Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Carpentras : avec Kaoka le pari d'un chocolat bio équitable dans un marché très complexe

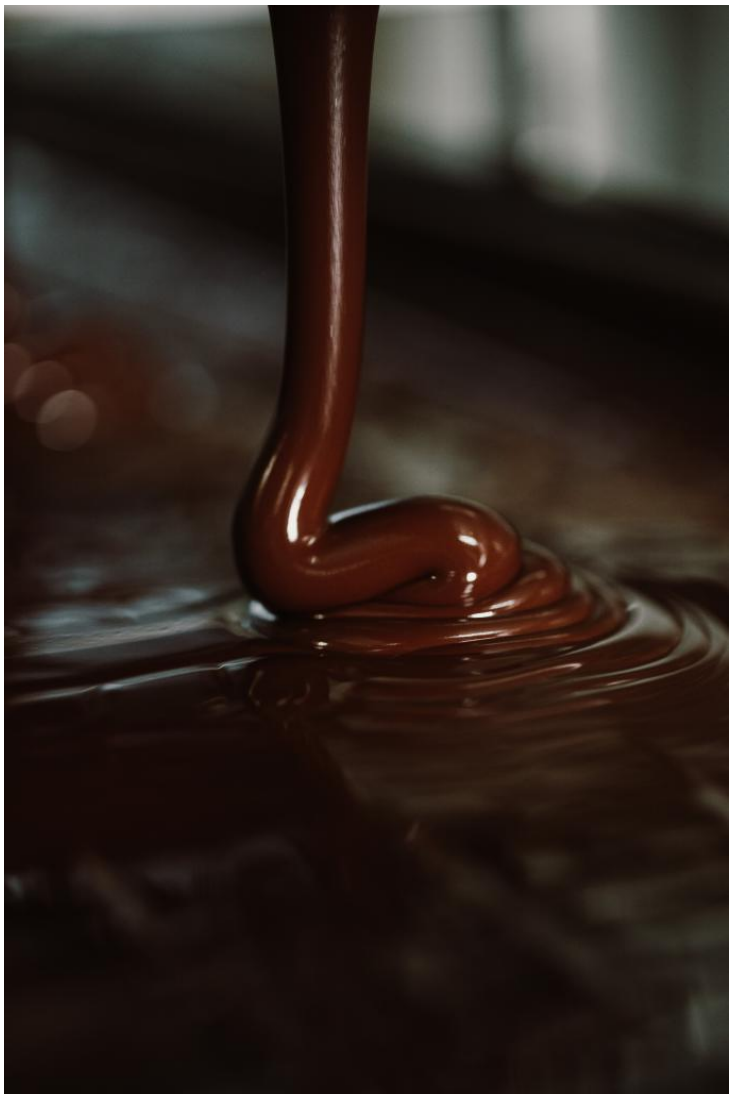


Kaoka est une entreprise familiale, pionnière de la bio équitable spécialiste du cacao, basée à Carpentras. Elle a été fondée en 1993 par André Deberdt, militant bio de la première heure. Guy, son fils a pris la succession. L'entreprise est en croissance malgré un marché du chocolat très complexe.

L'augmentation des prix du cacao a commencé fin 2023. Depuis, les cours sont restés très haut et le marché est très volatile. Le prix de la matière première principale du chocolat, la fève de cacao, a été multiplié par quatre entre 2022 et 2025. La cause première est la sécheresse qui a eu lieu en 2023 et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

2024 dans les principaux pays producteurs. Le cacaoyer a également eu une maladie et le modèle de production qui été créé sur de la déforestation a atteint ses limites car les principaux pays producteurs n'ont pratiquement plus de forêts. La volatilité du cours est causée quant à elle par la spéculation.



