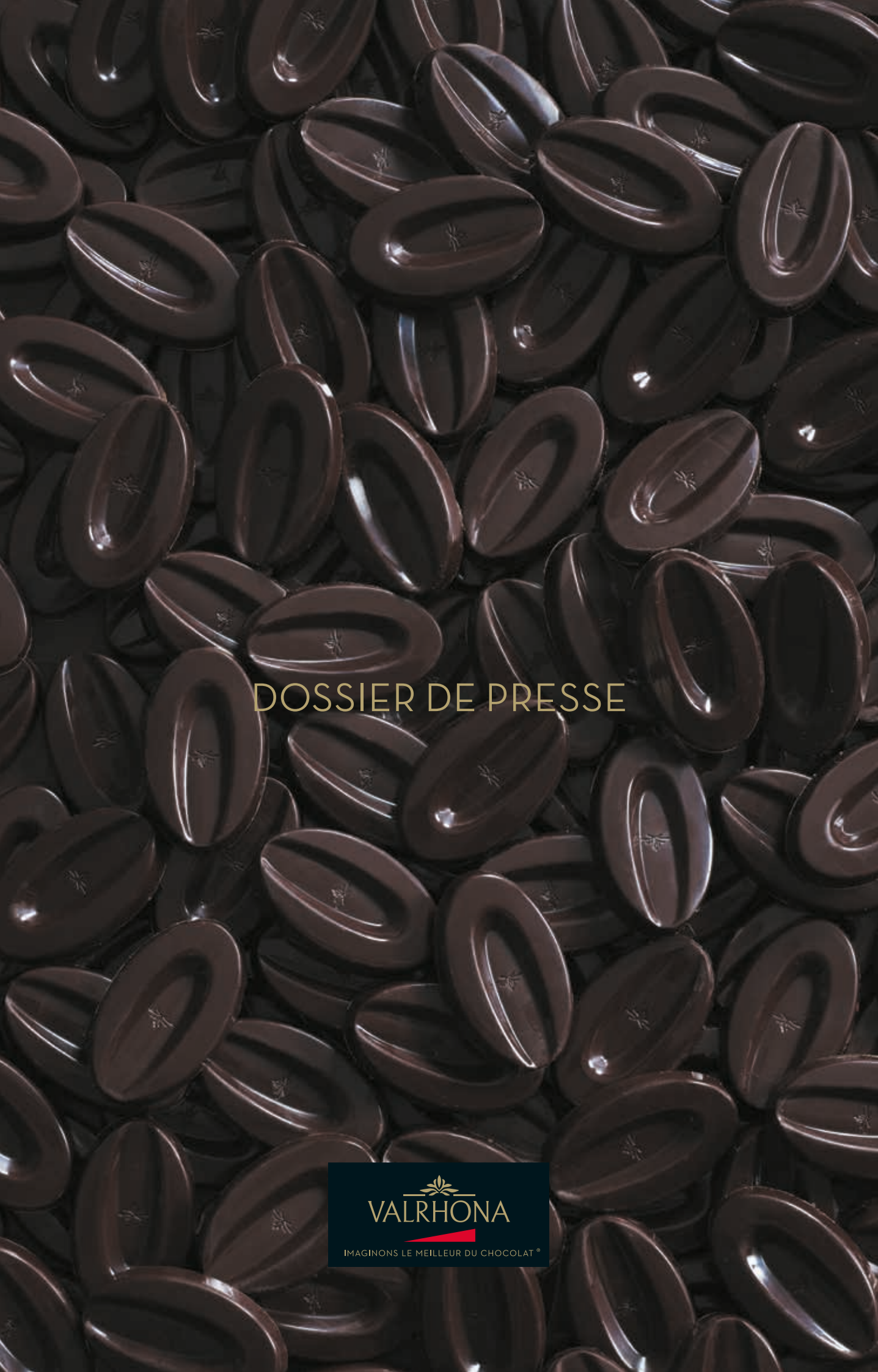




DOSSIER DE PRESSE



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

A photograph of three people walking through a lush tropical plantation in Bali. On the left, a man with grey hair and sunglasses, wearing a white long-sleeved shirt and dark trousers, holds a small object in his hands. In the center, a man wearing a blue polo shirt, dark trousers, and a cap walks towards the camera. On the right, a man in a blue and white t-shirt and khaki shorts walks slightly behind the others. They are surrounded by large green banana leaves and palm trees, with sunlight filtering through the foliage. The text "« CHAQUE JOUR, AUX CÔTÉS DE NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES ET CLIENTS, NOUS IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT »" is overlaid on the left side of the image.

