

# 1% for the Planet



**FOR THE  
PLANET.**

VaLrhona,  
à travers ses  
coLLections  
Pure Origine\*  
et Cuvées du  
Sourceur, devient  
membre de  
1% for the Planet

---

L'expression de terroirs  
et d'engagements forts

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



## Un petit geste qui change tout

**Certifiée B Corp pour la deuxième fois en janvier 2024, Valrhona renforce son engagement en participant à l'initiative 1% for the Planet, à travers ses couvertures de fèves de cacao pure origine et Cuvées du Sourceur.**

Fidèle à **sa mission d'accompagner les artisans vers une gastronomie du bon, du beau et du bien**, la Maison Valrhona a décidé de reverser à des associations environnementales 1% du chiffre d'affaires annuel issu des ventes de ses couvertures de fèves de cacao pure origine et Cuvées du Sourceur.

L'occasion pour les professionnels de **s'engager doublement** : tout d'abord **en faisant le choix d'un chocolat issu d'un cacao rare qui soutient les communautés locales**, mais aussi **en participant via leur achat à la collecte de fonds** qui financeront de nouveaux projets en faveur de la préservation de l'environnement et de l'amélioration des conditions de vie des producteurs.



# Une nouvelle preuve de L'engagement de Valrhona en faveur de la préservation de L'environnement

**1% for the Planet est un collectif international rassemblant des entreprises engagées dans la protection de l'environnement.** En devenant membre, Valrhona s'engage à reverser 1% du chiffre d'affaires annuel de ses couvertures de fèves de cacao pure origine et Cuvées du Sourceur à des associations environnementales engagées sur les enjeux qui lui tiennent à cœur : la cacao culture durable, l'agroforesterie, la reforestation et l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao.

À titre d'exemple, les fonds reversés dans le cadre de cette initiative permettront de **poursuivre le projet Cacao Forest initié en République Dominicaine en 2016 par Valrhona** et plusieurs autres partenaires. Né de la volonté de développer l'agroforesterie pour protéger les ressources, diversifier et augmenter le revenu des producteurs de cacao et garantir des approvisionnements en fèves de qualité, ce projet est une alliance dynamique et originale entre chocolatiers français (Valrhona, Ecotone, Weiss, Révillon, Voisin, association Relais Desserts et Carambar & co regroupés au sein du fonds de dotation TERRA ISARA), institutions de recherche (CIRAD) et d'enseignement supérieur (ISARA), l'ONG Earthworm Foundation et l'Agence Française de Développement. De 2016 à 2023, quatre modèles agroforestiers différents conçus pour améliorer le revenu des producteurs ont été testés. Les revenus prennent en compte à la fois la vente de cacao et les cultures associées. Les résultats de ce programme de recherche sont très positifs : les 4 modèles testés sont tous bien plus rentables que le modèle de culture témoin. L'un d'entre eux assure même un revenu de 3000\$/an/ha, soit 3 fois plus que le modèle témoin. Le déploiement du projet Cacao Forest est prévu en Côte d'Ivoire dès 2024.

Parmi les autres projets soutenus figurent également :

- **L'initiative « Sous les arbres, rejoignons-nous », portée par l'association Biovallée, qui permet chaque année aux citoyens drômois de planter des milliers d'arbres fruitiers dans des espaces communs de la vallée de la Drôme.** En 3 saisons de plantation, ce sont 3 450 arbres plantés, 20 chantiers pédagogiques et 2 150 personnes impliquées.
- **Le fonds de dotation 1 % for the Planet qui rassemble plus de 6 000 entreprises et 5 000 associations engagées pour l'environnement dans le monde.**
- **Le Fonds Solidaire Valrhona qui œuvre pour une cacao culture juste et durable et une gastronomie inclusive et responsable.** En 3 ans, le Fonds Solidaire Valrhona a financé 20 projets dans 7 pays, qui ont impacté 23 500 bénéficiaires directs et indirects.

Au travers de cette initiative, **Valrhona permet à ses clients de s'engager à ses côtés**, en leur proposant des chocolats dont les ventes permettront de financer des actions en faveur d'une filière cacao juste et durable.



**FOR THE  
PLANET®**

Valrhona, à travers ses collections Pure Origine® et Cuvées du Sourceur est membre de 1% for the Planet®.

## Les coLLections Pure Origine\* et Cuvées du Sourceur VaLrhona

Les quatre sourceurs Valrhona parcourent le monde pour sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins. Au travers de sa collection Pure Origine\*, Valrhona propose **des chocolats de couverture de caractère**, élaborés à partir de **cacaos sélectionnés pour leur profil aromatique hors du commun**, qui reflètent chacun l'**identité d'un terroir bien spécifique**.

