

Ensemble faisons du bien avec du bon

RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE 2020





VALRHONA

live long

Cette année, nous avons choisi de créer un rapport plus court que les années précédentes. À l'avenir, nous visons à publier un long rapport tous les deux ans et un rapport plus court les autres années. Bien que notre rapport complet demeure un document essentiel pour nous, ce changement de format nous permettra de réduire la charge de travail des quelque 70 contributeurs à notre rapport et de concentrer nos ressources sur la communication sur des modes de communication plus fréquents tout au long de l'année à travers nos différents canaux (site web, réseaux sociaux, presse, etc.). Le rapport plus court donnera un aperçu de nos actions et de nos progrès, avec cette année un accent sur la façon dont nous avons traversé ensemble la pandémie de coronavirus. Vous trouverez plus d'informations sur nos engagements et tous nos projets sur notre site web www.valrhona.com.



live long
CACAO



live long
ENVIRONNEMENT



live long
GASTRONOMIE



live long
ENSEMBLE

Lorsque la nouvelle d'une maladie étrange en Chine a commencé à circuler à la fin de l'année 2019, nous aurions difficilement pu imaginer à quel point nos vies allaient être chamboulées.

Au fur et à mesure que le coronavirus se propageait dans le monde, une nouvelle réalité s'est installée. Nous nous sommes confinés dans nos maisons, distanciés de nos amis et de nos familles, alors que les magasins, les écoles et les restaurants fermaient. Nous nous sommes inquiétés pour nos proches et pour nos emplois.

Le secteur de la gastronomie a été fortement impacté par le Covid-19, depuis les producteurs jusqu'aux chefs. En 2020, les restaurants, les hôtels et les traiteurs à travers le monde ont vu leurs revenus chuter. Beaucoup ont fermé temporairement et d'autres pour de bon. Tout au long de cette pandémie, les chefs ont dû naviguer dans l'incertitude permanente. Chez Valrhona, nous avons été impressionnés par leur capacité d'adaptation, d'innovation et de réinvention. Nous avons essayé de leur apporter tout notre soutien à

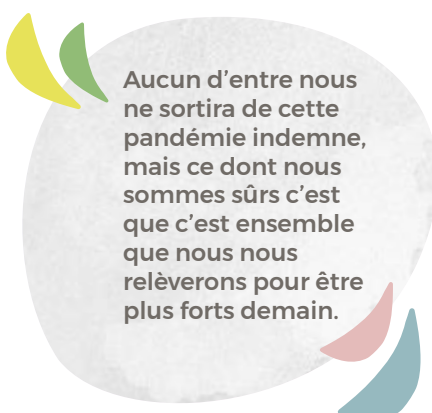
travers diverses actions telles que l'AmAp pour identifier les artisans ouverts en France, des opérations « Je soutiens mon artisan » ou encore un soutien commercial.

Pour Valrhona, 2020 a été une année de hauts et de bas. En janvier, nous étions fiers de devenir B Corp et ainsi de nous joindre à la communauté des entreprises les plus engagées au monde. Cependant, quelques mois plus tard, notre activité a ralenti de façon significative alors que des confinements nationaux ont été mis en place partout dans le monde. À la fin de l'année, les affaires ont commencé à reprendre et nous avons également atteint notre objectif de 2020 de faire en sorte que notre chocolaterie soit neutre en carbone.

Bien que la route ait été difficile, la pandémie a mis en relief la force des relations que nous avons construites avec nos producteurs et nos clients au fil des ans, ainsi que l'engagement de nos collaborateurs. C'est grâce à toutes ces personnes qui font Valrhona que nous sortons de cette crise aujourd'hui. Ce faisant, nous sommes plus

engagés que jamais à réaliser notre mission d'impulser un mouvement collectif pour un secteur du cacao juste et durable et un monde de la gastronomie créatif et responsable.

Pendant cette année difficile, il y a eu des signes d'espoir. De plus en plus, les entreprises et les gouvernements se tournent vers la durabilité comme un moyen non seulement de survivre à la crise, mais de se réinventer pour émerger encore plus forts. La pandémie semble également avoir concrétisé des tendances préexistantes pour des produits traçables de qualité, locaux et de saison parmi les chefs et les consommateurs. Il y a aujourd'hui un véritable élan pour s'assurer que demain, la gastronomie sera aussi responsable que créative. Notre stratégie et nos engagements restent les mêmes, malgré le coronavirus, car nous croyons que ce sont les clés incontournables pour créer un avenir meilleur pour tous.



