



VALRHONA



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT[®]

P.COSTET - ANTANANARIVO

31 janvier 2018

Les besoins d'un chocolatier ?
Pourquoi choisir le cacao
Malgache ?

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



Nos clients





Agréage

Exploitation agricole
et/ou exportateur

1 Réception d'un échantillon de cacao

2 Contrôle de la qualité des échantillons
en référence au spécifications Valrhona

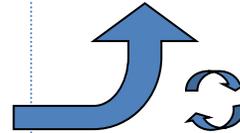
- Test à la coupe ;
- Caractéristiques chimiques et Contaminants
- **Analyse Sensorielle**

2.Bis Amélioration de la
production

3. Acceptation du lot

3. Acceptation du lot

Chocolaterie



Sécurité Alimentaire :

Pas vraiment de norme microbiologique (pour l'instant !) ;

Une attention de plus en plus forte du législateur européen.

- Sur les pesticides (Règlement (UE) n° 396/2005)
- Sur les contaminants
 - HAP (Hydrocarbure Aromatiques Polycycliques) (Règlement 1881/2006 modifié par le règlement 835/2011)
 - Métaux Lourds : Cadmium (Règlement CE 488/2014 – sur produit fini) . Attention au Pb, Ni, AL, Hg
 - MOSH/MOAH (Mineral Oil saturated Hydrocarbons ; Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons) → ONG Foodwatch en 2015 – Bientôt une réglementation sur Produit Fini.



Critères technologiques

- Humidité
 - Absence de Déchets – brisures
– Homogénéité
 - Teneur en Matière Grasse
- ↔
- Rendements
 - Sécurité et Santé





UNE TENDANCE DE FOND : la valorisation du Goût

- COCOA OF EXCELLENCE / SALON DU CHOCOLAT
- HEIRLOOM Cocoa (FICIA)

- Des travaux en cours
 - Mise au point de Standards Internationaux de Qualité du Cacao (Biodiversity).
 - Définition FINE FLAVOUR (ICCO) ;



HEIRLOOM
CACAO
 PRESERVATION

Le Goût = Mise en valeur des terroirs de chaque cacao



Environnement :
climat, sol, flore
bactérienne

**Variétés de
cacaoyer**



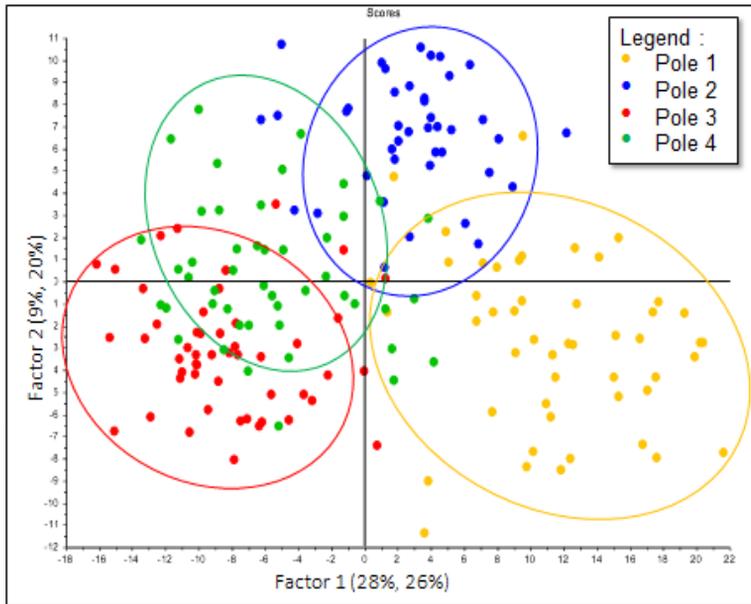
**Savoir-Faire et
Transformation**



Indication Géographique
Protégée ?



Une empreinte sensorielle qui correspond à une empreinte biochimique



PLS-DA with chemical data (factors 1 and 2) 187 samples
distributed in 4 sensory poles (Y variables) / 314 ions (X variables)_c

