

5 NOUVEAUTES EQUITABLES ET BIO

Disponibles dès février 2013 en GMS



INNOVATION

Un spéculoos équitable, bio et gourmand, fabriqué dans la tradition belge



PLAISIR

Deux tentations gourmandes : Noir caramel pointe de sel et Lait Nougatine noisette



PRIX ABORDABLE : 1,98€ LA TABLETTE

Le premier cacao équitable et bio de Côte d'Ivoire, une filière créée par ETHIQUABLE



INEDIT AU RAYON CAFE

La renaissance d'un grand terroir de café & une initiative pour la paix au Kivu

Pour la Quinzaine du commerce équitable en Mai 2013, ETHIQUABLE invite en France des producteurs du Congo pour témoigner de l'importance de ce projet Café pour la population du Kivu.

Contact presse

Emmanuelle Cheilan - 01 49 88 80 59 - 06 37 25 65 93 - echeilan@ethiquable.coop

Un spéculoos équitable, bio et gourmand, fabriqué dans la tradition belge



CE QUE JE CROQUE

SPECULOOS
AU SUCRE COMPLET
DE CANNE
PUR BEURRE

Pur beurre et pur sucre, ces biscuits sont sans huile de palme, sans conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels.

Tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique. Le sucre complet de canne, le sucre blond de canne, le miel, la cannelle et le sucre à la vanille Bourbon sont, quant à eux, également équitables.

Le pâtissier flamand qui réalise ces spéculoos utilise toujours le procédé d'antan : les biscuits sont préparés à l'ancienne avec une cuisson lente au four, ce qui donne au spéculoos son parfait croquant et son goût authentique.



CE QUE JE DÉFENDS UN CHANGEMENT ÉCONOMIQUE D'AMPLEUR



Les producteurs transforment eux-mêmes leurs cannes en sucre complet dans des petites unités artisanales.



Les producteurs cultivent une variété rustique de canne, qui donne au sucre un goût subtil de réglisse.

Les ingrédients équitables sont issus de 5 coopératives de petits producteurs avec lesquelles ETHIQUABLE commercialise déjà des produits. Cette stratégie de diversification produit permet à ces coopératives partenaires de trouver de nouveaux débouchés.

Le sucre complet de canne est l'ingrédient équitable majoritaire, d'où la mise en avant du partenariat avec la coopérative CEPICAFE au Pérou sur la face avant du pack et au dos : ce que je défends / un changement économique d'ampleur.

Le sucre complet est en effet devenu un moteur économique dans les contreforts andins de Piura en moins de 10 ans. La réussite de cette filière équitable créée par ETHIQUABLE et son impact pour ses

800 producteurs de canne à sucre tient à la détermination de la coopérative CEPICAFE à changer les conditions de vie dans cette région défavorisée. Partant d'une tradition locale autour de la canne à sucre, CEPICAFE a diversifié et augmenté les revenus de petits producteurs qui cultivent initialement du café. Avec le soutien dans la durée d'ETHIQUABLE (10 ans), elle a ainsi créé une nouvelle dynamique dans une zone affectée par un fort exode rural.



Emballage écologique
carton à base de fibres recyclées (80%) - Impression à l'encre végétale

Speculoos - équitable & bio - 12 biscuits sous étui fraîcheur - 125g - Prix de vente conseillé : 2,47€

Deux tentations gourmandes

Les consommateurs responsables sont aussi des gourmands et avec ces deux nouvelles tablettes, leurs papilles seront ravies. Seul dilemme : laquelle choisir ? Les deux !

Chocolat Noir Caramel Pointe de sel

D'abord le fondant et l'arôme du chocolat noir avec un mélange équilibré des origines Pérou et Haïti, puis le croquant de l'éclat de caramel et enfin la pointe de sel...



