



L'INDISPENSABLE
du chocolat

FICHES MÉMOS
POUR LA BOUTIQUE

La marque
VALRHONA

**COMPRENDRE ET METTRE EN
AVANT LA MARQUE VALRHONA**

PARTENAIRE DES ARTISANS DU GOÛT

■ Depuis 1922 ■



France - Tain l'Hermitage (Drôme).

Valrhona est une maison française qui fabrique du chocolat de grande qualité depuis près de 100 ans.



La recherche de cacao fins

**DES CACAOS D'EXCELLENTE QUALITÉ
ET DES GOÛTS UNIQUES.**

Les sourceurs Valrhona parcourent le monde à la recherche de cacao aux profils aromatiques singuliers et rares.



La création des goûts

UNE PALETTE AROMATIQUE TRÈS LARGE.

Valrhona repousse les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large pour inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat.



Le partage des savoir-faire

L'ENGAGEMENT ET LE PARTAGE DE PASSIONNÉS.

Valrhona et tous les passionnés du chocolat font rayonner la gastronomie et vivre l'expérience chocolat grâce à l'École Valrhona, l'organisation d'événements internationaux (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3) et la Cité du Chocolat.





PARLER DES ENGAGEMENTS VALRHONA

Valrhona soutient les communautés de producteurs

Pour Valrhona l'important c'est de créer des **relations de longue durée avec les producteurs de cacao**. Valrhona mène aussi des actions humanitaires dans les pays comme le **Ghana (rénovation et construction d'établissements scolaires), le Pérou (accès à l'eau potable) ou encore au Belize (réhabilitation d'une plantation)**.

100% des fèves de cacao sont tracées depuis le producteur

La traçabilité permet à Valrhona de garantir l'origine de son cacao et de mettre en place des actions pour assurer un impact positif dans le monde du cacao. Aujourd'hui, nous sourçons nos fèves chez 18208 producteurs dans 16 pays différents et 90% de nos achats sont issus d'un partenariat d'au moins 3 ans.

La fondation Valrhona aide les jeunes à se former

Valrhona mise sur la jeune génération pour faire avancer la profession. **Les chefs Valrhona mettent leur savoir-faire à la disposition des jeunes et des formations sont créées pour les accompagner.**



Too Good To Go

Valrhona est partenaire de l'application anti-gaspillage Too Good To Go

L'objectif de Valrhona est de vous accompagner dans la mise en place de pratiques responsables. Par exemple, **avec Too Good To Go, vous pouvez vendre des produits que vous jetiez auparavant !** L'application permet à vos consommateurs de repérer autour d'eux les commerçants qui mettent en vente à bas prix leurs invendus.

Réduisez votre gaspillage et profitez d'un nouveau flux de clients dans votre commerce !

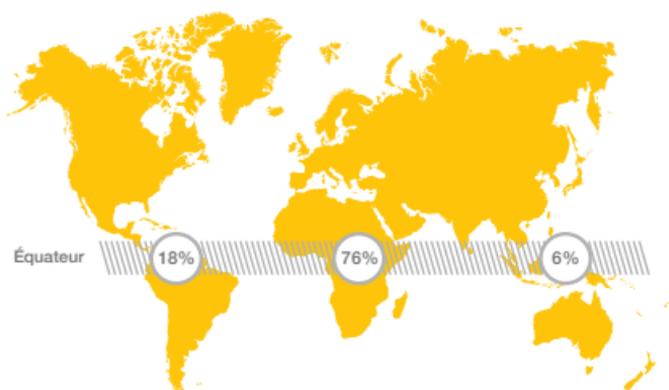


Le cacao VALRHONA

CONNAÎTRE LE CACAO, MATIÈRE PREMIÈRE DES ARTISANS

L'origine

Le cacao est récolté essentiellement sur la ceinture équatoriale.



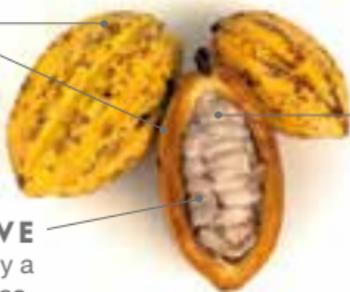
Le fruit

LA CABOSSE

La cabosse, fruit du cacaoyer, a une forme ovale et mesure entre 12 et 20 cm.

LA FÈVE

Dans une cabosse, il y a environ 40 fèves de cacao.



LE MUCILAGE

Chaque fève est entourée d'une pulpe blanche, appelée mucilage, riche en sucres et en eau qui va permettre la fermentation.