« CHAQUE JOUR,
AUX CÔTÉS
DE NOS PRODUCTEURS
PARTENAIRES
ET CLIENTS,
NOUS IMAGINONS
LE MEILLEUR
DU CHOCOLAT »

Clémentine ALZIAL,
Diréctrice Générale Valrhona

Plantation - Bali

Chez Valrhona, nous sommes investis d'une mission : imaginer le meilleur du chocolat. Derrière les discours, il y a des actes. Sourcing, transformation, transmission, derrière ces mots, il y a des gens.

Quand on parle de sourcing, on parle des producteurs et Valrhona se bat chaque jour pour assurer la pérennité de la filière cacao. Nous avons la taille adéquate pour changer le monde du cacao et pouvoir agir. Nous avons conscience que nos choix et nos actions impacteront positivement l'ensemble de la filière.

Quand on parle de transformation, on parle des équipes de Valrhona et de leur savoir-faire pour faire toujours mieux, enrichir encore davantage la palette aromatique. Une entreprise à taille humaine, engagée pour le bien-être de ses collaborateurs.

Quand on parle de transmission, on parle de nos clients, ces professionnels que nous accompagnons et soutenons car nous savons combien les métiers de la gastronomie sont exigeants et difficiles. Valrhona fait tout pour soutenir l'artisanat et donner les moyens à ses clients d'aller plus loin dans leur art.

Chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs du chocolat, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat tout en respectant et préservant la planète. Nous ne pouvons pas obtenir le meilleur sans donner le meilleur de nous-mêmes.

Clémentine ALZIAL, Directrice Générale Valrhona



VALRHONA, UN REGARD PIONNIER DE TOUT TEMPS

FAIRE TOUJOURS MIEUX

Une dynamique
de l'excellence
en mouvement

Agile et ouverte sur le monde depuis 1922, Valrhona poursuit la même quête infinie et passionnée pour imaginer le meilleur du chocolat. Repousser les limites, innover, inventer, explorer de nouveaux territoires du goût... Un voyage infini, incroyablement exaltant, où le chemin est tout aussi intéressant que la destination.

VISION COLLABORATIVE Avancer tous ensemble

Producteurs, pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs, boulangers, fournisseurs, partenaires, équipes Valrhona, mais aussi gourmets... L'esprit de partage fait partie de l'ADN de la marque depuis toujours. Créée par un artisan pour les artisans du goût, Valrhona va plus loin pour imaginer de nouvelles sensations chocolatées, avec une palette aromatique toujours plus grande et des recettes toujours plus irrésistibles.



© De Piccoli

Plantation - Bali



© Publimage - Philippe Farret

DÉFENSEUR DE LA DIVERSITÉ DES GOÛTS

S'engager
pour la singularité

Héritière d'un savoir-faire presque centenaire, Valrhona cultive un délicieux patrimoine, de la cabosse à la couverture de chocolat. Sa plus grande fierté ? Incarner un artisan de la gastronomie responsable, défendre une vision exigeante du métier, de la sélection des cacaos par ses sourceurs dans le monde entier à la fabrication de chocolats uniques, par leur diversité et leur qualité.

RÉVOLUTIONNAIRE DANS L'ÂME

Changer le monde...
du cacao

Aujourd'hui, impossible de s'épanouir dans un métier sans lui trouver du sens. Au cœur d'un vaste écosystème, Valrhona développe de grandes ambitions pour pérenniser et valoriser une filière cacao durable dans le monde, dans le respect de l'éthique et de l'environnement. Le programme RSE Live Long fédère toutes les énergies pour répondre aux défis écologiques et sociaux qui se posent dans un esprit responsable et bienveillant.

