



X



POUR DES FÊTES À LA FOIS GOURMANDES ET SOLIDAIRES, SicolY® soutient l'association Elite Chocolate à travers la création d'une bûche

À l'approche des fêtes de fin d'année, SICOLY®, producteur et fabricant de purées, jus et inserts de fruits surgelés s'associe à travers la création d'une bûche solidaire à ELITE CHOCOLATE, association qui œuvre à l'amélioration des conditions de vie dans des zones de conflit en Colombie en développant un nouveau modèle socio-économique basé sur la culture du cacao.

Cette bûche intitulée Tumaco, tire son nom de l'une des régions de Colombie où opère Elite Chocolate en faveur des producteurs de cacao. Sa recette a été créée par le Chef Pâtissier Jean-Jacques BORNE, Meilleur Ouvrier de France et nouveau membre de l'association. Véritable invitation au voyage, elle offre l'alliance du Cacao Chocolat Elite et des Inserts de Fruits Bûche Exotique (mangue et passion avec morceaux de mangue) SICOLY®. Prêts-à-l'emploi, ces Inserts Bûche ont été spécialement développés par SICOLY® pour aider tous les professionnels

à proposer des recettes de fin d'année originales et fruitées, tout en gagnant en efficacité !

Les professionnels désireux de soutenir Elite Chocolat en proposant la Bûche Tumaco dans leurs vitrines de fin d'année, sont invités découvrir cette création lors d'un atelier qui se tiendra le mardi 14 septembre 2021

à **Kaori Gourmandises (Saint-Etienne)**, la boutique de Jean-Jacques BORNE, en présence d'un groupe de femmes colombiennes soutenues par l'association.

À l'issue de cette démonstration, des kits comprenant les ingrédients destinés à la réalisation de la Bûche Tumaco, ainsi que des supports de communication leurs seront proposés. Une partie des bénéfices issus de leurs ventes sera reversée à l'association pour soutenir ses actions auprès des familles productrices de la région.

Cette opération contribue également à valoriser des artisans et savoir-faire locaux. Jean-Jacques BORNE, en pur stéphanois, a ainsi sélectionné des ingrédients en provenance des régions alentours tels que la pâte de cacao transformée par Franck BERGER à Bourgoin-Jallieu (38) et les Inserts de Fruits SICOLY® fabriqués à Saint-Laurent-d'Agny (69).





À PROPOS DE L'ASSOCIATION ELITE-CHOCOLATE /

L'association ELITE CHOCOLATE a été créée il y a 4 ans par Grégory Le Heurt, dans le but de conscientiser les professionnels et les consommateurs par rapport à leurs achats « Cacao et Chocolat » et de les sensibiliser sur l'importance et les impacts de leurs achats. C'est donc la première filière intégrée de chocolat premium, éthique et responsable en Colombie.

L'un des principaux objectifs de l'association est d'améliorer les conditions de vie et l'environnement socio-économiques dans des zones de conflit (cartels de drogue, culture de coca, occupation FARC, pauvreté, etc.) en Colombie en développant un nouveau modèle adapté, basé sur la culture du cacao.

- Transfert de connaissances et de technologies aux communautés locales pour la culture de variétés de cacao d'excellence et la valorisation des fèves en chocolat (forte valeur ajoutée). Elite Chocolate garantit une juste rémunération aux producteurs.
- Préservation des cultures traditionnelles des variétés de cacao de Colombie en valorisant les fèves de cacao d'exception.
- Mise en place de cultures respectueuses de l'environnement.
- Formations pour la transformation du cacao dispensées en priorité aux femmes afin de promouvoir l'égalité Homme / Femme.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur elite-chocolate.com