



# 1<sup>ères</sup> Rencontres Professionnelles de l'Académie

## Quel cacao pour demain?



**Jeudi 3 et vendredi 4 Octobre 2024  
en Pays de Loire**

**Prix du cacao - Transport des fèves  
Bilan carbone - Polyphénols du cacao**

**Des experts analysent de manière concrète  
l'évolution et la responsabilité de nos métiers**

# *Tères Rencontres Professionnelles de l'Académie* **Quel cacao pour demain ?**

Au **Château de Jallanges**  
à Vouvray (Indre-et-Loire)



Depuis plus de 25 ans, l'Académie Française de la Chocolaterie et de la Confiserie réunit des experts, gardiens de la pérennité de nos traditions dans un contexte de mondialisation et de changement climatique. Ils observent, étudient, prennent position sur l'évolution des produits, des savoir-faire et des recettes, l'exigence de nos métiers et des formations, dans un souci permanent de qualité et de tradition françaises.

Ces rencontres professionnelles vous invitent à faire une pause pour participer à ces réflexions.

Soyons fiers de pérenniser notre gastronomie sucrée, avec responsabilité.

***Katherine Khodorowsky***  
Présidente de l'Académie



# Programme

**Jeudi 3 Octobre 2024**

**Une journée pour se rencontrer, réfléchir, échanger entre professionnels du cacao et du chocolat.**

- 9 h : Présentation de la journée.
- 9 h 30 : Hausse du prix du cacao : et si c'était une bonne nouvelle ?
- Jean-Paul Burrus, Producteur de cacao (Equateur), Chocolatier (France), Académicien
- 11 h 30 : Transport des fèves : utopie ou réalisme ?
- Nico Regout, Sourceuse de cacao, Académicienne

## Déjeuner au Château et Salon des partenaires

- 14 h : Du cacao au chocolat : quel bilan carbone ?
- Présentation et lancement du « **Vade-mecum bilan carbone** » comprenant 50 bonnes pratiques, de la plantation de cacao aux consommateurs.
- Katherine Khodorowsky, Présidente de l'Académie, rédactrice du vade-mecum à partir des travaux des Académiciens
- 15 h 30 : Antioxydants du chocolat : quelle identité génétique du cacao ?
- Sonia Collin, professeur à l'Université Catholique de Louvain (Belgique), Académicienne

## Retour aux hôtels

- 19 h 30 : Dîner au Château avec les Académiciens et les partenaires



# Programme

**Vendredi 4 Octobre 2024**

**Visite d'entreprises de la région**

8 h45: **Conservatoire de la confiserie à Amboise**  
créé par **Nicolas Viollet**, Académicien.  
[www.confiserie-amboise.com](http://www.confiserie-amboise.com)



10 h45: **Société Maé Innovation à La Ville aux Dames**  
**Philippe de Vogüé** fabrique des moules en silicone et du matériel pour les professionnels.  
[www.mae-innovation.com](http://www.mae-innovation.com)



**Déjeuner à Chambray-lès-Tours**

14 h **La Chocolaterie du Pecq d'Étienne Dolfi**  
Depuis 1937, cette chocolaterie est spécialisée dans la fabrication de chocolat de couverture et de praliné.  
[www.chocolateriedupecq.com](http://www.chocolateriedupecq.com)

*Chocolaterie du Pecq*

Retour possible en TGV au départ de St Pierre des Corps à partir de 16 heures

