

CLINTON GARCIA, PRODUCTEUR DE CACAO
ET **PIERRE ABI HAILA**, ARTISAN CHOCOLATIER
PARTENAIRES VALRHONA DEPUIS 2013 - BÉLIZE

Ensemble faisons du bien avec du bon

RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE 2019

© Riot House Production





VALRHONA

live long

Cette année, nous avons souhaité rendre hommage aux femmes et aux hommes qui œuvrent au quotidien pour l'engagement de Valrhona, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'entreprise. Vous retrouverez donc leurs témoignages et les récits de leurs actions tout au long de ce rapport.

L'équipe RSE de Valrhona
Carole, Julia & Alice



live long
CACAO



live long
ENVIRONNEMENT



live long
GASTRONOMIE



live long
ENSEMBLE

Merci à Véronique H., Jean-François, Julien, Marianne, Cédric, Stéphane, Benjamin, Clinton, Pierre A, Pierre C, Elise, Claude, Sébastien, Eloïse, Mathieu, Mickaël, Yves, Guillaume S, Samuel, Claudie, Pierre M, Christel, Raphaële, Franck, Benoît, Sylvain, Véronique Z, Armelle, Bassa, Mélissa, Alexis, Philippe, Thierry, Claire, Agathe, Agustina, Maria, Sandra, Eugenio, Rafaëlla, Fiona, Antonin, Véronique H., Guillaume L, Nathalie, Zeyneb, Frédéric, Mathilde, Nicolas, Benjamin, Joël, Claire, Aurélie R, Catherine, Lucile, Sylvie, Florian, Lorraine, Johan, Aurélie M, Tom, Léa, Muriel, Marina et Clémentine.

SOMMAIRE

5

live long
CACAO



15

live long
ENVIRONNEMENT



22

live long
GASTRONOMIE

30

live long
ENSEMBLE



Édito

Clémentine Alzial

DIRECTRICE GÉNÉRALE

DE VALRHONA



Ensemble, faisons du bien avec du bon. Nous voulons impulser un mouvement collectif qui fédère tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Voici notre mission d'entreprise et cette mission, chez Valrhona, c'est notre étoile, ce qui nous guide au quotidien, et à titre personnel, ce qui m'anime ! Ce qui me rend fière chez Valrhona, c'est le soutien aux producteurs de cacao. En effet, si on prend l'exemple de la Côte d'Ivoire, ils sont dépendants de la spéculation liée à cette matière première. Pourtant le fruit de leur

travail est le même d'une année sur l'autre, ils le font avec la même énergie et les mêmes ressources alors pourquoi devrait-il gagner moins ? Nous devons nous engager et compenser cette perte injuste ; c'est ce que nous avons fait en leur garantissant un prix minimum quel que soit le cours de la bourse. Ce qui me rend fière chez Valrhona, c'est que nous nous fixons des objectifs ambitieux car c'est l'unique moyen de faire réellement bouger les lignes face aux crises climatiques et environnementales que nous traversons. Et notre engagement pour la neutralité carbone tout au long de notre chaîne de valeur, de la plantation à l'assiette, est une preuve de notre ambition. Ce qui me rend fière chez Valrhona, c'est que nous sommes une entreprise B Corp™. Grâce à un business model performant, nous allons pouvoir avoir un

impact positif sur la société et l'environnement. Nous pilotons l'entreprise sur la « triple bottom line » : people, planet, profit. Nous devons prendre nos décisions en prenant en compte ces 3 éléments au même niveau ; il n'y en a pas un qui est plus important. Les humains, la planète et le profit sont indissociables. Je n'oublie jamais que ce qui nous permettra d'avoir un impact positif, c'est la pérennité de notre entreprise. Ce sont toutes ces petites réussites, tous ces petits pas qui font pour moi la beauté de notre travail. Et quelle belle motivation que de se lever chaque matin pour aller travailler pour une entreprise dont je suis fière et avec des personnes : les fournisseurs, les collaborateurs ou les clients, avec qui j'ai grand plaisir à être !



