



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Communiqué de presse  
Zurich, le 2 septembre 2021

## LA CONFISERIE SPRÜNGLI PERMET À DES CULTIVATEURS DE CACAO DE MADAGASCAR DE BÉNÉFICIER D'UNE ASSURANCE-MALADIE

*Principal partenaire du projet pionnier «Salama Mateza», Sprüngli aide durablement des familles de cultivateurs de cacao Malgaches à bénéficier de soins médicaux de premier recours.*

Le pionnier des chocolats Grand Cru, Sprüngli, est constitué principalement de fèves de cacao nobles issues des meilleures régions du monde, comme la région de Sambirano, à Madagascar, où de petits cultivateurs de la coopérative Mateza cultivent ces fèves de cacao durablement et les récoltent délicatement à la main. Sprüngli s'engage désormais comme principal partenaire du projet pionnier Salama Mateza («Mateza en bonne santé») afin que les cultivateurs bénéficient d'une couverture médicale complète en plus d'une rémunération correcte. Cela permet actuellement à 448 familles de cultivateurs de cacao, soit plus de la moitié des familles de la coopérative Mateza, d'accéder au système de santé.



«Sprüngli s'engage en faveur de la qualité, de la fraîcheur et du caractère naturel de ses produits. Pour cela, notre approche est axée sur le développement durable tout au long de la chaîne de valeur.» Le Haut Chocolatier suisse applique systématiquement ce manifeste des principes durables en commençant par l'origine de sa principale matière première, le cacao. Le cacao noble utilisé par Sprüngli provient uniquement de cultures responsables et est délicatement récolté à la main. Ce faisant, Sprüngli astreint ses partenaires à garantir une indemnisation équitable des producteurs et à assurer un environnement de travail sûr et sain.

Une importante région de culture des nobles fèves de cacao auxquelles Sprüngli a recours est située dans la vallée fluviale reculée de Sambirano, à Madagascar, où travaillent et vivent 860 petits cultivateurs autosuffisants et leurs familles au sein de la coopérative Mateza. L'isolement de cette région et le manque d'infrastructures font que

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

les cultivateurs sont majoritairement exclus du système de santé et obligés de prendre eux-mêmes en charge les dépenses de santé élevées en cas de maladie. Le projet pionnier unique en son genre Salama Mateza («Mateza en bonne santé» en malgache), résultant de la collaboration de différents acteurs, souhaite changer cela durablement en mettant sur pied une assurance-maladie pour les cultivateurs de cacao et leurs familles.

Haut Chocolatier et pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli, principal partenaire de ce projet innovant, s'est engagée au cours des six premières intenses années de développement à financer les cotisations à l'assurance-maladie des 448 familles de petits cultivateurs que compte actuellement la coopérative de Mateza, assurant des soins médicaux de premier recours à environ 1600 personnes. Sprüngli assure ainsi au projet d'être mis en place au-delà de cette phase de départ décisive. Salama Mateza est dirigée par Max Felchlin AG, fournisseur partenaire de Sprüngli depuis de nombreuses années. La réalisation technique de l'attestation d'assurance et du paiement s'effectue via la plateforme numérique locale mTOMADY.

Le projet a également comme objectif de sensibiliser sur place les familles dès maintenant aux avantages d'une assurance-maladie. En effet, c'est la condition nécessaire pour que Salama Mateza ne soit pas considéré uniquement comme un projet pionnier, mais, au-delà de la phase de développement, comme une nécessité durable autofinancée.

Depuis l'année dernière, les sacs Sprüngli en papier ou en plastique coûtent la somme symbolique de 10 centimes. Sprüngli souhaite ainsi contribuer à une utilisation plus consciente des ressources naturelles, faisant don intégralement de ces recettes à des projets de développement durable tels que Salama Mateza.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](#)  
#Sprüngli #SalamaMateza

Pour en savoir plus sur la contribution de Sprüngli au projet pionnier Salama Mateza, cliquez [ici](#).

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

## Informations générales

### À propos de Max Felchlin AG

Max Felchlin AG, située à Ibach-Schwyz, est un fournisseur et partenaire de longue date de Sprüngli. Felchlin se procure sa matière première directement auprès de coopératives de cacao sélectionnées conformément à la philosophie FAIR DIRECT CACAO et s'assure que les nobles fèves de cacao satisfont aux exigences de qualité élevées et aux principes éthiques de la Confiserie Sprüngli. Un tel fournisseur important de matière première est la coopérative Mateza, dans la région de Sambirano, à Madagascar.

### À propos de la coopérative Mateza

860 petits producteurs et leurs familles travaillent ensemble dans la région rurale de la vallée fluviale de Sambirano, à Madagascar, afin de produire du cacao noble de qualité, s'assurant ainsi une importante source de revenus directe. Organisés au sein de la coopérative Mateza, ils cultivent le cacao noble sur environ 900 hectares en respectant les critères de qualité et de développement durable les plus stricts. Sprüngli est prête à payer des prix équitables et supérieurs à ceux du marché pour cette qualité de cacao exclusive afin de créer les pralinés et truffes les plus nobles issues des meilleures provenances.

### À propos de Salama Mateza

Salama Mateza signifie «Mateza en bonne santé» en malgache et a été initié comme projet pilote afin de mettre en place une assurance-maladie pour les 860 petits cultivateurs et leurs familles de la coopérative Mateza. L'isolement de cette région et le manque d'infrastructures fait que les cultivateurs sont jusqu'à présent majoritairement exclus du système de santé. La Confiserie Sprüngli et son partenaire Felchlin travaillent donc sur place en coopération avec mTOMADY. Grâce à la plateforme numérique innovante mTOMADY, les cotisations à l'assurance-maladie des cultivateurs de cacao financées par Sprüngli peuvent être transférées directement et de manière sûre aux assureurs au moyen des téléphones portables mis à disposition. En outre, une attestation d'assurance mobile est délivrée aux cultivateurs de cacao, leur assurant l'accès aux soins médicaux de premier recours.

### À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

### À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 27 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est représentée au «Dubai Mall» à Dubaï et, depuis 2018, par une Boutique&Café exclusive à Abu Dhabi.

Pour plus d'informations:

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Communications  
Frau Bianca Sameli  
T +41 44 224 47 33  
media@spruengli.ch  
www.spruengli.ch