

Agir pour se projeter dans l'avenir

1990

- Lancement Manjari 64 %
1^{er} chocolat éthique

2015

- 1^{re} stratégie Responsabilité Sociétale des Entreprises
- Création de la double fermentation en collaboration avec les cacaoiculteurs
- Lancement du projet Cacao Forest

2016

- Valrhona devient actionnaire du Domaine Millot à Madagascar pour aider au développement d'une filière durable

2017

- Lancement du programme Graines de Pâtissier
- Action de compensation du prix payé en Côte d'Ivoire

Retour sur les engagements durables de Valrhona

2022

- Lancement Komuntu 80 %
1^{er} chocolat solidaire
- Processus de recertification B Corp, environnement et énergie (ISO 14001/ISO 50001/Ecovadis)
- Lancement du plan climat Valrhona (ACT Pas à Pas)

2021

- Lancement d'Oabika : valorisation d'un co-produit
- Lancement du guide de la gastronomie durable et de l'autodiagnostic en ligne

2020

- 1^{re} certification B Corp

2019

- Création du Fonds Solidaire Valrhona
- Test La Consigne by Valrhona
- Lancement de la mission d'entreprise

L'action est la clé pour rester pionnier. En 2022, comme au cours des 3 dernières années, toute notre chaîne de valeur a été impactée par un contexte externe très chahuté. **Malgré ces nombreux défis, Valrhona continue à croire qu'agir ensemble aujourd'hui permet de rester pionnier demain.** Agir avec nos collaborateurs, avec les chefs et les producteurs de cacao pour tester, expérimenter, innover et imaginer les solutions pour construire le monde de demain. 2022, c'est aussi l'anniversaire des 100 ans de Valrhona. 100 ans d'engagement qui symbolisent la mission de Valrhona : « Ensemble, faisons du bien avec du bon ». **C'est un siècle de passion, d'engagement et de partage de savoir-faire pour faire bouger les lignes, notamment en termes de développement durable.** Aujourd'hui, tout s'accélère.

Pour rester pionnier, Valrhona intensifie le rythme des innovations produits et services responsables pour embarquer l'ensemble de ses parties prenantes. La Responsabilité Sociale et Environnementale a toujours été au cœur de son modèle de développement. **Aujourd'hui, plus que jamais, Valrhona est consciente des conséquences de ses activités sur l'environnement et met en place des actions précises visant à réduire cet impact.**

Dans ce rapport, je vous invite à prendre connaissance de l'ensemble des engagements de Valrhona et de leurs avancées depuis 2015, en toute transparence.

Éric Marchisio
Directeur Général Valrhona



Sommaire

6

Cacao

Créer une filière cacao
juste et durable

11

L'Homme et l'Innovation

Moteurs de notre entreprise

14

Gastronomie

Développer une gastronomie
créative et responsable

17

Environnement

Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à la rédaction de ce rapport :

Guillaume Albinet, Séverine Angeniard, Emilie Begot, Eric Bertonnier, Claudie Bochard, Elisande Bourry, Camille Colomb, Julien Desmedt, Mélissa Fournaux, Eloïse Galland, Raffaella Invernizzi, Christophe Julio, Nathalie Lascroux, Hugo Lassimonne, Véronique Huchede, Juliana Lapan, Marie-Camille Letanche, Laurine Manceau, Eric Marchisio, Pierre Martinet, Alaïs Mathias, Antoine Michelin, Nans Mouret, Sarah Oggero, Maria Poursanidou, Guillaume Sempere, Hélène Radisson, Faustine Revirand, Catherine Riffard, Cédric Robin, Marie-Charlotte Rossignol, Aurélie Roure, Stéphane Sabourin, Léa Savarino, Audrey Vicenzi.

Ce qu'il faut retenir en 2022



KOMUNTU

80%

le chocolat solidaire fruit de l'implication de toute la chaîne de valeur



VALRHONA DAY

750

collaborateurs réunis pour célébrer l'anniversaire des 100 ans de la maison Valrhona



VOILIER

1^{re}

traversée de l'Atlantique en voilier pour une palette de produits finis

La Gastronomie Responsable à l'honneur lors du Food Forward Festival

6 événements à travers le monde pour célébrer les 100 ans de Valrhona

1 Tain l'Hermitage juillet 2022

2 Barcelone septembre 2022

3 Francfort septembre 2022



4 Milan octobre 2022

5 Paris octobre 2022

6 Dubaï novembre 2022

Objectifs réalisés avant 2025



Maintenir à 100% de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs



99,8% de nos achats de cacao issus de partenariats d'au moins 3 ans



-67% d'émissions de GES scopes 1 & 2 depuis 2013



100% des nouveaux produits répondent à nos critères d'éco-conception



45% de jeunes démarrent une formation pâtisserie à l'issue du projet Graines de Pâtissier

Résultats 2022



Cacao

RÉALISATIONS 2022	OBJECTIFS 2025
100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs	Maintenir à 100 % Atteint
60 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles	100 %
93 % des pays ont été visités au moins 1 fois dans l'année	100 %
99,8 % des achats de cacao sont issus de partenariats d'au moins 3 ans	90 % Atteint

