



Marché paysan mondial

Communiqué de presse

Zurich, 29.10.2025

Chocolat de qualité suisse, fabriqué en Afrique

La pionnière suisse du commerce équitable gebana révolutionne la production de chocolat : au lieu d'acheter du cacao en Afrique puis de fabriquer du chocolat en Suisse, l'entreprise souhaite désormais produire directement au Togo, tout en garantissant la qualité suisse. gebana investit 1,3 million d'euros dans ce projet.



70 % du cacao commercialisé dans le monde provient d'Afrique de l'Ouest, mais seulement 22 % est transformé localement en pâte de cacao. Il n'existe aucune statistique sur le chocolat entièrement produit en Afrique. Or, c'est le chocolat qui fait du cacao une ressource précieuse et rentable.

De l'exportation de matières premières à la création de valeur locale

La pionnière suisse du commerce équitable gebana souhaite donc délocaliser la transformation en Afrique de l'Ouest. Grâce à une installation de production moderne au Togo, l'entreprise entend produire à l'avenir du chocolat de qualité suisse. En effet, une tablette produite sur place génère plus de valeur que l'exportation de la matière première : alors que seulement 10 % environ du prix de vente final d'une tablette classique restent en moyenne dans le pays d'origine du cacao, ce chiffre pourrait atteindre 50 % pour le chocolat produit localement par gebana.

Création de valeur ajoutée du chocolat



La phase pilote de ce projet est déjà terminée. Dans une petite manufacture expérimentale, la filiale gebana Togo à Lomé produit désormais environ deux tonnes de chocolat par an, commercialisé sur la boutique en ligne gebana. À partir de 2027, cette production artisanale devrait évoluer vers une exploitation de transformation professionnelle. La production certifiée

biologique devrait créer 30 nouveaux emplois et générer des débouchés pour 1000 autres familles d'agriculteur·ice·s.

La plus grande entreprise de transformation du cacao au Togo

D'ici 2030, le plan prévoit une capacité annuelle de 74 tonnes de chocolat et d'environ 200 tonnes de pâte de cacao, ainsi que d'environ 20 tonnes de beurre et de poudre de cacao. Alors qu'une petite partie du chocolat sera vendue en ligne directement aux consommateur·ice·s en Suisse et en Europe, la majeure partie du produit final et des produits semi-finis sera destinée à l'industrie alimentaire européenne. Les premiers acheteurs ont déjà été trouvés.

La transformation du cacao devrait générer un chiffre d'affaires de 4 millions d'euros. L'exportation de fèves restera essentielle, tandis que le commerce d'ananas bio sera renforcé. Avec cette offre élargie, gebana Togo vise un chiffre d'affaires de 12,4 millions d'euros et un bénéfice d'environ 1 million d'euros d'ici 2030 – devenant ainsi la plus grande entreprise de transformation de chocolat du pays.

Comment reproduire la qualité suisse en Afrique ?

Le chocolat suisse est réputé dans le monde entier pour sa qualité. Est-il possible d'obtenir cette qualité ailleurs ? " La qualité est une question de technologie. Avec la même technologie et le savoir-faire suisse en matière de production, il est possible de fabriquer des produits de qualité suisse au Togo", explique Markus Lutz, qui a travaillé pendant 30 ans dans le développement de produits et la gestion de la qualité chez Stella Bernrain, fabricant de chocolat suisse qui conseille désormais gebana. D'autres expert·e·s de l'industrie chocolatière suisse contribuent également au projet avec leur savoir-faire.

gebana investira 1,3 million d'euros dans la nouvelle usine. L'entreprise prévoit de collecter une partie de la somme nécessaire via le financement participatif, un concept éprouvé qui lui a déjà permis de financer avec succès plusieurs projets, dont une nouvelle usine de transformation de la noix de cajou et des mangues au Burkina Faso. La construction de cette usine, qui sera bientôt mise en service, a démontré que gebana est en mesure de développer avec succès ses chaînes d'approvisionnement dans les pays du Sud global.

Infographie et images à télécharger : gebana.com/medias

Contact média :

Karin Lehmann, WeArePepper GmbH, karin@wearepepper.ch | 076 559 06 96

Sandra Dütschler, s.duetschler@gebana.com | T +41 79 615 24 64

Le financement participatif 'Chocolat suisse – made in Togo'

Par le biais d'une campagne de financement participatif, gebana souhaite collecter 500'000 CHF pour la construction d'une chocolaterie au Togo. En échange de leur contribution, les donateur·ice·s recevront du chocolat issu de la nouvelle production. Cependant, il faudra en tout cinq ans pour mettre en place la production de chocolat grâce à ces fonds. Le financement participatif débutera le 21 novembre 2025 sur www.gebana.com.

Au sujet de gebana

Nous sommes gebana, une entreprise pionnière du commerce équitable en Suisse. Ce qui a débuté dans les années 1970 avec les *femmes bananes* et les bananes équitables (= gebana) est aujourd'hui une entreprise comptant 700 employé·e·s dans le monde, dont 90 % dans les pays du Sud global. Notre vision ? Un commerce mondial plus équitable et plus durable.