



20 ^{NORD}
_{SUD}

Dossier de presse

20° Nord 20° Sud

LA NATURE - LES TERROIRS - LES HOMMES



www.20nord20sud.com





Sommaire

L'histoire de la manufacture

(page 2)

La Nature, les Terroirs et les Hommes

(page 3)

20NS, un engagement responsable

(page 4-6)

L'ADN 20° Nord 20° Sud

(page 7)

Un travail méticuleux récompensé

(page 8)

Des clients d'exception !

(page 9)

Une présence digitale

(page 10)

Nos adresses

(page 11)





L'histoire de la manufacture

Tombée dans les marmites dès son plus jeune âge, **Mélanie Paulau**, aujourd'hui l'une des rares chocolatières Bean to Bar en France, ne cachait pas son désintérêt pour le chocolat industriel trop gras et sucré. Cependant, tout a changé lors d'une visite au **salon du chocolat** à Paris où elle a découvert le **Bean To Bar**. Le cacao est devenu sa passion, et elle s'est formée auprès de Chloé Doutre-Roussel avant de créer **20° Nord 20° Sud** pour partager cette passion avec le plus grand nombre.

Avec une équipe dynamique évoluant dans leur **Manufacture vendéenne**, Mélanie et ses acolytes mettent en œuvre leur savoir-faire artisanal pour élaborer des produits chocolatés aux valeurs fortes.





La Nature, les Terroirs et les Hommes

La chocolaterie 20° Nord 20° Sud se démarque en mettant en avant l'authenticité de ses matières premières grâce à son engagement dans le mouvement **Bean To Bar**.

Le **Bean To Bar**, littéralement « de la fève à la tablette », est bien plus qu'une méthode de production artisanale du chocolat. C'est un véritable mouvement né aux États-Unis au début des années 2000, en réaction à l'**industrialisation** et à la **normalisation** du chocolat.



En France, environ 200 artisans travaillent le chocolat à partir de la fève de cacao. Mais il n'y a qu'une poignée à le travailler selon le **mouvement Bean to Bar**.

Notre philosophie : le respect de la nature, des hommes et du produit d'origine.

Nos partenaires : une volonté de transparence et une inventivité sans borne.





20NS, un engagement responsable

ENVIRONNEMENT

Chez 20°Nord 20°Sud, nous choisissons des producteurs ou coopératives, ayant un **engagement social et environnemental, local fort**. Les cultures sont toutes en agroforesterie pour permettre de freiner la déforestation. Ainsi les écosystèmes forestiers sont préservés grâce à des pratiques durables et en faisant preuve d'une démarche responsable.



SOCIAL

Nous nous engageons à **acheter le cacao au prix juste** afin d'apporter des conditions de vie décentes, exclure le travail illégal d'enfant, et à promouvoir l'autonomisation des femmes dans la filière cacao. Par exemple, nous n'achetons pas le cacao au cours de la bourse (environ 2,5\$ le kilo) mais nous l'achetons entre 10€ et 20€.





Quelques exemples...



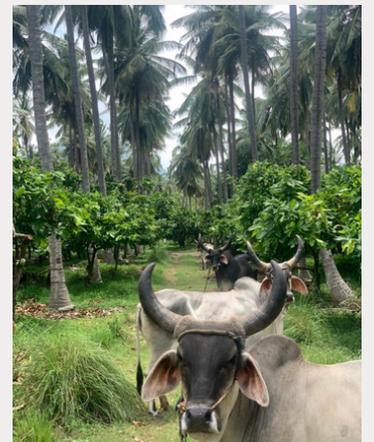
Le cacao **Kubaly** du **Nicaragua** pousse sous la canopée de forêts naturelles, associé à du café, du blé, du maïs, des haricots et d'autres cultures.

Le cacao de **Finca Garyth** en **Equateur** est un cacao national ancestral cultivé par la famille Cedeño Aguilar qui œuvre pour réintroduire ce cacao auprès d'autres producteurs à l'instar d'un cacao répandu en Equateur mais ultra hybridé le CCN51.



Le cacao **Kokoa Kamili** en **Tanzanie** pousse en culture intercalaire. Cette entreprise sociale produit de l'énergie solaire pour son centre de fermentation. Elle travaille également avec la Southern Tanzania Elephant Project dans le but de réduire et de résoudre les conflits d'interaction entre l'homme et l'éléphant.

