



Fairtrade / Max Havelaar, incontournable au Salon du chocolat

Le Programme

Salon professionnel

- Du mercredi 14 au vendredi 16 octobre



Retrouvez-nous sur notre **stand n°45**
(rez-de-chaussée du pavillon 5)



Conférences

- Mercredi 14 octobre
de 12h30 à 13h15

« Quelles stratégies de durabilité pour les petits producteurs de cacao ? ». De nombreux producteurs de cacao ont du mal à envisager l'avenir de leur activité. Cependant, certains d'entre eux mettent en place des stratégies pour améliorer leurs perspectives. Témoignages de producteurs et de chercheurs

- Jeudi 15 octobre
de 16h30 à 17h15

« Commerce équitable et cacao - L'impact du commerce équitable ».

Quelles sont les retombées économiques et sociales sur le terrain ? Exemple concret au sein de la coopérative Conacado, en République Dominicaine. Témoignages de producteurs et d'importateurs.

- Vendredi 16 octobre
à 12h30 à 13h15

« Comment le commerce équitable labellisé Fairtrade / Max Havelaar agit-il pour une meilleure qualité dans la filière cacao ? ».

Avec des prix rémunérateurs, les coopératives certifiées investissent dans l'amélioration de la qualité et trouvent de nouveaux débouchés. Témoignages du producteur au chocolatier.



Salon grand public

Exposition de photographies

- Du 14 au 18 octobre, Boulevard des ganaches.
« Le commerce équitable : sur le terrain, des changements durables ». Découvrez comment ces modestes cultivateurs familiaux se sont unis pour devenir de véritables exportateurs.

Espace « Chocosphère »

Conférences

- Vendredi 16 octobre de 18h00 à 18h45 et dimanche 18 octobre de 16h00 à 16h45
« Commerce équitable et cacao - L'impact du commerce équitable ». Quelles sont les retombées économiques et sociales sur le terrain ? Exemple concret au sein de la coopérative Conacado, en République Dominicaine. Témoignages de producteurs et d'importateurs.

Espace « Chocodemo »

Démonstrations et dégustation de recettes à base de chocolat équitable par des chefs et artisans prestigieux.

- Jeudi 15 octobre de 14h00 à 14h45
Christophe Meyer de la Pâtisserie Christian de Strasbourg nous fascine avec son bonbon de chocolat Libertine framboise (Ganache à la framboise et rose de Damas).
- Samedi 17 octobre de 13h00 à 13h45
Guy Krenzer, Directeur de la Création Lenôtre, nous enchantent avec sa déclinaison chocolatée, retour d'une découverte péruvienne.
- Dimanche 18 octobre de 15h00 à 15h45
Laurence Salomon, chef et naturopathe, restaurant Nature & Saveur à Annecy nous captive avec son fondant au chocolat amandin au lait d'avoine, abricots secs et cardamome.



QUAND C'EST ÉQUITABLE
C'EST MEILLEUR
POUR TOUT LE MONDE

www.maxhavelaarfrance.org



- Du 14 au 18 octobre
Retrouvez les marques qui vendent des produits labellisés Fairtrade / Max Havelaar :
 - Alter Eco - stand A18
 - Puerto Cacao - stand A8