



Communiqué de presse  
Décembre 2021

EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

## Cacao Barry devient partenaire du label BEE FRIENDLY® pour tous Ses produits à base d'amandes

Pour protéger les pollinisateurs dans les vergers d'amandiers

Cacao Barry devient la première marque de chocolat pour professionnels partenaire du Label BEE FRIENDLY® pour ses amandes. Dans la continuité de son engagement pour fournir des produits respectant et protégeant la nature, Cacao Barry est fier d'annoncer que sa gamme de fruits secs est désormais la première labellisée BEE FRIENDLY® pour ses amandes, toutes d'origine européenne, et vérifiée FSA pour ses noisettes espagnoles.



### QU'EST-CE QUE LE LABEL BEE FRIENDLY® ?

BEE FRIENDLY®, créée en 2012, est une association européenne qui regroupe des organisations locales d'apiculteurs et des acteurs de la préservation des insectes pollinisateurs dans les milieux agricoles.

LE LABEL BEE FRIENDLY® VISE À PROMOUVOIR AUPRÈS DU GRAND PUBLIC LE TRAVAIL  
D'AGRICULTEURS RESPECTUEUX DES POLLINISATEURS.

Il est délivré selon des exigences précises, mesurables et répondant à  
un cahier des charges de 27 critères comme :

- La garantie d'une traçabilité,
- Un encadrement étroit de l'utilisation des pesticides : une liste de molécules interdites, la mise en place de mesures de protection des pollinisateurs lors des traitements, etc.,
- La mise en place de zones de préservation de la biodiversité,
- Le partenariat avec des associations d'apiculteurs ou le soutien à des projets de recherche.

ABEILLES, AMANDES ET ARTISANS  
FORMENT une alliance essentielle.



# Protégeons ensemble les abeilles !

À travers le partenariat



## Cacao Barry PARTICIPE À LA PROTECTION DES ABEILLES GRÂCE À SES AMANDES

Les abeilles et les amandes sont l'exemple parfait d'une nature en symbiose. Une nature où les fleurs d'amandiers sont la première et exclusive source de nectar et de pollen des abeilles à leur réveil d'hibernation et où les abeilles, à leur tour, butinent et pollinisent les fleurs d'amandiers en se nourrissant, permettant ainsi aux fleurs de se transformer en fruits. Ce cercle vertueux et singulier est le plus beau symbole de cette nature que l'on se partage. Cacao Barry protège cette nature à l'équilibre fragile en alertant des dangers menaçant les abeilles mais aussi les amandiers : pesticides, pratiques agricoles intensifiées et mono-cultures, maladies et dérèglements climatiques. Abeilles, amandes et artisans forment une alliance essentielle.

## COLLECTIONS PRALINÉS & PURE PÂTES



### Pure Pâte Amandes 100%



Composée de 100 % d'amandes fraîches légèrement torréfiées, notre pâte d'une couleur caramel clair révèle des arômes délicats et puissants qui sublimeront toutes vos créations, des crémeux aux sauces en passant par les crèmes glacées.

### Praliné Héritage Amandes/Noisettes 65%



Composé d'un savoureux mélange de noisettes et d'amandes caramélisées, ce praliné 65 % moyennement torréfié offre un parfait équilibre d'arômes. Ce praliné est composé d'éclats croustillants de fruits secs caramélisés offrant une délicate robe aux reflets intensément dorés pour apporter de la texture à toutes les réalisations.

### Praliné Amandes 50%



Composé de 50 % d'amandes légèrement torréfiées, ce praliné amande séduit par sa saveur délicate et sa nuance or pâle. Idéal pour apporter de l'intensité amandes caramélisées et de la profondeur, il sublime les mousses, crèmes glacées et sauces et peut également être utilisé pour la décoration des créations pâtisseries.

### Praliné Amandes/Noisettes 50%



Composé d'un mélange velouté d'amandes et de noisettes ultra-fraîches, ce praliné 50 % moyennement torréfié présente une chaleureuse couleur dorée. Par ses arômes puissants, parfaitement équilibrés, et sa texture onctueuse, il constituera la base idéale d'un Paris-Brest.

### Praliné Amandes Valencia 50%



Ce praliné unique est composé d'amandes aromatiques de Valence légèrement torréfiées. Par ses notes pures, sa couleur subtilement dorée et sa texture onctueuse, il constitue une base idéale pour les chefs pâtisseries comme pour les maîtres chocolatiers.

## Outils de communication pour les artisans

Une large collection d'outils d'aide à la vente est disponible pour les artisans :

- Vitrophanie
- Poster
- Petite carte Bee Friendly à insérer dans les boîtes de chocolat ou à déposer en boutique
- Certificat d'engagement Visuels
- pour les réseaux sociaux



Scanner le QR code  
ci-contre pour  
découvrir le nouveau bulletin Bee Friendly et  
ses recettes élaborées avec les pralinés



À propos de Cacao Barry® :

*Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette. Grâce à sa collaboration avec les chefs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de chocolats (et produits à base de cacao) produits avec des fèves de cacao approvisionnées de manière durable en 2020. Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon. Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : à exprimer leur vraie nature.*