Aucun d'entre nous ne sortira de cette pandémie indemne, mais ce dont nous sommes sûrs c'est que c'est ensemble que nous nous relèverons pour être plus forts demain.

NOS PROGRÈS ET OBJECTIFS



live long
CACAO

NOS RÉALISATIONS EN 2020



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

36 %
de traçabilité
des fèves de cacao
depuis les parcelles

13 %
des pays ont été
visité au moins 1 fois
dans l'année (visites
effectuées avant
Covid-19)

98 %
de nos achats
de cacao sont issus
de partenariats
d'au moins 3 ans



Nous travaillons
avec **15 pays**
et 14 pays sont
couverts par un
partenariat à long-terme



La durée moyenne de
nos partenariats est
de **7 ans**

NOS OBJECTIFS



100 %
de traçabilité
des fèves de cacao
depuis les producteurs
et productrices



100 %
de traçabilité des
fèves de cacao
depuis les
parcelles en 2021



100 %
des pays visités
au moins une fois
par an d'ici fin
2020



Au moins
90 %
de nos achats cacao
sont issus de
partenariats d'au
moins 3 ans d'ici
fin 2020

100 %
des producteurs
accompagnés
vers des pratiques
agroforestières
d'ici 2025



18 024
producteurs



live long
ENVIRONNEMENT

NOS RÉALISATIONS EN 2020

-57 %
d'émissions de
GES scope 1 & 2
depuis 2013

90 %
de valorisation
des déchets

69 %
d'énergies
renouvelables
dans le mix
énergétique

79 %
de taux
de recyclabilité
de nos emballages

100 %
des nouveaux
produits répondent
à nos critères
d'écoconception

-8 %
de production
globale de déchets
depuis 2013

-45 %
de consommation
d'eau depuis 2013
-22 %
de consommation
totale d'énergie
depuis 2013

-6 %
d'émissions de CO₂
liées à l'aérien dans
notre transport
depuis 2013

NOS OBJECTIFS 2025

-60 %
d'émission de GES
(gaz à effet de serre)
scope 1 & 2
par rapport à 2013

100 %
de valorisation
des déchets

79 %
d'énergies
renouvelables
dans le mix
énergétique

85 %
de taux de
recyclabilité de
nos emballages

100 %
des nouveaux
produits répondent
à nos critères
d'écoconception
d'ici fin 2020

-50 %
de production
globale de déchets
par rapport à 2013

-50 %
de consommation
d'eau et d'énergie
par rapport à 2013

-30 %
d'émissions de CO₂
liées à l'aérien dans
notre transport
par rapport à 2013



live long
GASTRONOMIE

**NOS
RÉALISATIONS
EN 2020**

58
jeunes
en 2020



**NOS
OBJECTIFS**

Atteindre
100
bénéficiaires pour
le projet Graines
de Pâtissier
en 2020



48 %
de jeunes
démarrant
une formation
pâtisserie
à l'issue du projet
Graines de
Pâtissier



40 %
de jeunes
démarrant
une formation
pâtisserie
à l'issue du
projet Graines de
Pâtissier en 2020



5
territoires
en France ont
participé au
programme
Graines de
Pâtissier



10 000
personnes
formées
par l'École
Valrhona

EN 2021, nous
prévoyons de former
120 bénéficiaires et de
déployer Graines de
Pâtissier dans au moins
10 territoires.



live long
ENSEMBLE

**NOS
RÉALISATIONS
EN 2020**

20 %
des collaborateurs
ont un objectif RSE



**NOS
OBJECTIFS**

100 %
des collaborateurs
aient un objectif
RSE en 2020



13 % des
collaborateurs,
dont commerciaux,
formés à la RSE



Cette année,
nous n'avons
pas pu conduire
notre enquête
de satisfaction
collaborateur
à cause du
COVID-19



100 % des
fournisseurs
ont signé
la charte
des achats
responsables

10 
accidents
avec arrêt
de travail

833
salariés



417
femmes

419
hommes

678 428 €
de dons versés
au cours de l'année



live long CACAO

Créer une filière cacao
juste et durable



NOS ENJEUX ET NOTRE APPROCHE

Face aux grands enjeux de la filière cacao, nous construisons nos ambitions autour de trois axes majeurs : l'amélioration des conditions de vie et de travail, la protection de l'environnement et la sauvegarde des terroirs et des goûts.