16 979
producteurs

13
pays auprès desquels Valrhona achète

8,5 ans
de durée moyenne des partenariats

14
pays couverts par un partenariat à long-terme



L'Homme et l'innovation

RÉALISATIONS 2022	OBJECTIFS 2025
34 % des collaborateurs ont un objectif RSE (<i>Part des collaborateurs, dont commerciaux</i>)	100 %
73 % de fournisseurs ont signé la charte des achats responsables	100 %

868
salariés
430
femmes
438
hommes

65 %
des collaborateurs déclarent que Valrhona est une entreprise où il fait bon travailler

24 accidents avec arrêt de travail

792 354 €
de dons versées au cours de l'année



Gastronomie

RÉALISATIONS 2022	OBJECTIFS 2025
104 jeunes bénéficiaires du projet Graines de Pâtissier	100 bénéficiaires Atteint
45 % des jeunes intègrent un CAP en apprentissage à la suite du projet Graines de pâtissier	40 % Atteint

15 000
professionnels conseillés et formés par l'École Valrhona dans le monde.

10
territoires en France ont participé au programme Graines de Pâtissier



Environnement

RÉALISATIONS 2022	OBJECTIFS 2025
-67 % d'émissions de GES scope 1 & 2 depuis 2013	-60 % Atteint
91 % de valorisation des déchets	100 %
71 % d'énergies renouvelables dans le mix énergétique	79 %
83 % de taux de recyclabilité de nos emballages	-100 %
100 % des nouveaux produits répondent à nos critères d'éco-conception	100 % Atteint
-18 % de production globale de déchets depuis 2013	-50 %
-40 % de consommation d'eau de ville et -67 % de consommation d'eau de forage depuis 2013	-50 %
-39 % de consommation totale d'énergie depuis 2013	-50 %
+4 % d'émissions de CO ₂ liées à l'aérien dans notre transport depuis 2013	-30 %



Cacao

Créer une filière juste et durable

Notre stratégie cacao continue d'évoluer et de se structurer autour de nos 3 piliers cacao :

1

Amélioration des conditions de vie et de travail

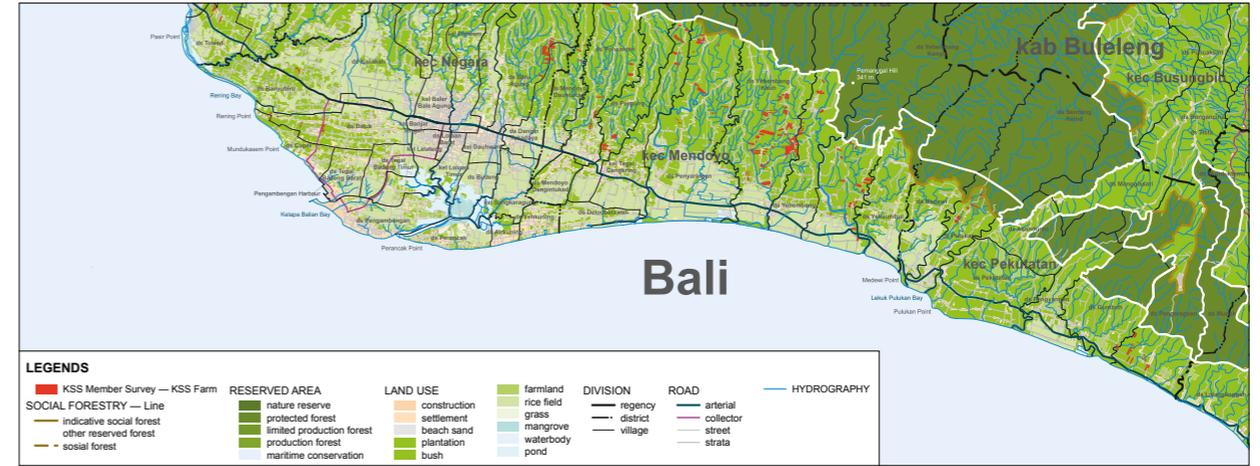
L'amélioration des conditions d'éducation et des conditions sanitaires ou encore les enjeux de préservation des zones forestières, cumulés aux ambitions de réduction des émissions carbone sont autant de sujets majeurs qui viennent enrichir les relations sur le terrain. L'équipe cacao intensifie son engagement auprès de ses partenaires afin de définir conjointement des projets qui impactent les conditions de vie des producteurs et de leurs familles.

2

Protection de l'environnement

3

Préservation des terroirs et des goûts



CARTOGRAPHIER LES ZONES DE CACAOCULTURE

Comprendre et promouvoir l'intensification écologique d'une cacaoculture alignée aux enjeux climatiques est au cœur de nos enjeux. La préservation des zones forestières combinée à la promotion de bonnes pratiques agricoles constituent des axes déterminants pour les prochaines décennies notamment dans la réduction de l'impact carbone et pour la protection de la biodiversité.

CARTOGRAPHIER TOUTES LES AIRES DE PRODUCTION

Afin de répondre à l'objectif de 100 % de cacaos traçables depuis les parcelles en 2025, toutes les aires de production devront donc être cartographiées.

