

Haiti 66%



-ouateur 66%



Wietnam. 70%



Madagascar 74%



Sao Tomé 76%



GRUÉ DE CACAO FRUITÉ ÉPICES



Ici, le cacao soutient bien plus qu'une culture : il aide les familles à recréer leurs iardins créoles. Une manière de préserver la biodiversité tout en diversifiant les revenus des producteurs.



FLORAL FRUITÉ BOISÉ



En Équateur, les producteurs réhabilitent des variétés anciennes de cacao, adopte une agriculture régénératives et durables. Leur engagement va aussi vers les familles des employés (éducation, santé et des salaires justes).



**ACIDULÉ AGRUMES** FRUITS SECS GRILLÉS



Les fèves sont transformées par des travailleurs en situation de handicap, au sein d'un atelier où chaque geste compte.



**ACIDE AMER FRUITS** 



Issu d'une plantation historique certifiée bio depuis plus de 30 ans, ce cacao allie goût et engagement. Au-delà du chocolat. les employés de la plantation bénéficie d'un centre de soins qui offre aux familles un accès gratuit aux consultations et aux médicaments.



**AMER** GRUÉ DE CACAO BOISÉ



À São Tomé. le cacao rime avec solidarité. Les producteurs ont pu bénéficier de la construction d'une fontaine d'eau potable, pour réduire la pénibilité du transport de cette eau, et améliorant leur qualité de vie.