Grâce à nos partenariats à long terme, notre connaissance et notre proximité avec les producteurs de cacao, nos relations directes avec les communautés dans 15 pays, nous nous engageons notamment en faveur du juste revenu, de la lutte contre le travail des enfants, ou encore la protection des forêts et la neutralité carbone.

Chaque année, nous améliorons notre impact car nous croyons dans l'autonomisation et la responsabilisation des communautés productrices de cacao. Nous savons que le chemin à parcourir sera long. Mais nous avons confiance dans notre capacité à faire bouger les lignes avec une mobilisation concertée de tous les acteurs du secteur cacao et chocolat."



LA PROTECTION
DE L'ENVIRONNEMENT



L'AMÉLIORATION
DES CONDITIONS
DE VIE



Andrew Hastik,
Grenada Cocoa
Association, **Grenade** :
Valrhona est devenu une
famille pour nous.



Eimar Sampaio,

M. Libânio Agrícola SA,
Brésil :

Aujourd'hui nous vivons un défi mondial qu'aucun d'entre nous n'avait jamais imaginé. Nous sommes sûrs que nous serons en mesure de le surmonter, et que nous allons continuer à renforcer les relations entre Valrhona et M. Libânio Agrícola SA, et à améliorer et surprendre nos clients de notre filière cacao et chocolat.

Emily Stone,

Maya Mountain
Cacao, **Belize :**

Nous traversons une période sans précédent et qui est difficile pour nous tous. Nous sommes fières, comme toujours, d'être le partenaire de Valrhona et sommes très reconnaissantes de votre communication claire et fréquente. Nous sommes impatientes de vous revoir bientôt.



Nous restons attentifs aux impacts de la crise sanitaire sur nos partenaires. En parallèle, nous sommes prêts à mobiliser nos énergies et nos moyens sur nos ambitions à long terme : piliers d'une filière cacao juste et durable.



*Par Véronique
Huchedé,
responsable
sourcing cacao*

Cette année 2020 nous rappelle l'importance de l'écoute et nous encourage à renforcer encore cette proximité et les liens qui nous unissent à nos partenaires producteurs de cacao. Nous retiendrons avant tout — de cette période de crise sanitaire mondiale — les messages et actions de soutien mutuels qui nous ont tous fait du bien.

La flexibilité et l'agilité de nos organisations ont permis de prioriser les actions – temporiser certains projets à long terme pour favoriser des financements urgents et indispensables face à cette situation exceptionnelle.

Ici, nous mettons en lumière 3 de ces actions :



HAÏTI

Notre coopérative partenaire, la FECCANO, a fréquemment recours en début de récolte à des crédits après de la SIDI (Solidarité Internationale pour le Développement et l'Investissement) qui est une entreprise solidaire d'utilité sociale. Sa mission est de contribuer à la promotion d'une économie plus inclusive qui donne sa chance aux populations défavorisées, notamment dans les pays du Sud. Cette année, bien que sa ligne de crédit lui ait été accordée, l'arrivée de la crise a suspendu le versement des fonds. Ceci avait pour conséquence directe de ne pas pouvoir payer les producteurs au moment de la livraison du cacao à la coopérative. Sans revenu journalier, les producteurs ne peuvent pas nourrir leur famille. Nous avons donc décidé de préfinancer cette récolte.



CÔTE D'IVOIRE

Face à la pandémie de Covid-19 qui fragilise le quotidien des populations et notamment celui de ses producteurs et employés, une campagne de sensibilisation a été engagée en concertation avec la coopérative CAPEDIG au profit des producteurs et de leurs communautés. Une distribution de kits de protection et de produits alimentaires a été mise en place.

Nous restons attentifs aux impacts de la crise sanitaire sur nos partenaires. En parallèle, nous sommes prêts à mobiliser nos énergies et nos moyens sur nos ambitions à long terme : piliers d'une filière cacao juste et durable.