La cartographie consiste à représenter, à partir de données GPS, les plantations de cacao sous forme de polygones sur une carte. En utilisant les délimitations officielles, la cartographie permet de garantir que le sourcing Valrhona ne provient pas d'aires naturelles protégées et ainsi de lutter contre la déforestation.

Stéphane Sabourin, Sourceur

En 2022



60%
de nos volumes de cacao sont issus de plantations cartographiées



6954
producteurs concernés par la cartographie de leurs plantations



11441
hectares de production

Cacaoculture agro-écologique en Haïti

Portés par les résultats d'actions conjointes sur les 3 premières années (2019/2020/2021), en 2022 Valrhona a décidé, avec son partenaire Haïtien La Feccano (Fédération des coopératives cacaoyères du nord) et l'ONG française AVSF (Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières), de relancer un nouveau plan triennal jusqu'en 2024.



Les ambitions sont inchangées : régénérer les jardins créoles de producteurs partenaires afin de démontrer qu'une cacaoculture écologique et rentable est possible. Le projet vise également à synthétiser ces approches et les diffuser à l'échelle nationale afin qu'un maximum de familles mettent en œuvre ces actions au sein de leurs parcelles en Haïti.

89 nouveaux producteurs ont accepté de participer à ce projet, ce qui représente un potentiel de 40 ha supplémentaire à régénérer jusqu'en 2024. Cette surface s'ajoute au 12 ha de parcelles régénérées par 31 producteurs en

2022 via la taille des cacaoyers, plantation de nouveaux arbres, introduction de culture vivrières et compostage.

Des parcelles bénéficiaires du projet dans les années antérieures continuent à présenter des rendements cacao supérieurs à plus de 50 % par rapport à l'année de démarrage du projet.

Julien Desmedt, Sourceur



6 000

plants de cacao distribués et plantés



1 650

plants forestiers distribués (noix de cajou, agrumes...)



Plus de

4 000

plants de cultures vivrières distribués (ananas, tarots, gingembre, igname...)



Plus de

24 m³

de compost distribué



Plus de

157

matériels distribués (sécheurs, pioches, machettes...)

Accès à l'éducation

Les producteurs de cacao vivent, pour la plupart, dans des communautés parfois isolées qui ne disposent pas toujours d'infrastructures suffisantes. Dans certains pays producteurs de cacao, l'éducation apparaît comme une priorité dans l'analyse des besoins communautaires.



Depuis 2018, Valrhona et le Fonds Solidaire Valrhona ont ainsi contribué à l'amélioration de l'accès à l'éducation dans 3 pays : Côte d'Ivoire, Ghana et Vénézuéla.

En 2022 ce sont ainsi 2 555 élèves qui bénéficient de ces nouvelles infrastructures scolaires.

Au Ghana, le collège de Pieso a été inauguré en janvier 2023. Il vient compléter l'ensemble scolaire constitué d'une école maternelle construite en 2018 et d'une école primaire rénovée la même année.

Auparavant les 145 collégiens étudiaient dans une école délabrée dont le toit menaçait de s'effondrer.

Le collège nouvellement construit permet d'accueillir les élèves dans 3 classes spacieuses et ventilées. Il bénéficie aussi d'une salle informatique avec ordinateurs, imprimantes et un projecteur. Par ailleurs, des toilettes ont été créées, alimentées par un puits et reliées à un biodigesteur.

Cédric Robin, Sourceur



8
écoles
construites



3
écoles
rénovées



50
classes
concernées

Accès à l'eau potable

L'accès à l'eau est un droit fondamental. Pourtant, plus de trois personnes sur dix dans le monde en sont privées. Les producteurs de cacao dans certaines communautés rurales isolées ne bénéficient pas d'un accès facile à de l'eau potable. Dans certaines régions, ce manque est accentué par le changement climatique.



À São Tomé, Valrhona a participé à l'approvisionnement en eau potable de la fontaine de Ferreiro Governo, en finançant son raccordement à une source.

Dorénavant, les 24 habitants de la communauté en bénéficient facilement. Auparavant il fallait compter 1h30 de marche pour aller chercher de l'eau à 4 km. Aujourd'hui la fontaine délivre 8 m³ par jour, soit 115 douches environ.

En Côte d'Ivoire, à Dibobly, les 15 000 habitants rencontrent des difficultés récurrentes pour s'approvisionner en eau potable. Chaque année au cours de la saison sèche, les puits se tarissent. La population est alors contrainte de

parcourir plusieurs kilomètres à pied pour accéder à l'eau du lac Buyo, sur le fleuve Sassandra. Pour subvenir aux besoins des foyers, des allers-retours quotidiens de 2h sont nécessaires, en portant des contenants de plusieurs dizaines de litres. La qualité de cette eau est moindre et cause de nombreuses maladies.

Les premiers résultats indiquent qu'environ 12 000 bassines d'eau sont distribuées chaque mois de saison sèche, soit 10 000 litres par jour.

Stéphane Sabourin, Sourceur

En 2022, avec les partenaires ECOOKIM et CAPEDIG, le Fonds Solidaire Valrhona a financé la construction d'un château d'eau à Dibobly.

