# Lettonie : la confiserie Laima abandonne les fèves de cacao

**Description**

Par Céline Bayou (sources : *Delfi.lv, MixNews.lv*)

La confiserie lettone Laima, dont la réputation n'est plus à faire[1], s'est positionnée jusqu'à aujourd'hui comme une entreprises productrice de chocolats réalisés à partir de fèves de cacao achetées au Ghana et traitées sur place. Le fait de s'en prévaloir était un gage de la qualité de ses produits, du respect de la tradition puisque Laima pouvait s'enorgueillir de réaliser depuis 1870 la totalité du processus de production, notamment en broyant elle-même les fèves. Le processus complet de transformation du cacao en chocolat est rarement réalisé par les confiseurs.

Or, la direction de l'entreprise NP Foods, la compagnie qui gère désormais Laima, vient d'annoncer que, du fait d'une concurrence croissante, le confiseur produirait désormais ses chocolats à partir de pâte de cacao. Erik Smith-Hansen l'a justifié: «*Nous le faisons pour accroître la sécurité de la production, pour soutenir les normes de qualité et garder la possibilité de rester concurrentiels sur les marchés d'exportation. Les standards de qualité s'accroissent de façon considérable à travers le monde. Laima ne pourra pas rester compétitive si elle continue à traiter les fèves de cacao et nous risquons alors de perdre la bataille.*»

Quelques producteurs de pâte de cacao ont donc été pré-sélectionnés et l'entreprise de Riga réalise actuellement des tests. Le passage au nouveau mode de production pourrait intervenir d'ici la fin 2015. La direction de Laima assure que la pâte sélectionnée sera de haute qualité et ne contiendra pas de graisses végétales ajoutées.

[1] Céline Bayou, «Laima: Serenāde pour les chocolats de l'amour», *Regard sur l'Est*, 15 décembre 2013.

**date créée**
06/06/2015
**Champs de Méta**