

23 mai 2024

Session n°13 :

**Opportunités sur les marchés locaux et régionaux
pour les entrepreneurs des Caraïbes**



*Série sur les entreprises
agroalimentaires des Caraïbes*





Présenté par Wouter Tjeertes

<https://www.purechocolatecompany.com/>

À propos de nous

Pure Chocolate Company est une marque de chocolat artisanal jamaïcain créée en 2017.

Notre volonté est de valoriser un produit local longtemps méconnu, le cacao.

Avec 20 ans d'expérience dans le monde du chocolat, nous avons pu constater que ce milieu n'est pas toujours équitable :

- Producteurs de cacao sous-payés
- Le travail des enfants est fréquent



Rennae Johnson et son mari Wouter Tjeertes sont le moteur de Pure.


Rennae est une pâtissière jamaïcaine expérimentée. Wouter a trois décennies d'expérience en tant que chef pâtissier exécutif.





Pure Chocolate utilise des fèves de culture biologique, d'origine unique, qui sont un mélange de variétés Criollo et Trinitario, provenant des monts John Crow.





L'organisation internationale du cacao classe les fèves cultivées en Jamaïque dans la catégorie "saveur délicate".



La classification "saveur délicate" n'est attribuée qu'aux pays qui produisent des fèves d'une qualité exceptionnelle.



Commerce direct

- Travailler en étroite collaboration avec nos partenaires agricoles
- Paiement direct à nos agriculteurs d'une prime afin qu'ils produisent de meilleures fèves.



PURE
CHOCOLATE
JAMAICA

84% PURE CHOCOLATE
FARM TO BAR - SINGLE ORIGIN

84% PURE CHOCOLATE
FARM TO BAR - SINGLE ORIGIN

Merci

