auprès d'une très petite entreprise de transformation des fèves de cacao. Je lui ai aussi commenté le projet d'établissement du CFA Interprofessionnel de Pont-Sainte-Marie en direction des artisans du Mali.

 [Retour haut de page](#)

Des plantations du Mayombe à la tablette de chocolat...

Après 3 heures de routes défoncées et ravinées par les pluies, je suis arrivé en 4x4 dans la forêt équatoriale, au cœur des plantations sauvages de cacaoyer de type forestaro. Afin de mieux évaluer les difficultés de la chocolaterie, j'ai décidé de suivre les processus de fabrication et de commercialisation de leur produit phare : « le bâton de chocolat ».

Les processus de fabrication

Machette en main, aidé des villageois, le **ramassage des cabosses** multicolores s'effectue dans la chaleur humide et au milieu d'une végétation dense. De retour au village, l'**écabossage** commence. Une fois la récupération des fèves blanches réalisée, place à l'étape de la fermentation. Elle va durer plusieurs jours. Mises ensuite à sécher, les fèves arrivent dans des sacs de jute à la chocolaterie (la seule du Congo) pour la transformation et l'obtention du cacao et du chocolat.

Le décorticage, la torréfaction (étape capitale pour le goût et la couleur des produits) et le laminage permettent de fabriquer la pâte brute de cacao. Cette pâte est non sucrée.

La presse permettra de séparer le beurre de cacao du tourteau qui, lui, fournira le cacao en poudre. En effet, la fève de cacao contient 54 % de beurre de cacao.

Le conchage à disque et à billes donnera l'onctuosité nécessaire et la finesse du produit, additionné de sucre et de lait pour le chocolat au lait.

Le moulage dans des formes en aluminium et le refroidissement au froid terminent le processus de fabrication. Le produit est prêt à être commercialisé.

La commercialisation

Pour suivre le chemin du bâton de chocolat jusqu'au bout, je me suis rendu dans une pâtisserie du quartier de LOANGJILI à POINTE NOIRE. J'ai pu constater que la qualité du chocolat de M. OUKATOULOU était fortement appréciée et donnait entière satisfaction à ses utilisateurs.

La commercialisation est la principale difficulté du système : il faut trouver des personnes intéressées et de confiance pour écouler la marchandise. Les grossistes sont demandeurs mais il faut trouver ses propres emballages et ils sont souvent de récupération (bocaux contenant de la mayonnaise par exemple).

Selon la catégorie sociale des clients, l'emballage est différent. Pour la base, celle des marchés populaires, ce sera le sachet plastique. Pour les classes plus aisées qui fréquentent les marchés des expatriés, c'est un sachet kraft qui est nécessaire. Cela a une incidence non négligeable en termes de coût.

De plus, il faut être compétitif sur les prix par rapport à des produits industriels mais importés.

 [Retour haut de page](#)

L'objectif de la mission et l'appui à CHOCO OUK

Mon appui à l'entreprise artisanale CHOCO OUK a permis de suivre le processus tout au long de la ligne de fabrication et d'apporter quelques remèdes sur leurs principaux "goulots d'étranglement".

La mise en place du tempérage a eu pour conséquence directe un gain de temps et une meilleure appréhension du suivi de la cristallisation du beurre de cacao. Le refroidissement, étape importante, est mieux étudié, précisé et analysé de façon à contrôler l'humidité qui peut contrarier la netteté du chocolat.

Des recettes de chocolat, de chocolat en poudre pour petits déjeuners, de pâte à glacer et de pâte à tartiner ont été élaborées et adaptées au goût local. Des tests de ces produits ont pu être réalisés auprès des enfants de l'école voisine. Leur succès démontre une adéquation réelle entre les nouveaux produits et les goûts de la clientèle locale. Le dernier jour de mon séjour, une affluence plus importante était constatée à la chocolaterie ce qui conforte l'idée qu'il y a là un marché potentiel à exploiter. D'autres corporations du secteur alimentaire sont désormais intéressées par la diversité des produits proposés.

J'ai abordé avec le directeur de la chocolaterie les notions de l'hygiène, de sécurité, de gestion du personnel, des prix de revient car se sont des points importants et indispensables pour une gestion cohérente et efficace de l'entreprise. Nous avons aussi mis en évidence la nécessité d'affirmer les compétences et les qualités du travail.

 [Retour haut de page](#)

Conclusion

La mission s'est achevée sur une confiance accrue du chef d'entreprise quant à sa capacité d'accroître sa production et par là même son chiffre d'affaires. C'était les deux principales préoccupations pour la survie de cette petite entreprise artisanale au Congo et on peut considérer que l'objectif de la mission a donc été atteint.

J'espère avoir, aussi, répondu à la confiance qui m'a été accordée pour cette mission et avoir apporté l'appui technique attendu. Je serais à l'écoute du suivi professionnel de cette unique entreprise congolaise de fabrication du cacao.

Un très grand merci à toutes les personnes qui m'ont aidées et qui m'ont permis d'effectuer cette mission avec efficacité, en particulier Monsieur Hubert de Beaumont, Monsieur Paul Kampakol, les membres du Forum : Michel, Rufine, Elie, Serge, Matthieu, Gildas, Roger. Et si j'ai oublié quelqu'un qu'il veuille bien m'en excuser, c'est tout à fait involontaire.

Avril 2004

 [Retour haut de page](#)

Contact : Bernard Piot

[Imprimer](#)

[Fermer](#)