Cela inclut le forage d'un puits, la mise en place d'une pompe, d'un château d'eau qui a également un rôle de filtre, et la construction de 3 fontaines publiques.

Ce château d'eau permet aux 15 000 habitants de Dibobly d'avoir accès à de l'eau potable tout au long de l'année.

Hukambi 53 % Innovation Cacao

Valrhona dévoile en 2022, sa première couverture ombrée, une innovation pensée dès le sourcing. Libérée des codes établis de la gastronomie, Hukambi 53 % est une couverture qui allie la gourmandise du lait à la puissance du cacao du Brésil.



Hukambi est la contraction de « Hu » noir et de « Kambi » lait, en tupi guarani, la langue d'un des peuples indigènes de la Mata Atlantica au Brésil, d'où provient le cacao utilisé pour ce chocolat.

Ainsi le cacao du Brésil s'associe au lait français et à la vanille de Madagascar pour conférer à ce tout nouveau chocolat une puissance cacaotée qui se mêle à la douceur du lait. Ce chocolat peu sucré et amer offre de surprenantes notes fruitées et biscuitées, des sensations inconnues qui invitent à la créativité.

LE BRÉSIL, UN DES PLUS VIEUX PAYS PRODUCTEURS DE CACAO

Depuis plus de 10 ans, Valrhona travaille avec M. Libânio dont la plantation se situe dans l'un des écosystèmes les plus riches au monde : la Mata Atlantica, classée Réserve de Biosphère par l'UNESCO.

La plantation Paineiras est la plus belle plantation de notre partenaire M. Libânio. C'est aussi la plus grande : 714 ha composés d'une grande forêt primaire préservée, d'une lagune et d'un système

agroforestier associant l'hévéa aux cacaoyers, permettant de combiner la production de latex et de cacao.

La plantation est composée de plus de 149 espèces floristiques différentes, dont 4 espèces sont considérées comme menacées.

Cédric Robin, Sourceur



L'Homme et l'Innovation

Moteurs de notre entreprise

La force de Valrhona prend sa source dans son aptitude à innover et à tisser des relations humaines pérennes avec ses parties prenantes : collaborateurs, producteurs, partenaires et clients.

Komuntu 80 %

UNE COUVERTURE UNIQUE POUR LES 100 ANS DE VALRHONA

Cette nouvelle couverture développée pour les 100 ans de Valrhona incarne la place accordée à l'Homme et à l'Innovation dans l'entreprise. Ce chocolat singulier est le fruit d'un long travail d'assemblage de grûes de différentes origines qui lui confère un profil aromatique équilibré, entre puissance cacaotée et harmonie de saveurs.



SYMBOLE DE LA FORCE DU COLLECTIF

Né d'un processus de création original, Komuntu 80 % incarne la force du collectif car il implique toute la chaîne de valeur de Valrhona.

Du choix de son goût, à celui de l'illustration présente sur son emballage en passant par son nom, 100 personnalités engagées, partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs et clients ont participé à la création de ce chocolat noir. Komuntu a été avant tout une aventure collective, qui assemble et rassemble, en témoigne sa signification : Komuntu 80 % est la contraction de « Komunumo » qui signifie « communauté » en espéranto, et de « Ubuntu », un mot-concept africain qui signifie « je suis par ce que nous sommes ».

Pour réaffirmer une fois de plus son engagement pour une filière cacao juste et durable, 100% des bénéfices de ce chocolat, collectés durant les 12 premiers mois seront reversés à nos partenaires producteurs de cacao.

Au 31 décembre 2022,
131 762 € ont déjà été collectés.

Faustine Revirand, Alais Mathias,
Cheffes de Produit Marketing

Les collaborateurs, le moteur de l'entreprise

En 2022, 10 ans après la première entrée de Valrhona au palmarès Great Place to Work France, l'entreprise n'est pas récompensée comme une entreprise où il fait bon vivre. Les résultats de l'enquête auprès des collaborateurs révèlent que seulement 65 % d'entre-eux sont satisfaits de leurs conditions de travail.



Ce chiffre exprime les problématiques rencontrées lors de la reprise de l'activité post-covid mais surtout la nécessité de ne jamais prendre pour acquis le bien-être de ses collaborateurs.

Les collaborateurs, plus qu'un moteur, sont la richesse de l'entreprise centenaire qu'est Valrhona. Le service des Ressources Humaines a lancé, suite à l'étude de satisfaction, des groupes de travail pour mieux comprendre les situations rencontrées par les équipes et y apporter des solutions pragmatiques et rapides.

Cette réflexion a été menée avec humilité par la Direction, avec le désir de profiter de la célébration des 100 ans de l'entreprise pour valoriser la puissance du capital humain.

LE VALRHONA DAY POUR CÉLÉBRER LE TRAVAIL ACCOMPLI

Les 750 collaborateurs et collaboratrices Valrhona ont été invités à fêter l'anniversaire de Valrhona lors d'une belle journée de juin. L'évènement a été ponctué d'ateliers animés par les collaborateurs eux-mêmes sur des sujets majeurs pour l'entreprise tels que le sourcing et la distribution. L'occasion pour tous les collaborateurs de se réunir autour des valeurs fortes partagées par tous : l'engagement et la passion.

