

# THEOBROMA

c h o c o l a t



## FICHE TECHNIQUE

### VIGNEAULT CHOCOLATIER LTÉE

Fondée en 2006 par M<sup>me</sup> Josée Vigneault et M. Jean-René Lemire, Vigneault Chocolatier Ltée est une entreprise fondée et établie dans la région de Québec qui a pour mission première d'élaborer des matrices innovatrices de chocolats biologiques et équitables de qualité inégalée misant sur le plaisir et la santé. Première usine de transformation biologique au Canada à être certifiée Ecocert, la collection THEOBROMA CHOCOLAT mise sur la production et l'utilisation de matériaux recyclables et renouvelables en plus d'être constamment à la recherche de nouveautés susceptibles de favoriser un développement durable. Le plaisir et la santé s'unissent donc à une consommation responsable dans la collection THEOBROMA CHOCOLAT. En effet, l'addition de la gamme THEOBROMA CHOCOLAT ÉTHIQUE permet de préserver l'environnement ainsi que d'accentuer le développement sociétal via une chaîne de valeurs respectueuses de l'humain.

L'innovation, la recherche et le développement des procédés de fabrication, de transformation et de l'élaboration des matrices de chocolats sont les axes privilégiés par la société Vigneault Chocolatier Ltée et sur lesquels repose son succès. De plus, la grande efficacité de son modèle de développement de produits qui met les goûts des consommateurs à l'avant-plan contribue à favoriser une pénétration de marché rapide ainsi que sa consolidation dans le créneau plaisir santé biologique et éthique en Amérique du Nord.

Dès sa première année, Vigneault Chocolatier Ltée a vendu près de un million d'unités de son produit vedette, la longue barre aux éclats de fruits THEOBROMA CHOCOLAT BIOLOGIQUE. Les catégories de produits conçus par Vigneault Chocolatier Ltée sont uniques; tous 100 % naturels, biologiques et santé. Compostable et ne dégageant aucune émission lors de sa fabrication, l'emballage des produits est unique et la forme longue et mince des barres en fait la pionnière du type en Amérique du Nord. Les goûts, la finesse de ses matrices de chocolats de qualité supérieure ainsi que les textures riches en micronutriments positionnent les gammes THEOBROMA CHOCOLAT BIOLOGIQUE et ÉTHIQUE dans la niche plaisir santé.

#### Vigneault Chocolatier Ltée en quelques prix :

2009 **Grand Prix Fidéides**, jeune entreprise innovante, Région métropolitaine de Québec

2009 **PAC Canadian Packaging association**, Silver Award catégorie emballage flexible, collection longues barres

2009 **PAC Canadian Packaging association**, Silver Award catégorie emballage rigide, boîte collection écologique et biologique

2009 **Voir GRAND.TV**, Grand gagnant de l'émission québécoise d'entreprenariat présentée à VOX

2009 Finaliste **FCJE, Fondation canadienne des jeunes entrepreneurs** pour meilleur jeune entreprise provinciale

2008 **SIAL 2008**, Grand prix tendance et innovation Nord-américain, produit présenté à Paris, Shanghai et au Brésil

# THEOBROMA

c h o c o l a t



## THEOBROMA CHOCOLAT : les gammes et les produits

### *THEOBROMA CHOCOLAT BIOLOGIQUE ORIGINAL*

#### Les longues barres aux éclats de fruits

La barre est entièrement naturelle, sans gluten et biologique. Elle renferme plusieurs particularités intéressantes qui en font la pionnière des longues barres de chocolat aux éclats de noix de coco et de fruits croquants.

La longue barre de 35 g est disponible en sept délicieuses saveurs et deux ensembles-cadeaux :

- Noir 72 %, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, beurre d'érable, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, éclats de noix de coco, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, éclats de framboise, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, éclats d'ananas, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, éclats de banane, biologique et sans gluten
- 60 % cacao, grains de café expresso équitable, biologique et sans gluten
- Boîte Collection Éco-bio compostable, cinq variétés, biologiques et sans gluten
- Boîte Collection compostable, doux beurre d'érable biologique, chocolat biologique et sans gluten.

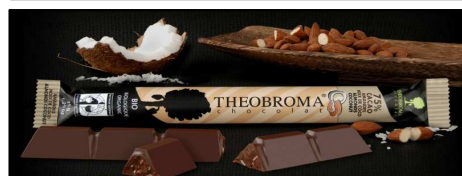
### *THEOBROMA CHOCOLAT ÉTHIQUE*

#### Les longues barres 75 % et plus aux éclats de d'amandes et de fruits

La collection THEOBROMA CHOCOLAT ÉTHIQUE est riche en cacao. Elle se décline en plusieurs saveurs conçues à partir de bases de cacao 75 % et 80 %, peu transformé et de première qualité. Les éclats de fruits sont transformés grâce à un procédé innovateur qui conserve les micronutriments. Ces éclats de fruits sont jumelés aux amandes californiennes, qui à leur tour, procurent une personnalité et un profil unique de goûts croquants. Finalement, l'addition de micro éclats d'érable viendra atténuer l'amertume des matrices.

Les quatre saveurs uniques présentées en format de barre de 35 g sont:

- 80 % pur cacao
- 75 % cacao, amandes et noix de coco
- 75 % cacao, amandes et canneberge
- 75 % cacao, amandes et pomme cannelle



# THEOBROMA

c h o c o l a t



## **Vigneault Chocolatier Ltée aux Jeux olympiques de Vancouver 2010**

Dans le cadre des Jeux olympiques de Vancouver 2010, Vigneault Chocolatier Ltée est très fière d'avoir été choisie pour offrir sa toute nouvelle collection THEOBROMA CHOCOLAT ÉTHIQUE pour la vitrine des produits du Québec du MAPAQ à la Place de la Francophonie entre le 10 et le 28 février 2010. Cette ligne sera présentée en première au grand public canadien, la naissance officielle de la collection THEOBROMA CHOCOLAT ÉTHIQUE coïncidant avec l'ouverture des Jeux olympiques d'hiver. La vente du produit est débutée au Québec pour ensuite s'étendre dans les prochains mois au reste du réseau de distribution canadien. La nouvelle collection ÉTHIQUE s'adresse aux boutiques spécialisées véhiculant les valeurs équitables et biologiques et visant à enrayer la pauvreté sur la planète bleue.

**Source :** Vigneault Chocolatier Ltée

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

## **Pour information et visuels :**

Jean-René Lemire

Vigneault Chocolatier Ltée

Téléphone : 418 780-4250 poste 101

Courriel : [infos@theobromachocolat.com](mailto:infos@theobromachocolat.com)