Si le siège de Kaoka se trouve en Vaucluse à Carpentras, la fabrication du chocolat bio se fait en Normandie et à Perpignan. Crédit : DR/KAoka

Quatre filières créées

La particularité de Kaoka est la construction de filières pour ses approvisionnements en cacao, en commençant par la structuration de coopératives sur place. « Nos besoins sont avant tout d'avoir un cacao de qualité et de pouvoir sécuriser nos approvisionnements, tout en maîtrisant la transformation sur place en travaillant avec des variétés aromatiques de cacao traditionnel. En face, les besoins des producteurs sont avant toute une amélioration de leurs conditions de vie et une durabilité au niveau du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

partenariat » explique Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité.

> « Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. »
>
> *Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité de Kaoka*

Quatre filières ont ainsi été créées dont l'Équateur. « Sur ce pays, nous avons rénové 236ha (soit l'équivalent de 230 000 arbres) avec la variété cacao Nacional qui est très aromatique. Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. Le concept se base sur des champs classiques et non de la déforestation. En plus de l'Équateur, l'entreprise a développé également ce concept en République Dominicaine, au Pérou pour l'Amérique du Sud et l'île de Sao Tomé pour l'Afrique. Cette initiative s'est révélée être désormais une force pour l'entreprise car les approvisionnements avec l'inflation de la matière première sont de plus en plus complexes. Avec ses relations de filières, elle peut disposer de fèves de cacao beaucoup facilement que la concurrence. »



Un texte européen favorable
Le Parlement européen a voté en septembre 2022 une loi contre la déforestation. Il interdit l'importation de cacao dont les parcelles seraient issues de la déforestation. Kaoka qui travaille en filière et lutte depuis des années contre ce phénomène est en avance sur ce point. Cela constitue un avantage pour l'entreprise par rapport à ses concurrents. L'application de cette loi a eu lieu en 2025. (Crédit : Kaoka/DR

Trois catégories de chocolat
Grâce à son laboratoire de recherche et développement en cacao et en chocolat, une équipe travaille sur un savant dosage en assemblage de fèves aromatiques qui sont ensuite torréfiées et broyées. Grâce à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

tests organoleptiques réalisés en Équateur par exemple, l'équipe de production sélectionne des sacs de cacao destiné à tel produit fini. La gamme de produits est large, autour de 20 références en chocolat noir et au lait. Il existe aussi le chocolat en poudre et le chocolat de couverture destinée aux artisans pâtissiers et chocolatiers.

> « Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. »
>
> *Guy Deberdt, directeur général de Koaka*

