



Commerçants
autrement

Alerte Presse

Célébrez Pâques avec les chocolats U responsables et garantis sans huile de palme

Paris, le 13 mars 2024 - Choisir un chocolat parmi les produits U, c'est opter pour un chocolat gourmand, de qualité, engagé pour le bien-être des producteurs et le respect de notre environnement.

Les Magasins U travaillent depuis 13 ans à la suppression de l'huile de palme dans leurs tablettes de chocolat U, leur confiserie de chocolat U permanente et leurs chocolats de Noël U, tout en conservant leur gourmandise. Depuis 2023, tous les chocolats de Pâques U sont également produits sans huile de palme.

Par ailleurs, dans le cadre de l'amélioration continue de leur produits, les Magasins U annoncent que 100% de leurs tablettes* de chocolat U et U bio sont fabriquées à partir de pâte de cacao issu de fèves de cacao tracées et sélectionnées par un réseau de coopératives de planteurs locaux. Cette initiative s'inscrit dans le cadre du soutien de la production de cacao responsable U, visant à réduire l'impact sur les forêts, préserver la biodiversité, améliorer la qualité de vie des planteurs et favoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Pour répondre à ces objectifs de cacao responsable, U Enseigne utilise différents programmes (Transparence Cacao, Cocoa Horizon, etc.) ou certifications (Rainforest Alliance, Fairtrade).

Enfin, depuis 2012, les Magasins U travaillent également à la suppression de la lécithine dans le chocolat quand cela est possible pour avoir moins d'additifs dans les produits U, et, quand cela n'est pas possible, à l'utilisation de préférence de lécithines issues de colza ou tournesol plutôt que de la lécithine de soja qui est un allergène. Ainsi, en 2023 la lécithine a été supprimée de 3 références de tablettes de chocolat, et 100% des tablettes de chocolat U et U BIO sont sans lécithine de soja.

« Transparence Cacao est un partenaire à visage humain, il est plus attentif et à l'écoute de ses producteurs et leurs préoccupations. » témoigne Mme AKE membre de la Coopérative ECOAS SCOOP CA dans la localité de San Pedro, la zone cacaoyère du Sud-Ouest de la Côte d'Ivoire. Grâce à cette alliance fructueuse, le champ de Mme AKE respire la vitalité. Elle témoigne avec enthousiasme de son apprentissage crucial de la récolte bihebdomadaire, une pratique qui, non seulement préserve la santé de ses cacaoyers en évitant que les cabosses ne demeurent trop longtemps sur l'arbre, mais qui a également conduit à une amélioration spectaculaire de la productivité.

*Hors tablettes de chocolat blanc

Pour Pâques, combinez gourmandise et qualité à prix bas avec notre sélection de produits de la marque U :



*Prix de vente conseillés** :*
LAPIN chocolat au lait U 175g à partir de 3,19 euros
DINO chocolat au lait U 120g à partir de 2,49 euros



*Prix de vente conseillé** :*
Guimauves chocolat au lait U à partir de 5,59 euros



MOULAGE CHOCOLAT AU LAIT

Pour ceux qui chérissent les moments de plaisir et de douceur, découvrez une collection exclusive de chocolats au lait U. Au cœur de cette gamme, retrouvez des personnages emblématiques : Dino, Panda, Poule, Lapin, et même la Cloche traditionnelle, chacun promettant une expérience gustative de qualité.

Le Lapin, avec ses 175 g de chocolat au lait, finement décoré et le Dino de 120 g incarnent à merveille les engagements U, à prix bas.

GUIMAUVES CHOCOLAT AU LAIT

Pour ceux qui préfèrent croquer dans une guimauve moelleuse, découvrez les guimauves enrobées de chocolat au lait U, avec différentes formes de Pâques.

ŒUFS EN CHOCOLAT

Le matin de Pâques est souvent synonyme de chasse aux œufs. Les Magasins U proposent dans leur gamme de produits de Pâques, une vaste sélection de petits œufs en chocolat à cacher et à déguster !

Praliné, praliné croustillant, chocolat noir, chocolat au lait, les œufs U sont déclinés pour répondre à tous les goûts. Une promesse d'une pause gourmande qui

*Prix de vente conseillés** :*
Œufs pralinés fourrés praliné U 180g à partir de 3,29 euros
Assortiment petits œufs fourrés praliné et croustillants U 450g à partir de 6,59 euros



*Prix de vente conseillés** :*
Friture chocolat au lait U 200g à partir de 2,99 euros
Friture pleine chocolat noir 70% cacao U 200g à partir de 3,29 euros



*Prix de vente conseillés**:*
Œuf chocolat noir 72% Max Havelaar U BIO sachet 120g à partir de 5,69 euros
Moulage lapin chocolat lait 37% max havelaar U BIO 70g à partir de 4,19 euros

soutient la production d'un cacao responsable.

FRITURES CHOCOLAT

Les incontournables petits poissons de Pâques aussi connus sous le nom de « friture en chocolat » sont à découvrir dans la gamme U en chocolat au lait, chocolat blanc, chocolat noir 70% et chocolat au lait gianduja.

SAISONNIER PÂQUES BIO

La gamme U Bio propose aussi des produits de saison plus classiques tels que le Lapin en chocolat au lait 37% ou l'Œuf au chocolat noir 72%. Ils illustrent la démarche cacao de U : des produits de qualité issus de pratiques agricoles durables.

**LE PRIX PEUT VARIER EN FONCTION DE LA POLITIQUE COMMERCIALE DU MAGASIN.

Contacts presse

systemeu@hopscotch.fr

mremesy@hopscotch.fr – 06 60 22 11 07 / aalkhiyari@hopscotch.fr – 01 41 34 21 54

À propos de la Coopérative U

Avec 1 726 points de vente aux enseignes Hyper U, Super U, U Express et Utile dans toute la France et à l'étranger ainsi que plus de 73 000 collaborateurs, Système U est un acteur de proximité soucieux de valoriser le dynamisme économique autour de ses magasins. L'Enseigne U met en valeur une coopération en réseau afin de valoriser au sein de chaque territoire l'ensemble de la filière : agriculteurs locaux et régionaux, éleveurs, acteurs de proximité. Chaque Magasin U est conçu pour s'intégrer dans

une démarche de commerce responsable qui profite à tous : salariés, fournisseurs, partenaires et clients.
www.magasins-u.com / @ULesCommercants