LA SOIRÉE POUR FÊTER UN SIÈCLE D'EXISTENCE

Quelques heures plus tard, le décor du lieu a changé pour accueillir les invités autour d'un cocktail dînatoire en plein air et d'un concert sur l'eau. Un moment festif qui restera dans les mémoires des collaborateurs et de leurs proches.

Hélène Radisson,
Responsable RH
Léa Savarino,
Chargée de Communication interne

Comité handicap et santé

Le Comité Handicap, mis en place depuis 2020, poursuit, avec l'aide de 6 référents, sa mission d'accompagner les collaborateurs en situation d'handicap.



C'est dans cette optique qu'au cours de l'année 2022, les référents Handicap se sont appliqués à promouvoir la Reconnaissance de la Qualité du Travailleur Handicapé (RQTH) auprès de l'ensemble des collaborateurs.

Leur accompagnement au quotidien a été d'une grande aide pour l'élaboration des dossiers avec 8 RQTH supplémentaires en 2022. Le Comité Handicap recense, à ce jour, 35 RQTH au sein de l'entreprise tous secteurs confondus.

Au quotidien, le comité doit apporter des réponses à des questionnements douloureux tels que : « Vais-je perdre mon emploi si je parle de mon handicap ? Va-t'on me mettre à l'écart dans mon équipe ? Quels avantages à parler de mes difficultés ? ». Les référents sont donc indispensables pour rassurer et répondre au mieux à ces interrogations légitimes.

Afin de marquer la semaine du Handicap, 2 journées de sensibilisation et d'animation

ont été organisées. Près de 250 collaborateurs ont ainsi pu tester leurs connaissances sur le handicap et échanger avec les membres de l'association et les référents présents.

Ces actions régulières et la présence des référents au plus près des collaborateurs permettent de mettre en lumière le Handicap, de dédramatiser certaines situations et surtout de favoriser l'inclusion pour tous.

Emilie Bégot,
Membre du Comité Handicap





Gastronomie

Créer une gastronomie créative et responsable

Associée à ses clients professionnels et gourmets, Valrhona accompagne les démarches visant à dessiner les contours d'une gastronomie plus créative et responsable. Convaincus qu'ensemble, ils ont un rôle à jouer dans la transformation des habitudes alimentaires et dans la préservation de la planète.

Les Essentiels revus sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée

UNE GASTRONOMIE PLUS EN PHASE AVEC SON TEMPS

Aujourd'hui, la gastronomie doit faire face à de nombreux enjeux et se réinventer. C'est pourquoi l'École Valrhona a fait le choix d'une gastronomie qui se veut plus en phase avec son temps. Cela signifie faire mieux mais pas "sans", moins gras, moins sucré mais avec toujours autant de plaisir. Se remettre en question et repousser les limites, c'est l'ADN de l'École Valrhona. C'est pourquoi, en 2022, les *Essentiels* ont été retravaillés.

22 RECETTES RETRAVAILLÉES

Créés par l'École Valrhona sous l'impulsion de Frédéric Bau, les *Essentiels* sont un recueil de recettes de base devenu une référence dans le monde de la pâtisserie.

Cet outil indispensable revient en 2023 avec 22 recettes sur 120 retravaillées sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée.

C'est une remise en question permanente qui demande une implication constante des chefs. Cette nouvelle version a nécessité une étroite collaboration entre l'expertise pâtissière de l'École Valrhona et les connaissances scientifiques du service de Recherche & Développement pendant plus d'un an.

UNE NOUVELLE VERSION DES ESSENTIELS

La nouvelle version des *Essentiels* a également été revue dans sa forme. Désormais, ils se consultent dans un classeur, un format plus en phase avec les attentes de ses clients. Au travers des *Essentiels*, l'enjeu principal de Valrhona est de permettre aux artisans et pâtissiers de raisonner autrement, de désapprendre des techniques, des gestes, des réflexes pour « prendre conscience » et imaginer de nouveaux codes.

Antoine Michelin,
Chef Pâtissier Formateur

Faire découvrir les métiers du chocolat

La transmission est une valeur largement partagée dans le monde de la gastronomie. Outre toute l'expertise et le savoir-faire transmis par l'École Valrhona à travers le monde, plusieurs actions consacrées à la découverte des métiers et à la formation sont menées en France et à l'international.

LE PROGRAMME GRAINES DE PÂTISSIER

Le programme Graines de pâtissier est un programme de prépa-apprentissage, qui permet à des jeunes éloignés de l'emploi de tester le métier de pâtissier et de trouver leur futur maître d'apprentissage. Avec ce programme, la fondation Valrhona tente de connecter les jeunes qui construisent un projet professionnel et les artisans à la recherche d'apprentis fiables et motivés.

Depuis 2017, le programme a accueilli 314 jeunes et en 2022, 45 % des bénéficiaires ont signé un contrat d'apprentissage.