Les variétés



Forastero

Le cacao le plus répandu et le plus productif. Représente **80% de la production mondiale.**



Trinitario

Il est issu du mélange du Criollo et du Forastero. Représente **15% de la production mondiale.**



Criollo

Une variété rare et ancienne. Représente **5% de la production mondiale.**



Les grandes étapes



Écabossage

Une fois mûres, les cabosses sont récoltées puis fendues manuellement.



Fermentation

Ce procédé naturel permet le développement des arômes de fèves.



Séchage

Il diminue la teneur en eau des fèves pour éviter le développement des moisissures.

L'ENGAGEMENT VALRHONA POUR L'ENVIRONNEMENT



Valrhona est une entreprise engagée dans le projet Cacao Forest aux côtés d'agriculteurs, d'entreprises, de chercheurs, de consommateurs et d'ONG, pour réinventer la culture du cacao à l'aide de l'agroforesterie.

L'agroforesterie consiste à associer des plantations d'arbres à d'autres espèces végétales pour optimiser les ressources du sol tout en respectant l'environnement.

Loin des systèmes de culture intensive, l'agroforesterie est plus respectueuse de l'environnement, et adaptée aux différents terroirs, traditions et cultures.

Les bénéfices en plantation



AMÉLIORER LA
RÉSILIENCE DES
COMMUNAUTÉS
RURALES



DIVERSIFIER LES
REVENUS DES
PRODUCTEURS



FAVORISER LA
BIODIVERSITÉ



ACCROÎTRE LA
PRODUCTIVITÉ DE
L'EXPLOITATION



La fabrication du chocolat VALRHONA

DE L'ARBRE AU CONSOMMATEUR,
RACONTEZ LES 10 ÉTAPES CLÉS
DE LA TRANSFORMATION
DU CHOCOLAT

En plantation



La plantation

Le monde du cacao compte une cinquantaine de pays producteurs. Cette production est divisée en **3 bassins principaux** que sont **l'Afrique (76 %)**, **l'Amérique latine (18 %)** et **l'Asie (6 %)**.



La récolte et l'écabossage

Chaque cabosse est récoltée et écabossée manuellement. **On récolte le cacao 1 à 2 fois par an, à la fin de chaque saison des pluies.**



La fermentation

Les fèves sont généralement recouvertes de feuilles de bananier durant une semaine environ **afin de développer leurs premiers arômes.**



Le séchage

Le séchage est le plus souvent réalisé naturellement au soleil. **Cette étape joue un rôle décisif dans l'expression du goût chocolat** et dure entre 8 à 15 jours suivant les conditions climatiques.

À Tain-l'Hermitage



La torréfaction

Une étape essentielle pour l'élaboration du goût : les fèves sont grillées, lot par lot afin de développer leurs arômes.

La température et le temps de torréfaction varient selon l'origine des fèves.



Le concassage

La coque est éliminée, le cacao concassé appelé **grué** est utilisé pour procéder à l'assemblage.



L'assemblage

Cette étape permet d'**assembler des grués de plusieurs origines**, selon des recettes précises afin d'obtenir une typicité aromatique singulière et constante.

Pour les Pures Origines, ce sont des **grués de même origine** qui sont assemblés pour conserver la typicité du terroir.



Le broyage et l'affinage

Les grués sont mélangés et broyés très finement pour former une pâte appelée **masse, liqueur ou pâte de cacao**.



Le conchage

La pâte est ensuite dirigée vers la conche, grand mélangeur chauffé qui permet de **finaliser le développement des arômes**.



Le tempérage et le moulage

Le tempérage **garantit la texture et l'aspect du chocolat**, le moulage lui **donne sa forme**.

Il faut environ deux cabosses pour faire une tablette de chocolat noir Guanaja.



La mission VALRHONA

**ENSEMBLE,
FAISONS DU BIEN AVEC DU BON**



Clémentine Alzial,
Directrice générale
de Valrhona

« Valrhona est avant tout une histoire humaine. Au-delà d'une entreprise de chocolat, notre force réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients.

Ces liens que nous tissons chaque jour permettent aux producteurs de cacao de vivre mieux de leur métier et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée.

Ensemble, mobilisons-nous pour une gastronomie plus responsable ! »



**Un chocolat responsable,
100% tracé et sourcé en direct
auprès de 18208 producteurs.**

Grâce à ces liens étroits nous pouvons veiller à l'amélioration de leurs conditions de vie et de travail, et garantir la qualité des fèves.



Des revenus plus justes.