4

5



VALRHONA,
SÉLECTION
& CULTURE
DU CACAO

BR
LE
C
R
U
O
S

LE CHOCOLAT COMMENCE PAR LE CACAO

L'excellence commence dans les plantations

100% des cacaos Valrhona sont traçables jusqu'au producteur

Pour imaginer ensemble le meilleur du cacao, il faut aller loin. Chez Valrhona, les sourceurs parcourent le monde pour sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins. Un voyage qui les emmène sur un territoire d'exploration bien précis, situé entre le tropique du Cancer et le tropique du Capricorne. C'est là et là seulement que poussent les cacaoyers. Au-delà de la récolte, la fermentation et le séchage ont lieu sur place et ces opérations conditionnent fortement le potentiel aromatique du cacao. Du Venezuela à Madagascar, du Brésil au Ghana, de la République Dominicaine à Bali, plus de 30 terroirs sont représentés dans une vingtaine de pays chez Valrhona.



Sans concessions, sans compromis...

Seuls les cacaos les plus fins sont choisis par ces experts du goût. Au fil du temps, les sourceurs Valrhona ont construit une relation de confiance privilégiée et durable avec les producteurs et ont acquis grâce à eux une connaissance unique du métier. Toujours en quête d'un nouveau cacao au profil aromatique prometteur, ils sont en veille permanente pour détecter le profil gustatif qui donnera un chocolat d'exception.

Un engagement fort

Partenaire historique des producteurs, à travers des structures familiales à petite échelle qui existent depuis des générations pour la plupart, Valrhona possède aussi ses propres plantations. Au fil du temps, les 3 sourceurs Valrhona ont construit des liens très forts avec les producteurs, des relations solides, basées sur le partage de valeurs communes, le respect, la durabilité et l'échange.





Plantation - Brésil

© Laurent Vu

- À Madagascar, Valrhona travaille depuis plus de 20 ans avec la plantation Millot et a pris une participation à hauteur de 40% dans la plantation. Cette association a permis d'aller encore plus loin pour développer un travail collaboratif remarquable entre producteurs, sourceurs et équipes de recherche et développement. Belle illustration de cette grande aventure, la technique de double fermentation est issue de 10 ans de recherche et de co-développement. Mis au point avec la plantation Millot, ce process intègre une seconde phase de fermentation avec de la pulpe de fruit. Innovation absolue qui a ouvert de nouveaux horizons de gourmandise avec les chocolats Kidavoa Pure Origine Madagascar (banane) et Itakuja Pure Origine Brésil (fruit de la passion).



- Impliquée dans la valorisation des terroirs émergents du cacao partout dans le monde, Valrhona accompagne aussi les jeunes coopératives à acquérir une meilleure expertise technique. À Bali par exemple, depuis 5 ans, Valrhona fait bénéficier la plantation Kerta Semaya Samaniya de son savoir-faire, en termes de qualité et de logistique, pour faciliter leurs exportations et saisir les opportunités sur les marchés asiatiques.
- Depuis 2010, Valrhona s'est engagée auprès d'organisations pionnières dans le cacao de qualité en Haïti. L'entreprise participe notamment à la régénération, par l'agroforesterie, de plantations vieillissantes avec 38 hectares pilotes et un projet sur 3 ans. La culture, basée sur les principes de l'agroforesterie consiste à diversifier les productions sur la même parcelle, alliant respect de l'environnement et diversification des revenus des producteurs.



Plantation Millot - Madagascar

La référence des connaisseurs

Frais, corsé, épicé, camphré, amer, floral, acidulé, intense, puissant, avec des notes de fruits rouges, de caramel, de thé noir, de fruits secs, de pain chaud, de menthe poivrée...

Le vocabulaire des saveurs des grands crus de cacao n'a rien à envier à celui de l'œnologie ! En fonction des conditions géographiques et climatiques, les cacaos expriment leur vraie nature, sublimée par le savoir-faire des producteurs, de la récolte à la fermentation et au séchage, puis par les ingénieurs Recherche & Développement à la chocolaterie de Tain l'Hermitage.

