

ETHIQUABLE

**LANCE UNE NOUVELLE GAMME DE SABLÉS
MADE IN OCCITANIE**

**CACAO
ORIGINE
ÉQUATEUR**



**QUINOA
ORIGINE
ÉQUATEUR**



**AMANDE
ORIGINE
TUNISIE**



**SÉSAME
ORIGINE
BURKINA
FASO**



**UN CONCENTRÉ
DE SAVEURS
ÉQUITABLES ET BIO**

De l'Occitanie au Burkina en passant par l'Équateur, les quatre recettes de cette nouvelle gamme offrent de doux mélanges, logés dans une texture croquante.

Des sablés croustillants qui jouent la carte coopérative et solidaire, du champ aux papilles !



Fabrication
Occitanie



Certifiés
bio



4 haltes équitables et bio



SABLÉS CHOCOLAT NOIR FÈVES DE CACAO

Des notes intenses de cacao. Une union pensée pour aficionados de chocolat aux notes aromatiques profondes.



Ingrédients : farine de blé, sucre de canne, beurre, oeufs, éclats de fèves de cacao, pépites de chocolat, farine de maïs, bicarbonate, son de blé, sel



SABLÉS CHOCOLAT NOIR QUINOA

Du croquant, du gourmand pour une association ludique. A déguster sans culpabiliser. Au goûter ? A la fin du dîner ?



Ingrédients : farine de blé, beurre, sucre de canne, oeufs, pépites de chocolat, billette de quinoa, cacao en poudre, huile de tournesol, bicarbonate, son de blé, sel



SABLÉS MIEL AMANDE

Cap vers la Tunisie avec cette recette, écho aux saveurs de ses généreuses pâtisseries orientales. Un classique dont on ne se lasse pas !



Ingrédients : farine de blé, beurre, sucre de canne, amandes, oeufs, miel, huile de tournesol, bicarbonate, son de blé, sel



SABLÉS SÉSAME GRILLÉ

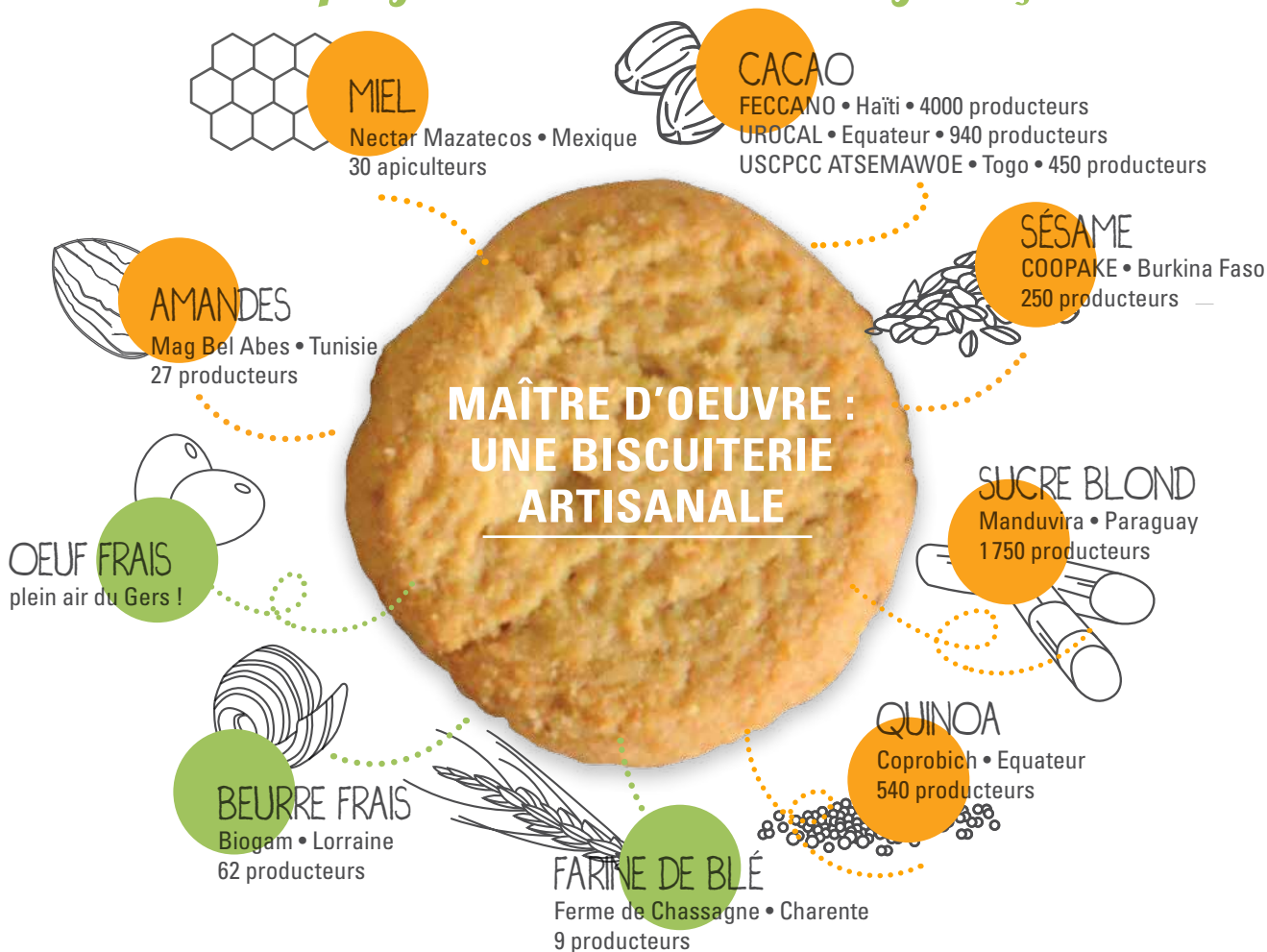
Les graines de sésame toastées donnent à ces sablés des petits accents nord africains ou bien japonais, selon ses goûts.

