



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Première mondiale Canadienne

Theobroma Chocolat lance le premier chocolat biologique à base de plantes et sans sucre

Québec (Canada), le 15 septembre 2022 — Theobroma Chocolat, une entreprise canadienne fondée au Québec, reconnue pour ses produits de chocolat biologique, innove une fois de plus en proposant de nouveaux produits uniques au monde : *Yummy Zero Sucre*, le premier chocolat biologique à base de plantes et sans sucre.

Depuis sa création, la fabrication responsable est la pierre angulaire de toutes les innovations chez Theobroma. En 2020, l'équipe de R&D a été mise au défi : créer une collation chocolatée sans sucre, nutritive et au goût délectable ! Après deux ans de travail, c'est mission accomplie!

« Notre innovation est une alternative saine qui complète nos collections actuelles et qui donne aux consommateurs des options faibles en sucre. Nous ne disons pas non au sucre, nous proposons de délicieuses alternatives en harmonie avec notre quête pour être une force de changement. Nous créons des produits bons pour vous et pour la planète ! », explique Jean-René Lemire, coprésident et cofondateur de Theobroma Chocolat.

Selon une étude menée par *Sugarwise*, l'autorité de certification internationale pour les teneurs en sucre dans les aliments et les boissons, et la firme Strategy, en 2010, 39 % des consommateurs Canadiens sélectionnaient leurs aliments en ayant le sucre en tête comme motif décisionnel. En 2017, ce chiffre a grimpé à 69 % et en 2020, 72 %, des Canadiens disaient choisir en raison du faible taux de sucre et près de 80 % des personnes interrogées ont affirmé vouloir réduire leur consommation de sucre. Rappelons que la consommation de sucre dépasse actuellement 10 fois les cibles recommandées par l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

« Notre *Yummy Zero sucre* ne réglera pas tout, mais contribuera à atteindre les recommandations de l'OMS ! Les ingrédients ont été soigneusement choisis, sont certifiés biologiques, et remplissent la même promesse que tous les produits de Theobroma : le plaisir d'abord ! Il est extrêmement rare de voir un profil de saveur qui non seulement correspond à celui du chocolat noir avec sucre, mais surpasse l'expérience traditionnelle du chocolat. Theobroma a atteint cet objectif avec sa gamme de produits certifiés biologiques », se réjouit Josée Vigneault, coprésidente et cofondatrice de Theobroma Chocolat.

Première mondiale Canadienne

Le nouveau produit est formulé avec un édulcorant biologique et naturel qui est riche en fibres végétales. Cette fibre tire son contenu de la fibre de manioc, à la différence de tous les produits de confiserie actuellement sans sucre ou à sucre contrôlé disponible sur le marché canadien, qui utilisent des édulcorants de synthèse difficiles à assimiler par le système digestif et qui masquent le goût onctueux du chocolat.

Pour marquer le lancement national de *Yummy Zero sucre*, Theobroma Chocolat participera au *Canadian Health Food Association Natural Organic Wellness (CHFA NOW)* à Toronto, les 17 et 18 septembre prochains, pour présenter sa nouvelle gamme de produits à l'industrie canadienne. Rappelons que l'entreprise québécoise figurait sur la courte liste des innovations en confiserie, avec son chocolat biologique à base de plantes sans sucre lors de l'Exposition *Sweet Snack 2022*, à Chicago.

« CHFA NOW est l'endroit où brillent les innovations dans l'industrie canadienne des produits naturels, biologiques et du bien-être. Nous sommes enthousiastes à l'idée de découvrir ceux et celles qui brisent les frontières lors de notre prochain salon à Toronto », mentionne Aaron Skelton, président-directeur général de CHFA NOW.

La nouvelle gamme *Yummy Zero Sucre* de Theobroma est offerte en ligne sur le site <https://theobromachocolat.com/fr/>. La nouvelle collection sera lancée en octobre à Chicago, la capitale du bonbon et disponible ensuite partout aux États-Unis.

À propos de Theobroma chocolat/Passons à l'action ensemble

Theobroma Chocolat a été fondée en 2008 au Québec par Josée Vigneault et Jean-René Lemire. L'usine a été construite autour de la vision *Passons à l'action ensemble*. Chaque produit fabriqué doit respecter les cinq commandements de la Charte chocolat : Plaisir d'abord, profitez-en ! Nous nous soucions de notre planète ! Nous nous soucions de vous et des prochaines générations ! Nous disons non aux arômes artificiels, nous disons non aux OGM ! Aujourd'hui, l'entreprise est un chef de file reconnu dans l'industrie nord-américaine du chocolat gastronomique biologique et équitable. Constamment à la recherche d'innovations favorisant le développement durable et le goût du bonheur, les produits de l'entreprise québécoise sont appréciés partout au Canada.

— 30 —

Source :

THEOBROMA Chocolat | theobromachocolat.com | [Facebook](#) |

Contact média :

Alexandra Mc Donald | alexandra@fernandezcom.ca

C. 418 271-7600