

CHOCABOULE près de chez vous !

- Pour connaître les Artisans Boulangers « CHOCABOULE » près de chez vous : www.cma-drome.fr



Vous les reconnaîtrez grâce à cette vitrophanie apposée sur leur devanture :

- Pour tout renseignement, votre contact : **Benoît PLANCHE**
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Drôme,
Tel : 04 75 48 72 00 | mail : b.planche@cma-drome.fr

- Opération réalisée par :



- Avec le soutien de



- Remerciements également à :
 - MGEN Dôme
 - EOVI mutuelle Drôme Arpica
 - Education Nationale - Service santé en faveur des élèves
Inspection académique de la Drôme

CHOCABOULE.

Petit Pain
aux pépites choco & abricot

Le plein d'énergie



Un petit creux ?

CHOCABOULE

Le goûter qui a tout bon !

Bon au goût...

Enfin un délicieux goûter aux saveurs chocolat et abricot pour régaler les papilles des petits et grands gourmands !

Bon pour mon énergie...

Riche en amidon et sucre complexe, CHOCABOULE est une bonne source d'énergie..

Au petit déjeuner ou au goûter, ayez le réflexe CHOCABOULE !

Bon pour ma santé...

CHOCABOULE est un produit sain, sans additif, ni conservateur. Sans sucres ajoutés, il contient très peu de matières grasses.

CHOCABOULE & la nutrition

CHOCABOULE est à classer parmi les féculents.



CHOCABOULE est fabriqué à partir de farine de blé, source d'amidon, et sans sucres ajoutés. Il peut de temps à autre remplacer le pain au petit déjeuner et au goûter.

Il permet d'augmenter la consommation de glucides complexes plus intéressants nutritionnellement que les sucres simples. Il doit sa douceur au chocolat et à l'abricot.

Contrairement à certains produits destinés au petit déjeuner ou au goûter, il est beaucoup moins gras. Un CHOCABOULE contient une faible teneur en matière grasse. **Il permet de réduire la consommation de matière grasse.**

Réalisé uniquement par votre Artisan Boulanger, il permet d'allier plaisir, gourmandise, équilibre et santé !

Pour la petite histoire...

CHOCABOULE est né dans le contexte du premier Programme National Nutrition Santé, en 2005, à l'initiative de l'ADES Education Santé Drôme qui a sollicité la Fédération Départementale de la Boulangerie Pâtisserie de la Drôme pour concevoir un produit sain.

Il est le résultat d'un travail de collaboration entre des professionnels de la boulangerie et des professionnels de la prévention :

- MGEN Drôme
- Eovi Mutuelle Drôme Arpica
- Education nationale-Service santé en faveur des élèves-Inspection académique de la Drôme

En 2010, la recette de CHOCABOULE a été adaptée pour renforcer ses qualités nutritionnelles. Il permet d'élargir le choix des aliments pour les petits déjeuners ou les goûters, en offrant un apport nutritionnel intéressant.

Il permet également d'améliorer l'offre alimentaire dans le cadre de la prévention de la surcharge pondérale, en direction des jeunes.

Tableau nutritionnel

Description	Pour 100 g	Pour un Chocaboule
Glucides	52,2%	39,15g
Protéines	8%	6g
Lipides	2,9%	2,18g
Calories	267 kcal	200 kcal