Une belle harmonie s'opère avec une farine origine Gers.



Ingrédients : farine de blé, sucre de canne, beurre, oeufs, sésame, huile de sésame, bicarbonate, son de blé, sel

De doux mariages entre saveurs des pays du Sud et terroirs français



Cette gamme est le fruit du savoir-faire de la biscuiterie Gourmandes et Compagnie située à Castanet Tolosan en périphérie de Toulouse. Elle est reprise en **SCOP** (société coopérative) par ses salariés en 2017 avec l'appui de la SCOP Ethiquable.

Elle est désormais l'artisan de cette nouvelle gamme issue exclusivement du savoir-faire de coopératives : production, transformation et commercialisation. Des valeurs solidaires diffusées de la fourche à la fourchette.

**Sans
conservateur**

**Sans arômes
de synthèse**

**Poids : 120 g
Prix : 2,85 €**



DES BISCUITS POUR ACCROÎTRE L'IMPACT DU COMMERCE ÉQUITABLE

Chaque recette offre des débouchés supplémentaires aux productions des coopératives concernées.

Ainsi, par exemple, le sésame de la COOPAKE au Burkina Faso bénéficie de volumes d'achat complémentaires aux recettes déjà présentes dans la gamme comme les graines, purée et huile de sésame.

Chaque ingrédient, sourcé aux conditions du commerce équitable, permet à ses producteurs de bénéficier d'un prix rémunérateur et d'achats garantis dans la durée.

Une mécanique économique permettant de nourrir les dynamiques paysannes et accroître ainsi l'autonomie des coopératives de petits producteurs.



A PROPOS D'ETHIQUABLE

ETHIQUABLE est une SCOP (ce sont les salariés qui détiennent le capital de l'entreprise).

La marque spécialiste du commerce équitable se définit comme une entreprise citoyenne engagée et solidaire et affiche sur ses produits « Ce que je défends » pour expliquer aux consommateurs sa démarche.

Depuis 2003, ETHIQUABLE agit en faveur d'un commerce équitable exigeant (prix rémunérateur, relation directe & durable, appui sur le terrain) exclusivement basé sur l'agriculture paysanne. La SCOP est en lien avec 80 coopératives de petits producteurs partenaires dans les pays du Sud et en France avec les produits Paysans d'ici.

Elle propose une gamme de plus de 220 produits équitables et bio disponibles à travers 4000 points de vente en grande distribution.

ETHIQUABLE

SCOP ETHIQUABLE : Allée du Commerce Équitable - 32500 Fleurance

Contact presse : Cécile Charrier • 01 53 27 19 75 • 06 81 09 06 17 • ccharrier@ethiquable.coop • www.ethiquable.coop