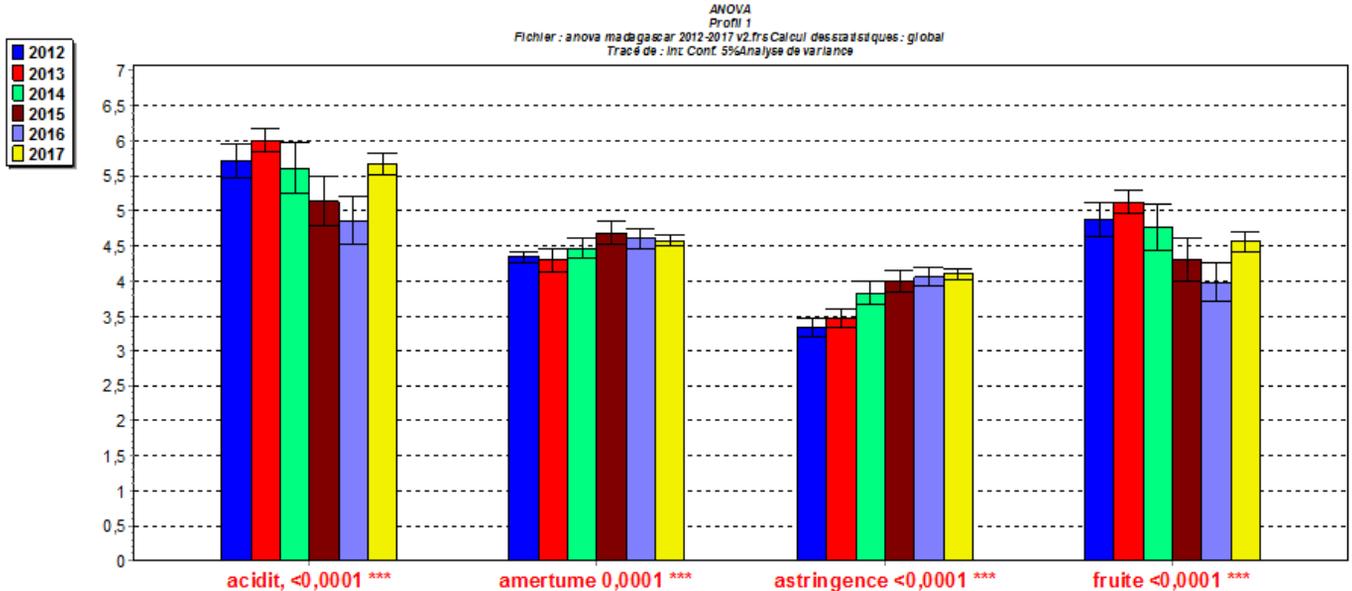
Zoe Deuscher –
Lima Nov 2017







Projet KARATRA : pour que Manjari reste Manjari !





KARATRA : Evaluation de la population de cacaoyers de Millot – 3 ans → mi 2017 (CIRAD – MILLOT – VALRHONA)

Mise au point d'un échantillon d'arbres représentatifs et évaluation

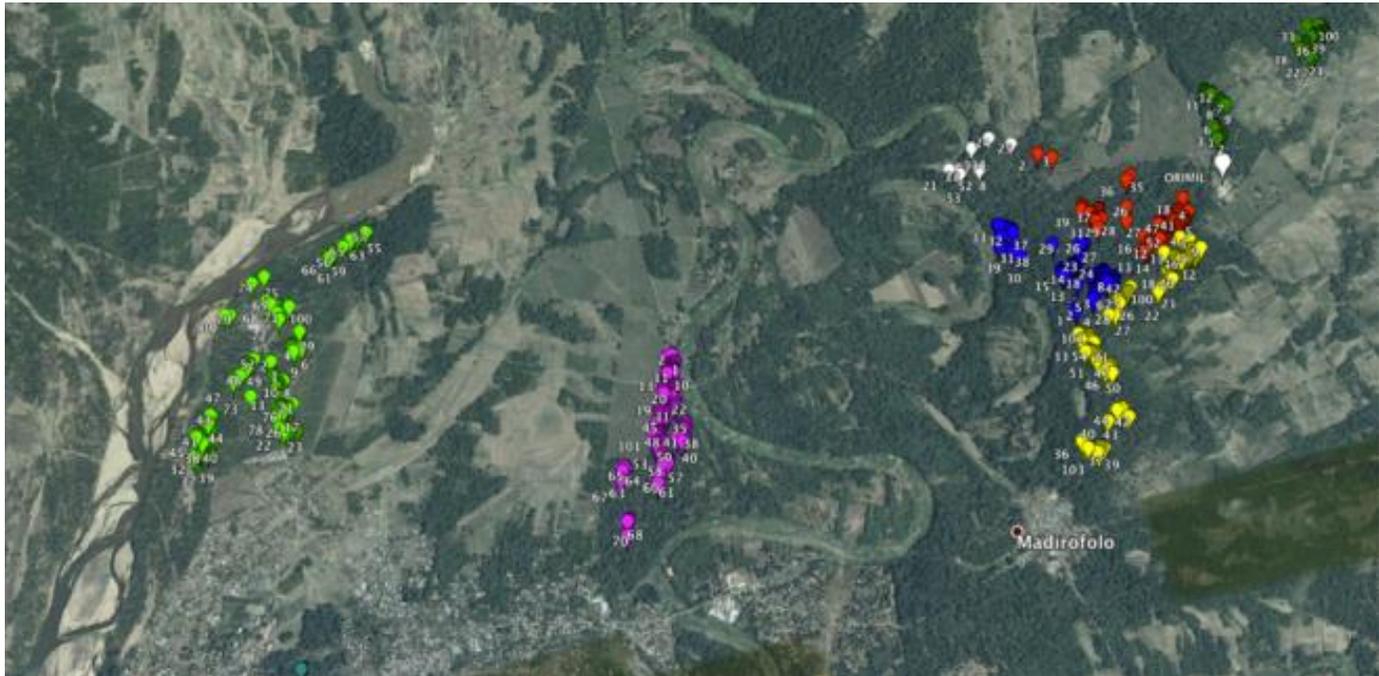
- Génétique
 - Sensoriel
 - physico-chimique
- 20 clones « élites »