Divers créneaux de distribution

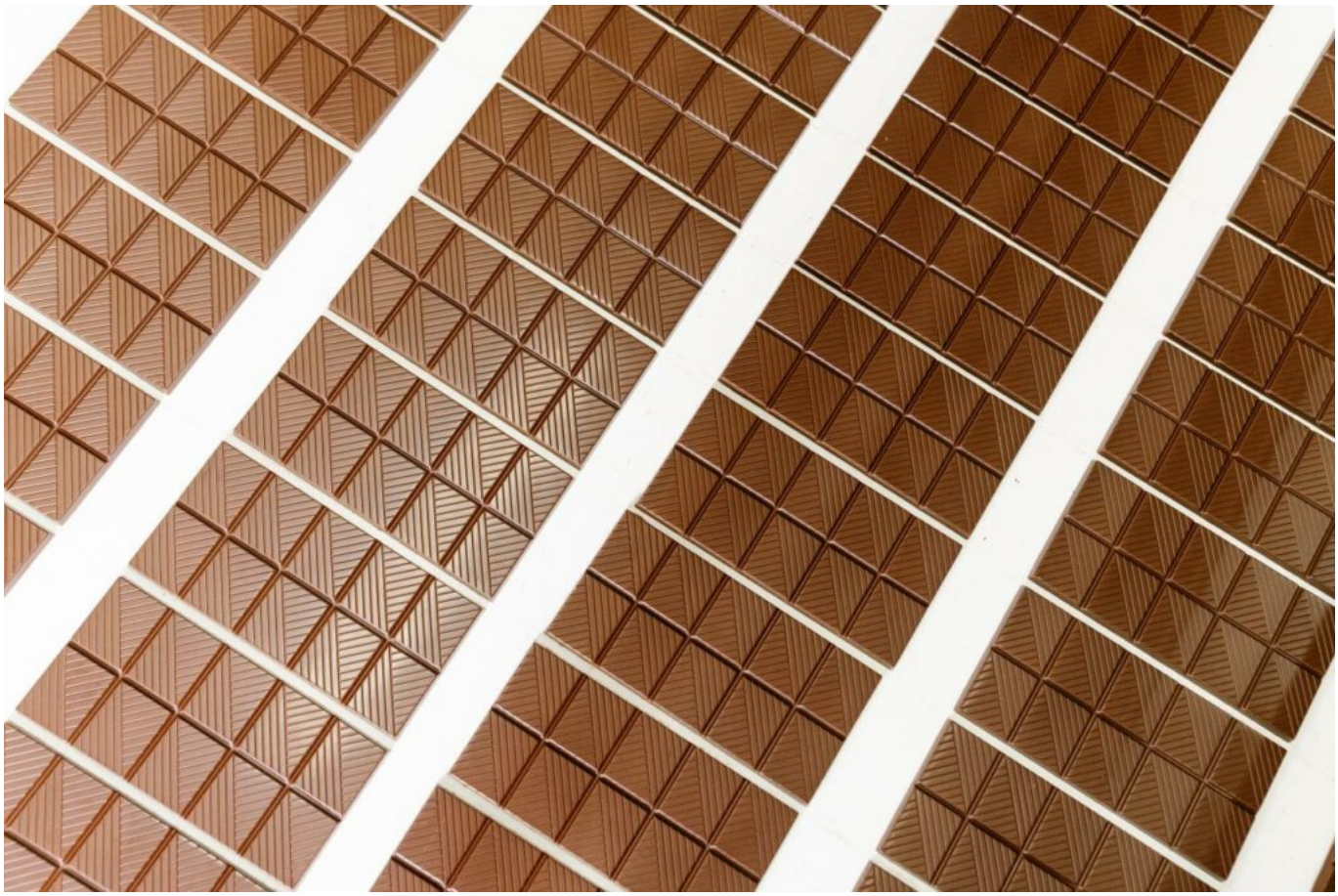
L'entreprise vend principalement aux magasins spécialisés en bio, comme les Biocoops. Elle travaille également avec des industries qui fabriquent du chocolat premium en leur vendant de la poudre de chocolat ou des pépites. Enfin le troisième créneau concerne les pâtissiers-boulangers-chocolatiers. « Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. Malgré la crise du bio depuis 2022, due à divers facteurs, nous nous en sortons bien. Nous produisons des produits finis sous forme de tablettes de chocolat mais nous fournissons également des industriels en matière première brute, la fève de cacao bio. Nous avons deux sites de production sont dans l'Orne et à Perpignan selon les gammes. Le siège social à Carpentras concerne le commercial, marketing et les filières durables » explique Guy Deberdt, le directeur général de l'entreprise.

Les perspectives de l'entreprise sont de consolider ses quatre filières. Elle est également bien avancée sur un nouveau pays, la Colombie, sur le même principe. Pour diversifier ses origines qui sont prédominantes en Amérique du Sud, elle commence la réflexion sur des fèves de cacao d'origine africaine.

Olivier Muselet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



En chiffres

– 60% de la production mondiale de fèves de cacao vient d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire et Ghana) soit 3 millions de tonnes sur un total de 5 millions
– Le cours de la fève de cacao oscille entre 8 500 et 12 000 $ la tonne
– Chiffre d'affaires 2024 : 56M€ avec un prévisionnels 2025 à 72M€
– Kaoka représente 10% du volume des importations de fèves de cacao bio en Europe en 2024
– Tonnage annuel : 5 000 tonnes de fèves de cacao exclusivement bio
– Salariés : 20 dont 3 apprentis