PÉROU

Les mesures de confinement ont été mises en place très tôt au Pérou et l'état d'urgence déclaré. Notre coopérative partenaire, la Cooperativa Norandino, nous a sollicité pour un soutien financier destiné à assurer la sécurité alimentaire aux producteurs et à leur famille. Les fonds, initialement destinés à des projets sociaux en cours, tels que la lutte contre l'analphabétisation, ont donc été réalloués au profit d'une **vaste opération permettant :**

• **La distribution**
 de paniers
alimentaires

à 3 669
producteurs
et productrices

• **La fourniture**
 de médicaments

à 3 centres
de santé
communautaire

• **La mise en place**
de sensibilisation
et de procédures
de lutte contre la
propagation
du virus

dans les
17 centres
de collecte de café,
cacao et panela
afin de poursuivre
la collecte et
maintenir ainsi les
ressources financières
des communautés.



live long ENVIRONNEMENT

**Devenir neutre
en carbone
d'ici 2025**



NOS ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Toutes les opérations de notre chaîne de valeur, de la culture du cacao à la distribution du chocolat, en passant par sa fabrication, génèrent des impacts environnementaux notamment sur le climat et la biodiversité que l'entreprise s'engage à minimiser. Il est essentiel de s'attaquer à ces impacts pour nous assurer d'avoir une planète saine pour tous à l'avenir.



**NEUTRALITE
CARBONE**



ENERGIE



TRANSPORT



EAU



DECHETS



ECOCONCEPTION



NOTRE APPROCHE

Notre politique environnementale fixe les ambitions de l'entreprise en matière de préservation de la planète et de neutralité carbone. Outre la conformité du site aux dernières réglementations environnementales, notre politique environnementale s'accompagne d'actions concrètes concernant par exemple la maîtrise des déchets, l'utilisation des énergies renouvelables et l'écoconception. Grâce à nos certifications ISO 14001 et ISO 5001, nous avons pu structurer notre management environnemental et énergétique et garantir la qualité de ces systèmes. **Aujourd'hui, notre objectif principal est de devenir neutre en carbone 2025.** C'est pourquoi nous travaillons à réduire nos émissions depuis la plantation à l'assiette. Cela passe par plusieurs axes, dont l'élimination de l'empreinte GES de notre chocolaterie, la réduction des émissions liées aux transports, la lutte contre la déforestation et la promotion des pratiques agricoles durables.

En 2020

NOTRE CHOCOLATERIE DEVIENT NEUTRE EN CARBONE



*Par Elisande Bourry,
Responsable Sécurité et
Environnement*

Cette année, nous avons atteint notre objectif de 2020 de rendre notre chocolaterie neutre en carbone. Nous avons mis en place plusieurs actions depuis de nombreuses années pour y parvenir, dont la réduction de nos émissions de CO₂ de 57 % d'ici 2020 (vs 2013) conformément à une trajectoire de 2 °C, la baisse de notre consommation d'énergie et la promotion des énergies renouvelables. 2020 a été la première année de notre centralisation pour la production de froid, un développement discuté dans notre rapport RSE 2019 et qui nous a permis de diminuer notre consommation d'énergie de 26%.

En 2020, nous avons également réduit les fuites de liquide frigorigène de 24 % (vs 2019) dans le cadre de notre politique de remplacement des fluides à fort potentiel de réchauffement climatique. Nous avons choisi de compenser nos émissions restantes avec des achats certifiés de compensation carbone dans le projet Madre de Dios au Pérou, en collaboration avec EcoAct. Situé dans le couloir de conservation de Vilcabamba Amboro, près de l'ancien village de Machu Picchu, le projet vise à renforcer la surveillance dans la région et en établir des pratiques de gestion durable des forêts. Ces actions contribuent à réduire considérablement la déforestation, la menace de déplacement des communautés autochtones locales et l'exploitation illégale.

LA CONSIGNE BY VALRHONA



*Par Alice Dux,
chargée de projet RSE*

L'année dernière, nous vous présentions pour la première fois notre projet ComeBac pour repenser nos emballages dans une logique d'économie circulaire. En 2020, le nom du projet change mais la volonté reste la même ! Toujours soucieux d'assumer une pleine responsabilité de nos emballages, nous avons finalement lancé La Consigne by Valrhona en décembre 2020. Pour l'instant, 6 clients artisans se sont prêtés au jeu à Lyon : la pâtisserie Les Gasteliers, la chocolaterie Bruno Saladino et les maisons Buisson, Pignol, Moine et Pépin. Ces 6 établissements reçoivent depuis début décembre leurs chocolats Guanaja et Jivara en format 6 kg dans des bacs en plastique que nous récupérons une fois le chocolat utilisé, que nous lavons et réutilisons. Tous nos clients sont ravis, et Christophe Rasneur (Pâtisserie Les Gasteliers) le résume très bien :