Présentation du Groupe

Savencia

Valrhona fait partie depuis 1984 du groupe Savencia Saveurs & Spécialités et plus précisément de l'entité Savencia Gourmet. En effet, le groupe Savencia comporte deux entités :



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY centré sur les spécialités fromagères et laitières avec en France des marques comme Caprice des Dieux ou Elle & Vire.



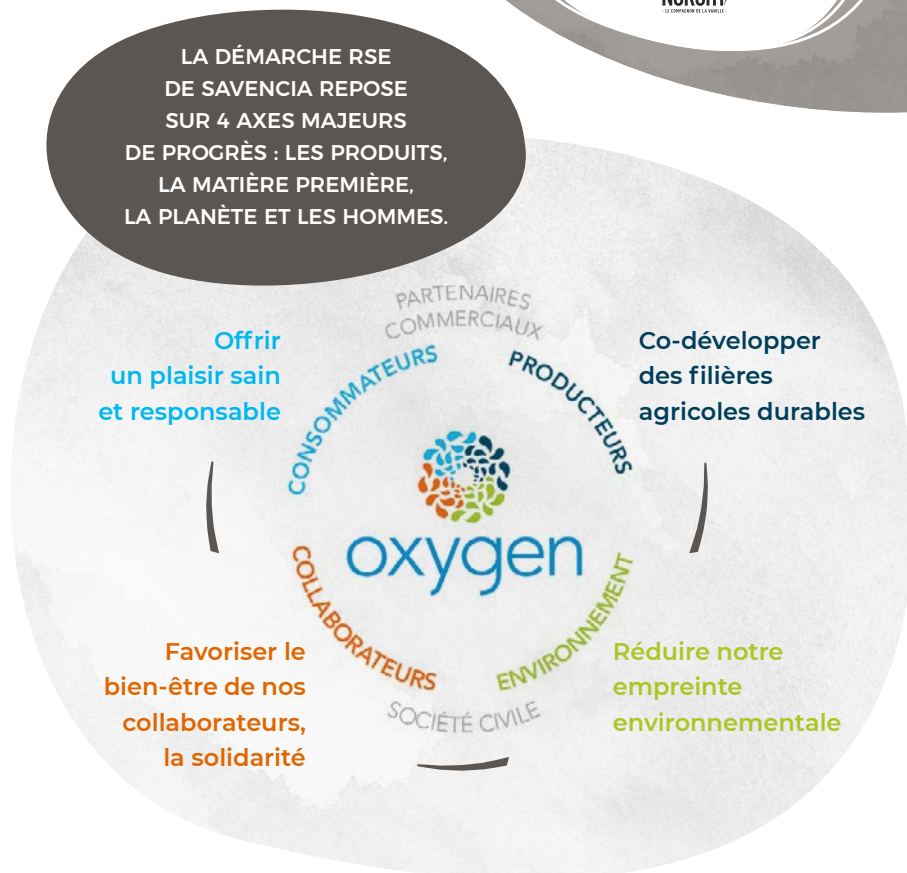
SAVENCIA GOURMET qui offre des spécialités alimentaires de très haute qualité autour de trois activités : Food Service Premium, grande distribution, boutiques & e-commerce.

Dans l'activité Food Service Premium se trouvent des marques premium de la gastronomie sucrée comme Valrhona, Weiss, República del Cacao, Chocolatree, Valrhona Signature, Sosa et Norohy.



Le Groupe, implanté dans 30 pays et qui commercialise ses produits dans plus de 120 pays, a toujours eu à cœur de rester fidèle à ses valeurs fondatrices et sa vocation première : « Entreprendre pour bien nourrir l'Homme ». Groupe engagé et soucieux de répondre aux enjeux de demain, Savencia s'est doté en 2018 d'une stratégie RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) du nom de « Oxygen ». Elle porte comme ambition de combiner sens et performance, travail avec ses partenaires et innovation pour un monde meilleur.

LA DÉMARCHE RSE DE SAVENCIA REPOSE SUR 4 AXES MAJEURS DE PROGRÈS : LES PRODUITS, LA MATIÈRE PREMIÈRE, LA PLANÈTE ET LES HOMMES.



