

Pâques 2025



**FOR THE
PLANET**

VaLrhona aLLie
gourmandise
et engagement
à travers sa
CoLLection
Printemps
2025

Un petit geste qui
change tout


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



VALRHONA

DUO DE BILLES
CROQUANTES
LAIT CARAMÉLIA
CHOCOLATE TREATS

160g
3,64€



VaLrhona associe gourmandise et engagement à L'occasion de Pâques

Chaque année, le chocolat est un incontournable de Pâques pour les Français qui en consomment environ 13kg par personne et par an, selon le Syndicat du chocolat. Un temps fort qui peut être l'occasion de **se questionner sur le choix du chocolat que l'on va acheter ou offrir à cette occasion**. Et si en 2025 nous faisons le choix d'un chocolat responsable qui participe au développement d'une filière cacao juste et durable et pour la préservation de la planète ?

Labelisée B Corp, Valrhona va encore plus loin avec sa gamme Printemps qui est certifiée 1% for the planet depuis 2024. Cette année encore, 1% du chiffre d'affaires réalisé sur cette collection engagée sera reversé à des associations qui oeuvrent pour la protection de l'environnement. La Maison propose une collection aux couleurs du printemps pour (re)concilier engagements et gourmandise.



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

Valrhona, à travers sa collection Printemps 2025 est membre de **1% for the Planet**, un collectif international rassemblant des entreprises engagées dans la protection de l'environnement. A ce titre, la Maison s'engage à reverser **1% du chiffre d'affaires annuel de cette gamme 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.

Comme en 2024, la Collection Printemps 2025 soutiendra le projet Cacao Forest en Côte d'Ivoire. Né de la volonté de développer l'agroforesterie pour protéger les ressources, augmenter le revenu des producteurs de cacao et garantir des approvisionnements en fèves de qualité, ce projet lancé en 2016 en République Dominicaine est une alliance dynamique et originale entre chocolatiers français (Valrhona, Ecotone, Weiss, Révillon, Voisin, 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.

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.**
- **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.**
- **Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières pour soutenir la régénération de vieilles cacaoyères via l'agroforesterie dans trois départements du nord d'Haïti.**

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



**FOR THE
PLANET**

Valrhona, à travers sa Collection Printemps 2025 est membre de 1% for the Planet®.



La collection Printemps 2025

Valrhona

Cette collection qui raconte le **renouveau du printemps** est disponible sous **4 formats différents**, dont **une nouvelle déclinaison inédite : un étui Duo de billes croquantes**.

Le **design élégant et épuré** des coffrets se pare de **couleurs vives** qui évoquent **le végétal et une nature luxuriante**, en clin d'œil à **l'agroforesterie**, un mode de culture soutenu par Valrhona, qui respecte les sols en mélangeant différentes essences d'arbres et qui permet aux producteurs de diversifier leurs revenus.

Cette collection saisonnière saura ravir les petits comme les grands gourmands !



NOUVEAUTÉ

L'ÉTUI «DUO DE BILLES CROQUANTES»

L'étui de 160g - 21€ PVC

Un assortiment de petites billes croustillantes, au maïs ou mélange de céréales maltées, enrobées d'un gourmand et généreux chocolat au lait Caramelia aux notes de caramel au beurre salé qui séduit par son lacté onctueux et la puissance de son goût.

LE CÔNE DE PÂQUES

Le cône 100g - 14,50€ PVC

Un format ludique de cône de Pâques, garni d'un assortiment composé d'oeufs praliné fruité craquant recouverts de chocolat noir ou d'oeufs au coeur ganache, enrobés de chocolat au lait Tanariva 33%, un grand cru Pure origine Madagascar.



L'ÉTUI « GOURMANDISES »

L'étui de 140g - 18,00€ PVC

Une sélection gourmande de fritures de Pâques qui se déclinent en 3 couleurs de chocolat : noir intense, lait onctueux et Dulcey, aux notes de lait caramélisé. Un assortiment qui plaira à toute la famille... le plus dur sera de ne pas tout dévorer d'un coup !

LE COFFRET « CRÉATIONS CHOCOLAT »

Coffret de 300g - 44,90€ PVC

Un beau coffret à offrir, que ce soit à Pâques, pour la Fête des mères ou tout simplement pour faire plaisir aux amateurs de chocolat. Son étui au design délicat et coloré avec une finition dorée renferme de délicieuses gourmandises à croquer : des Croustibilles (un cœur de céréales croustillant enrobé de chocolat noir), des Equinoxes (noisettes et amandes enrobées de chocolat au lait ou blond Dulcey) ainsi que des œufs au cœur coulant caramel.



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.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label 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 coconstruire 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

bit.ly/Paques2025