Depuis 2017, pour compenser la baisse des revenus des producteurs suite à la chute des cours du cacao en Côte d'Ivoire, nous leur avons versé une prime additionnelle, 51 % de plus que le prix national minimum garanti.



**Rapprocher les hommes.
Créer du lien.**

Depuis 2013, 233 artisans partenaires et 153 collaborateurs sont partis à la rencontre de producteurs. Ils portent depuis un nouveau regard sur leur métier. Ils ont changé leur manière de l'exercer.



**ENSEMBLE AGISSONS
POUR UN CACAO
JUSTE ET DURABLE
ET UNE GASTRONOMIE
DU BON DU BEAU ET DU BIEN**

VALRHONA EST CERTIFIÉ B CORP™.

Entreprise



Certifiée

Qu'est ce que B Corp™ ?

Les sociétés B Corp™ sont des entreprises qui répondent aux plus hautes normes en matière de performance, transparence et responsabilité sociales et environnementales.

Il s'agit de l'une des seules certifications qui ne se destinent pas à un produit ou service, mais à l'ensemble des activités qui se cachent derrière un produit ou service.

« Chez Valrhona, nous sommes très fiers d'être certifiés B Corp car c'est la récompense de nos actions au quotidien pour rendre notre entreprise plus durable.

Nous avons choisi B Corp car c'est le référentiel le plus exigeant et le plus strict en la matière. Cette certification est une reconnaissance de notre engagement et va nous permettre de nous améliorer encore d'avantage ! »

Alice Dux,
Chargée de projet RSE*
(*Responsabilité Sociétale
des Entreprises)



Valrhona achète

0,13%

du cacao mondial
sourcé dans 16 pays



14

pays couverts
par un partenariat
à long terme



16 000

personnes formées
par l'École en 2019



862

salariés dans le monde
(435 femmes / 427 hommes)



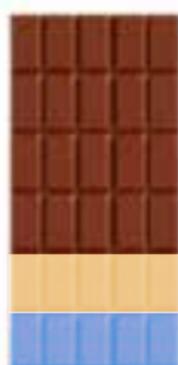
Le pourcentage de CHOCOLAT

5 POINTS CLÉS POUR MIEUX LE COMPRENDRE ET MIEUX L'EXPLIQUER

%

Que signifie le % cacao indiqué sur ma tablette de chocolat noir ?

Le pourcentage indique la part de cacao contenu dans la tablette. Il est issu à la fois du **grué*** mais aussi du **beurre de cacao**** ajouté dans la recette du chocolat.



% Cacao

=



% Grué
(ou fèves de cacao)

+



% Beurre de cacao ajouté

Sucre

* Grué : fèves de cacao torréfiées puis concassées.

** Beurre de cacao : matière grasse végétale issue de la pression des fèves de cacao.



Quels sont les autres ingrédients qui composent un chocolat ?

- Dans une tablette de chocolat noir 70 %, il y a donc 70 % de cacao (grué + beurre) + 30 % restants de sucre principalement.
- Dans une tablette de chocolat lait 46 %, il y a donc 46 % de cacao (grué + beurre) + x% de poudre de lait + x% de sucre principalement.
- Dans une tablette de chocolat blanc 33 %, il y a donc 33 % de beurre de cacao + x% de poudre de lait + x% de sucre principalement.



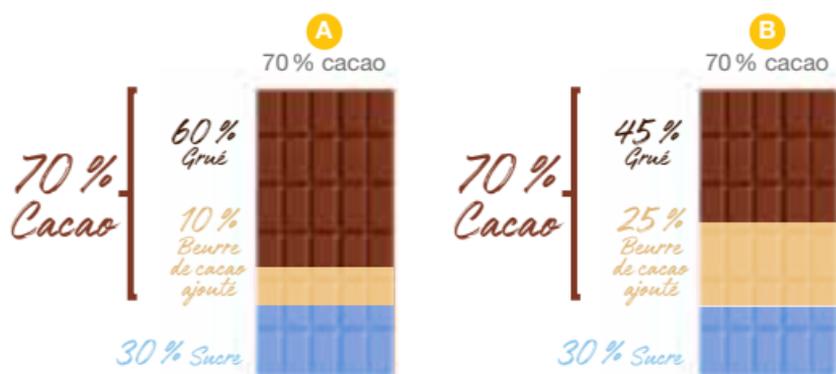


Et pour 2 chocolats noir de même pourcentage ? Quelle est la différence ?

La répartition entre grué et beurre de cacao est variable et n'est pas indiquée dans le % total de cacao.