Présentation de Valrhona

Valrhona, nous sommes le partenaire des artisans du goût depuis 1922, et nous pensons que nous pouvons imaginer, ensemble, le meilleur du chocolat. En rejoignant Valrhona vous devenez acteur du développement responsable du monde du chocolat et ensemble :

NOUS IMPULSONS UN MOUVEMENT COLLECTIF



Pour faire bouger
les lignes vers **une
filière cacao
juste et durable**



Et une gastronomie
**du bon, du
beau et du
bien.**



**Création
de la Chocolaterie**
du Vivarais
par Albéric Guironnet

1922



**Création de l'École
Valrhona** et co-fondation
de la Coupe du Monde
de la pâtisserie

1947

**Naissance
de la marque
Valrhona**

1989

1997

Signature des
premiers partenariats
de long-terme
avec les producteurs



**Création
de la Fondation
Valrhona**

2006

2013

**Ouverture
de la Cité
du Chocolat**



EN 000 CHIFFRES


2
chocolateries
à Tain l'Hermitage


862
collaborateurs
dont 48 aux États-Unis,
38 au Japon, 23 en
Espagne et 15 en Italie


5
filiales et bureaux
commerciaux : New-York,
Tokyo, Hong Kong, Milan,
Barcelone


0,13 %
du cacao mondial
acheté


18 208
producteurs de cacao
dans 16 pays


Des produits vendus
dans 85 pays


4
Écoles Valrhona :
Tain, New York,
Tokyo, Paris


40 000
clients : chocolatiers
& pâtisseries, hôtels
& restaurants, circuits
sélectifs et distributeurs



Valrhona devient co-actionnaire
de la plantation Millot à
Madagascar et lancement
de la démarche **Live Long**



Valrhona s'engage
à devenir **neutre en**
carbone d'ici 2025



Valrhona devient
B Corp™

2015

Lancement du projet
Cacao Forest

2016

2017

Action de compensation
du prix payé en Côte
d'Ivoire

2018

2019

Lancement de la mission
d'entreprise de Valrhona
« **Ensemble, faisons
du bien avec du bon** »

2020



Ensemble, faisons
du bien avec du bon

notre mission d'entreprise

Chez Valrhona, nous voulons impulser un mouvement collectif de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.

Valrhona est engagée à vos côtés pour un monde cacao et du chocolat toujours plus juste et durable. Nous menons de multiples actions rassemblées dans le programme Live Long. Ces actions doivent être plus visibles. Seuls nous ne pourrions jamais changer la donne. Ce sont nos clients, artisans, chocolatiers, pâtisseries, chefs, boulangers qui chaque jour agissent en faveur d'une consommation plus juste. Ce sont eux qui ont le pouvoir à nos côtés d'impulser le changement.

LES DÉFIS QUE NOUS DEVONS RELEVER SONT :



Faire évoluer les filières cacao et chocolat en amont et en aval.

En amont, un défi majeur : améliorer les conditions de production du cacao, à la fois pour les producteurs (revenus, conditions de vie, droits humains) et pour l'environnement (protection de la forêt). En aval, une évolution nécessaire : faire émerger une gastronomie plus responsable (bonne et belle mais aussi plus saine, transparente, et respectueuse des humains et de la planète).



Réussir à mieux connecter les deux mondes du cacao et de la gastronomie :

tisser des liens entre amont et aval de la filière, créer de la coopération entre les acteurs c'est agir pour un chocolat qui profite à tous, et une gastronomie « consciente » qui associe bon, beau et bien.



Valrhona est B Corp™

Entreprise



Certifiée

Être B Corp™, c'est bien plus qu'une certification, c'est une philosophie déjà embrassée par plus de 3 200 entreprises à travers le monde et près d'une centaine en France. Nous sommes très fiers d'en faire partie.

Depuis janvier 2020, nous sommes fiers de faire partie des entreprises certifiées B Corp™, label qui récompense les sociétés engagées sur le plan social et environnemental.



