



Gamme Bio Fruits Secs Enrobés de Chocolat

ESAT HÉLÈNE RIVET

L'ALGED ESAT Hélène RIVET produit une gamme de fruits secs enrobés de chocolat, issus de l'Agriculture Biologique :

Amandes au chocolat noir ou au lait

Noisettes au chocolat noir ou au lait

Noix de cajou au chocolat et noix de coco

Noix de cajou au chocolat blanc et noix de coco



Tarifs : Nous consulter.

TVA applicable : 5.5%.

Echantillons possibles sur demande.

Devis selon quantités possibles sur demande.

Conditions générales de vente sur demande.



LA GENESE DE LA CHOCOLATERIE

La création d'un laboratoire d'enrobage de fruits secs et confits par du chocolat, en qualité «bio» est un projet de développement qui est né il y a plusieurs années à l'ESAT Hélène RIVET. L'objectif est la création d'emplois pérennes accessibles aux travailleurs en situation de handicap sur des postes de travail se référant à une profession reconnue et valorisante.

Notre stratégie commerciale s'appuie sur deux axes de développement :

1. une production en marque de distributeur pour la distribution bio
2. une production en marque propre commercialisée par un site de vente en ligne à terme.

ESSAI TRANSFORMÉ

Après une phase de validation d'une part de l'intérêt du projet pour les travailleurs en situation de handicap et d'autre part que la stratégie de développement commerciale correspondait à un besoin du marché, les investissements définitifs ont été lancés et une première production menée à bien, pour une mise en rayon de nos produits fin 2016 chez notre partenaire exclusif.

Nous avons notamment bénéficié d'un financement du Fonds groupe SEB.