



# Gamme Bio Fruits Secs Enrobés de Chocolat

## ESAT HÉLÈNE RIVET

Nos fruits secs enrobés de chocolat, issus de l'Agriculture Biologique, sont fabriqués dans l'Atelier Chocolat de l'ESAT Hélène RIVET à Lyon, certifié bio depuis 2016. Nos recettes originales et exclusives ont été mises au point par notre maître chocolatier qui forme et accompagne les travailleurs en situation de handicap de l'atelier.

**Amandes au chocolat noir et amandes au chocolat au lait**

**Noisettes au chocolat noir et noisettes au chocolat 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 GENÈSE 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 «distributeur» pour la distribution bio**
- 2. une production en marque propre commercialisée en ligne et en boutiques partout en France.**

## ESSAI TRANSFORMÉ

Depuis 2016, avec les premières productions pour notre partenaire exclusif, les investissements ont été poursuivis pour notre développement commercial.

Nous sommes aujourd'hui distribués par des acteurs de l'ESS en local autour de Lyon et des boutiques ou épiceries spécialisées en France.

Vous retrouvez nos produits aussi sur [solishop.fr](http://solishop.fr).

*Nous avons bénéficié d'un financement du Fonds groupe SEB, et avons été lauréats du Challenge Solitudiant.*