En **Inde**, à **Anamalai** les animaux jouent également un rôle important : un troupeau de vaches indiennes assure le désherbage et le compost du fumier.





En **Tanzanie**, l'entreprise sociale KokoaKamili compte 700 petits exploitants agricoles qui bénéficient directement de prix plus élevés pour le cacao certifié biologique de qualité supérieure. **4000 agriculteurs** sont formés aux bonnes pratiques agricoles. Kokoa Kamili emploie 40 personnes.

A **Tsarafandray à Madagascar** les producteurs de la vallée de Sambirano bénéficient de préfinancements et de prix supérieure pour leurs fèves de cacao. Ils sont formés à l'agriculture biologique et ont accès à l'eau potable ainsi qu'à l'énergie solaire.



A **Paquibato aux Philippines**, Kelly et Mark lancent des projets communautaires et prévoient des programmes de formation qui profitent et responsabilisent les agriculteurs. Grâce à une formation significative, une rémunération juste et des avantages supplémentaires, ils favorisent la croissance et le développement d'individus autonomes.

[En savoir plus sur nos producteurs et leurs engagements](#)





L'ADN 20°Nord 20°Sud

Chez 20°Nord 20°Sud, l'amour du chocolat fait partie intégrante de notre ADN. Ainsi, une tablette de chocolat noir est fabriquée qu'à partir de **2 Ingrédients** ; Des fèves de cacao et du sucre. **Exit la matière grasse, la lécithine, les arômes ajoutés.** La particularité d'être chocolatier Bean to Bar, c'est de **s'adapter** à la matière première plutôt que de faire adapter la matière première à notre façon de travailler.



Nous élaborons également des recettes de ganaches et de pralinés, réalisés intégralement dans nos ateliers. Toujours avec la même philosophie, **nous n'ajoutons aucun glucose, sorbitol, ou autres ingrédients ultras transformés.** Ces additifs en général présents dans la chocolaterie artisanale, sont utilisés pour faciliter le travail du chocolatier ou allonger les délais de conservation.

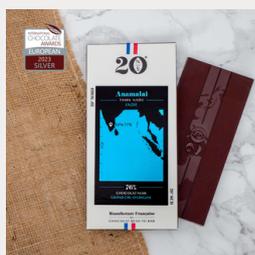




Un travail méticuleux récompensé

L'équipe de 20° Nord 20° Sud a su obtenir des distinctions pour l'amour et le savoir-faire qui composent chacune des créations cacaotées réalisées au sein de la Manufacture de Notre-Dame de Monts.

International Chocolate Awards 2023



Anamalai (Inde) 76%



Chuao (Vénézuéla) 78%



Kokoa Kamili (Tanzanie) 76%

International Chocolate Awards 2021-2022



Kokoa Kamili (Tanzanie) 76%



Zorzal (Rép Dom) 74%



Paquibato (Philippines) 75%

Membre du Collège Culinaire de France



"Nous avons décidé d'adhérer au Collège Culinaire de France parce que nous partageons les mêmes valeurs que ces artisans engagés dans la qualité culinaire."

Nous aimons partager notre passion et notre savoir-faire en organisant des visites et des ateliers pour **sensibiliser et éduquer** le public sur le **chocolat Bean to Bar**.

Intégrer le CCF nous permettra de participer à des événements à travers toute la France, de créer des liens avec d'autres **artisans engagés**, de partager nos expériences et de contribuer à l'avenir de l'artisanat français.





Des clients d'exception !

Nous sommes heureux de travailler avec les professionnels de la gastronomie. L'interprétation de chacun permet la réalisation de plats qui respectent le terroir d'origine. C'est toujours un moment d'émotion. Parmi eux, nous avons le privilège de travailler avec **Boris Harispe**, chef étoilé du restaurant "**L'Abissiou**" aux Sables d'Olonne, ainsi que **Valentin Morice**, chef étoilé du restaurant "**La Table du Boisniard**" à Chambretaud mais aussi **Thibault Spiwack** avec son restaurant "**Anona**". Leur expertise culinaire et leur passion pour la gastronomie se reflètent dans chaque plat qu'ils créent. Leur créativité et leur attention aux détails font de chaque repas une expérience gustative inoubliable.