**Je trouve ça beaucoup plus pratique
que les sacs et plus écoresponsable,
donc ça me va très bien .**



Aujourd'hui ce sont plus de 700 kg de chocolat Valrhona qui ont été vendus en livraison vrac. Concernant la suite, à partir de juin 2021, nous prévoyons d'élargir la gamme en mettant à disposition 7 références de chocolat (4 noirs, 2 laits et 1 blanc), accessibles à plus de 100 client lyonnais. Nos équipes réfléchissent déjà à un déploiement du projet partout en France, en co-construction avec de nombreux partenaires du réemploi et en mobilisant d'autres acteurs de la gastronomie.

live long GASTRONOMIE

*Accompagner nos clients
vers une gastronomie du
bon, du beau et du bien*



NOS ENJEUX ET NOTRE APPROCHE

La nourriture est l'un des grands plaisirs de la vie - elle nous soutient, nous transporte et nous rassemble autour d'expériences partagées. Aujourd'hui, nous traversons une période de crise - pour le climat, la biodiversité, la santé publique - dans laquelle notre système alimentaire a une responsabilité significative. Chez Valrhona, nous croyons que le monde de la gastronomie peut être la solution. Les chefs ont la capacité d'influencer sur comment

les gens mangent. C'est ce pouvoir qui peut être utilisé pour avoir un impact positif sur la planète, notre alimentation et notre avenir. De plus en plus, les chefs prennent des mesures pour intégrer leur impact social et environnemental dans leurs créations. Avec Live Long Gastronomie, nous souhaitons les soutenir dans cette démarche et ainsi créer un monde de la gastronomie qui est bon et beau, certes, mais aussi qui fait du bien.



**LES HOMMES
ET LES FEMMES**



L'ENVIRONNEMENT



LA SANTÉ



GRAINES DE PÂTISSIER



*Par Mélissa Fournaux,
cheffe de projet
Graines de Pâtissier*

Initié par la Fondation Valrhona en 2017, le programme Graines de Pâtissier donne une chance professionnelle à des jeunes de 16 à 25 ans dans le domaine de la pâtisserie. Il permet aux jeunes de tester le métier de pâtissier avant de s'engager en formation et aux artisans de former et recruter le futur talent de leur équipe.

En 2020, notre objectif était de former 120 jeunes dans 10 territoires en France. La crise sanitaire nous ayant pris de cours au milieu du lancement opérationnel, nous avons dû mettre en pause le programme. Mais dans ces conditions si particulières, Valrhona et nos partenaires nationaux sont restés mobilisés, engagés et surtout motivés aux côtés des jeunes. Au final en 2020, le bilan est très positif : 5 territoires en France (Valence, Liévin, Moulins, Marseille et Lille) et 58 jeunes ont participé. Parmi eux, 57% ont commencé une formation qualifiante en pâtisserie et autres métiers de bouche.

Pour Graines de Pâtissier, cette année aura aussi été l'occasion de poser les conditions nécessaires à son déploiement et à sa professionnalisation. Tout d'abord, un partenariat a été signé avec

le Réseau national des Écoles de la 2e Chance avec deux objectifs : structurer l'implication des E2C dans chaque ville et faciliter la prospection et l'entrée de nouveaux partenaires pour 2021 et 2022. Ensuite, la Fondation Valrhona a obtenu une subvention de la Caisse des Dépôts et du Ministère du Travail, ce qui nous a permis de maintenir le niveau d'implication de chaque partenaire et surtout d'assurer les financements du programme pour 2021 et 2022. Fort de cette vision « à long terme » dans ce contexte, nous avons fait le point, prospecté et finalement signé un Accord de Consortium avec les Centres de formation (CFA, Lycées Hôteliers, CMA) qui financent Graines de Pâtissier à nos côtés. Enfin, nous avons aussi professionnalisé et simplifié l'organisation du programme, tout en maintenant un haut niveau de qualité grâce à la contribution de l'École Valrhona sur le contenu pédagogique pâtissier et les Écoles de la 2e chance pour l'accompagnement des jeunes.