QU'EST-CE QUE LA CERTIFICATION B CORP™ ?

Certification de référence dans le monde de l'entreprise, le label B Corp™ distingue, à l'issue d'un audit exigeant, les sociétés s'imposant d'elles-mêmes des normes sociales et environnementales élevées et qui s'inscrivent dans une démarche de progrès. Concrètement, c'est la certification reconnaissant les entreprises qui ne cherchent pas seulement à être les meilleures du monde mais les meilleures pour le monde. Pour obtenir ce label, les sociétés sont évaluées dans 5 domaines : gouvernance, collaborateurs, clients, collectivité et environnement. A l'issue de cette étude, la note finale doit être supérieure à 80 points pour être certifié B Corp™. Nous avons obtenu 88,3 points.



UNE CERTIFICATION QUI CONCRÉTISE NOTRE ENGAGEMENT HISTORIQUE

Si nous sommes fiers de cette attribution récente, notre démarche de marque engagée fait partie intégrante de notre culture, de notre ADN, depuis de nombreuses années. Nous avons également fait modifier les statuts de notre entreprise pour y intégrer les notions requises par B Corp™. Elles engagent nos dirigeants et collaborateurs à prendre en compte les impacts sociaux et environnementaux dans toutes leurs décisions du quotidien.



DES EFFORTS À POURSUIVRE

Fort de ce label et surtout convaincus par notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », nous ne comptons pas nous arrêter en si bon chemin. À l'avenir, nous souhaitons aller encore plus dans la limitation de notre impact environnemental et aider nos clients dans la mise en place de pratiques plus responsables. En voici quelques exemples :

Environnement : notre objectif est de rendre notre chocolaterie neutre en carbone d'ici 2020 et que toute notre chaîne de valeur, de la plantation à l'assiette, le soit d'ici 2025

Clients : nous souhaitons les impliquer et leur proposer des outils et des formations pour les accompagner vers une gastronomie plus respectueuse des humains et de la planète.

Nos démarches

qualité, certifications et éthique



NOTRE SERVICE CLIENT

Nous sommes fiers d'avoir placé depuis toujours la relation client au cœur de notre démarche qualité, qui contribue à la conception de produits responsables, jusque dans le service après-vente.

NOS RÉSULTATS EN 2019



32 %
des collaborateurs Valrhona formés à l'éthique, dont 93 % des cadres



62 %
des collaborateurs Valrhona formés au RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données)

NOUS SUIVONS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES LES INDICATEURS SUIVANT DANS NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ DE SERVICE :



Taux de réponse sous 72h :
78 %
en 2019



OBJECTIF 2025
82 %



Délai moyen de réponse :
3,4
jours en 2019



OBJECTIF 2025
3 jours

LE SERVICE CLIENT EST AU CŒUR DE LA DÉMARCHE QUALITÉ DE VALRHONA. EN 2019, NOUS AVONS EU :



4,32
réclamations réglementaires pour 1000 tonnes de produits vendus



OBJECTIF 2025
< 1,74



0,96
réclamations sécurité alimentaire pour 1000 tonnes de produits vendus



OBJECTIF 2025 (ATTEINT)
< 1,03



NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ PRODUIT

Au-delà de l'attention particulière que nos producteurs et nos sourceurs portent à la sélection des cacaos, nous apportons à nos clients des garanties qualité grâce à un certains nombres de certifications et démarches qualités reconnues. Dans ce sens, nous avons obtenu (et reconduisons chaque année) la certification FSSC 22 000 inhérente au management de la sécurité des denrées alimentaires. De plus, afin d'assurer la qualité organoleptique des produits tous les lots de fèves de cacao reçus sont contrôlés par une analyse physicochimique et une analyse organoleptique. Plus de 25 experts externes dégustent chaque jour et garantissent la constance des profils aromatiques de nos chocolats. Plus de 300 lots sont analysés par an.