« Les Cuvées du Sourcer » Valrhona

Elles mettent en lumière, depuis 2008, 8 cuvées d'exception, sélectionnées avec soin. Elaborées à partir de cacaos rares de pure origine, « Les Cuvées du Sourcer » révèlent l'identité singulière d'un terroir et une typicité aromatique unique, qui reflètent la générosité de la nature autant que le travail passionné des hommes pour en exprimer le meilleur.

« Les chocolats Pure Origine » Valrhona

Chocolats de pure origine, ils sont issus d'un seul pays. Expression parfaite de leur terroir, les « Pure Origine » se distinguent comme des chocolats de couverture typés et uniques.

“ Il y a de l'irrationnel dans le cacao.
Tout n'est pas que technique.
Il y a un rapport à la terre,
à la tradition car ce sont des arbres
appartenant à des familles depuis
des générations.
Il y a tout ça qui rentre en compte.
Être sourcer chez Valrhona,
c'est bien plus qu'acheter du cacao.
Au fil de nos voyages, nous prenons
plaisir à rencontrer régulièrement
les producteurs qui ont à cœur
de nous faire partager leur culture
et leur travail. ”

Julien Desmedt, Sourcer chez Valrhona





© Jérôme Bryon

L'ART DU CHOCOLAT

La grande
palette
des goûts
Valrhona

FRANÇOIS
TRANZ
S
N
E

Dans le monde du chocolat, la recherche des meilleurs goûts est une quête infinie. Défi permanent, l'assemblage des cacaos sélectionnés partout dans le monde exige un vrai talent pour réussir les meilleurs mélanges, exactement comme dans l'univers du vin ou du parfum. Un seul défi, ouvrir de nouvelles perspectives à la diversité aromatique, un seul enjeu, lutter contre la normalisation du goût. Chaque cacao possède un immense potentiel que le savoir-faire chocolatier et pâtissier de Valrhona sait révéler avec créativité à travers couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation...



© S.Brandström

Savoir-faire chocolatier les règles du jeu

De l'imagination...

Dans le monde du chocolat, la recherche des meilleures saveurs est une quête infinie. L'assemblage des cacaos de différentes origines exige un vrai talent et une expérience sans faille. Valrhona compose sans cesse de nouvelles recettes de chocolats. Lancé en 1986, **Guanaja 70%** marque une révolution gustative avec le premier chocolat noir à 70% de cacao, le plus amer du monde. A star is born... En 2012, Valrhona crée le Blond **Dulcey 32%**, onctueux et biscuité, totalement irrésistible, définitivement addictif...



© Valrhona USA

Guanaja - Tarte

De l'audace...

En 2008, à la demande des professionnels passionnés d'intensité, Valrhona met au point une technologie unique et innovante pour créer

P125 Cœur de Guanaja. Issu du même assemblage de cacaos d'exception que la couverture Guanaja 70%, créé en 1986 baptisé « chocolat le plus amer du monde », P125 Cœur de Guanaja est un véritable concentré de chocolat, un produit révolutionnaire, apportant un goût, une couleur et une puissance aromatique intenses à toutes les créations pâtissières.

La mise au point de **la double fermentation** en 2015, après 10 ans de collaboration avec les producteurs, a ouvert la voie à des innovations de rupture. En 2017, Valrhona ose associer le fruit au beurre de cacao et lance **Inspiration**, des couvertures de fruits à la couleur et au goût naturels. Disponibles en 5 saveurs, fraise, passion, amande, framboise et yuzu, cette gamme ouvre d'immenses possibilités créatives fruitées aux artisans du goût qui peuvent désormais travailler le fruit avec une facilité inédite : moulages, confiseries, pâtisseries... Gourmande et colorée, la gamme Inspiration possède une intensité de goût de fruit inégalée, sans colorants, sans arômes artificiels ni conservateurs.





© Pauline le Goff

De la constance...

Tout se passe dans le secret du laboratoire d'analyse sensorielle... Les 200 dégustateurs Valrhona veillent 225 jours par an à une parfaite régularité gustative dans les recettes Valrhona. Experts du goût, ils ajustent les mélanges des cacaos de différentes origines en permanence pour que la qualité des chocolats Valrhona soit rigoureusement la même dans le temps. Avec une excellence technique de texture également constante, c'est la garantie d'une exécution toujours parfaite pour les artisans.

