

## Accès



### Poncioni Chocolatiers

Chemin de la Pallanterie 8, 1252 Meinier

Accès par bus G (arrêt : Pallanterie) + 5 minutes à pied.

---

## Inscription

Manifestation du 9 Décembre 2019 : **Chocolats artisanal, quelle approche qualité pour se démarquer**

En cas de désistement, merci de nous informer un jour à l'avance au plus tard.

Société

---

Prénom

---

Nom

---

Adresse

---

Membre de SAQ  oui  non

E-mail

---

Date

---

Signature

---

**Délai d'Inscription: 6 décembre 2019**

[www.saq.ch](http://www.saq.ch) ou [events@saq.ch](mailto:events@saq.ch)



Section  
Genève

Swiss Association for Quality

## Invitation

# Chocolat artisanal, quelle approche qualité pour se démarquer

Lundi,  
9 décembre 2019  
à 17h30

Poncioni Chocolatiers  
1252 Meinier

## Description

**N'y aura-t-il plus de chocolats d'ici quelques décennies ?** Le scénario d'une crise majeure serait en tous cas hautement plausible, si l'on croit des articles récents. La demande mondiale du chocolat connaît actuellement une grande croissance grâce au marché de la Chine et surtout de l'Inde. Il pourrait même doubler d'ici quelques années. Actuellement **plus de la moitié de la production mondiale est consommée en Europe et en Amérique du Nord**. C'est en Suisse, pays réputé pour son chocolat, que l'on en consomme le plus : **8kg par habitant**. Sous nos latitudes, **le chocolat est apprécié** pour ses **qualités gustatives**, mais aussi **pour ses bienfaits sur la santé**, par ses effets antioxydant et soulageant du stress. Mais le **souci d'une diminution de l'offre** vient du côté des pays grands producteurs comme le Ghana et la côte d'Ivoire ou les plantations sont attaquées par des virus et dans d'autres régions productrices c'est le vieillissement des plants de cacao qui réduit la production. Pour l'instant le chocolat est encore bien disponible et, à l'apogée des techniques industrielles, **Poncioni chocolatiers perpétuent des recettes artisanales** où certains chocolats sont travaillés exclusivement à la main. Mais l'entreprise s'adapte aux **nouveaux modes de commercialisation et de distribution**.

**Venez donc découvrir et vous faire plaisir en dégustant la qualité de ses spécialités !**

---

## Frais de participation

---

CHF 15.00	Membres SAQ
CHF 50.00	Non-membres
CHF 30.00	ASC, Swiss Engineering
CHF 20.00	Etudiant(e)s, AVS, recherche d'emploi

---

Paiement: sur place en espèces

## Programme

---

17h30	Accueil
17h40	<b>Mot de bienvenue</b> <b>Didier Parreaux, Président SAQ Genève</b>
17h45	<b>Quelle approche qualité pour se démarquer ?</b> ✧ Présentation de l'entreprise <b>Poncioni-chocolatiers</b>  <b>Visite commentée de l'atelier de chocolaterie</b> ✧ Présentation des étapes de réalisation des chocolats <b>Poncioni-chocolatiers</b>  <b>Dégustation</b> ✧ Présentation de l'assortiment et spécialités
18h45	Apéritif, échanges et réseautage

---

