

ÉCOLES ET ASSOCIATIONS  
NOËL 2021



**Jeff de Bruges**  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

# Chers Parents,

## Et si le chocolat permettait de financer vos projets ?

À l'approche de Noël, les chocolatiers Jeff de Bruges vous proposent de participer, avec gourmandise, au financement des projets pédagogiques de l'école ou l'association périscolaire dont fait partie votre enfant.

Ainsi, **en achetant les chocolats Jeff de Bruges, vous leur permettrez de réaliser des bénéfices sur le montant des ventes.**

De quoi contribuer à financer sorties scolaires, matériel et jeux éducatifs, équipements sportifs... tout en offrant un cadeau savoureux à vos proches !

Plus d'informations sur notre site :

[www.programme-ecoles-jeffdebruges.fr](http://www.programme-ecoles-jeffdebruges.fr)

### Comment procéder ?

1

Complétez le **bon de commande** figurant sur cette documentation.

2

**Retournez-le à l'école ou à l'association** accompagné

du règlement (à l'ordre et à la date indiqués sur le bon de commande ou la note d'information transmise à votre enfant).

3

**Les bénéfices**

contribueront au financement des projets pédagogiques de votre enfant.



CE LABEL VOUS PERMET D'IDENTIFIER DANS CE CATALOGUE LES CHOCOLATS ÉLABORÉS À PARTIR DE FÈVES DE CACAO ISSUES DE NOS PLANTATIONS EN ÉQUATEUR.

### PARLONS CHOCOLAT



Chocolats de couverture 100% pur beurre de cacao



Ingrédients d'origine naturelle



Sans OGM\*\*



Sans huile de palme



Recettes élaborées dans nos propres ateliers



Emballages et alvéoles recyclables

Selon nous, il ne peut pas y avoir de **bon** chocolat sans une recherche d'équité, humaine et environnementale. Le respect des hommes, des femmes et des enfants. Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité, pour nous mais aussi pour les générations à venir.

## C'est pour cela que nous avons décidé de devenir cacaoculteur...



... ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats de couverture\* sont issues de nos propres plantations en Équateur.



Notre chocolat est choyé tout au long du processus de transformation pour vous proposer un **bon** goût, une **bonne** qualité, au **bon** prix, pour de **bons** moments à partager en **bonne** compagnie, tout en ayant **bonne** conscience. Car consommer **bon**, c'est donner un vote pour un avenir durable.

\*sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.

\*\*OGM : Organisme Génétiquement Modifié.