Création de Boris HARISPE, "L'Abissiou"



Création de Valentin MORICE, "La Table du Boisniard"





Une présence digitale @20nord20sud

Notre présence sur internet et les réseaux sociaux nous permet de communiquer avec nos clients, abonnés, et aficionados du chocolat, sur nos méthodes de travail, nos nouveautés et nos événements qu'ils soient en boutique, salons, ou encore manifestations locales.

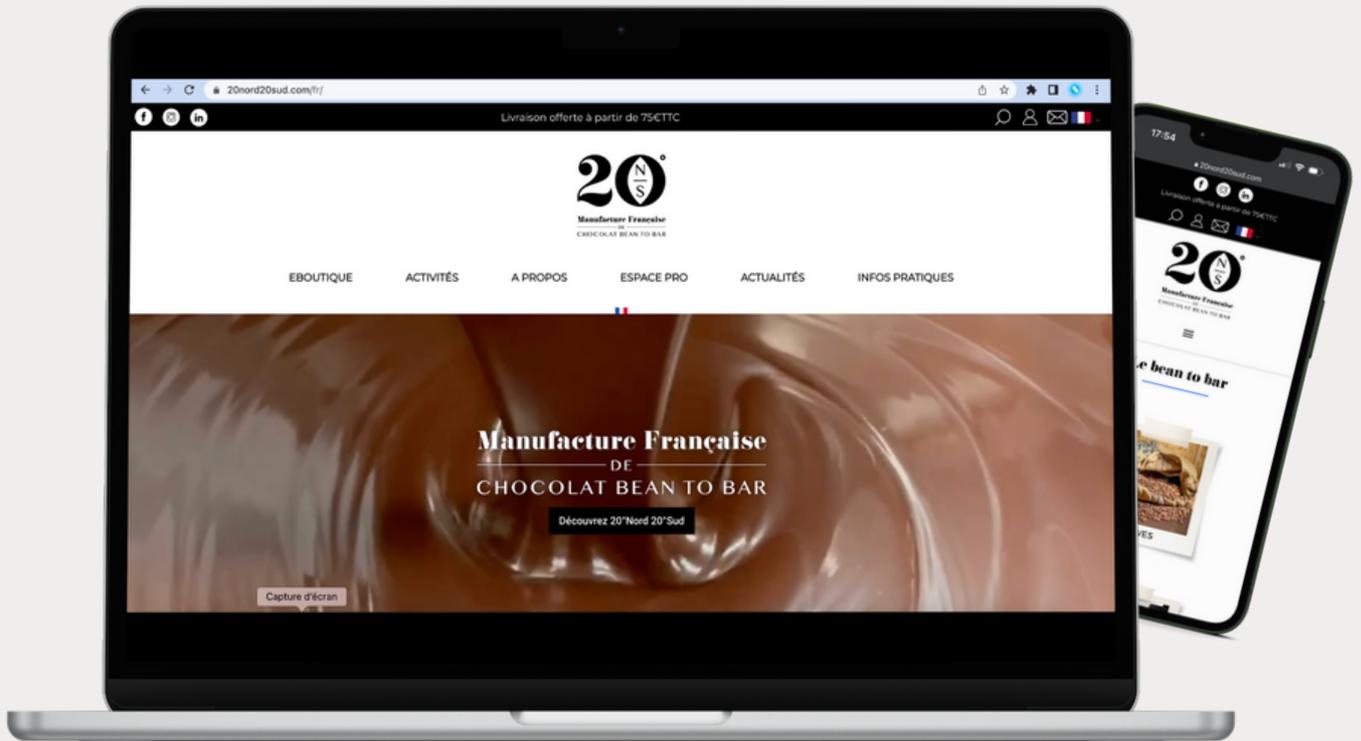
20°Nord 20°Sud c'est également un e-shop avec des expéditions partout en Europe.



25 000 sessions sur le site depuis la création



800 abonnés à notre newsletter



www.20nord20sud.com





Nos adresses

La Manufacture

11 Route de la Taillée,
85690 Notre-Dame-de-Monts

02.51.58.57.91

hello@20nord20sud.com



La Chocolaterie

5 Place Aristide Briand,
85300, Challans

02.28.18.54.86

challans@20nord20sud.com

Contact presse

Mélanie PAULAU (Fondatrice)

Tél : 07.87.00.87.92

Mail : melanie@20nord20sud.com





20 ^{NORD}

SUD

**"La matière première d'un chocolatier
c'est le chocolat, nous c'est le cacao."**