Cette expertise cacao associée à la maîtrise du goût permet d'**offrir aux chefs et artisans une palette aromatique variée et surprenante**.

**La Maison s'engage**, en signant des partenariats de long terme (8,5 ans en moyenne) avec ses 16 979 producteurs, **à préserver les terroirs et les goûts, à protéger l'environnement et à améliorer les conditions de vie et de travail des producteurs de cacao et de leurs familles**. Elle initie ou contribue à des projets qui impactent favorablement et concrètement la vie au cœur des plantations, en fonction des besoins de chaque communauté tels que la construction d'écoles, de centres de soin ou de puits d'eau potable, la diversification des revenus des producteurs ou encore la formation à l'agroforesterie.

\*Fèves de cacao pure origine



ZOOM SUR...

## 7 couvertures, 7 expressions de terroirs uniques



### BÉLIZE

#### TULAKALUM 75%, LA RÉVÉLATION DE LA PUISSANCE UNIQUE DU CACAO DU BÉLIZE

L'intensité fruitée, les notes acidulées et la puissance du grué de cacao du chocolat noir Tulakalum 75% rendent hommage à la surprenante biodiversité du Belize, pays aux multiples cultures, histoires et couleurs. Un chocolat à haut pourcentage, au plus proche de ce que la nature nous a donné, issu d'une plantation retirée au cœur d'une vallée nommée Yamwits, qui signifie « entre les montagnes » en Maya, dans le District de Cayo. Le pourcentage élevé de cacao de Tulakalum 75% permet d'apporter aux applications une puissance étonnante de chocolat, tout en conservant la finesse et la complexité de son profil aromatique. Depuis 2014, Valrhona travaille ensemble avec Hummingbird Citrus à la réhabilitation de la plantation Xibun River Estate, ainsi que des installations de fermentation et de séchage. Cela représente aujourd'hui 180 ha réhabilités pour les familles de producteurs de cacao et 80 ha de cacao culture replantés.

### MADAGASCAR

#### MANJARI 64%, UNE ACIDITÉ SIGNATURE RECONNAISSABLE ENTRE TOUTES

Conquis par la puissance et la typicité des fèves de Madagascar découvertes par ses sourceurs, Valrhona a décidé d'élever le cacao malgache au rang de cacao fin, en créant en 1990 Manjari 64%, un Grand Cru qui deviendra l'un des grands classiques de la Maison. Avec ses notes de fruits rouges acidulés et charnus, Manjari 64% nous transporte au cœur de « L'Île aux Parfums », où poussent des cacaoyers d'exception, des fruits délicieux et des épices merveilleuses. Manjari 64% est le fruit d'un partenariat exclusif et durable de plus de 30 ans avec la plantation Millot, située au nord de Madagascar (Valrhona est devenue actionnaire de la plantation en 2016). Cette relation durable a permis en 2015 la construction d'un centre de soin permettant aux employés et leur famille de bénéficier d'un accès rapide aux soins comprenant des consultations et des médicaments gratuits. 2 468 consultations ont ainsi pu être réalisées en 2022.





### MADAGASCAR MILLOT 74%, LE GRAND CRU BIOLOGIQUE D'EXCEPTION

Il s'agit du premier chocolat de couverture biologique 74% dont le cacao est issu d'une seule et unique plantation à Madagascar : Millot. Ce Grand Cru d'exception révèle toute la puissance aromatique de son terroir et l'intensité de la nature vierge de Madagascar, par la force de ses saveurs acides et amères et de ses notes de fruits et de grués. Il ne pouvait porter qu'un nom, celui de son origine. Le partenariat durable, de plus de 30 ans avec la plantation Millot a permis de calculer le bilan carbone de la plantation Millot en 2021-2022. Il affiche de très bons résultats puisque 1 kg de cacao émet 0,57 kg de CO2 (du producteur jusqu'à la chocolaterie), comparé aux 23 kg de CO2/kg pour le cacao mondial en moyenne.



### MADAGASCAR AMATIKA 46%, LA PREMIÈRE COUVERTURE VÉGÉTALE SIGNÉE VALRHONA

Amatika 46% offre à la pâtisserie végétale contemporaine un chocolat au profil sensoriel singulier. Sa texture fondante révèle des notes cacaotées, d'amandes grillées et une pointe d'acidité, qui invitent à une pause gourmande dans l'ambiance paisible d'un jardin malgache. Une matière première vegan d'excellence qui a tout pour faciliter l'accès à la pâtisserie végétale qui se veut gourmande, accessible et responsable, et dont le potentiel de créativité, de saveurs et de textures est immense. Le partenariat avec la Plantation Millot a permis la mise en place d'un projet d'agroforesterie, afin de sensibiliser les producteurs sur l'association du cacao avec d'autres cultures, dont la vanille, diminuant ainsi leur vulnérabilité. 151 400 cacaoyers et 5 000 arbres d'ombrage ont ainsi été plantés en agroforesterie.



