

La révélation d'un goût rare



Pure Origine Belize

Dossier de presse

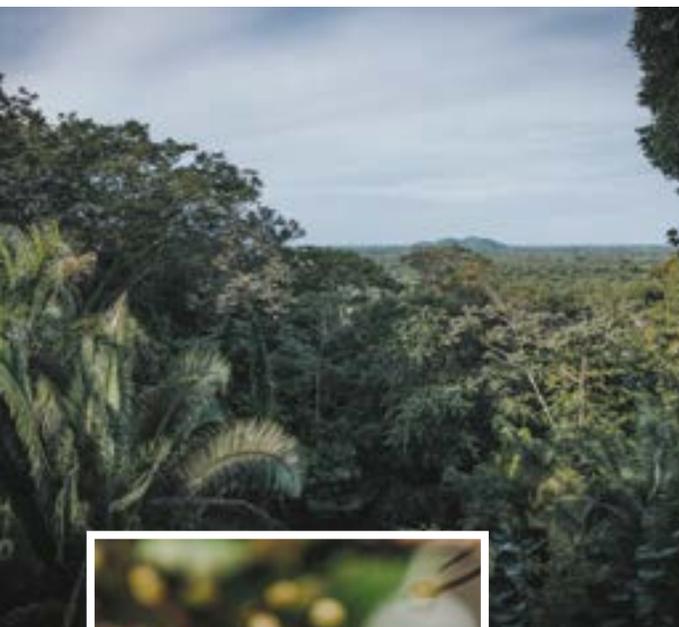




Tulakalum,
«ensemble»
en langue maya...
Jamais Pure Origine
n'aura aussi bien
porté son nom !



Ce chocolat d'exception est issu
d'une passion partagée
pour les saveurs rares et d'un travail
collaboratif extraordinaire entre sour-
ceurs, producteurs, experts,
dégustateurs, chefs pâtisseries
de l'École Valrhona... Tous ensemble,
ils ont créé Tulakalum 75%,
un chocolat de couverture dédié
aux artisans du goût.



MAYA MOUNTAIN CACAO LA TRADITION DU CACAO AU BELIZE

Il n'y a pas de hasard... Comment ne pas faire le lien entre la devise du Belize « Sub umbra floreo » (Je fleuris à l'ombre) et les cacaoyers, surnommés les « arbres de l'ombre », car ils poussent à l'ombre de la canopée ? Si l'on en croit les traces découvertes dans une poterie ancienne, **la présence de cacao au Belize remonterait au VI^{ème} siècle.**

Fondée en 2010 par Emily Stone, jeune entrepreneure sociale, Maya Mountain Cacao (MMC) perpétue cette tradition millénaire. L'entreprise fait figure de **pionnière** pour la défense du cacao de qualité premium au Belize, dans **une vision éthique**, d'un point de vue environnemental et social. MMC regroupe plus de **350 petits producteurs** et fait vivre des familles entières, en employant les hommes mais aussi les femmes, qui s'occupent majoritairement des récoltes de fèves.

« Avec deux salaires, la culture du cacao permet aux familles d'accéder à un meilleur niveau de vie, les enfants vont à l'école à Saint Margaret. Ce partenariat contribue aussi au développement du Belize et constitue une vraie opportunité de faire reconnaître le pays comme un acteur important du cacao », comme l'explique (prénom homme vidéo) qui travaille pour MMC.

En 2014, Benjamin Figarède, sourceur Valrhona, rencontre Emily Stone, qui lui fait découvrir ses deux plantations, l'une au sud, l'autre au centre du pays. Après avoir exploré le territoire, la plantation du centre, plantée dans les années 70 et composée d'un **mélange incomparable de variétés**, retient l'attention de Benjamin. **La production est réservée en exclusivité à Valrhona.**



« ENTRE LES MONTAGNES », UNE PLANTATION DE CACAOYERS SAUVEGARDÉE

Située dans le district de Cayo, au cœur de la Vallée de Yamwits (« entre les montagnes » en maya), c'est la seule plantation à des kilomètres à la ronde. Elle a vécu une histoire tourmentée, cédée plusieurs fois, abandonnée, attaquée par les cyclones...

