

Un label pour exporter

Hervé Filleul est chocolatier-glaçier depuis 1999. Son atelier de 40 mètres carrés limitant le développement de son entreprise, il a déménagé ce dernier en 2008 dans des locaux plus spacieux dans le village voisin, bénéficiant d'une subvention dans le cadre Programme de Développement rural et de son soutien au développement des micro-entreprises.

« À l'étranger, la Belgique n'est pas connue pour son équipe de football, mais bien pour la bière et le chocolat », explique d'emblée Hervé Filleul. Coincé dans un atelier trop petit, le chocolatier de Thuin manquait de possibilités d'exportation faute de pouvoir augmenter sa production. En septembre 2008, il a l'occasion de reprendre à Donstiennes un bâtiment à caractère industriel de 300 mètres carrés. Le bâtiment est rénové, adapté pour la production de denrées alimentaires, et Hervé Filleul investit dans du matériel de production. Le magasin reste à Thuin, mais ses nouveaux locaux de production pour le chocolat, en fonction depuis février 2009, lui permettent d'envisager une extension de son activité.

Label « casher-parve » pour la communauté juive

Aujourd'hui, la production a été multipliée par trois et Couleur Chocolat exporte en France, en Pologne, et bientôt en Écosse. Mais surtout, l'entreprise bénéficie du label « casher-parve », qui signifie que toute la production est exempte de traces de lait et convient donc aux consommateurs juifs observant la règle. « Il n'y a que quatre chocolateries en Belgique disposant de ce label, et nous sommes les seuls en Wallonie », explique fièrement Hervé Filleul. « Nous travaillons donc avec les communautés juives de Charleroi, de Bruxelles, de Lille, et surtout avec celle de Paris, qui est la plus importante. » En parallèle, Couleur Chocolat

prévoit de se développer sur le marché israélien, « ce qui est d'autant plus facile que le chocolat belge y a une excellente réputation, et que nous ne sommes que peu de fabricants labellisés », remarque Hervé Filleul.

L'autre avantage d'une production totalement exempte de lait est de pouvoir convenir aussi aux végétaliens et aux intolérants ou allergiques au lactose. « Nous préparons un mailing pour informer dans ce sens les médecins, les diététiciens et les magasins », confie le chocolatier.

Le marché est donc porteur pour Couleur Chocolat, qui continue à se développer. « Mais je tiens à rester un producteur artisanal, souligne Hervé Filleul. Je garde une âme d'artisan et je continuerai à travailler des matières nobles. » Le chocolatier avoue qu'il



Des robes en chocolat.



Hervé Filleul

est plus facile de créer une entreprise que de gérer son développement. « Il ne faut surtout pas foncer tête baissée », conseille-t-il. « Il ne faut pas hésiter à réfléchir et à contacter des gens capables de fournir une aide précieuse. Aujourd'hui, un bon artisan doit aussi avoir une bonne tête, la gestion est un aspect essentiel. »

- Axe 3 :** Amélioration de la qualité de vie en milieu rural et diversification de l'économie rurale
- Mesure 312 :** Création et développement des micro-entreprises
- Bénéficiaire :** Hervé FILLEUL (entreprise Couleur Chocolat)
- Budget :** 293 000 euros (dont 47 000 euros FEADER et 47 000 euros Région wallonne)
- Localisation :** 6536 Dontiennes (nouvel atelier)
6530 Thuin (magasin)
- Site web :** www.couleurchocolat.be
- E-mail :** info@couleurchocolat.be