

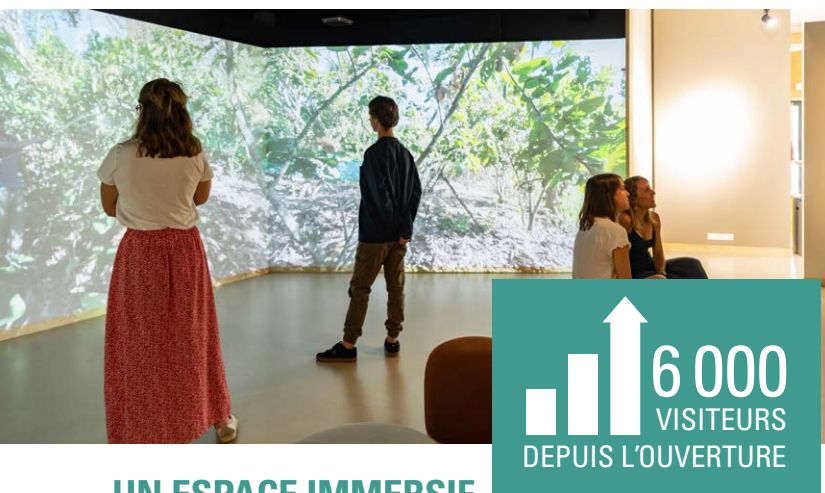
TOURISME GERS : LA CHOCOLATERIE ETHIQUABLE MUSCLE SES TABLETTES ÉQUITABLES ET BIO

POUR CETTE NOUVELLE SAISON ESTIVALE
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE



Déjà 6000 visiteurs ont poussé les portes de la chocolaterie Ethiquable à Fleurance (Gers) depuis son ouverture en juin 2022. Elle accueille chaque semaine le grand public au cœur de sa production. Un parcours ludique et pédagogique qui donne toutes les clés de compréhension de la fabrication du chocolat équitable et bio, de la fève de cacao à la tablette.

L'équipe du parcours de visite entame sa nouvelle saison estivale avec un programme alimentant la curiosité des plus petits comme des plus grands. Elle vient par ailleurs de recevoir le label Qualité Tourisme™, seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.



UN ESPACE IMMERSIF DANS LE MONDE DU CACAO ÉQUITABLE ET BIO

À l'image des valeurs portées par la société coopérative, la fabrication des chocolats Ethiquable se veut accessible à toutes et tous. Ce parcours de visite ouvre une fenêtre sur le monde du cacao. Les visiteurs peuvent découvrir en toute transparence les coulisses de la fabrication d'une tablette de chocolat.

◆ Des baies vitrées donnent à voir la production en temps réel et permettent de découvrir les étapes de fabrication du chocolat : broyage, conchage et moulage des milliers de tablettes produites quotidiennement.

◆ Deux salles complètent cette visite avec projections et dispositifs immersifs afin d'offrir une connaissance à 360° sur les enjeux de la production de cacao aujourd'hui.

UNE OFFRE TOURISTIQUE DURABLE ET UNIQUE DANS LA RÉGION

La chocolaterie et son parcours de visite ont été conçus de manière à impacter le moins possible l'environnement : utilisation de matériaux locaux, écologiques, alimentation en énergies renouvelables. Le bar propose une offre bio et locale. L'accueil est personnalisé et adapté à tous les publics : famille, touristes français et étrangers.

- ◆ Lauréate de l'appel à projets NoWatt de la région Occitanie
- ◆ Labelisée Qualité Tourisme™



DES ATELIERS POUR S'INITIER À LA DÉGUSTATION DES GRANDS CRUS

Des ateliers sont proposés les mercredi, jeudi et vendredi à 10h30 en petits groupes de 15 personnes pour toutes les papilles, à partir de 8 ans.

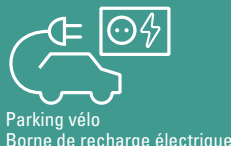
Disponibles sur réservation, ils permettent de s'initier à la dégustation de chocolat :

- ◆ initiation à l'analyse sensorielle
- ◆ découverte des terroirs de cacao
- ◆ dégustation à l'aveugle



Au-delà d'un musée ou d'une simple visite « d'un processus industriel », la chocolaterie Ethiquable joue la carte du dialogue. Elle embarque le visiteur et l'interroge sur nos modes de production et de consommation.

Elle offre une autre lecture du chocolat, pour savourer de manière éclairée la dégustation de cacao du monde entier. En ayant les clés pour alimenter un mode de production à la fois durable pour les producteurs comme pour les consommateurs.



UN ACCUEIL PERSONNALISÉ DANS UN ESPACE À FAIBLE EMPREINTE CARBONE



ADRESSE & CONTACT

Allée du commerce équitable
32 500 Fleurance

05 32 10 90 16
chocolaterie@ethiquable.coop



HORAIRES

Été (juin > sept) lundi au samedi
10h > 13h et 14h > 18h30

Autres saisons mardi au vendredi
10h > 12h et 13h > 17h
Le samedi : 10h > 13h et 14h > 18h30

Vacances scolaires zone C
mardi au samedi 10h > 13h et 14h > 18h30



ACCÈS

En voiture

Fleurance ↔ Toulouse 1h
Fleurance ↔ Auch 30 min
Fleurance ↔ Agen 50 min

En car SNCF

Fleurance ↔ Auch 30 min
Fleurance ↔ Agen 1h15



RÉSERVATION

Ateliers dégustation et visite guidée

<https://billetterie-ethiquable.mapado.com/>

CONTACT PRESSE

Cécile CHARRIER • ccharrier@ethiquable.coop

◆ 06 81 09 06 17 ◆