Mais Henry Canton, son dernier propriétaire, a pu conserver et développer durablement le verger de cacaoyers historique. Exploitée sans herbicides ni insecticides, la plantation s'intègre dans un environnement naturel préservé, avec de grands arbres abritant de nombreuses espèces d'oiseaux (toucans, aigrettes, hérons...). **Parallèlement, MMC développe la reforestation et l'agroforesterie durable et biologique.**

UN PARTENARIAT DURABLE, L'ENGAGEMENT « LIVE LONG » DE VALRHONA

Signé pour 10 ans, le partenariat avec Maya Mountain Cacao s'inscrit dans **la démarche RSE « Live Long » de Valrhona.** Au Belize comme partout dans le monde, l'entreprise s'engage pour le développement durable des communautés de producteurs et pour préserver le patrimoine local de cacaos aromatiques.

Dans la Vallée de Yamwits, Valrhona a donc mis en place **des actions concrètes** pour la **réhabilitation** et le **développement de la plantation** : reconstruction des infrastructures de production endommagées par les ouragans, taille des cacaoyers abandonnés, replantation de nouveaux sujets, rénovation des logements des employés... Tout est fait pour produire des cacaos de grande qualité dans les meilleures conditions pour les producteurs.

Avec des cultures diversifiées au-delà du cacao en agroforesterie, la plantation emploie **30 à 48 personnes** à temps plein selon les saisons. Tradition locale bien implantée, **le travail des femmes** leur permet depuis toujours de payer les études de leurs enfants. Elles sont donc nombreuses à travailler dans la plantation et à acquérir ainsi leur indépendance.

*« Le travail du cacao est une chance pour les femmes et permet d'apprendre beaucoup de choses sur le process de fabrication »
Rosalva Ventura Franco*

*« On a de la chance avec nos patrons, comme nous travaillons bien, ils nous font entièrement confiance.
Pour nous, c'est très épanouissant de travailler dans le cacao »
Maria Isabel Dias*

BELIZE, UN PARADIS NATURE PRÉSERVÉ

C'est un petit pays d'**Amérique Centrale**, lové entre le Yucatan au Mexique, le Guatemala et le Honduras, au bord de la **Mer des Caraïbes**. Ancien territoire de la civilisation maya, seul pays anglophone d'Amérique Centrale, **le Belize** reste très peu connu. Il possède pourtant la deuxième plus grande barrière de corail au monde, des fonds marins fantastiques, des jungles impénétrables, des grottes féeriques remplies de sculptures naturelles et des vestiges historiques remarquables.

Ici, la diversité est le maître-mot. D'abord grâce à une population très métissée, mêlant Créoles, descendants Mayas, Garifunas, peuple Afro-Amérindien des Caraïbes, Chinois, Européens, Indiens... Mais aussi par une **biodiversité exceptionnelle** et jalousement préservée depuis 1996, puisque les zones protégées représentent désormais 36% du territoire national (soit 130 parcs nationaux).

A propos de Valrhona

VALRHONA, IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent sur le marché, Valrhona s'engage dans une vision collaborative du chocolat avec toutes ses parties prenantes : ses producteurs de cacao, ses fournisseurs, ses collaborateurs et ses clients.

Valrhona et ses producteurs partenaires imaginent le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité. Ses sources parcourent le monde et créent des relations durables avec les producteurs de cacao pour innover sans cesse à chaque étape. Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les producteurs, pour le bien-être des communautés locales et pour la cacaoculture durable de demain.

Les collaborateurs Valrhona imaginent le meilleur dans la fabrication du chocolat et repoussent les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large pour inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat. Couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation... Les gammes Valrhona ouvrent de nouveaux horizons aux artisans du goût qui peuvent compter sur une qualité et un goût constant, sur un partenaire responsable, engagé pour l'environnement.

Valrhona et tous les passionnés du chocolat imaginent le meilleur pour partager leurs savoir-faire. Ils font rayonner la gastronomie et vivre l'expérience chocolat grâce à l'Ecole Valrhona, l'organisation d'événements internationaux (Coupe du Monde de la Pâtisserie, C3) et la Cité du Chocolat.



www.valrhona.com



Service presse : Terre de Roses
Laurence Gamboni : 04 72 69 42 93 - 06 11 73 09 12 - l.gamboni@terrederoses.com