

- FÉVIER D'OR ou des chocolats « ETHICO-GUSTATIFS »

Créée en 2018, Févier d'Or est l'une des rares chocolateries artisanales à transformer la fève de cacao, à créer ses recettes et à fabriquer son propre chocolat. En effet, seul un chocolatier/10 travaille sa fève. La plupart achètent auprès des industriels, des pistoles, chocolat de couverture ou chocolat à pâtisser pour ensuite fabriquer tablettes, moulages, ganaches et autres.

Située dans le Val d'Oise, nos chocolats sont des "grands crus" aux qualités gustatives supérieures. Nous assurons la traçabilité de nos produits et maîtrisons tout le process de A à Z depuis la plantation jusqu'au produit fini sans intermédiaires. Notre démarche est engagée depuis le petit producteur jusqu'à l'emploi en France de personnes en situation de handicap en passant par l'impact environnemental.

Notre chocolaterie est ainsi une entreprise de l'économie sociale et solidaire, fondée sur les principes de solidarité et d'utilité sociale. " et notre modèle allie traçabilité ; chocolat authentique et de qualité ; soutien aux petits producteurs et handicap. Nous sommes ainsi fondamentalement ancrés dans le développement durable.

A travers nos chocolats Ethico-Gustatifs, notre objectif est de : ***PERMETTRE AUX PETITS PRODUCTEURS ET A NOS ARTISANS EN SITUATION DE HANDICAP D'ÊTRE AUTONOMES GRÂCE À LEUR TRAVAIL.***

Grâce à une production responsable, les valeurs humaines et environnementales sont au cœur de l'entreprise depuis la plantation jusqu'au **CONSOM-ACTEUR** final de nos chocolats.

A toutes fins utiles, FEVIER D'OR est une entreprise adaptée ! Toute collaboration avec nous (achat, prestation de service...) donne droit à une réduction de la taxe AGEFIPH pouvant aller jusqu'à 75% du montant dû.