équitable & bio

Tablette dégustation 100g

Prix de vente conseillé : 2,28€

Origine du cacao :

Coopérative CEPICAFE au Pérou qui défends les intérêts des producteurs hier isolés dans les Andes péruviennes

+ Coopérative FECCANO en Haïti qui lutte contre la déforestation grâce à une culture du cacao équitablement rémunéré

Chocolat Lait Nougatine Noisette

Quand le croustillant de la nougatine et des éclats de noisettes viennent surprendre l'onctuosité du chocolat au lait...



équitable & bio

Tablette dégustation 100g

Prix de vente conseillé : 2,46€

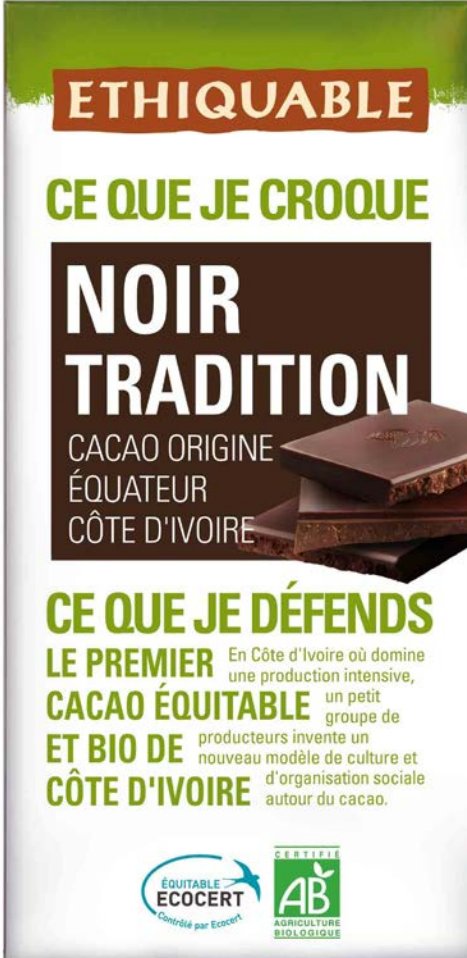
Origine du cacao :

Coopérative CONACADO en République Dominicaine qui a permis une meilleure valorisation et qualité des récoltes avec la fermentation des fèves de cacao.



Emballage écologique : impression encres végétales

Equitable, bio et abordable



ETHIQUABLE

CE QUE JE CROQUE

NOIR TRADITION

CACAO ORIGINE
ÉQUATEUR
CÔTE D'IVOIRE

CE QUE JE DÉFENDS

LE PREMIER CACAO ÉQUITABLE ET BIO DE CÔTE D'IVOIRE En Côte d'Ivoire où domine une production intensive, un petit groupe de producteurs invente un nouveau modèle de culture et d'organisation sociale autour du cacao.

ÉQUITABLE ECOCERT
Contrôlé par Ecocert

CERTIFIÉ AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CE QUE JE CROQUE

Ce Noir tradition allie le cacao intense de Côte d'Ivoire et les arômes fruités du cacao national équatorien. Ce chocolat noir offre **un goût consensuel qui plaira aux petits et aux grands.**

Son **prix de vente conseillé à 1,98€** convient parfaitement aux consommateurs en recherche de produits équitables et bio **abordables.**

Cette **recette au goût traditionnel** s'inscrit en complément de la gamme de Noir Grand Cru de cacao et ses 5 références conçues pour les amateurs de chocolat noir.



CE QUE JE DÉFENDS

Le cacao dont la Côte d'Ivoire génère 40 % de la production (1er producteur au monde), est la principale ressource économique du pays. Il concentre des enjeux économiques et politiques qui pèsent fortement sur les producteurs. Dans un récent « Baromètre du cacao », le réseau européen Voice, qui rassemble neuf ONG, **dénonce largement les conditions de travail dans les grandes plantations** :

la dangerosité des tâches, des discriminations ethniques et sexuelles et un revenu moyen inférieur au seuil de pauvreté. D'après Voice, il faudrait que ces revenus augmentent de 1 608 % en Côte d'Ivoire pour atteindre deux dollars par jour et par personne.