NOTRE GAMME CERTIFIÉE BIO ET ÉQUITABLE

Nous tentons de répondre chaque jour aux enjeux de la filière cacao grâce à notre politique de développement durable, nos achats et la conception de nos produits. L'une des réponses passe selon nous par l'évolution de notre offre avec l'existence depuis 2016 d'une gamme bio (AB) et commerce équitable (Max Havelaar). Nous travaillons également sur nos cacaos de toutes origines pour améliorer les pratiques environnementales en continu et pour tous nos producteurs. Cette gamme de chocolats certifiés permet aussi à nos clients de satisfaire une demande croissante de ces produits, tout en conservant la qualité et le goût exceptionnels qui font la renommée de Valrhona. Il existe aujourd'hui quatre références :

- Andoa Noire 70 % - pur Pérou
- Oriado 60 % - mariage de grands crus : Pérou et République Dominicaine
- Andoa Lactée 39 % - pur Pérou
- Waina 35 %



NOTRE GOUVERNANCE ÉTHIQUE

Afin de s'assurer du respect de l'éthique, le Groupe Savencia s'est doté d'un code de conduite et d'une charte qui s'appliquent à Valrhona. Valrhona suit ainsi les règles du Groupe en matière de gouvernance d'entreprise, de réglementation, de gestion des informations, de conflits d'intérêts, de prévention de la fraude et de la corruption, de relations au sein du groupe et de relations avec les actionnaires, les partenaires, la concurrence et la collectivité. Indispensable à la poursuite de l'intérêt général, le devoir d'alerte s'applique à chaque collaborateur qui estimerait que l'éthique du Groupe n'est pas respectée. Il peut se référer à ses supérieurs hiérarchiques et si nécessaire à la Direction Conformité de Savencia.

Nos certifications



Sécurité alimentaire
(FSSC 22 000
depuis 2006)



Great Place to Work
(depuis 2010)



Sûreté
(accréditation d'opérateur
économique agréé
depuis 2015)



Responsabilité Sociétale de l'Entreprise
(ISO 26 000 depuis 2011)



Environnement
(ISO 14 001
depuis 2005)



Maîtrise de l'énergie
(ISO 50 001
depuis 2015)



Santé et sécurité
(OHSAS 18 001
depuis 2004)



CHRISTINE CHARLES
PARTENAIRE VALRHONA DEPUIS 33 ANS - MADAGASCAR

RÉGALER LES UNS SANS QUE LES AUTRES NE DÉGUSTENT

100 % de nos cacao sont tracés depuis nos 10,262 producteurs.
Grâce à ces liens étroits nous pouvons veiller à l'amélioration de
leurs conditions de vie et de travail, et garantir la qualité des fèves.
Ensemble, faisons du bien avec du bon.

Charles - RESOJINTIA - Photo: Inaki Pardo-Gas


VALRHONA
Imagons le meilleur du chocolat®

Édito

Carole Seignover

RESPONSABLE RSE DE VALRHONA



L'année 2019 restera marquée comme une année cruciale pour la RSE chez Valrhona.

Alors que la conscience des enjeux sociaux et environnementaux est de plus en plus présente dans le monde, Valrhona, elle, accélère sa « Révolution verte ».

L'écriture de notre raison d'être a tout d'abord amplifié notre démarche durable. En intégrant nos objectifs RSE au cœur de la stratégie de l'entreprise, et en nous permettant d'avoir un suivi de notre performance triple bottom line. Ce ne sont plus seulement les critères financiers qui sont analysés chaque mois par l'entreprise mais également la performance sociale et environnementale. Notre raison d'être nous a également permis d'avoir une première prise de parole forte sur nos engagements. Nous avons choisi comme premier

sujet notre soutien financier aux producteurs de cacao en Côte d'Ivoire lorsque les cours de la matière première se sont effondrés.

La RSE est aussi source d'innovation. C'est en répondant à la question « Comment supprimer nos emballages ? » qu'est né le projet ComeBac. En test dans la région lyonnaise d'ici 2021, nous allons livrer nos clients dans des contenants que nous récupérerons et réintégrerons après les avoir lavés.