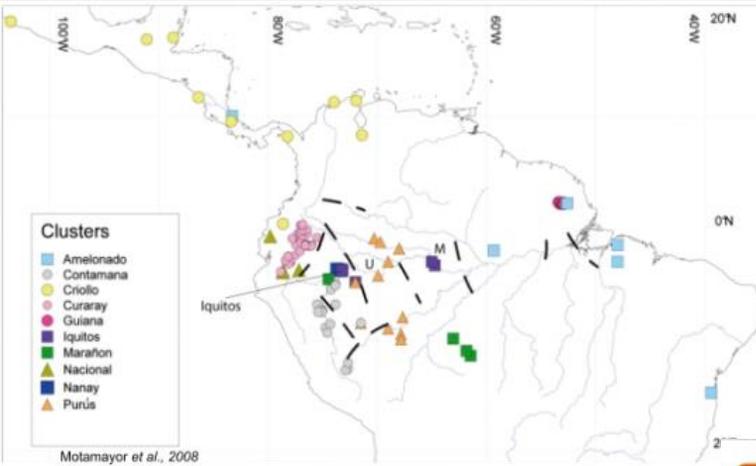
Etablissement d'un parc-à-bois pour la multiplication du matériel végétal

- Evaluation génétique : 321 arbres de la plantation + 30 clones de la collection FOFIFA.
- Evaluation physico-chimique et sensorielle

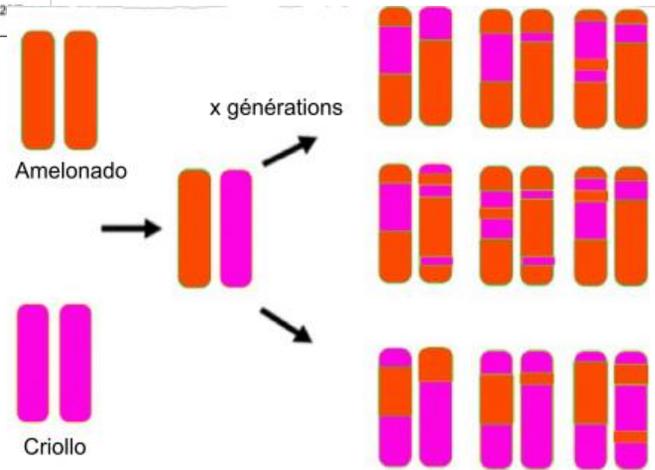
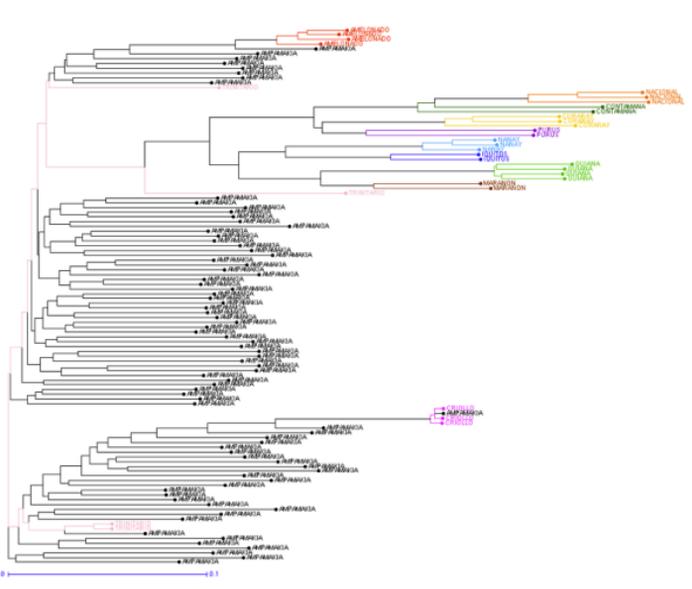


Repérage et Identification des arbres sur la plantation



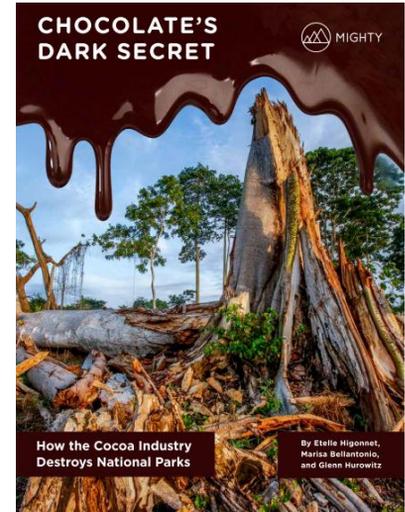


Comparaison entre les ADN des arbres de chez Millots et des témoins connus, représentatifs des 10 groupes de Motamayor
 → Base génétique très faible : criollo * Amelonado



→ Travail d'analyse des résultats en cours

MAIS LES ENJEUX DEPASSENT AUJOURD'HUI LARGEMENT LA QUALITE



- Volonté des collaborateurs Valrhona (Vision d'Entreprise)
- Risque image très important.

Pourquoi choisir le cacao Malgache ?

Parce qu'il est bon,
différent,
pérenne,
sans risque...