### PÉROU ILLANKA 63%, LE CHOCOLAT AU CARACTÈRE SINGULIER DU PÉROU

La région de Piura, au nord du Pérou, est connue pour la qualité aromatique unique de ses cacaos aux fèves blanches appelées Gran Blanco. Depuis 2013, Valrhona a l'exclusivité du cacao Gran Blanco produit par les communautés de La Quemazón, Valle Singucate et Los Ranchos au cœur de vallées verdoyantes irriguées par les rivières qui descendent de la cordillère des Andes. Semblant s'inspirer du relief des Andes péruviennes, le goût singulier d'Illanka 63% oscille entre la douceur et les notes de fruits et de fruits secs. Le partenariat noué en 2013 avec la coopérative Norandino, et renouvelé pour 10 ans en 2021, a permis la construction d'une cantine pour l'école maternelle de Los Ranchos, en 2020.

### BRÉSIL HUKAMBI 53%, LA PREMIÈRE COUVERTURE OMBRÉE

Hukambi 53% est un chocolat libéré des codes établis de la gastronomie, qui intrigue par sa gourmandise et fascine par la puissance de son cacao du Brésil. Parfaite association entre la douceur et la puissance, Hukambi 53% invite à la créativité et à l'audace. Il permet de laisser libre court à son imagination grâce à son profil aromatique unique : un mariage surprenant de notes cacaotées, amères et légèrement biscuitées qui invite à la découverte des mystères de la faune et la flore vivant à l'ombre de la forêt millénaire du Brésil, l'un des plus vieux pays producteurs de cacao. Depuis 2009, Valrhona entretient un partenariat étroit avec la société M. Libânio dont les plantations sont situées dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde, la Mata Atlantica (classée « Réserve de Biosphère » par l'UNESCO). Ce partenariat de long terme a permis la construction d'un centre de formation en 2016 et 2017, où M. Libânio dispense depuis des formations sur la santé, la sécurité au travail, et la préservation de l'environnement.



## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE BAHIBÉ 46%, L'EXPRESSION DU TERROIR DOMINICAIN

Bahibé 46% est l'équilibre parfait entre l'amertume d'un cacao pur République Dominicaine et la douceur du lait. Ses notes de fruits mûrs alliées à une note cacaotée expriment la puissance des cascades et de la végétation de République Dominicaine. Son nom est un hommage à la « Rose de Bayahibe », fleur de cactus emblème de la République Dominicaine. Depuis 2016, Valrhona est engagée aux côtés d'autres partenaires dans une initiative pionnière qui révolutionne la cacao culture en République Dominicaine : Cacao Forest. 4 modèles ont été testés dans 3 sous-régions sur 36 parcelles, couvrant une superficie expérimentale de neuf hectares. Plus de 1 900 producteurs ont été impactés par le projet. Les résultats sont éloquentes, démontrant des avantages notables tels que l'augmentation et la diversification des revenus des producteurs, l'accroissement de la biodiversité et la séquestration efficace du carbone.



ZOOM SUR...

## Les Cuvées du Sourceur, prendre Le risque de L'exceLLence

Couvertures de fèves de cacao pure origine uniques, aux cacao rares cultivés au cœur de petites plantations, les Cuvées du Sourceur sont des pépites aux goûts singuliers et inattendus, issues de rencontres d'hommes et de femmes, de coups de cœur de nos sourceurs, pour des terroirs inédits et prometteurs : Jamaïque, Vanuatu, Sao Tomé, Haïti et Côte d'Ivoire. À chaque Cuvée est associé un engagement concret, reflet des trois piliers Cacao de Valrhona : amélioration des conditions de vie et de travail des communautés locales, protection de l'environnement et préservation des terroirs et des goûts.

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME COMPLÈTE  
DES COUVERTURES DE FÈVES DE CACAO PURE ORIGINE SUR [VALRHONA.COM](http://VALRHONA.COM)

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES CUVÉES DU SOURCEUR,  
RENDEZ-VOUS SUR [VALRHONA.COM](http://VALRHONA.COM)

## À propos de Valrhona

### VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Certifiée B Corporation® depuis janvier 2020, Valrhona est fière d'avoir obtenu cette exigeante certification pour la deuxième fois en janvier 2024. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

Lien pour télécharger les visuels :

<http://bit.ly/1fortheplanetValrhona>

