



INTRODUCTION

Le terme "Bean-to-bar" n'est pas bien défini, car il s'agit plutôt d'une sorte de concept ou de mouvement. Cela ne garantit pas non plus la qualité. C'est pourquoi nous avons jugé nécessaire d'avoir une définition concrète dans laquelle la transparence, la qualité des ingrédients et la volonté de " bien faire les choses " sont des facteurs clés. Cette Charte en est le résultat.

1. Les fèves de cacao:

connaître les agriculteur, parler d'eux, parler de leurs fèves, acheter directement, ne pas nuire ni aux humains ni à l'environnement.

1.1 Nous avons une lien personnel avec les plantations qui nous fournissent leurs fèves de cacao. Nous avons visité ces plantations ou nous connaissons personnellement leurs propriétaires ou leurs gestionnaires.

1.2 Nous indiquons le nom de la plantation, de la coopérative ou du centre post-récolte sur l'emballage et sur notre site Internet. C'est une question de transparence et de traçabilité pour montrer d'où vient notre cacao. Lorsque nous fabriquons des chocolats mélangés (donc, fabriqués à base de fèves d'origines différentes), nous énumérons toutes les plantations utilisées.

1.3 Les plantations de cacao avec lesquelles nous travaillons doivent nous garantir qu'elles n'emploient pas d'enfants, qu'elles rémunèrent avec un salaire équitable leurs travailleurs et que l'exploitation du cacao en elle-même respecte l'environnement. Les plantations doivent donc être socialement et écologiquement durables.

1.4 Notre objectif est d'importer nos fèves de cacao "aussi directement que possible", en supprimant les courtiers et les intermédiaires, afin de garantir des profits plus élevés pour les plantations et une rémunération équitable.

1.5 Le choix du type de cacao à travailler est personnel à chaque chocolatier. Nous décidons selon nos propres goûts. Nous mentionnons les différentes variétés de cacao et leur fermentation sur nos emballages et/ou sur notre site internet.

2. Production de chocolat:

contrôle de l'ensemble du processus, production artisanale et transparente.

2.1 Nous contrôlons l'ensemble du processus de production : nous avons choisi les fèves de cacao et nous avons choisi comment les travailler.

2.2 Nous sommes totalement transparents quant aux ingrédients utilisés. Ils sont listés sur nos emballages et sur notre site internet. De plus, nous sommes heureux de partager pourquoi nous les utilisons et d'où nous les avons obtenus.

2.3 "Production artisanale" est définie comme un lot de 100 kg maximum de fèves de cacao avant torréfaction.

3. Ingrédients du chocolat:

essayez toujours d'utiliser moins de sucre, moins d'ingrédients - le mieux, pas de raccourcis surnois.

3.1 Nous essayons toujours de réduire la teneur en sucre de notre chocolat. Le sucre est " la nicotine du 21ème siècle" : le moins il y en a, le mieux c'est.

3.2 Nous n'ajoutons pas de lécithine à notre chocolat.

3.3 Nous indiquons le pourcentage de beurre de cacao dans le pourcentage total.

3.4 Nous n'utilisons pas de vanilline dans notre chocolat.

3.5 Nous n'utilisons pas d'huile de palme dans notre chocolat.

4. “Must & Should”:

Nous surveillons notre travail et nos progrès en toute transparence

- 4.1 Transparence, transparence, transparence, transparence
- 4.2 Doit et devrait : notre système transparent d'évaluation par les pairs
- 4.3 Objectifs de développement durable : nous pouvons toujours nous améliorer
- 4.4 Nous pourrions utiliser la certification biologique. Et nous en parlons.
- 4.5 Nous communiquons et faisons de la publicité honnêtement

5. Belgique: L'insignifiance de la localisation de la production

Le préfixe 'Belgique' dans notre nom est temporaire. La place de la transformation du cacao en chocolat n'a pas d'impact sur la qualité.

Signé Septembre 2018 à Bruxelles

Membres fondateurs:

Chocolatoa, Kitchenroots, Legast, Mi Joya, Mike&Becky

www.bbtba.be

-#-