La collaboration avec Claire Heitzler de l'École Valrhona a été véritable source d'inspiration pour donner envie à nos clients à s'engager. La parution du Manuel de Réflexion pour une Pâtisserie plus Engagée en est une belle illustration !

L'amplification du programme Graines de Pâtissier, en collaboration avec le réseau des Écoles de la 2ème chance et des centres de formation, réaffirme quant à elle

notre volonté d'avoir un impact social auprès des jeunes générations sans diplôme et sans formation. Last but not least, l'obtention de la certification B Corp™ en janvier 2020 nous permet de rentrer dans la communauté des entreprises engagées à être les meilleures pour le monde !

Nous sommes fiers du chemin parcouru mais nous restons conscients qu'il faut continuer à nous mobiliser, et à mobiliser nos parties prenantes. C'est pour cela que nous avons créé le Fonds Solidaire Valrhona dont l'ambition est de démultiplier notre impact dans le cacao et le monde de la gastronomie en impliquant clients, fournisseurs ou d'autres acteurs engagés. Pour en savoir plus ou vous engager à nos côtés, contactez-nous ! rse@valrhona.fr



live long
CACAO

Créer une filière
cacao juste et
durable



Les acteurs conscients et
sensibles aux enjeux sociaux
et environnementaux de la
filière cacao se mobilisent
- ceci est la garantie de
l'augmentation des impacts
positifs pour les producteurs.

NOS ENJEUX LIÉS À LA FILIÈRE CACAO



**LA PROTECTION
DE L'ENVIRONNEMENT**



**L'AMÉLIORATION
DES CONDITIONS DE VIE**

Cette année encore, nous
avons déployé nos efforts et
concentrer nos énergies et
nos actions sur nos ambitions
majeures.

**NOS
RÉSULTATS
EN 2019**

**NOS
OBJECTIFS
POUR 2025**

100 %
de traçabilité
des fèves de cacao
depuis les producteurs



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



17 %
de traçabilité
des fèves de cacao
depuis les parcelles



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

81 %
des pays ont été
visités au moins
1 fois dans l'année



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

93 %
de nos achats
de cacao sont issus
de partenariats
d'au moins 3 ans



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

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



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

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





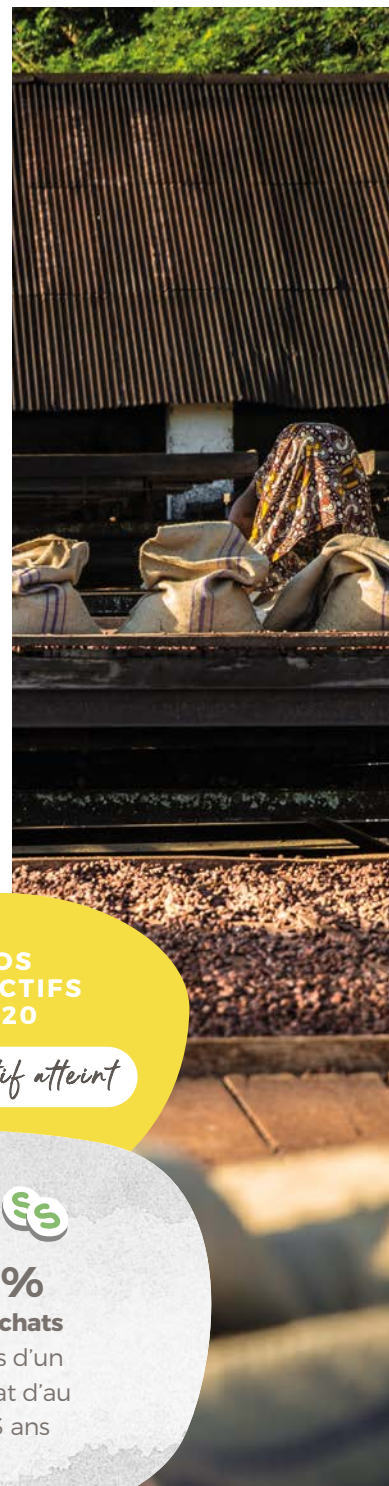
Les partenariats

En 2019, Valrhona a acheté 0,13 % de la production mondiale de cacao auprès de 18 208 producteurs de 16 pays.