Pourtant, en dépit des difficultés, **les 40 petits producteurs de la Coopérative**

Equitable de Bandama ont réussi à construire une alternative inédite dans le pays : produire un cacao bio commercialisé aux conditions du commerce équitable au sein d'une coopérative transparente et démocratique. Ce projet est né de l'appui d'ETHIQUABLE avec plusieurs visites sur le terrain de notre équipe d'agronomes et d'une ONG ivoirienne en faveur des initiatives paysannes.

 **Emballage écologique : impression encres végétales**

Noir Tradition - équitable & bio - Tablette dégustation 100g - Prix de vente conseillé : 1,98€



La renaissance d'un grand terroir, une initiative pour la paix



CE QUE JE BOIS

Les Hauts Plateaux du Kivu au Congo, leurs sols volcaniques et leur très haute altitude (de 1450 à 2000 m) abritent **un terroir d'exception pour l'arabica**. Ce café très fruité et finement acidulé révèle ainsi des **arômes floraux avec une note jasmin** typique, ce qui le place dans la catégorie des grands arabicas africains. Le Congo Kivu a en effet joui jusque dans les années 80 d'une très grande réputation dans le monde du café puis sa culture a périclité suite au conflit armé qui sévit depuis 20 ans dans la région.

doux 1 2 **3** 4 5 corsé

corps 1 2 **3** 4 5

arôme 1 2 3 **4** 5

fruité 1 2 **3** 4 5

CE QUE JE DÉFENDS

La guerre civile est quasi-permanente dans cette région proche de la frontière avec le Rwanda : son bilan macabre affiche **800 morts par jour**. L'insécurité est telle que les paysans ont parfois été contraints de fuir et d'abandonner leurs cultures qu'ils retrouvaient pillés à leur retour. Les infrastructures de transformation du café ont été régulièrement détériorées par les pillards et les milices. Les voies d'acheminement de leur récolte (route ou traversée du lac frontière kivu) sont longtemps restées inaccessibles.



Cette situation dramatique n'est pas venue à bout de la détermination unique des 3200 petits cultivateurs de la coopérative SOPACDI dont le moteur est "le café, c'est notre futur". Leur organisation présente un fort impact social car il permet aux différentes communautés de retravailler ensemble autour d'un projet économique qui génère de la valeur ajoutée. La culture du café a pu reprendre ses droits à force de conviction, d'appuis techniques et du soutien de plusieurs entreprises engagées dans le commerce équitable en Europe. Notamment, cette région ne pratiquait que le café naturel (café non fermenté) et ne connaissait pas d'autres techniques. Par ce soutien, la SOPACDI a adopté la méthode du café lavé avec une fermentation des grains qui révèle les arômes, garantissant la réputation de leur café.



Café Congo - équitable & bio - 250g - Prix de vente conseillé : 4,19€

A propos d'ETHIQUABLE

ETHIQUABLE est un acteur de référence de l'économie sociale et solidaire, reconnu pour sa pratique exigeante du commerce équitable et son soutien à l'agriculture paysanne.

En 10 ans, l'entreprise coopérative ETHIQUABLE (basée dans le Gers) a développé une gamme de 100 produits d'épicerie (café, chocolat, thé...) issue du commerce équitable et de l'agriculture paysanne bio, disponible en grande surface et boutiques spécialisées.

ETHIQUABLE soutient les initiatives de 40 organisations de petits producteurs dans le monde en achetant directement et dans la durée leurs récoltes à un prix rémunérateur et en proposant aux consommateurs des produits révélant des terroirs d'origine. ETHIQUABLE propose également une gamme équitable, bio et locale avec des organisations de producteurs français.



www.ethiquable.coop – www.facebook.com/ethiquable - www.twitter.com/ethiquable

Contact presse

Emmanuelle Cheilan - 01 49 88 80 59 - 06 37 25 65 93 - echeilan@ethiquable.coop