

ROSE & CACAO : il était une fois ... l'histoire d'un chocolat cru et d'une coopérative

D'origine ariégeoise et plus précisément de Montgailhard, Rose & Cacao est un chocolat artisanal, bio, sans gluten et vegan fabriqué par la coopérative *Les Lucioles*. Ce chocolat montre bien qu'il est possible de se faire plaisir tout en respectant son corps et sa santé.



Un chocolat à double singularité

Rose & Cacao est une marque de chocolat qui correspond aux valeurs du statut coopératif et des cofondateurs. Il s'agit d'un chocolat haut de gamme Bio qui se veut respectueux du consommateur, de la chaîne de production et également de l'environnement. Ce produit possède une particularité double, c'est un chocolat cru, élaboré à partir de la fève Criollo non torréfiée, afin de garder l'authenticité et les nutriments présents dans l'aliment. La seconde particularité est l'utilisation du sucre de fleur de coco pour obtenir un chocolat à faible indice glycémique, contrairement au sucre de canne.

Actuellement proposés sur leur e-boutique, les produits Rose & Cacao sont également disponibles dans près de 30 points de vente qui sont essentiellement des Biocoop. Elargir les points de vente, ouvrir une boutique physique en Ariège et proposer une offre spécifique aux entreprises de personnalisation de produits, tels sont les prochains projets de l'équipe.

Aujourd'hui, la coopérative produit 85 kg par mois de chocolat et entend bien doubler sa production d'ici la fin de l'année.

Un chocolat, une rencontre

Rose & Cacao c'est aussi l'histoire d'une rencontre entre deux personnes complémentaires issues de deux univers différents.

Dominique Boyer, chocolatière et passionnée par ce produit, fabriquait le chocolat Rose & Cacao bien avant la rencontre avec Stephan Mathieu qui est graphiste de formation et impliqué dans l'économie sociale et solidaire.



Cette complémentarité et l'envie de se lancer dans l'entrepreneuriat ont motivé ces deux associés à créer une structure veillant au respect de la dimension humaine et du produit, à sa qualité et au commerce équitable. Accompagnés par l'URSCOP sur les volets juridique et économique, l'équipe a ainsi fondé la coopérative Les Lucioles, avec un message central, « *le choix d'une aventure entrepreneuriale coopérative où chaque maillon de la chaîne, du producteur de cacao à l'amateur de chocolat d'excellence soit respecté* » affirme Stephan Mathieu.

LES LUCIOLES (ROSE & CACAO)

38 Route Nationale - 09330 Montgailhard - 07 84 18 68 06 - 05 61 66 78 56

contact@rose-et-cacao.com

rose-et-cacao.com / [Facebook](#) / [Instagram](#)



À propos de... **L'Union régionale des Scop Midi-Pyrénées** fédère les SCOP (Sociétés Coopératives et Participatives) et les SCIC (Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif) de l'ancienne région Midi-Pyrénées, présentes dans tous les secteurs d'activité. Réseau d'accompagnement à la création, la reprise et la transmission d'entreprises en coopératives. L'URSCOP propose un service complet aux adhérents et aux porteurs de projet : accueil et suivi personnalisé, accompagnement juridique, solutions de financements adaptées à la création d'entreprises comme à leur développement, formations, échanges, ... Structure soutenue par la Région Occitanie, le FEDER, le FSE et Toulouse Métropole.

Contacts presse

URSCOP Occitanie – Pôle Pyrénées - Sophie HEMARDINQUER - 06 32 83 37 90 - shemardinquer@scop.coop

Service de presse - Florence MILLET - 06 62 01 77 61 - florence@millet-rp.fr