Camille COLOMB,

Chargée de programme Graines de Pâtissier



SOURCE D'INSPIRATION EN ITALIE

La Fondation Don Gino Rigoldi est une association italienne dont l'objectif est d'accompagner les jeunes de toutes origines vers une plus grande intégration dans la société et le marché du travail. Inspiré par Graines de Pâtissier, Valrhona Italie a décidé de créer avec l'association, des cours autour des bases de la Pâtisserie et du Chocolat. En 2022, c'est ainsi 32 heures de formation réparties sur 2 semaines qui ont été proposées à 9 jeunes hommes et 1 jeune femme à Turin.

Raffaella Invernizzi,

Marketing Valrhona Italie

ACCOMPAGNER LA FORMATION À TAIN L'HERMITAGE

Afin d'étoffer l'offre de formation pour les plus jeunes, Valrhona s'est associée au Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage en 2017 autour du parcours « Maîtrise de la Matière Chocolat ». Ainsi, ce sont 12 jeunes par an qui apprennent à perfectionner leur Maîtrise de la Matière Chocolat dans l'univers de la pâtisserie, chocolaterie et de la glacerie. L'École Valrhona intervient pendant 80 heures pour dispenser des cours de techniques appliquées.

Philippe Givre,

*Chef Exécutif Pâtissier École Valrhona
& Coordinateur du Savoir-Faire*

La Cité du Chocolat s'engage pour une gastronomie plus responsable

C'est avec l'objectif de présenter aux gourmets de passage à Tain l'Hermitage une gastronomie créative et responsable que la Cité du Chocolat Valrhona a été créée en 2013. Depuis, c'est en moyenne 140 000 visiteurs par an qui sont invités à vivre un voyage sensoriel dans le monde du chocolat responsable.



Ainsi en 2022, des stages à l'École Gourmet ont été créés autour de la pâtisserie vegan et sans gluten afin de faire découvrir à 3 100 stagiaires des recettes innovantes, végétales et surtout extrêmement gourmandes.

Par ailleurs, les équipes de la Cité ont, tout au long de l'année, valorisé l'ancrage local en relocalisant un maximum de leurs fournisseurs alimentaires (90 % de fournisseurs locaux) dans des fermes

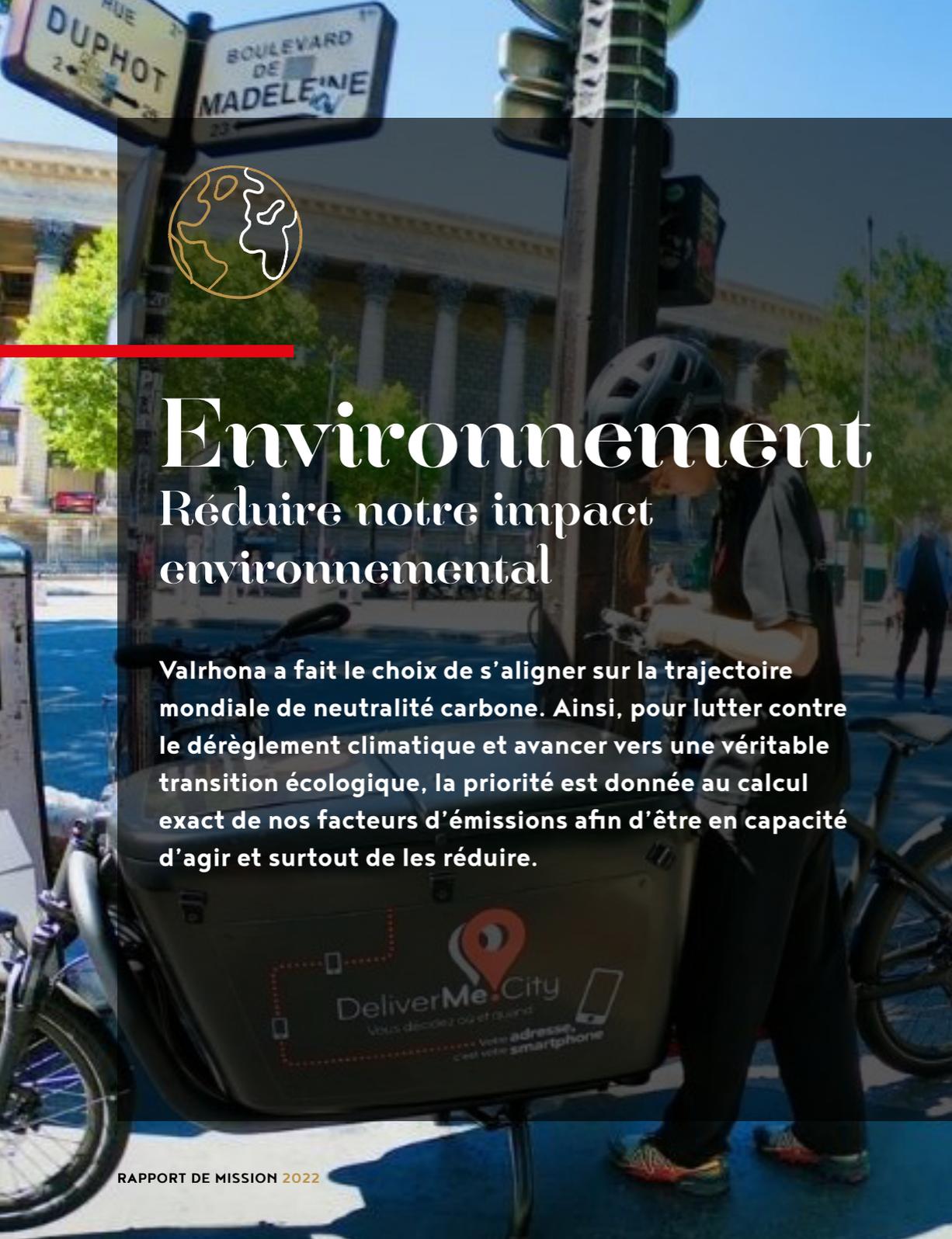
du territoire Tain l'Hermitage et Tournon sur Rhône. À l'occasion de l'ouverture de ses jardins, des prestations ont notamment été créées avec les acteurs locaux tels que des microbrasseurs, vigneron de la vallée du Rhône, etc...

