PARIS 2026

ECUADORIAN CACAO INNOVATION AWARD

© Tous droits réservés

# IIº ECUADORIAN CACAO INNOVATION AWARD 2026

## DANS LE CADRE DU SALON DU CHOCOLAT PARIS 2026

ECUADOR

PRO ECUADOR
Business sans frontières

cocoa supply

Embajada del Ecuador en Francia

Avec le soutien de :

ORIGEN ECUADOR



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## *Le cacao en Équateur : une tradition millénaire et une excellence mondiale*

*L'Équateur est le deuxième plus grand exportateur de cacao au monde, avec une tradition cacaoyère qui remonte à plusieurs siècles. Le pays est reconnu pour la qualité exceptionnelle de son cacao fin, prisé sur les marchés internationaux pour ses arômes uniques et ses caractéristiques organoleptiques incomparables. Aujourd'hui, l'Équateur continue de consolider sa position en tant que leader de l'industrie mondiale du cacao.*

*Une récente découverte à Palanda, dans la province de Loja, vient enrichir cette riche histoire. Des traces de culture de cacao datant de plusieurs siècles ont été identifiées dans cette région, soulignant le rôle historique de l’Équateur dans la production de cacao. Ces découvertes confirment que l’Équateur n'est pas seulement un acteur majeur du marché mondial actuel, mais aussi un pionnier dans l'histoire du cacao, bien avant la mondialisation de l'industrie.*



# UNE RELATION HISTORIQUE ENTRE L'ÉQUATEUR ET LA FRANCE

*Les liens entre l'Équateur et la France dans le domaine du cacao sont longs et profonds, remontant à plusieurs décennies. Depuis les années 1980, le cacao équatorien a connu un véritable essor, particulièrement grâce à la demande croissante de la France, alors en pleine expansion dans l'industrie du chocolat haut de gamme. Les producteurs équatoriens ont su s'adapter aux exigences du marché français, dont les consommateurs étaient particulièrement friands de produits de qualité supérieure.*

*Ce boom du cacao dans les années 80 a été un tournant décisif pour l'Équateur, consolidant ses exportations vers la France et lui permettant de se positionner comme un fournisseur clé pour l'industrie chocolatée française. Aujourd'hui encore, la France demeure l'un des principaux partenaires commerciaux de l'Équateur dans le secteur du cacao, avec des échanges fructueux entre les deux pays, fondés sur une confiance mutuelle et un savoir-faire partagé.*




# LE CONCOURS D'INNOVATION DU CACAO

*Dans cet esprit de valorisation et d'innovation, l'Équateur présente la* ***deuxième édition*** *de son* ***Concours d'Innovation du Cacao — II Ecuadorian Cacao Innovation Award 2026*** *—, un événement majeur pour les acteurs de l'industrie, qu'ils soient producteurs, transformateurs ou créateurs de produits dérivés du cacao. Ce concours met en lumière la créativité et l'ingéniosité des professionnels du cacao, tout en promouvant l'importance de l'innovation dans le secteur. Il s'agit également d'une occasion unique de découvrir de nouveaux produits et technologies qui façonneront l'avenir de l'industrie.*

# LE CONCOURS D'INNOVATION DU CACAO

*Rendez-vous le **mercredi 28 octobre 2026 à 17h30** au **Cacao Show**. Découvrez les produits finalistes du concours et participez à la **cérémonie de remise des prix** en présence de **l'Ambassadrice de l'Équateur en France** et de **la Directrice de Pro Ecuador France**, pour connaître les lauréats de cette deuxième édition.*

1

## STAND K27

*Venez découvrir les produits finalistes du concours et l'expertise équatorienne en matière de cacao, sur le stand K27 du Cacao Show.*

2

## CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

*Mercredi 28 octobre à 17h30, en présence de l'Ambassadrice de l'Équateur en France et de la Directrice de Pro Ecuador France.*

3

## RENCONTRES B2B

*Planifiez vos rendez-vous B2B avec les entreprises équatoriennes via notre agenda en ligne :*
***calendly.com/gingeraguirre/ecuador***

# CONTACT PRESSE :

Nom du contact :

*Ginger Aguirre – Pro Ecuador France*

E-mail :

*proecuadorparis@gmail.com*

Prendre rendez-vous B2B :

*calendly.com/gingeraguirre/ecuador*

Lien vers le matériel audiovisuel :

*https://drive.google.com/drive/folders/1JYTnQyhWpDM2DLEmBFLH4-tbz3QP1ICL?usp=sharing*

