



Sucre de coco

Le partenariat entre Ecoïdées et l'organisation de producteurs réunit près de 1000 récoltants. La filière sucre fleur de coco est située sur l'île de Java en Indonésie dans les environs de Yogyakarta.

L'attestation équitable garantit un prix d'achat contractualisé et supérieur au cours du sucre conventionnel. Une équipe de récoltants, amicalement surnommés les Green Warriors employés par l'entreprise exportatrice et experts de longue date dans la fabrication du sucre de coco est missionnée auprès des producteurs pour transmettre leur savoir-faire, contrôler la qualité de la production, être responsable de l'aspect social (soins, amélioration de la qualité de vie, problèmes familiaux) et sensibiliser les récoltants aux notions de sécurité.

L'IMPACT DU PARTENARIAT

- Amélioration de l'accès à l'école du village par la réalisation d'un pavage de la cour de l'école (qui était boueuse en cas d'intempéries)
- Achat d'équipements de jeux
- Récompenses aux écoliers (enfants de producteurs) ayant eu de bons résultats scolaires, dans un souci d'encourager le développement de l'éducation en milieu rural



Une filière labellisée BIOPARTENAIRE®

- Amélioration des infrastructures (protection contre les inondations et glissements de terrain)
- Réalisation de points de récolte de déchets (bacs bétonnés) à l'entrée des maisons de producteurs
- Travaux d'aménagements de petites routes rurales
- Mise en place d'une équipe de formateurs qualité/sécurité
- Augmentation du nombre de récoltants disséminés dans la jungle du secteur de Kulon Progo
- Prix d'achats contractualisés
- Partenariat commercial dynamique qui aide favorablement l'économie locale dans des secteurs reculés (forêt tropicale) en faisant vivre des centaines de familles, mais accroît le niveau de vie et la prise en charge d'éventuels problèmes sociaux parmi les employés et les récoltants dans un esprit solidaire et communautaire.
- Stabilisation des prix du sucre dans toute la région.

Le sucre de coco est un produit artisanal élaboré à partir de sève de fleurs de cocotier, fabriqué selon des méthodes traditionnelles.

Sucre de coco nature



Pour ce faire, le récoltant doit grimper en haut du cocotier, inciser la fleur et disposer un récipient en bambou dans lequel la sève va s'écouler lentement. Cette opération doit être réalisée deux fois par jour, avec une récolte de sève le matin et une récolte le soir. Après cuisson la mélasse est écrasée avec une noix de coco et cristallise naturellement.

Le sucre de coco est riche en goût, avec une dominante de caramel. C'est le sucre « passe-partout », délicieux dans tous les contextes : mueslis, infusions, yaourts, salades de fruits, etc.

Nos références : Sucre de coco sachet 200g
Sucre de coco sachet 500g
Sucre de coco sachet 1kg
Sucre de coco en vrac

Sucre glace de coco



Récompensé par l'institut ITQI à Bruxelles représentant des grands chefs internationaux en tant que « Récompense Supérieure du Goût » (Superior Taste Awards) !

Ce sucre de coco, désormais disponible sous forme de sucre glace est d'une saveur et d'une texture extraordinaire. Un fondant et un goût subtil de caramel, café et chocolat en font un produit d'exception. Il fera merveille dans tous vos desserts et pâtisseries. A saupoudrer sur les crêpes, gaufres, biscuits, salades de fruits, etc. Ce sucre glace est un produit naturel ne contenant aucun antiagglomérant. De ce fait, il peut se compacter avec le temps. Pour autant, il suffit de mélanger la poudre avec une cuillère pour qu'il retrouve sa forme initiale, l'idéal étant de le saupoudrer à travers une passoire fine.

Notre référence : Sucre glace de coco sachet 250g

Sirop de Coco



Le sirop de sucre de coco est fabriqué à partir de sève de sucre de cocotier. Sa saveur typiquement caramélisée en fait un édulcorant adapté à tous usages, boissons chaudes et froides, crèmes brûlées, crêpes et gaufres, crumbles, etc. D'un point de vue nutritionnel, le sirop de coco se distingue par une haute teneur en zinc et en potassium.

Notre référence : flacon 250g
(projet 2020 - bouteille en verre)

Les infusions instantanées, tradition Indonésienne



En Indonésie, il est de coutume de servir des infusions de sucre de coco dans lequel du jus de gingembre, de curcuma, etc. a été incorporé lors de la cristallisation de la sève de fleur de coco.

Nous vous présentons ces nouveautés à intégrer au rayon des thés et tisanes ; de délicieuses et surprenantes infusions instantanées, à mélanger simplement dans de l'eau chaude. Vous obtiendrez des boissons chaudes corsées (gingembre), épicées (curcuma) et originales (temu lawak). Ces mélanges peuvent bien entendu être aussi utilisés dans toutes formes de préparations pâtisseries : saupoudrés sur des crêpes et gaufres, en ingrédient de crèmes desserts, smoothies, dans les salades de fruits.

Nos références : Infusion instantanée au gingembre sachet 150g
Infusion instantanée au curcuma sachet 150g
Infusion instantanée au temu lawak sachet 150g

Rassemblement des producteurs de sucre de coco Bio-Equitable : un événement exceptionnel

Le 27 juillet 2019 s'est tenue la grande assemblée des producteurs de sucre de coco engagés dans le projet Bio-Equitable. Plus de 1000 personnes se sont rassemblées pour l'événement. Musique, danse, discours, distribution de cadeaux, la journée a été marquée par la joie et la cordialité, partagée par les producteurs, leurs familles, les invités officiels du Ministère de l'Agriculture et les représentants politiques locaux. Tous saluent le travail exemplaire accompli par notre fournisseur en faveur des habitants de la région.



Assemblée des producteurs



Ludmila Huber et ses amies Green Warriors*

*Le terme Green Warriors est un surnom donné par les villageois aux membres du comité équitable



Pierre-Alexandre en tenue de cérémonie avec un membre du Ministère de l'Agriculture et Lastiana, responsable du projet Bio-Equitable.



Ludmila Huber, Bjoern et son équipe de Green Warriors*



Ludmila Huber, photographe de l'évènement



Pierre Alexandre avec un responsable du Comité Équitable et un producteur de sucre