Enfin, depuis 2022, les stages et événements ainsi que le restaurant de la Cité utilisent des contenants entièrement réutilisables. Une nouvelle preuve que la Cité du Chocolat a à cœur de jouer un rôle

pionnier dans la transformation nécessaire du secteur touristique vers plus de responsabilité et de préservation du territoire.

Aurélie Roure,
Directrice de
La Cité du Chocolat





Environnement

Réduire notre impact environnemental

Valrhona a fait le choix de s'aligner sur la trajectoire mondiale de neutralité carbone. Ainsi, pour lutter contre le dérèglement climatique et avancer vers une véritable transition écologique, la priorité est donnée au calcul exact de nos facteurs d'émissions afin d'être en capacité d'agir et surtout de les réduire.

Gestion des transports

Grâce aux actions inscrites dans la démarche FRET21, Valrhona a évité d'émettre plus de 515 tonnes de CO₂ en 2022.

En ayant renouvelé son engagement dans cette démarche, Valrhona espère une réduction de 940 tonnes de CO₂ à horizon 2024.

Pour atteindre cet objectif, les équipes logistiques réduisent en priorité les émissions aériennes qui restent encore trop élevées en 2022 par rapport aux objectifs annoncés. Malgré un contrôle important du ratio de commandes aériennes pour chaque filiale, cet indicateur reste encore un des plus difficiles à maîtriser tout en maintenant une qualité de service haut de gamme.

Il est donc important de réaliser des tests sur de nouveaux modes de transport. Par exemple, l'envoi d'une palette de produits finis par voilier à travers l'Atlantique a été testé pour la première fois. Malgré les quantités anecdotiques transportées, le but ici est de **créer des liens avec des**

fournisseurs capables demain de proposer de tout nouveau flux de transport de marchandises.

Une autre alternative au transport routier carboné est la traction au colza qui a permis à Valrhona d'économiser 143 tonnes de CO₂. Enfin, une autre démarche a été étendue en 2022 à travers **la réduction au maximum de l'empreinte carbone sur le dernier km**, grâce à la livraison en véhicules électriques ou vélos dans les agglomérations (3,2 tonnes de CO₂ de gain).

Ces projets sont testés à petite échelle, avec pour ambition d'être déployés sur des périmètres plus importants s'ils présentent des impacts positifs.

Guillaume Sempere,
Coordinateur Transport

L'empreinte environnementale du cacao

Le cacao occupe une place majeure dans l'empreinte carbone de Valrhona. L'ambition de l'entreprise est donc de piloter la réduction de l'impact environnemental du cacao par sa stratégie sourcing.

CALCULER L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DU CACAO, AVEC L'EXEMPLE DE MADAGASCAR

En 2021, en partenariat avec l'ONG Nitidae, une étude à Madagascar a été réalisée, dans le but de calculer le facteur d'émissions du cacao (kg de CO₂ émis/kg) depuis la parcelle des producteurs jusqu'à l'arrivée à la chocolaterie. **En intégrant toutes les émissions et les pratiques de notre partenaire Millot, l'étude a montré que 0,57 kg CO₂eq sont émis pour chaque kilogramme de cacao, soit quarante fois moins que prévu initialement.**

AUCUNE ÉMISSION DE CARBONE DUE À LA DÉFORESTATION

Cette différence s'explique par l'évaluation précise de l'historique de déforestation sur les 20 dernières années. Grâce à l'étude des images satellites des parcelles de cacao, il a été prouvé qu'aucune parcelle de cacao n'a été plantée sur une parcelle forestière. Les émissions liées à la coupe d'arbres sont donc nulles chez notre partenaire à Madagascar.

En 2022, les données d'émissions de CO₂ ont été collectées sur 54 % du sourcing cacao de Valrhona.

UN CALCUL DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DU CACAO À ÉLARGIR À TOUTES LES ORIGINES

Ces résultats encourageants incitent à déployer cette même méthode sur l'ensemble des pays producteurs de Valrhona. L'année 2023 permettra de finaliser le calcul des émissions sur toutes les origines de cacao.