L'année 2020 s'est terminée en beauté : la Fondation Valrhona a été récompensée pour ce projet par les Trophées Bref Eco de l'Innovation Collaborative !



L'ÉCOLE VALRHONA



*Par Alexis Humeau
de l'École Valrhona*

À cause du Covid-19, l'École Valrhona n'a pas été en mesure d'assurer une partie de ses activités de formation professionnelle en 2020. Nous avons toutefois continué de soutenir les professionnels de la gastronomie tout au long de l'année, pour les accompagner dans cette situation compliquée. Nos chefs ont créé des recettes adaptées à la vente à emporter, et des tutoriels vidéos diffusés sur notre site web et nos réseaux sociaux, afin d'aider les artisans et les restaurateurs à créer eux- et elles-mêmes ces recettes. Dans différents pays à travers le monde, nous avons également organisé des conférences en ligne pour créer des moments d'échanges entre l'École Valrhona, des chefs et d'autres experts sur des thématiques d'actualité, sur des recettes et des techniques, pour leur apporter des solutions à cette nouvelle réalité en temps de coronavirus.

En 2021, nous prévoyons de former 120 bénéficiaires et de déployer Graines de Pâtissier dans au moins 10 territoires.

live long
ENSEMBLE

*Inspirer un mouvement
collectif*



NOS ENJEUX ET NOTRE APPROCHE

Valrhona, c'est avant tout une histoire humaine. Au-delà d'une entreprise de chocolat, notre force réside dans le lien que nous créons entre les producteurs, les collaborateurs et les clients - ce qui a été encore plus mis en lumière en 2020. En nous séparant, la pandémie nous a montré l'importance du lien humain. Au cours de l'année, nous avons vu les communautés se mobiliser dans les moments les plus difficiles et nous avons dû trouver de nouvelles façons de travailler et d'être ensemble, même lorsque

nous sommes loin les uns des autres. Chez Valrhona, nos fournisseurs, nos collaborateurs et nos clients nous ont soutenu dans les moments compliqués. Nous aussi, nous avons fait de notre mieux pour leur offrir notre soutien à notre tour. Ce sont ces liens qui nous ont permis de naviguer au travers des événements de 2020, et qui feront en sorte qu'à l'avenir, nous serons en mesure de nous assurer que nos producteurs de cacao vivent mieux de leur métier et que nos clients aillent vers une créativité plus engagée.

FOURNISSEURS



*Par Mathilde Mazzella,
reponsable achats
hors cacao*

L'année 2020 est une année singulière qui nous a poussé à défaire nos plans initiaux, à nous réinventer pour vivre avec la crise sanitaire et continuer à avancer, à progresser. Nous avons également maintenu un contact rapproché par visio et téléphone pour s'assurer de la bonne santé de nos fournisseurs et de leurs collaborateurs.

Nos engagements contractuels n'ont pas pu tous être honorés dans les délais et conditions prévus mais nous avons su trouver des solutions pour garantir la pérennité de nos activités. Nous avons pu compter sur nos fournisseurs à tous moments lors de nos freinages et de nos accélérations d'activités, pour partager nos incertitudes et aussi prendre des risques ensemble. Nous avons réajusté nos plans en fonction de leur baisse d'effectifs, de leurs difficultés d'approvisionnements et avons fait face ensemble et avec beaucoup de créativité pour trouver des solutions satisfaisantes à tous. Un très grand merci à tous nos fournisseurs qui ont été et sont encore aujourd'hui de formidables partenaires.

CLIENTS



*Par Benjamin Abadie,
ingénieur d'affaires*

Les mesures de confinement ont mis le monde de la gastronomie dans une situation inédite. Notre priorité en 2020 a été de soutenir les artisans et les restaurateurs pour faire face à cette pandémie. Dès le premier confinement, nous avons utilisé nos réseaux sociaux pour accompagner et inspirer les chefs : par exemple à travers la mise en avant de leurs initiatives pour se réinventer et trouver de nouvelles opportunités pour maintenir leurs activités.

En avril 2020, nous avons créé l'A-mAp Valrhona pour soutenir les entreprises locales, lancée d'abord en France, puis en Amérique du Nord, en Italie, Royaume-Uni et en Irlande. Grâce à cette carte interactive et solidaire, les gourmets peuvent trouver des restaurants, boulangeries et confiseurs qui proposent du click & collect ou de la livraison près de chez eux. À fin 2020, 4 100 entreprises à travers le monde étaient répertoriées sur nos A-mAps, et il y a eu 100 000 recherches d'artisans sur cette carte. Merci à tous et toutes les chefs qui nous ont aidés à faire passer le mot.

