

PREMIÈRE

QUALITÉ

ÉQUITABLE

BIOLOGIQUE



2006-2007  
**Catalogue**  
DÉTAIL

[www.cocoacamino.com](http://www.cocoacamino.com)

cocoa   
**camino** ®-MC

fair trade • équitable





« Grâce au soutien de leur coopérative ainsi qu'au revenu stable découlant du commerce équitable et biologique, de jeunes cultivateurs comme Lucas Gere Duarte peuvent envisager non seulement de rester sur leurs terres, mais aussi de bâtir une vie meilleure pour leur famille. »

Cocoa Camino<sup>MD</sup> est une gamme de produits de chocolat, de cacao et de sucre de première qualité certifiés équitables et biologiques produits par la coopérative La Siembra. Cocoa Camino<sup>MD</sup> est né d'un rêve : celui de rétablir le contact entre les consommateurs et la provenance de leurs aliments tout en assurant que les petits producteurs puissent subvenir à leurs besoins de manière durable. Pour ce faire, la coopérative La Siembra achète des producteurs les meilleurs ingrédients possibles en leur payant un prix juste afin d'offrir aux consommateurs des produits de la plus haute qualité. En voici les résultats.

## Tablettes de chocolat équitable et biologique



### Espresso

Quel meilleur complément à notre chocolat décadent que du café équitable parfaitement torréfié. Du chocolat qui réveillera vos papilles. Minimum de 55 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Blanc aux éclats

Nous avons inventé une crème glacée fine qui ne dégouttera pas sur votre chemise ! Du chocolat blanc incroyablement crémeux et de délectables éclats de fèves de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.



### Noir 55 %

Du chocolat pur, une onctuosité remarquable et une sensation en bouche tout simplement exquise. Minimum de 55 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Aux amandes

Nous avons établie la nouvelle norme pour cette combinaison classique. La réponse parfaite à votre fringale de 15h. Minimum de 55 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### À l'orange

L'éclat des oranges muries au soleil en parfaite harmonie avec la richesse du chocolat noir. Le yin et le yang du chocolat. Minimum de 65 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Noir 71 %

Complexe et nuancé, pour celles et ceux qui veulent découvrir la vraie nature du chocolat. Minimum de 71 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### À la menthe

Du chocolat riche, de la menthe rafraichissante et des petits croquants satisfaisants. Sublime. Minimum de 67 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Au lait

Pour les inconditionnels du chocolat au lait, avec l'accent sur « chocolat ». Le vrai de vrai. Minimum de 38 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.

## Chocolats chauds équitables et biologiques



### Minis noirs

Des petites bouchées de pur plaisir chocolaté. Minimum de 55 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Au lait

C'est l'heure d'un bon chocolat chaud. Le gout classique qui évoque de bons souvenirs d'enfance.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Noir

Le chocolat chaud des cacaophiles avertis. Garanti de satisfaire vos besoins chocolatés les plus intenses.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.

## Gamme de cuisson Cuisine Camino<sup>MC</sup>



### Sucre de canne roux

Un sucre de première cristallisation et de première qualité. Pour donner une saveur sensationnelle à votre café, votre thé et vos pâtisseries.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Cacao en poudre

Transformé selon le procédé hollandais afin de vous offrir un cacao pur et riche, idéal pour toutes vos recettes préférées.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.



### Pépites de chocolat mi-sucré

Faites de riche cacao et de sucre de canne roux, sans aucun additif ni émulsifiant. Le résultat : du pur bonheur chocolaté pour vous et votre famille. Minimum de 50 % de cacao.

CERTIFIÉ ÉQUITABLE.  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ CACHER.

« Yadira Hidalgo discute avec d'autres membres de sa communauté du besoin urgent de reconstruire la vieille école, endommagée par l'ouragan Jeanne en 2004. Ce genre de projet est possible grâce aux primes qu'ils reçoivent dans le cadre du commerce équitable. »





# Solidarité

À la coopérative La Siembra, nous avons choisi de nous identifier à nos partenaires producteurs en optant pour une forme d'entreprise qui intègre les mêmes valeurs de démocratie, d'équité, de solidarité et de transparence qu'ils appliquent au sein de leurs propres coopératives.



**lasiembra**

UNE COOPÉRATIVE DE TRAVAIL

Coopérative La Siembra

613 235-6122

[www.lasiembra.com](http://www.lasiembra.com)

[ventes@lasiembra.com](mailto:ventes@lasiembra.com)

4, rue Florence, bureau 210, Ottawa (Ontario) K2P 0W7

**La coopération — pour un monde meilleur.**



Ce document est conforme à la nouvelle orthographe.

Papier postconsommation à 15 %, sans chlore, sans acide.