**La praline belge Pulp 'n Choc étonne la grand-messe internationale du chocolat en remportant une médaille d'argent**

**Courtrai (Heule), 3 février 2025 –** Hier, le chocolatier Vandenbulcke de Courtrai a remporté la médaille d'argent à l'ISM de Cologne, le plus grand salon mondial du chocolat et de la confiserie, avec la praline innovante Pulp 'n Choc Fruity Mix. Cette praline, fourrée de pulpe de cacao recyclée - la pulpe blanche qui entoure les fèves de cacao et qui est normalement jetée - permet d'éviter quelque 70 % de déchets et apporte un revenu supplémentaire aux producteurs de cacao locaux. Après la variante naturelle et végétalienne, Pulp'n Choc a réussi à convaincre le jury avec trois nouvelles saveurs fruitées. Ce prix confirme l'approche innovante de Vandenbulcke, où durabilité et créativité vont de pair pour un impact positif sur la planète et les gens.

**Durable de l'emballage au remplissage**

Chocolatier Vandenbulcke a déjà remporté l'ISM avec ses innovations de produits, avec une médaille d'argent en 2020 pour Petit Melo et une médaille d'or en 2022 pour Cabosse. La médaille d’argent pour Pulp 'n Choc confirme que l'entreprise est sur la bonne voie et que des chocolats plus durables, comme Pulp 'n Choc, sont l'avenir du chocolat.

« Pulp'n Choc est né de l'idée que chaque secteur doit faire sa part pour un avenir durable », déclare Jelle Vandenbulcke, PDG de Chocolatier Vandenbulcke. "Nous remarquons déjà les effets du changement climatique dans notre secteur. Des conditions météorologiques imprévisibles, des insectes nuisibles et des maladies telles que la maladie de la cabosse noire réduisent le nombre de fèves de cacao. Dans le même temps, 70 % des fruits du cacao sont gaspillés. C'est absurde. Avec notre fourrage à base de fruits de cacao recyclés pour Pulp'n Choc, nous remédions à cette situation en réutilisant la pulpe, la chair blanche savoureuse qui entoure la fève de cacao. Mais la durabilité va au-delà du produit. Par exemple, l'emballage de Pulp 'n Choc est entièrement recyclable et nous remplaçons le plastique par un plateau en papier durable. En outre, nous utilisons du chocolat issu du commerce équitable et, comme les agriculteurs peuvent désormais vendre la chair de la fève de cacao, ils bénéficient d'une source de revenus supplémentaire. Nous voulons ainsi avoir un impact positif non seulement sur la planète, mais aussi sur les personnes qui se cachent derrière notre chocolat".

**Nouveaux arômes de fruits**

Pulp 'n Choc a déjà une variante naturelle végétalienne, mais cette année, le nouveau Fruity Mix remporte la médaille d’argent à l'ISM. Les trois arômes de fruits - chocolat blanc à la fraise, chocolat noir au citron et chocolat au lait à l'orange - ont convaincu les juges. Grâce à ces nouvelles variantes, Chocolatier Vandenbulcke touche un public plus large et rend les chocolats durables de plus en plus accessibles et établis. Ainsi, petit à petit, ils deviennent la norme.

Le jury de l'ISM a goûté plus de 100 snacks et produits de confiserie et a décerné au Pulp 'n Choc Fruity Mix le deuxième prix pour ses nouvelles saveurs uniques et la nature durable de l'ensemble du produit. L'ensemble de la gamme Pulp 'n Choc est désormais disponible dans les magasins. Vous pouvez encore découvrir les chocolats jusqu'au mercredi 5 février à l'ISM de Cologne, hall 4, stand O020 !

**Contact pour la presse**

Marketing Project Manager Chocolatier Vandenbulcke

Hanne Denturck

hanne.denturck@vandenbulcke.com

T: +32 497 44 17 72

Loud and Clear

Delphine Van Hoecke

justask@loud-and-clear.be

T: +32 498 20 40 49

**A propos du Chocolatier Vandenbulcke**

Le Chocolatier Vandenbulcke est une entreprise familiale de troisième génération passionnée par le chocolat. L'entreprise a été fondée en 1949 par André Vandenbulcke et son épouse Olga Vandeweege. Ils ont fabriqué les truffes qui ont jeté les bases des recettes familiales originales qui garantissent aujourd'hui la saveur du chocolat de l'entreprise. Aujourd'hui, Vandenbulcke présente une gamme étendue de délicieux chocolats, qui peuvent être divisés en quatre catégories, parfaites pour toutes les occasions. Pour les amateurs de classiques, il y a les fruits de mer, les truffes et les pralines. L'innovation, c'est le Petit Melo, et la durabilité, c'est la gamme Pulp'n Choc. Enfin, il existe également une gamme festive comprenant les œufs Dragee délicieusement croustillants. L'entreprise est présente dans plus de 55 pays et emploie 44 salariés permanents et 30 saisonniers. Le chocolatier Vandenbulcke est certifié commerce équitable et a fondé Bulckies World, une série d'initiatives en faveur des produits, de l'environnement, des personnes et de la société.

Plus d'informations : [www.vandenbulcke.com](http://www.vandenbulcke.com)