

MADAGASCAR PRESENT AU SALON DU CHOCOLAT À PARIS

LES ARTISANS MADACRAFT SOLLICITES POUR LA MISE EN AVANT DES PRODUITS !



Le 15e Salon du Chocolat a réuni en octobre dernier 140 chocolatiers et 400 spécialistes de la chocolathérapie au Parc des Expositions, porte de Versailles, à Paris. Ce salon est l'occasion de découvrir les pays producteurs et de rencontrer les chocolatiers venus du monde entier.

La chocolaterie malgache Cinagra, célèbre pour ses chocolats Eben et Palissandre, a sollicité MadaCraft pour concevoir certains de ses emballages pour le salon. Bon nombre de chocolats de la Cinagra étant produits dans l'optique du commerce équitable, MadaCraft était l'interlocuteur idéal !

DES ARTISANS MADACRAFT A L'HONNEUR SUR LE STAND DES EMBALLAGES 100% NATUREL ET FAIT MAIN !

Joëlle RABEVAZAHA RAVOAHANGILALAINA, installée sur la RN7 à 20 km d'Antananarivo, a créé sa société « Kalangiita Creation's » en 2007 pour travailler les fibres végétales. Elle a conçu à la demande de la Cinagra un modèle original en forona (dérivé du roseau) et rabane, destiné à présenter les fèves de cacao à l'état naturel. Joëlle s'est approvisionnée dans la région de Fianarantsoa à plus de 400 kms de la capitale afin d'obtenir des matériaux de la meilleure qualité. Elle a ensuite utilisé de son savoir-faire en teintures naturelles pour proposer des emballages couleur chocolat, caramel, rose pâle et vert anis. Contact : kalangiitartisanat@moov.mg



Saholy JEAN-MARIE RANDRIARITERA, société « SANDY » implantée sur la route circulaire à Ambodirotra, a également créé et proposé plusieurs modèles « haut de gamme », 100% fait main, pour présenter les tablettes de chocolat. La savoureuse association de raphia croché teinté et de rabane a mis de la couleur sur le stand de la Cinagra. Une belle occasion pour les artisans de prouver qu'ils ont leur place sur le marché international et dans les réseaux de commerce équitable. Contact : sandcre@yahoo.fr

CONTACT

A Madagascar :

Marie-Cécile Tournier
marie-cecile@madacraft.org
 +261 32 47 003 97

En France :

Camille Francillon
camille@ethnik.org
 +33 6 64 04 08 69

Pour plus d'infos :

www.madacraft.org

LA CINAGRA GAGNE LE PRIX D'EXCELLENCE !

Les Awards du Chocolat ont consacré cette année encore les meilleurs artisans chocolatiers : le Chocolat Fin aux Eclats de Fèves et Fleur de Sel, Noir 63%, fabriqué à Madagascar par la chocolaterie CINAGRA, a reçu au cours de cette édition, le premier Prix d'Excellence internationale.



La chocolaterie CINAGRA, créée en 2006, et représentée par son unique actionnaire, Monsieur Shahin CASSAM CHENAI, compte aujourd'hui 9 variétés de tablettes produites à base de fèves de cacao reconnues de très haute qualité provenant de la région d'Amboanja, au nord-ouest de Madagascar. Le chocolat de Madagascar est classé parmi les meilleurs au monde. Soulignons que Trinidad et Madagascar sont les seuls pays au monde à avoir un taux maximum de 100% de Cacao Fin dans leurs chocolats (Cacao Fin étant le label ICCO).