De la gourmandise, encore et encore...

Décorés à la main dans les ateliers de Tain l'Hermitage, les bonbons de chocolat Valrhona emmènent les gourmands gourmets à la découverte des sensations chocolatées sous toutes leurs formes : ballotins, orangettes, truffes, carrés, les collections s'enrichissent sans cesse de nouvelles tentations. Une magnifique démonstration du savoir-faire Valrhona, dans les chocolats purs, les pralinés, la pâte d'amandes...

La gamme création gourmande

Des recettes imaginées pour les professionnels en quête de nouvelles sensations gourmandes : chocolat vanillé, caramel beurre-salé, café, biscuit grillé, épicé, sans sucres ajoutés...

Des produits innovants disponibles sous forme de tablettes, de billes ou de fèves pour une utilisation facilitée.

Des gammes personnalisées

Valrhona propose des décors chocolatés à poser, à parsemer, des feuilles imprimées, des moules personnalisés, conçus sur mesure pour les artisans à travers la gamme Valrhona Signature. Design originaux, qualité garantie, or et argent, produits de finition...

La touche personnelle que l'on ne retrouvera nulle part ailleurs ! Valrhona offre également la possibilité de mettre au point une couverture unique, réservée en exclusivité à un client professionnel. Une jolie manière pour les artisans du goût de valoriser leur image de marque.



© Ginko

Valrhona Signature - Décor



Valrhona Signature - Poudres scintillantes

DE LA CABOSSE AU CHOCOLAT, LES ÉTAPES DE FABRICATION DU CHOCOLAT

- Récolte à la main 2 fois par an
- Ouverture des cabosses à la machette pour extraire les fèves
- Fermentation des fèves pendant 4 à 6 jours, les précurseurs d'arômes se développent
- Séchage au soleil et nettoyage, puis tri avant expédition en France, à Tain L'Hermitage
- Contrôle des fèves
- Torréfaction des fèves, grillées à haute température
- Concassage pour séparer les coques et le grué
- Broyage pour libérer le beurre de cacao, mis à fondre
- Pétrissage avec ajout de sucre et de lait, selon les recettes, pour obtenir une pâte homogène
- Pré-broyage et raffinage pour affiner la pâte entre des cylindres
- Conchage du chocolat, homogénéisé sous forme liquide pour exalter les arômes
- Tempérage pour faire cristalliser le chocolat sous une forme stable et brillante
- Moulage en fèves, blocs ou tablettes...

LE GOÛT
DU PARTAGE,
TRANSMETTRE
LA PASSION
DU CHOCOLAT

PARTAGER



Guanaja - École du Chocolat

© Elisa Matos

OUVRIR DE NOUVEAUX HORIZONS CRÉATIFS AUX ARTISANS DU GOÛT À l'avant-garde des tendances chocolat

Artiste & artisan Frédéric Bau, Directeur de Création de la Maison Valrhona

Chef d'orchestre de la création chez Valrhona, Frédéric Bau est avant tout un talentueux pâtissier français, formé aux côtés des plus grands et notamment Pierre Hermé. Auteur de nombreux livres, il participe à plusieurs émissions culinaires à la télévision, entre autres : membre du jury du « Meilleur Pâtissier » et animateur de la demi-finale en 2017, « Top Chef » spécial chocolat en 2018, présentateur de la deuxième saison de l'émission « Les Rois du Gâteau » aux côtés de Cyril Lignac en 2019.

En 1989, il crée l'École du Grand Chocolat Valrhona et la dirige pendant 20 ans pour en faire une référence du savoir-faire technique du chocolat. Pionnier des menus tout chocolat, il est l'un des rares chefs à maîtriser à ce point le juste équilibre dans l'interprétation du chocolat salé et sucré.