Nans Mouret, Sourceur



Réutiliser : la Consigne by Valrhona ou le réemploi

Porté par un objectif zéro déchet, la *Consigne* est le nom du projet ambitieux de Valrhona pour réinventer la gestion des emballages chez ses clients.

Lancé depuis 2020 et basé sur le principe de l'économie circulaire, le projet consiste à tester en livraison un nouvel emballage récupéré, lavé puis réintroduit dans le circuit de production.

L'initiative innovante dans le secteur agro-alimentaire BtoB, est bien perçue par les clients professionnels qui testent cette offre (étude qualitative 2022 : 82 % des utilisateurs sont satisfaits ou très satisfaits).

En 2022, La Consigne by Valrhona, c'est 22 tonnes de chocolat vendues, depuis son lancement. Cela représente 870 kg de déchets évités (non éliminés car réutilisés) et 1 TCO₂ évitée (4 600 km soit la distance entre Paris et Chicago)*.

Bien que ces nouvelles soient encourageantes, les tests réalisés en condition réelle depuis 2 ans illustrent la complexité de la mise en place d'un système de circularité à grande échelle en B2B.

La Consigne by Valrhona est un projet de longue haleine, et l'équipe cherche constamment à améliorer ce service pour construire le modèle de demain.

Rendez-vous en 2023, avec les résultats de nos essais.

Hugo Lassimonne,
Responsable Projet Transverse

* Analyse de cycle de vie d'un sac 3 kg non réutilisé - pour 1 Tonne de produit vendu.



Réduire et recycler

En pensant la recyclabilité de l'emballage dès la conception, Valrhona a relevé un défi en lançant sa nouvelle gamme Gifting : faire mieux avec moins. Cette gamme de produits a été conçue conformément à la trajectoire visant à 100 % de recyclabilité d'ici 2025.



LA GAMME GIFTING : FAIRE MIEUX AVEC MOINS

Les nouveaux coffrets de cette gamme (24 références) entièrement recyclables et sourcés en Europe répondent aux exigences croissantes des consommateurs en matière de durabilité et d'éco-conception. Les papiers et cartons utilisés proviennent de sources certifiées FSC. Cela garantit que les matériaux utilisés proviennent de forêts gérées durablement.

En adoptant cette approche, Valrhona a réussi à réduire son impact environnemental, et l'a prouvé grâce à une méthode normée*.

Ainsi, sur cette gamme de coffrets, la consommation de carton a été réduite de 4 tonnes, et celle de plastiques de 10 tonnes par an. Valrhona a également retravaillé le design des coffrets pour véhiculer ses engagements et ses valeurs environnementales, incarnés « par sa certification B Corp ».

Claudie Bochard,
Responsable R&D Pack



4 tonnes
en moins de
cartons par an



10 tonnes
en moins de
plastique par an

UNE NOUVELLE LIGNE DE COLISAGE POUR RÉDUIRE LES EMBALLAGES

En 2022, un nouveau flux a été mis en place sous la forme d'une ligne automatisée qui crée un carton d'emballage personnalisé en fonction de la commande passée.

Valrhona réduit ainsi de 20 % sa quantité de carton consommé. De plus, avec des cartons "sur-mesure", l'espace perdu entre le carton et les produits finis est réduit d'environ 30 % pour les colis expédiés chez les clients.

Éric Bertonnier,
Responsable Expéditions

*Évaluation par méthode d'Analyse de Cycle de Vie ISO 14040.

Fonds Solidaire Valrhona

À la lecture de ce rapport de mission, vous aurez compris que les équipes Valrhona se projettent dans l'avenir. Regarder tous dans la même direction permettra d'être là pour les 100 prochaines années.



C'est en mobilisant l'ensemble de ses parties prenantes que l'impact positif sera réel et élargi. C'est pourquoi cette année encore, Valrhona a soutenu le Fonds Solidaire Valrhona, un organisme indépendant qui finance et gère des projets d'intérêt général dans la filière cacao et la gastronomie.

Le Fonds Solidaire Valrhona permet à chacun de contribuer à sa hauteur à l'amélioration des conditions de vie des communautés de producteurs de cacao et à une gastronomie plus ouverte et diverse.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.fonds-solidaire-valrhona.org

Melissa Fournaux,
Déléguée générale du Fonds Solidaire Valrhona

EXEMPLES DE PROJETS

Construction d'une ferme avicole en Côte d'Ivoire

Cette ferme a permis de créer 49 emplois, de diversifier les revenus et d'accroître l'autonomie alimentaire de la communauté.



Marie-Laure, membre de l'association de femmes du village, en train de nettoyer les mangeoires.

Rénovation de l'école de Guayabal dans le nord du Venezuela

La rénovation de l'école primaire a permis à 90 élèves et 16 enseignants de retrouver le chemin de l'école.



Spectacle des élèves pour l'inauguration de l'école rénovée.

Depuis 2019, le Fonds Solidaire Valrhona c'est

1 209 244 €
reversés

20
projets d'intérêt
général

23 826
bénéficiaires

7 pays concernés par les projets
Côte d'Ivoire, France, Ghana, Haïti,
Madagascar, République Dominicaine,
Vénézuéla



VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - France
Tél : +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com