



CHOCOLATS FAVORIS CHOISIT LE CACAO DURABLE

et s'engage à ce que 100% de ses produits de
chocolat vendus soient certifiés d'ici 2023

**Une décision d'affaires visionnaire et
sociétale pour améliorer les conditions de vie
des producteurs et protéger l'environnement.**

QUÉBEC, 2 décembre 2020 – Le chocolatier québécois Chocolats Favoris amorce la transformation de sa chaîne d'approvisionnement et annonce qu'il utilise maintenant du cacao durable pour la confection de la grande majorité de ses produits de chocolat. D'ici 2023, l'entreprise s'engage à utiliser 100% de cacao durable sur l'ensemble de sa production et des produits offerts à ses clients.

Chocolats Favoris fait équipe avec la Fondation Cocoa Horizons afin d'améliorer les conditions de vie des producteurs de cacao et leurs familles, de former ceux-ci pour améliorer la productivité de leurs cultures dans le respect de l'environnement et de lutter pour la réduction du travail des enfants.

Désormais, les produits de Chocolats Favoris qui sont préparés à partir de ce cacao d'exception seront spécialement identifiés avec la mention *La Magie du cacao durable*, une signature qui témoigne des retombées positives de cette décision sur la chaîne d'approvisionnement de Chocolats Favoris, des plantations de cacao de Côte d'Ivoire, du Ghana, du Cameroun et du Brésil jusqu'aux comptoirs de ses 52 chocolateries au Canada.



UN CHOIX QUI S'IMPOSE, POUR DES EFFETS POSITIFS À L'ÉCHELLE DE LA PLANÈTE

Pour Dominique Brown, président de Chocolats Favoris, le choix du cacao durable s'est imposé de lui-même. Intimement liée à l'ADN de Chocolats Favoris et à son engagement à faire une différence significative dans les communautés, cette décision d'affaires aura un impact concret à l'échelle mondiale : « *Pour nous, il serait impensable de créer des expériences magiques pour les familles d'ici sans que cette magie se répercute aussi sur les conditions de vie et la prospérité des producteurs de cacao avec qui nous travaillons, a déclaré Dominique Brown. En nous approvisionnant chez des producteurs épaulés par Cocoa Horizons, nous avons la certitude d'avoir un effet positif en amont.* »

En choisissant le cacao durable, Chocolats Favoris a donc un impact à la fois social et environnemental sur la production de cacao, les communautés, les producteurs et la ressource elle-même. Grâce à son soutien financier direct aux agriculteurs et à ses programmes de formation et de sensibilisation, la Fondation Cocoa Horizons aide à accroître le rendement des plantations, la productivité des sols et les revenus issus des récoltes tout en contrant la déforestation, en plus de favoriser des pratiques viables sur le plan environnemental (fertilisation, reboisement, gestion des déchets et autres).

Cocoa Horizons contribue aussi à la qualité de vie des communautés où vivent les producteurs et leurs familles, en investissant par exemple dans les infrastructures, les soins de santé et l'éducation, en luttant contre le travail des enfants et en favorisant la diversification des revenus des producteurs membres. Et ça marche : les données de 2019 révèlent que près de la moitié des agriculteurs travaillant avec la Fondation profitent désormais d'un revenu supérieur au seuil de la pauvreté, que la plupart de leurs enfants vont maintenant à l'école et que plus de 600 000 arbres ont été plantés pour contrer le réchauffement excessif et contribuer à la qualité des sols.



Une vision pour le cacao durable

Déjà, Chocolats Favoris est fier de dire que ses célèbres enrobages de crème glacée faits de véritable chocolat, sa populaire fondue en conserve, ses tablettes de chocolat, ses pastilles de chocolat pour la pâtisserie et ses irrésistibles calendriers de l'Avent actuellement en vente sont produits à partir de cacao durable.

Chocolats Favoris vise un approvisionnement en cacao durable pour l'ensemble de ses produits et espère inspirer un maximum de chocolatiers à emboîter le pas afin d'apporter des solutions durables à la production de cacao à l'échelle mondiale.

Quelques mots sur Chocolats Favoris

Fondée en 1979 à Lévis, Chocolats Favoris offre depuis plus de 40 ans un chocolat d'une qualité exceptionnelle et des produits novateurs qui connaissent un vif succès d'un océan à l'autre. La Fabrique Chocolats Favoris, un espace de création de plus de 42,000 p2 situé à Québec, fournit en délices chocolatés ses 52 chocolateries situées au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique. Chocolats Favoris livre partout au Canada grâce à sa boutique en ligne! Pour plus de détails : www.chocolatsfavoris.com

À propos de la Fondation Cocoa Horizons

Mise sur pied en 2015, la Fondation Cocoa Horizons est un organisme sans but lucratif ayant été créé par Barry Callebaut, le plus grand fabricant mondial de produits de cacao de haute qualité. La fondation fait l'objet d'un audit indépendant réalisé par le cabinet de vérificateurs PricewaterhouseCoopers (PwC), dont les rapports peuvent être consultés sur la page de la fondation : <https://www.cocoa Horizons.org/fr>