

**Fabrication et commercialisation  
de chocolats et articles de confiseries  
artisanaux et traditionnels depuis 1999.**



**Une équipe de trente travailleurs déficients intellectuels œuvre à la fabrication de chocolats et confiseries grâce à l'accompagnement prodigué par les trois moniteurs diplômés en chocolaterie, pâtisserie, confiserie, glacerie et traiteur. Cette équipe dispose d'ateliers équipés pour la fabrication de base, l'enrobage et le conditionnement répondant aux méthodes HACCP.**

### UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Les créations de la chocolaterie sont 100 % pur beurre de cacao confectionnées à partir de fèves de cacao de première qualité de différentes provenances : Côte d'Ivoire, Indonésie, Papouasie, Brésil, Cordillère des Andes et Ile de Sao Tomé.

L'atelier utilise :

- des couvertures chocolat au lait blanc,
- une couverture chocolat noir fabriquée avec une recette originale lui donnant son caractère et sa propre identité,
- des fruits secs et confits, du praliné, de la pâte d'amande, du Calvados...
- des fragrances aromatiques, thé vert Matcha...

L'équipe propose une large gamme de tablettes

de chocolats, de sujets de Noël et de Pâques, de bonbonnières, des cabosses garnies de chocolats au choix, paniers de bâtonnets de fruits secs ainsi que des ballotins traditionnels garnis de rochers, mendiants, grué, palets café, feuilletines, orangettes...

### UNE VOLONTÉ CONSTANTE D'INNOVER AU SERVICE DE NOS FIDÈLES CLIENTS

La chocolaterie élabore des recettes originales et développe régulièrement de nouveaux chocolats et confiseries. A la demande, l'atelier peut produire en petite et grande quantités des créations personnalisées à la demande de ses partenaires : associations, entreprises, comités d'entreprises, collectivités locales et territoriales...

**Fabrication et commercialisation  
de chocolats et articles de confiseries  
artisanaux et traditionnels depuis 1999.**



## UNE EXIGENCE PROFESSIONNELLE ET SOCIALE

Le travail à la chocolaterie est une source de valorisation personnelle pour le travailleur et un moyen d'intégration dans la société.

Les méthodes d'apprentissage bienveillantes reposent sur la volonté de faire progresser les travailleurs à leur rythme, de maintenir et développer de nouvelles compétences techniques dans un cadre épanouissant. Ce travail artisanal est source d'appropriation d'une identité personnelle forte de l'exercice d'un métier apprécié.