En 2012, c'est lui qui met au point le chocolat Blond Dulcey 32%. En 2017, il met en place « De Mains de Maître », un cycle de conférences et de démonstrations inspiré de techniques artistiques, pour partager sa vision du processus

créatif avec les clients privilégiés Valrhona et les professionnels de la gastronomie du monde entier. Toujours à l'affût d'idées innovantes, il est force de proposition pour offrir aux clients Valrhona de nouvelles recettes et leurs conseiller les meilleures façons d'utiliser les nouvelles couvertures, comme les Cuvées du Sourceur Sakhanti Bali 68% et Kilti Haïti 66% en 2018. Fort de son expérience et de son expertise, il est désormais chargé d'explorer de nouveaux territoires chocolatisés pour imaginer l'avenir de Valrhona. A la fois artiste et artisan, créatif et technicien, il revendique cette double approche mixant poésie des goûts et haute technologie pour développer une pâtisserie esthétique, gastronomique et raisonnée.

Recherche & Développement Un pôle d'avant-garde pour relever tous les défis techniques

L'histoire de Valrhona est marquée par des innovations qui ont fait date dans l'univers du chocolat pour tous les professionnels de la gastronomie « sucrée », Guanaja 70%, Blond Dulcey 32%, la double fermentation, Inspiration...

Fidèle à son engagement de toujours, Valrhona développe des gammes spécifiquement dédiées aux artisans du goût. A l'écoute de leurs besoins et de leurs idées, la R&D Valrhona est toujours prête à relever de nouveaux défis !



Blanc - Lait - Blond - Noir

© Jérôme Bryon



Les 30 chefs pâtisseries de l'École Valrhona



PARTAGER DES PERSPECTIVES INSPIRÉES

Au service du talent
des artisans du goût
avant tout

Le monde a changé, la pâtisserie aussi !
A l'affût des tendances, en veille sur les évolutions de consommation, Valrhona reste à l'avant-garde des attentes grâce à un dialogue permanent avec les professionnels, pâtisseries, restaurateurs, boulangers...

La gamme bio et équitable, sans sucres ajoutés, les créations exclusives comme Inspiration reflètent cet état d'esprit. L'implication aux côtés des artisans n'a qu'une seule ambition, valoriser leur créativité personnelle, leur donner les moyens d'exprimer leur talent par tous les moyens.

L'École Valrhona le futur du chocolat s'invente ici

Créé à Tain L'Hermitage il y a 30 ans, le concept reste inégalé et est devenu une référence internationale. Une école de la créativité, de l'expertise technique, un lieu d'échanges et de partages autour du chocolat.

Tain L'Hermitage, Paris, Brooklyn, Tokyo...

Aujourd'hui, 4 Écoles Valrhona à travers le monde et 30 chefs pâtisseries accueillent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise.

Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner autour du chocolat avec des sessions spécialisées : wedding cake, technotactile, desserts et mignardises, bistronomie sucrée... L'occasion aussi de suivre des ateliers thématiques animés par des professionnels stars, comme Pierre Hermé ou Jérôme Chausse partout dans le monde. Une fierté et une caution de qualité pour l'École Valrhona. Dans un univers où tout bouge et change en permanence, les enseignements évoluent constamment pour s'inscrire dans une vision dynamique, ouverte sur les spécificités des différents marchés, à la pointe des tendances culinaires et sur des nouvelles techniques. C'est ici que s'imaginent les gourmandises de demain...

Jour après jour, en direct avec les pros

Valrhona a mis en place des services d'accompagnement réservés aux professionnels, tout un réseau de compétences pour s'inspirer et avancer. Chaque jour, les chefs pâtissiers Valrhona répondent par téléphone à toutes les questions sur les produits, les techniques, tours de main et autres astuces de mise en œuvre. À la demande, des workshops peuvent être organisés à l'École ou des formations sur mesure en entreprise. Le guide « les Essentiels » conçu par les chefs de l'École Valrhona compile plus de 1 000 recettes et gestes fondamentaux expliqués pour les chefs et apprentis pâtissiers. Il est désormais disponible en ligne, avec une fonctionnalité d'équilibrage instantané des recettes, avec les produits de la gamme Valrhona.

CRÉER L'ÉVÉNEMENT AUTOUR DU CHOCOLAT

La Cité du Chocolat pour l'amour du chocolat !

Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat a une ambition éducative mais rêve surtout de transmettre l'amour du bon chocolat aux nouvelles générations. Expériences sensorielles, ateliers culinaires, secrets de fabrication, voyage virtuel dans les plantations... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères du chocolat. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1^{er} site Chocolat en France, 2^{ème} site Savoir-Faire en région Auvergne-Rhône-Alpes, 4^{ème} site Tourisme de la Drôme, avec 130 000 visiteurs par an, 500 000 à fin mars 2018 depuis l'ouverture en octobre 2013.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie

1989-2019, 30 ans, un événement à célébrer avec émotion ! Valrhona fait partie des cofondateurs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, un événement de premier plan pour la gastronomie mondiale, qui met en lumière le talent d'une élite. Une référence absolue pour toute la profession. Source d'inspiration créative, détection des nouveaux talents, une opportunité rare pour les membres du réseau Valrhona de tutoyer les sommets de l'excellence.



Le C3 (Chocolate Chef Competition), concours international des desserts de restauration

Créée par Valrhona en 2008, la première compétition internationale dédiée aux chefs pâtissiers issus de la restauration réunit une quarantaine de candidats du monde entier, sélectionnés sur dossier pour participer aux différentes épreuves régionales de qualification organisées au cours de l'année. 8 chefs finalistes s'affrontent enfin sur une thématique. Les plus beaux desserts à l'assiette sont chaque fois au rendez-vous. Un événement moteur pour faire évoluer la pâtisserie de restauration et l'enrichir par son approche multiculturelle unique.



Cité du Chocolat



W
S
R

LIVE LONG
VALRHONA,
DES
AMBITIONS
VISIONNAIRES

S'ENGAGER POUR UN MONDE MEILLEUR

Le sens des responsabilités en actions

Être une référence implique forcément de montrer l'exemple... À l'interface entre producteurs, artisans créateurs et grand public connaisseur, Valrhona a pour vocation de fédérer toutes les communautés autour du chocolat. Cette vision collaborative sert de base à un développement durable du monde du chocolat : tout un écosystème qui passe aussi bien par la pérennisation de la filière que par la transmission du goût du bon chocolat aux plus jeunes, avec la Cité du Chocolat à Tain L'Hermitage.

Pour imaginer le meilleur du chocolat, Valrhona a lancé le programme Live Long, incarnation de sa politique RSE.

Le programme RSE Live Long de Valrhona a trouvé son identité au sud-ouest du Ghana. En mai 2015, Cédric, sourceur Valrhona, est en visite dans la communauté de Wassa Nkran, où Valrhona finance la construction d'un centre communautaire, avec bibliothèque et salle informatique destinées aux enfants, mais aussi une salle de formation pour les producteurs. Il est accueilli chaleureusement par la foule avec des panneaux « *We are all Valrhonas* », « *Live Long Valrhona* ».

C'est le déclic : Valrhona adopte « Live Long » pour exprimer son engagement RSE à long terme dans toutes ses dimensions.



École - Brésil

© Laurent Vu

Live Long Cacao Construire l'avenir de la filière

- 100% des cacaos Valrhona sont traçables jusqu'au producteur.
- Des partenariats à long terme dans une vingtaine de pays pour garantir la pérennité et la résilience de la filière cacao.
- Plus de 20 projets communautaires réalisés depuis 2012, construction d'écoles, de centres de soins, rénovation d'habitations, accès à l'eau potable... Valrhona s'implique pour la qualité de vie des producteurs au quotidien.
- Un engagement fort dans le projet d'agroforesterie Cacao Forest pour promouvoir d'autres modèles de cultures durables, en équilibrant les ressources et les types de production sur les parcelles, pour protéger les conditions de vie des producteurs et l'environnement.
- Plans de sauvegarde de certaines variétés de cacaos aromatiques avec la création de pépinières de cacaoyers menacés.

18

19



Agroforesterie en Haïti

© Julien Desmedt



Plantation - Ghana

© Cédric Robin - Valrhona



Ecoconception - Ballotin 230Gr

Live Long Environnement

Devenir neutre en carbone tout au long de notre chaîne de valeur d'ici 2025

- Des initiatives ciblées pour améliorer l'impact environnemental des produits tout au long de leur cycle de vie : écoconception des emballages, notamment des ballotins de bonbons de chocolat soit 5 T de cartons économisés par an, lancement de la gamme « les Cabossés » à durée de conservation limitée dans la boutique Valrhona pour lutter contre le gaspillage alimentaire...
- Des objectifs environnementaux ambitieux dans 4 directions pour la réduction des gaz à effet de serre, la consommation d'énergie, la réduction des déchets et l'économie de la consommation d'eau.



