



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

LA CONFISERIE SPRÜNGLI ÉLARGIT SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE LA SANTÉ DES PRODUCTEURS DE CACAO À L'AMÉRIQUE DU SUD

Après Madagascar et le Ghana, Sprüngli vient désormais également en aide à des familles produisant du cacao en Équateur et au Venezuela, deux autres pays d'origine de ses chocolats Grand Cru.

Zurich, le 10 octobre 2023 – **Sprüngli n'utilise que des fèves de cacao noble des meilleures provenances dans ses chocolats Grand Cru. L'entreprise familiale mise sur une approche durable et responsable des hommes et de la nature tout au long de sa chaîne de création de valeur. Depuis 2021, Sprüngli s'engage en faveur de soins de base dispensés à des familles produisant du cacao par des professionnels dans les pays d'origine de ses chocolats Grand Cru. Après le lancement réussi du premier projet à Madagascar, qui a déjà pu être confié à des acteurs locaux depuis, Sprüngli a décidé un an plus tard de participer à un autre projet dans le secteur de la santé au Ghana en tant que partenaire principal. Le haut-chocolatier élargit désormais son engagement à l'Amérique du Sud. Avec «Salud Esmeraldas» en Équateur et «Salud Sur del Lago» au Venezuela, l'entreprise traditionnelle suisse soutient les producteurs de cacao auxquels elle achète les fèves de cacao noble destinées à ses chocolats Grand Cru Esmeraldas et Grand Cru Maracaibo.**



En matière de développement durable, Sprüngli attache de l'importance aux matières premières et à leurs méthodes de production et intervient localement pour améliorer le quotidien des personnes qui



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

cultivent les fèves de cacao utilisées pour la confection de son chocolat. Sprüngli astreint ses partenaires à verser une rémunération équitable aux producteurs de cacao et à garantir un environnement de travail sûr et sain. En outre, Sprüngli soutient des projets visant à favoriser la santé et la prospérité des producteurs de cacao et de leur famille depuis 2021. Dans les régions rurales des pays producteurs de cacao, l'accès aux soins médicaux de base est souvent difficile et les frais de santé occasionnés peuvent menacer l'existence des familles de cultivateurs. C'est justement là qu'intervient Sprüngli. En s'acquittant des primes d'assurance-maladie et en fournissant des médicaments, l'entreprise améliore les conditions d'existence de ces familles. Le projet cherche par ailleurs à expliquer aux producteurs de cacao et aux coopératives présentes sur place les avantages de soins médicaux de base. Les projets sont alors considérés à long terme comme autoporteurs et peuvent déployer tous leurs effets.

Le premier projet pilote, dans le cadre duquel Sprüngli, le partenaire principal, a construit l'infrastructure nécessaire et s'est acquitté des cotisations d'assurance-maladie, a démarré à Madagascar en 2021. L'entreprise a également lancé un projet similaire au Ghana en 2022. Depuis cet automne, Sprüngli est partenaire exclusif de deux projets de promotion de la santé en Équateur et au Venezuela.

«Salud Esmeraldas»

Dans la province équatorienne d'Esmeraldas, plus de 400 familles produisant du cacao auront accès à une assurance-maladie dès le mois de janvier 2024. Les coûts des traitements et des médicaments nécessaires en cas de maladies aiguës ou d'accidents sont également couverts. De plus, les dépenses de santé des femmes enceintes ainsi que le suivi postnatal des mères et des enfants sont pris en charge.

Grâce au projet «Salud Esmeraldas», Sprüngli soutient les producteurs de cacao et leur famille auprès desquels elle se procure le cacao noble Arriba destiné à son chocolat [Grand Cru Esmeraldas](#) dans le but de confectionner une sélection de truffes et de pralinés, mais aussi du chocolat à la casse et des napolitains.



«Salud Sur del Lago»

Contrairement à l'Équateur, le Venezuela est dépourvu de dispositif d'assurance-maladie national. Le système de santé dépend fortement des conditions politiques et de la conjoncture économique. Le pays manque de professionnels de santé spécialisés, de médicaments et de



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

matériel. Avec le projet *Salud Sur del Lago*, Sprüngli veille à ce qu'environ 450 familles produisant du cacao dans le nord-ouest du pays puissent obtenir gratuitement tous les médicaments qui figurent sur la liste des spécialités essentielles de l'OMS à partir du mois de janvier 2024. Dans le même temps, le projet aide les établissements de soins sur place à acheter continuellement ces médicaments. Une ONG internationale, spécialiste de l'introduction de médicaments et de matériel d'assistance dans des pays en crise, soutient le projet,

qui vient en aide aux producteurs qui cultivent les fèves de cacao Criollo rare et noble dans la région de Sur del Lago, dans les basses terres de Maracaibo. À partir de ces fèves, Sprüngli confectionne son chocolat [Grand Cru Maracaibo](#) qu'elle transforme en tablettes, en chocolat à la casse et en divers délices de la marque.

Sprüngli s'est engagée à financer *Salud Esmeraldas* et *Salud Sur del Lago* pendant au moins six ans. Les deux projets sont mis en œuvre en collaboration avec Max Felchlin AG, un partenaire de longue date de Sprüngli. Elucid GmbH, une entreprise sociale allemande, met l'infrastructure en place, élabore techniquement les certificats d'assurance et s'occupe des paiements. Elle permet à Sprüngli de constater les résultats mesurables de son engagement et d'en faire état en toute transparence.

Le projet malgache «Salama Mateza» prouve que les engagements portent leurs fruits et qu'ils atteignent leurs objectifs à long terme. Le projet pilote a pu être confié à des acteurs locaux plus tôt que prévu. Le partenaire local de Felchlin règle lui-même toutes les primes d'assurance de ses cultivateurs depuis l'été 2023. Il est remarquable que la nécessité d'une assurance-maladie ait été reconnue si rapidement et que l'engagement ait été poursuivi de manière indépendante. Max Felchlin AG continue de soutenir le projet sur place et fait en sorte qu'il se pérennise conformément à la feuille de route initiale.

Vous trouverez de plus amples renseignements à propos de l'engagement social et durable de Sprüngli ainsi que des quatre projets de santé [ici](#).

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

www.spruengli.ch



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 27 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthur, Luzerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente aux aéroports de Munich et de Vienne.

À propos de Max Felchlin AG

C'est à Ibach-Schwyz, au cœur de la Suisse centrale, que se trouve depuis plus d'un siècle le siège principal de la chocolaterie Felchlin. En tant que producteur de niche spécialisé dans la confection de chocolat de couverture suisse d'exception, Felchlin met l'accent sur la qualité et utilise essentiellement des processus de fabrication traditionnels. Près de 150 collaborateurs travaillent avec passion, savoir-faire et soin pour assurer la qualité exceptionnelle – de l'approvisionnement à la dernière étape de transformation. Felchlin se procure sa matière première directement auprès de coopératives de cacao sélectionnées conformément à la philosophie FAIR DIRECT CACAO et s'assure que les nobles fèves de cacao satisfont aux exigences de qualité élevées et aux principes éthiques de la Confiserie Sprüngli.

À propos d'Elucid GmbH

Elucid permet à de petits cultivateurs d'accéder à des soins essentiels et contribue à l'amélioration de leurs conditions d'existence. À l'aide de sa plateforme numérique, Elucid met en œuvre les programmes dans les pays d'origine, collecte des données socio-économiques et les partage avec des entreprises tout au long de chaînes logistiques mondiales pour démontrer son engagement social.

Sprüngli