

Le bio et l'équitable au coeur du chocolat



1 4 années de recherche sur le cacaoyer, cela ne laisse pas indifférent ! La découverte de cet arbre incroyable, le cacaoyer, et de ceux qui, en Afrique, en Amérique ou en Asie le cultivent, a beaucoup touché Laurence Alemanno. Pour mieux comprendre les enjeux du commerce équitable et du bio, Laurence souhaite vous faire partager ses connaissances sur le monde, ou plutôt LES mondes extraordinaires du cacao autour d'une dégustation de chocolats bio ou équitables.



Votre PASS ETHIKD'O vous donne droit pour 2 personnes durant 1 heure 30 à :

- Un exposé des spécificités des filières du cacao bio et équitable
- Une dégustation de chocolats et de fèves bio ou équitables

Les ateliers sont animés par Laurence après inscription au 01 42 18 49 02



CHOCOLATITUDES

57 rue Daguerre 75014 PARIS

01 42 18 49 02

chocolatitudes@orange.fr

Informations pratiques :

Ateliers sur RDV

Métro : Denfert-Rochereau

www.chocolatitudes.com