Pour soutenir les artisans pendant ces périodes de confinements et pour leur permettre de bénéficier de l'engouement des français.es pour la pâtisserie à la maison, nous avons également créé Valrhona-ensemble.fr, le premier site de vente en ligne d'ingrédients professionnels à destination des particuliers, qui soutient l'artisanat. Le site propose tous les produits et accessoires que les professionnels utilisent pour réaliser de délicieuses pâtisseries à la maison. Les particuliers ont la possibilité de retirer leurs commandes en click & collect chez l'artisan de leur choix afin de les soutenir dans le maintien de leur activité. À date, 332 artisans sont inscrits sur Valrhona-Ensemble et plus de 400 commandes en click & collect ont été effectuées sur le site.

En décembre 2020, nous nous sommes mobilisés pour soutenir les artisans de France en lançant le jeu concours #JeSoutiensMonArtisan. L'idée était simple : poster une photo de vous avec votre achat chez votre artisan préféré et tenter de remporter l'un des 60 cadeaux gourmands.



COLLABORATEURS



FOURNISSEURS



CLIENTS



**COMMUNAUTÉS
LOCALES**

LES COLLABORATEURS



Par Catherine Riffard,
responsable RH

"La santé et la sécurité de nos employés sont depuis longtemps une priorité chez Valrhona. Face aux nouveaux risques posés par le coronavirus, nous avons travaillé pour que toutes les mesures de sécurité possibles soient mises en place.

En février 2020, nous avons mis en place une cellule de crise Covid-19 pour gérer notre réponse à la pandémie et ainsi nous permettre de protéger au mieux notre personnel.

Lorsque le coronavirus a frappé le secteur de la gastronomie, les commandes des clients ont diminué. Cela nous a contraint dans un premier temps à ralentir nos activités et mettre des collaborateurs en chômage partiel. Nous avons travaillé dur pour aider nos équipes à faire face à ces changements radicaux. Au cours de cette période inédite, un groupe WhatsApp a été mis en place avec les 830 collaborateurs permettant de maintenir un collectif. En parallèle, le service formation a actionné le dispositif FNE permettant à 70 personnes de profiter de cette période pour se former.

Le confinement en France a pris fin le 11 mai, plusieurs d'entre nous ont repris progressivement leur travail. Au cours de cette période, les équipes santé, sécurité ont travaillé avec les membres de la commission Santé Sécurité et avec les managers

pour définir le protocole sanitaire avec lequel nous allions devoir désormais vivre. **Le niveau d'engagement des équipes pour répondre aux besoins de l'entreprise a été exceptionnel.**

Depuis le 12 mai 2020, dans nos bureaux et sur nos sites de production, nous avons mis en place un protocole sanitaire stricte : port du masque pour tous, vérification obligatoire de la température à l'arrivée sur le site, distanciation sociale entre les collaborateurs et des campagnes de communication interne sur les mesures de protection. Si le télétravail était déjà mis en place chez Valrhona avant la pandémie, il est désormais devenu la norme pour la majorité de notre personnel. Nous avons ainsi encouragé nos collaborateurs à emporter chez lui les fournitures de bureau essentielles, notamment les chaises et les supports informatiques, afin de leur garantir un environnement de travail aussi confortable que possible. Pour garantir la distance physique, les réunions virtuelles sont la norme, les réunions en présentielles sont autorisées seulement si nous ne pouvons faire autrement. De plus, nous avons réduit les voyages d'affaires au strict minimum.

En ces temps incertains, et alors que beaucoup travaillent à domicile, il est vital pour nous de donner de l'information à nos

collaborateurs et de maintenir le lien social et le collectif de travail. Pour ce faire, nous nous sommes attachés à assurer une communication régulière et transparente. Lors du premier confinement, nous l'avons fait via les groupes WhatsApp, et nous avons transposé cette communication par mail à l'issue du confinement, lorsque les équipes ont commencé à reprendre le travail. Nous avons également lancé une série de vidéos régulières "What's Up FSP", qui se poursuit aujourd'hui encore et dans laquelle notre PDG et les membres du comité de direction ont partagé des informations sur les performances de l'entreprise et les plans de gestion de crise, tout en répondant aux questions des salariés. Depuis octobre 2020, l'équipe de direction Valrhona organise également un webinaire mensuel pour tous les managers, au cours duquel ils discutent des derniers développements de l'entreprise, notamment des performances et de la stratégie, et répondent également aux questions des participants.