Live Long Gastronomie

Transmettre le savoir-faire et accompagner les vocations

- En 2018, Valrhona a mis en place une formation inédite sur la Maîtrise du Chocolat en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Tain L'Hermitage. L'art et la manière de maîtriser cette matière technique qu'est le chocolat, transmis aux artisans de demain, grâce à l'accompagnement des chefs de l'École Valrhona, mais aussi des sourceurs, de l'équipe RSE et de membres de l'équipe de l'analyse sensorielle.
- En partenariat avec la Fondation Paul Bocuse, « Graines de Pâtissier » permet à des jeunes de plusieurs villes en France de tester le métier de pâtissier et de s'insérer dans le monde du travail. Ils peuvent ensuite se lancer dans un CAP avec la complicité des clients, qui acceptent de jouer le jeu et de devenir maîtres d'apprentissage.
- Le Fonds Solidaire Valrhona a pour vocation de soutenir les communautés de producteurs et la filière cacao en général, ainsi que le monde de la gastronomie et ses métiers.

Live Long Ensemble

Inventer collectivement l'identité de l'entreprise Valrhona

- Une vision 360° pour créer un modèle d'entreprise durable avec toutes les parties prenantes : salariés, clients, fournisseurs, actionnaires et le voisinage.
- Mettre en place des pratiques responsables, créer une entreprise où et avec laquelle il fait bon vivre, définir une vision collective pour 2025.



JAMAÏQUE

—
Le financement
des séchoirs
solaires

HAÏTI

—
le soutien
à l'agroforesterie
avec AVSF



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

—
La promotion
de l'agroforesterie
avec Cacao Forest



BELIZE

—
La rénovation
d'une plantation



EQUATEUR

—
Soutien apporté
à AVSF dans
son action
humanitaire
après le séisme
de 2016

PÉROU

—
L'accès à l'eau
potable grâce
au « Clean Water
Project »,
la création
d'une pépinière



GRENADE

—
Appui à l'utilisation
des engrais

BRÉSIL

—
La construction
d'un centre
de formation,
la rénovation
des habitations
des producteurs
et le financement
de séchoirs solaires



CÔTE D'IVOIRE

—
La construction
d'une école primaire
en Petit Bouaké



EXEMPLE DE QUELQUES PROJETS AVEC LES COMMUNAUTÉS

100% des cacaos Valrhona sont traçables jusqu'au producteur.

BALI

—
L'accompagnement
sur l'amélioration
de la qualité cacao
et l'exportation
de cacao

GHANA

—
Des actions en faveur
de l'éducation,
la construction
d'un centre
communautaire
et de 2 écoles



MADAGASCAR

—
La rénovation
d'un village
et la création
d'un centre
de soin



VALRHONA, LES DATES-CLÉS

- **1922** - Création de la Chocolaterie du Vivarais à Tain l'Hermitage par Albéric Guironnet, pâtissier
- **1939** - Rachat par Albert Gonnet, chocolatier à Chambéry
- **1947** - Création de la marque VALRHONA (Vallée du Rhône)
- **1966** - M. De Loisy et M. Gelet contruisent la réputation de la marque
- **1984** - Rachat par Soparind-Bongrain
- **1989** - Ouverture de l'École du Grand Chocolat Valrhona et cofondation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
- **1992** - Acquisition de la plantation El Pedregal au Venezuela pour sauvegarder les cacoyers Porcelana
- **1997** - Mise en place du programme de fidélisation
- **2006** - Création de la Fondation Valrhona pour le Goût
- **2010** - Edition de l'Encyclopédie du Chocolat
- **2013** - Inauguration de la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage
- **2016** - Lancement du programme RSE Valrhona Live Long et du projet Cacao Forest
- **2017** - Valrhona parmi les 5% de fournisseurs les plus durables du monde par EcoVadis
- **2019** - 30^{ème} anniversaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et de l'École Valrhona



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

