



Le sucre Dulcita bio et équitable

Laissez-vous porter au cœur des forêts équatoriennes par la Dulcita Artisans du Monde. Sa texture suave et sa saveur de miel viennent sublimer vos pâtisseries et boissons chaudes.

Ce sucre de canne complet est obtenu grâce à une méthode de fabrication artisanale et naturelle : les cannes à sucre sont écrasées pour extraire le jus qui est ensuite chauffé graduellement jusqu'à sa cristallisation. Le sucre est ensuite brassé puis ensaché. Rien de plus. Sa couleur dorée est ainsi naturelle et les bienfaits de la canne conservés.

Il est très fin et facile à dissoudre dans le thé ou le café, pour le plus grand plaisir des gourmands !

Derrière le sucre, une coopérative...

Copropap réunit 47 producteurs et productrices de canne à sucre impliqués dans la gestion de la coopérative, ainsi que 300 salariés. C'est en Equateur, dans la région Pichincha, où l'économie repose sur la culture de ce sucre, qu'ils sélectionnent les cannes ayant atteint une maturité parfaite lors des 4 récoltes annuelles. Ce système permet à tous les producteurs d'avoir un revenu continu sur l'année.

La dulcita est cultivée à Paraiso, qui signifie "paradis". Ce village où la terre est particulièrement fertile est situé à 2000 mètres d'altitude, les producteurs y cultivent également du maïs, des haricots et des bananes.

Grâce à la prime de développement, une nouvelle petite usine a été mise en place en 2018 pour leur permettre d'augmenter leur production.