Un même pourcentage peut donc avoir une part de grué plus ou moins importante.

Exemple : Ces 2 chocolats ont le même % de cacao (70 %) mais pas la même composition.



Alors, quelle est la différence entre ces 2 chocolats 70 % ?

Seul le grué apporte du goût. La différence se fait donc par les arômes du cacao et la typicité du terroir sélectionné ou à la qualité des mélanges réalisés par le chocolatier.



Qu'est-ce que le beurre de cacao ? À quoi sert-il ?

Le beurre de cacao est une matière grasse issue de la fève de cacao.

Il apporte le cassant à la tablette et un aspect très fondant en bouche pour une libération rapide des arômes



Enfin, la qualité d'un chocolat dépend-elle de son pourcentage ?

NON ! Le pourcentage de cacao n'indique pas l'intensité ou le goût du chocolat mais la quantité de cacao contenu dans le chocolat.

Cette notion est importante mais c'est surtout l'équilibre entre le sucre et le beurre ajouté, la typicité du terroir dont sont issus les fèves (grué), l'attention portée à leur sélection et leur fermentation qui garantissent la qualité d'un chocolat et non son taux de cacao.



Les Pures Origines
VALRHONA

**VALORISEZ LES CHOCOLATS
PURES ORIGINES**



Un chocolat unique

Un chocolat pure origine est **constitué de cacao d'une seule origine, d'un seul pays.**

Chaque cacao est donc le reflet d'un terroir unique dont les spécificités aromatiques permettent de développer de nouveaux goûts et de nouvelles associations.



Un partenariat durable

Pour garantir la typicité de chaque origine et préserver les ressources locales, **Valrhona accompagne ses communautés de producteurs partenaires dans des projets visant à améliorer durablement leurs conditions de vie** (éducation, logement, plantation...).



Retrouvez toute la gamme des Pure Origine dans notre **catalogue laboratoire** et sur www.valrhona.com.

Manjari 64%

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL !



COMMENT PRÉSENTER UN PRODUIT PURE ORIGINE ?

Pour enrichir votre discours, aidez-vous des fiches produits fournies par votre commercial.



1. Une origine, un pays

« Ce cacao est cultivé au Belize, en Amérique Centrale... »

2. Une histoire, des hommes

« Le producteur n'utilise pas de pesticides, ni d'insecticides dans la culture de ce cacao. »



4. Un partenariat, des engagements

« Des actions sont menées au sein de la plantation afin d'accompagner les producteurs dans la réhabilitation des infrastructures et des habitations. »

3. Un goût unique

« Ce cacao rare donne au chocolat un profil aromatique surprenant : Amer, acide et fruits mûrs. »

Vous n'avez pas reçu cette documentation ?

Vous avez besoin de renseignements ?

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL !



Les Cuvées Du Sourceur VALRHONA

**DIFFÉRENCIEZ-VOUS GRÂCE
À DES PROFILS AROMATIQUES
D'EXCEPTION !**

- **Des cacaos en quantité limitée**

Comme tout millésime d'exception, les Cuvées du Sourceur sont disponibles en **quantités limitées** et **renouvelées chaque année**.

- **Des profils aromatiques rares et singuliers**

Les fèves sont sélectionnées par nos sourceurs pour leur profil aromatique exceptionnel et sont ensuite assemblées pour créer des chocolats uniques aux goûts sublimes.

- **Des chocolats chargés d'histoire**

Les cuvées permettent de révéler de **nouveaux terroirs** aux histoires singulières. Chaque nouvelle origine commence par une rencontre et la découverte d'une culture.

- **Des chocolats durables**

Les cuvées permettent généralement d'initier un **partenariat à long terme avec les producteurs**.

Les sourceurs Valrhona

**JULIEN
DESMEDT**

« Notre métier de sourceur consiste à parcourir le monde à la rencontre de producteurs de cacao, établir des liens forts sur le long terme et vous apporter le meilleur chocolat pour vos recettes. »

**STÉPHANE
SABOURIN**

**CÉDRIC
ROBIN**





● MORANT BAY
JAMAÏQUE 70%

ÉPICES SUCRÉES | Amer | Fruits mûrs

Des notes camphrées qui permettent d'obtenir une fraîcheur, portée ensuite par une douce amertume tannique et une légère acidité.

● KILTI HAITI 66%

ÉQUILIBRÉ | Camphré | Fruits murs

Légèrement acidulé en attaque, cette couverture dévoile de belles notes chocolatées, de fruits secs grillés sur un fond d'amertume douce et persistante.