Nous poursuivons nos efforts pour nouer des partenariats robustes qui permettent de valoriser les terroirs et le savoir-faire des producteurs, et de s'engager dans des projets d'accompagnement au développement des communautés.

Cette année, nous cumulons des partenariats dans 14 pays pour une durée moyenne de 7 ans. Nous renouvelons notre confiance mutuelle dans 3 pays : Brésil, République Dominicaine, Haïti et nous signons un nouveau partenariat en Équateur.

Ainsi à présent, 93 % de nos achats sont issus d'un partenariat d'au moins 3 ans. Notre objectif était d'atteindre 90 % d'ici 2020, nous avons donc dépassé cet objectif en 2019 - pour autant nous ne souhaitons pas aller au-delà car plusieurs années peuvent être nécessaires pour construire de nouveaux partenariats. Il est donc important de conserver une part importante de notre expertise sourcing à l'exploration de nouveaux terroirs et à la rencontre de nouvelles organisations de producteurs.



 **NOS
OBJECTIFS
2020**

Objectif atteint



90 %
de nos achats
sont issus d'un
partenariat d'au
moins 3 ans



16
pays



18 208
producteurs



0,13 %
de la production
mondiale de cacao

La traçabilité

La traçabilité permet à Valrhona de garantir l'origine de son cacao à 100 % depuis le producteur et s'est fixé pour objectif d'atteindre 100 % de traçabilité depuis la parcelle d'ici 2021. Ceci sous-entend d'en assurer la géolocalisation et la cartographie globale. Au-delà de la connaissance des producteurs, c'est à cette condition que nous pourrons nous engager efficacement dans notre politique Forêts et Agroforesterie - et notamment dans la lutte contre la déforestation.

Ainsi, en collaboration avec notre coopérative partenaire, 100 % de nos producteurs en Côte d'Ivoire sont géolocalisés et cartographiés. Nous augmentons donc notre

traçabilité depuis la parcelle et nous assurons ainsi que nos fèves de cacao ne proviennent jamais de forêts classées ou de parc nationaux.

Cette traçabilité est une condition à la transparence. Cette année a marqué une nouvelle étape pour Valrhona, avec le lancement d'une carte interactive de tous nos partenaires, accessible à tous sur notre site web. Grâce à cette carte, les visiteurs peuvent en savoir plus sur chacun de nos partenaires, notre relation, nos actions et notre impact conjoint et les produits créés avec le cacao de l'origine en question. Découvrez-la par vous-même sur partners.valrhona.com/fr.



100 % de nos producteurs
en Côte d'Ivoire
sont géolocalisés
et cartographiés



Les projets

de soutien aux communautés



Écouter et comprendre les besoins des producteurs et de leur famille, soutenir le développement des communautés et accompagner le développement de nos partenaires font partie intégrante des missions des sourceurs. Ils s'impliquent dans la définition des projets, leur suivi et leur réalisation. L'année 2019 a été encore très riche.



L'EXEMPLE DE MADAGASCAR



Par Véronique Huchedé, responsable sourcing cacao

Dans le cadre de leur relation de confiance historique, Valrhona et la Société Millot se sont accordés en 2014 pour lancer un grand projet de reconstruction du village d'Andzavibe afin d'assurer la sécurité et améliorer les conditions de vie de 45 familles. Ce projet a été finalisé en 2019 et le village a été inauguré en mai 2019. Toutes les parties prenantes du projet se sont réunies à cette occasion : les artisans locaux qui ont piloté la construction, les collaborateurs Millot, les familles, 25 collaborateurs Valrhona spécialement invités, plus d'une vingtaine de Clients engagés - artisans

pâtisseries, chocolatiers, restaurateurs - de Valrhona. Afin d'assurer la durabilité du projet, une association a été créée afin de permettre l'ouverture d'un compte en banque sur lequel sont versés les loyers : la mise en place de loyers modérés est source de responsabilisation. Les fonds sont prioritairement consacrés aux opérations de réparation et d'entretien. Un comité de gestion composé de sept membres se réunit mensuellement et assure le bon fonctionnement de la communauté : rédaction et respect du règlement intérieur, mise en place des plannings d'entretien, priorisation des réparations. Cette organisation est structurante : les familles contribuent ainsi à la pérennité de l'amélioration des conditions de vie dans le village.

