



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

LA CONFISERIE SPRÜNGLI PERMET À DES CULTIVATEURS DE CACAO DU GHANA DE BÉNÉFICIER D'UNE ASSURANCE MALADIE COMPLÈTE

En tant que principal partenaire du projet «Akwaaba», Sprüngli prend en charge les cotisations d'assurance maladie des cultivateurs de cacao de Suhum au Ghana. C'est de cette région agricole que proviennent les fèves utilisées pour le chocolat Grand Cru Suhum de Sprüngli.

Zurich, le 8 novembre 2022 – **Pour confectionner du chocolat Grand Cru Sprüngli de toute première qualité, Sprüngli utilise des fèves de cacao noble issues des régions productrices les plus renommées au monde. La qualité, la fraîcheur et le caractère naturel des fèves doivent en l'occurrence correspondre aux exigences des Hauts Chocolatiers de la maison Sprüngli. Cela inclut une production équitable et transparente tout au long de la chaîne de valeur. C'est pourquoi, Sprüngli s'engage activement pour permettre aux cultivateurs de cacao et à leur famille de disposer d'une assurance santé. En tant que sponsor principal du projet «Akwaaba», Sprüngli permet désormais aux producteurs du village d'Achiansah et d'autres villages de la région de Suhum au Ghana, qui cultivent les fèves de cacao utilisées pour le Chocolat Grand Cru Suhum, de bénéficier d'une assurance maladie complète. L'année dernière déjà, Sprüngli avait lancé le projet pilote «Salama Mateza» avec succès pour des cultivateurs de cacao à Madagascar.**



Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

En matière de développement durable, Sprüngli n'accorde pas seulement de l'importance aux matières premières et à la façon dont elles sont produites, mais intervient également localement pour améliorer le quotidien des personnes qui cultivent les fèves de cacao utilisées pour la confection de son chocolat. Sprüngli astreint ses partenaires à garantir une indemnisation équitable des cultivateurs de cacao et à assurer un environnement de travail sûr et sain. Dans la région de Suhum, où la production de cacao est très importante, tout le monde n'a pas facilement accès au système de santé. En tant que principal partenaire du projet «Akwaaba» – qui se traduit par *Bienvenue* en français – Sprüngli permet désormais aux cultivateurs de cacao du village d'Achiansah et d'autres villages de la région de Suhum au Ghana et à leur famille de bénéficier d'une assurance maladie complète et gratuite. Par ailleurs, un fonds d'urgence leur garantit une couverture complète en cas de maladies et d'accidents graves. Sprüngli soutient ainsi directement les producteurs qui cultivent et récoltent la variété de cacao Forastero à l'arôme très puissant utilisé pour confectionner le chocolat Grand Cru Suhum. Actuellement, la contribution de l'entreprise permet à 261 familles, soit 810 personnes au total, de disposer d'une assurance maladie.

Ceci permet d'améliorer considérablement et durablement la qualité de vie de ces personnes qui ont désormais un accès permanent au système de santé et peuvent se soigner si elles tombent malade. Cette approche qui vise à couvrir les besoins fondamentaux fonctionne. C'est ce que montre déjà le projet novateur «Salama Mateza» lancé à Madagascar. Sprüngli achète le cacao noble Trinitario de toute première qualité auprès de la coopérative Mateza pour sa Sélection de Truffes Grand Cru et prend en charge les cotisations d'assurance maladie des cultivateurs qui y travaillent pour garantir leur «bonne santé» – ou *Salama* en malgache, d'où le nom du projet «Salama Mateza».

Les deux projets sont mis en œuvre directement sur place en collaboration avec Max Felchlin AG, fournisseur et partenaire de longue date de Sprüngli. La réalisation technique de l'attestation d'assurance et du paiement s'effectue via la plateforme locale Elucid. Grâce à cette plateforme numérique innovante, les cotisations d'assurance maladie des cultivateurs de cacao financées par Sprüngli peuvent être transférées directement et de manière sûre aux assureurs au moyen des téléphones portables mis à disposition. En outre, une attestation d'assurance mobile est délivrée aux cultivateurs de cacao, leur assurant l'accès aux soins médicaux de premier recours. Elucid permet à Sprüngli de mesurer l'impact de cette mesure dans le temps et de publier les résultats.

Sprüngli s'est engagée à financer le projet Akwaaba ainsi que le projet Salama Mateza pour une durée minimale de six ans. Le projet a également comme objectif de sensibiliser dès maintenant les familles sur place aux avantages d'une assurance maladie. En effet, c'est la condition nécessaire pour que Salama Mateza et Akwaaba ne soient pas considérés uniquement comme des projets pionniers, mais, au-delà de la phase de développement, comme une nécessité imposant un autofinancement. Ainsi, ces projets pourront avoir un impact durable.

Depuis 2020, les sacs Sprüngli en papier ou en plastique coûtent la somme symbolique de 10 centimes. Sprüngli souhaite ainsi contribuer à une utilisation plus consciente des ressources naturelles, faisant don intégralement de ces recettes à des projets sociaux et durables tels qu'Akwaaba et Salama Mateza.

Pour en savoir plus sur les mesures sociales et durables prises par Sprüngli, cliquez [ici](#).

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

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. Confectionnés à Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 27 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli possède également des magasins à Dubai, à Abou Dabi et, depuis avril 2022, à l'aéroport de Munich.

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.