● LOMA SOTAVENTO
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 68%

ÉQUILIBRÉ | Fruité | Amertume

Son profil les distingue par la puissance de son amertume et la fraîcheur de son acidité. Ses notes bien fruitées et camphrées sont contrastées par des notes grillées intenses qui se dévoilent progressivement.

● XIBUN BELIZE 64%

ÉQUILIBRÉ | Fruité | Fraîcheur

Des notes fruitées portées par une belle acidité. Une pointe d'épices typées café et des notes torréfiés qui s'estompent pour laisser place à une légère amertume et des notes chocolatées.



● LIMEIRA BRÉSIL 50%

CACAOTÉ | Amer | Acidulé

En attaque, une force cacaotée et des notes lactées peu sucrées laissant place à une délicate amertume, une pointe d'acidité et des notes épicées de malte et de caramel cuit en fin de dégustation.



Découvrez l'histoire et la typicité de chaque produit dans notre documentation.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL !



La double fermentation VALRHONA

UNE SIGNATURE AROMATIQUE
NATURELLEMENT FRUITÉE



La plantation



La récolte et l'écabossage



La 1^{ère} fermentation



Les fèves sont généralement recouvertes de feuilles de bananier durant une semaine environ **afin de développer leurs premiers arômes.**



La 2^{ème} fermentation



La double fermentation intervient une fois la fermentation traditionnelle du cacao terminée. **Elle consiste à ajouter une nouvelle matière première, un fruit,** qui déclenche une deuxième phase de fermentation **apportant le goût du fruit aux chocolats.**



Le séchage





ITAKUJA 55 %

PUR BRÉSIL



Itakuja se distingue par l'explosion d'un bouquet d'arômes de fruit de la passion qui s'estompe peu à peu pour laisser place à la rondeur du cacao.

PASSION - INTENSE - FORCE CACAOTÉE



KIDAVOA 50 %

PUR MADAGASCAR



Puissant dès l'attaque, Kidavoa est un chocolat au lait aux notes de bananes séchées.

BANANE - MALTÉ - ACIDULÉ - ÉPICÉ

UN PROCÉDÉ UNIQUE ET INNOVANT



10 ans

de recherche et de développement avec les producteurs locaux.

La création de ces 2 couvertures est issue de la créativité et du **travail collaboratif** des experts Valrhona et de nos **2 partenaires** :

- La plantation Millot à Madagascar partenaire depuis 1986
- La société M. Libânio au Brésil partenaire depuis 2009



Découvrez l'histoire et la typicité de chaque produit dans notre documentation.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL !



INSPIRATION



**LE FRUIT
AUTREMENT**

INSPIRATION est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec **un goût et une couleur naturels**.

La recette



FRUITS

+



BEURRE DE CACAO
et une pincée de lécithine

+



SUCRE



UN GOÛT ET UNE COULEUR 100% NATURELS

Sans conservateur, sans ajout de colorants ou d'arômes artificiels



UN GOÛT INTENSE DE FRUIT

Développé avec l'expertise des équipes Recherche et Développement Valrhona



LA TEXTURE UNIQUE D'UNE COUVERTURE

Inspiration se travaille comme une couverture et possède ses propres courbes de tempérage.



La gamme

AMANDE



FRAISE



PASSION



FRAMBOISE



YUZU



Une question sur nos produits ?

Retrouvez toutes les informations dans notre catalogue laboratoire.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL !



Recommandations de conservation

Les recettes des produits Inspiration Fraise, Passion, Framboise et Yuzu sont à base de fruits, sans colorant, ni conservateur. Ils sont ainsi légèrement plus sensibles.

Voici quelques recommandations simples :

EN BOUTIQUE

Les références Inspiration, exposées durablement à la lumière naturelle, voient leur couleur légèrement évoluer au-delà de 3-4 semaines en boutique. Ce sont les pigments naturels de fruits qui réagissent à une exposition prolongée à la lumière et à l'oxygène. N'hésitez pas à suivre l'évolution de vos produits en magasin.

STOCKAGE DE VOS MOULAGES, TABLETTES ET BONBONS

Utiliser des emballages 100% barrière à la lumière et à l'oxygène dans un environnement à 18°C maximum. Si vous stockez vos bonbons à 4°C voire -18°C, assurez-vous de conserver vos produits dans un emballage hermétique et de prendre les précautions nécessaires lors de la remise en température pour éviter tout phénomène de condensation.

Retrouvez ces informations et particularités d'usages sur **l'étiquette livret des sacs 3 kg**





VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