Au global, depuis le début de la pandémie, nous avons eu 51 cas de Covid-19 chez Valrhona SAS, soit 6% de l'effectif, et aucune hospitalisation. Nous n'avons eu aucun cas de transmission interne grâce à la vigilance de tous et au travail des équipes santé sécurité.



LA COMMUNAUTÉ



*Par Armelle Giammattei,
Délégue Générale du Fonds
Solidaire Valrhona*

Pendant l'année 2020, nous avons essayé de faire ce que nous pouvions pour soutenir nos communautés locales dans les moments difficiles. L'une des façons de le faire était de donner du chocolat directement aux hôpitaux et aux ONG locales, ainsi qu'aux clients qui créaient des pâtisseries pour les hôpitaux. Valrhona s'est mobilisé à travers le Monde : de la France, l'Espagne, l'Italie, le Royaume-Uni et les États-Unis, en passant par le Moyen-Orient, Hong Kong, Singapour, la Chine, la Corée du Sud et le Japon. Plus de 90 hôpitaux, 30 associations et 55 EHPAD ont bénéficié de ces dons de chocolat. Nous avons également fourni du chocolat à d'autres causes, notamment la campagne Solidarité Gourmande au Japon pour soutenir les restaurants touchés par la pandémie, et aux chefs participant au mouvement Bakers Against Racism aux États-Unis.

Dans de nombreux pays, nous avons également soutenu nos communautés à travers la récolte des fonds pour des associations locales. Pour valoriser les produits conçus lors de ses formations, l'Ecole Valrhona de Tain l'Hermitage a organisé des ventes de bonbons de chocolat et pâtisseries pour les collaborateurs Valrhona. Tous les bénéfices ont été reversés à des associations locales. Aux États-Unis, Valrhona a reversé une partie des ventes d'Inspiration Framboise à l'association Food Recovery Network, tandis qu'à Hong Kong, 5 € de chaque sac de 3 kg de Manjari vendu en décembre était donné à l'ONG Food Angel. Nous nous sommes

LES COLLABORATEURS



*Par Andrea Aguilar,
responsable RH et Finance,
Valrhona Inc.*

Les manifestations de Black Lives Matter à travers le globe l'été dernier ont mis en lumière les inégalités systémiques et la responsabilité de chacun d'entre nous de créer une société plus juste.

Nous nous engageons à promouvoir l'inclusion de la diversité à Valrhona, afin que chacun, quel que soit son parcours, se sente valorisé et qu'il ou elle puisse contribuer. Désireuse d'aller plus loin, notre filiale nord-américaine, Valrhona Inc., a lancé un groupe de travail pour identifier, explorer et initier des moyens positifs d'améliorer la diversité, l'équité et l'inclusion (DEI). Piloté par Andrea, Gaby, Cassie, Julia et Cordero, en 2020 le groupe a mis en œuvre nombreuses actions, y compris la formation de tout le personnel en DEI et le partenariat avec des recruteurs spécialisés.

Même si Valrhona a été pendant de nombreuses années une entreprise pour laquelle nos employés disent qu'il fait bon travailler, nous savons que nous avons encore beaucoup à faire pour assurer qu'elle est inclusive pour toutes et tous. C'est pourquoi nous sommes engagés au cours des prochaines années à améliorer la diversité, l'inclusion et l'équité dans l'ensemble de notre entreprise.

également associés à la French Chamber Foundation à Hong Kong pour acheter des masques pour les personnes âgées et à faibles revenus. Enfin, en Espagne, nous avons versé 6 000 € à Cocina Conciencia, un projet qui aide les jeunes à trouver un emploi dans la gastronomie. 3 000 € de ce montant provenaient de notre campagne « Sustainable Friday », lors de laquelle tous les bénéfices de notre site espagnol de e-commerce Valrhona Collection réalisé le jour du Black Friday ont été reversés au projet.



VALRHONA
26 600 Tain l'hermitage - France
Tél : +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com