Un centre de soin de base a été intégré à ce projet et construit très rapidement en novembre 2015. L'objectif était de permettre un accès

plus proche et plus simple aux soins. En 2019, des panneaux solaires ont été installés afin d'améliorer les conditions de stérilisation du matériel médical - cette recommandation émanait du Médecin Chef qui coordonne les activités du centre et en assure le fonctionnement.

NOMBRE DE CONSULTATION PAR AN



Notre mesure d'impact montre que ce centre de soins permet de gérer un nombre important de consultations et que seuls 6 % des cas nécessitent la prise en charge par une structure médicale plus structurée.



L'ACCÈS À L'ÉDUCATION

Valrhona garantit qu'elle met tout en œuvre pour lutter contre le travail des enfants. Au travers du « Child Labour Statement », Valrhona s'engage à soutenir l'accès à l'éducation grâce notamment au financement d'infrastructures scolaires. Nous rejoignons aussi les efforts collectifs au niveau de la filière afin d'éradiquer le travail des enfants, au travers de l'International Cocoa Initiative.



L'EXEMPLE DU GHANA



par Cédric Robin,
sourcier

Depuis 2017, Valrhona et FEDCO ont lancé un programme d'ampleur d'amélioration des conditions d'éducation dans les 8 communautés de notre scope sourcing. Ce programme bénéficie aux enfants des familles de producteurs mais aussi à leurs voisins. L'ambition est que l'ensemble des 4 882 enfants bénéficient de bonnes conditions d'éducation. **1408 élèves (recensement janvier 2020)** bénéficient de meilleures conditions d'éducation depuis le démarrage du programme d'appui à l'éducation. Au total ce sont déjà 3 écoles reconstruites et 2 écoles rénovées totalisant

déjà 23 classes dans 3 communautés ! L'année 2019 célèbre deux nouveaux projets aboutis et le soutien financier de nouveaux contributeurs au travers du Fonds Solidaire Valrhona :

- Le Magazine DFNI qui a dédié les fonds de son gala de Charité à Londres le 5 avril 2019
- L'Association Cœur Gourmand qui a reversé tous les bénéfices d'un dîner organisé à Tain l'Hermitage le 19 mai 2019 dans le cadre de l'événement La Conche
- Et le Chef Pâtissier François Granger

Ainsi, le projet de **construction du collège d'Atwereboanda** est achevé : il comporte 6 classes, une salle des professeurs, une salle informatique, six toilettes et le forage d'un puits. Il bénéficiera aux actuels 208 élèves (recensement

janvier 2020). Le budget de la construction était de 178 308, 77 dollars US. Le collège a été inauguré le mercredi 28 août en présence de nombreux producteurs, de leur famille et de deux mécènes : Amanda Félix - représentante de DFNI et François Granger-Chef Pâtissier. L'école primaire d'Atwereboanda de 6 classes a également été rénovée (principalement le sol et le toit) ainsi que les toilettes pour un budget de 32 215,13 dollars US. L'école rénovée a été remise aux 323 élèves.

En 2020, le programme continuera avec la création d'une école primaire à Bosomtwe, la réfection du sol de l'école primaire de Wassa Nkran et d'autres projets identifiés dans le plan de priorisation en lien avec les autorités locales et le ministère de l'éducation ghanéen.



Les actions

sur le revenu des producteurs

La définition et l'évaluation d'un juste revenu pour les producteurs de cacao sont très complexes au regard de la diversité des pays et des origines des données disponibles. Pour autant, ceci nous

conforte dans la fixation de revenus minimum garantis, notamment à travers nos partenariats à long terme – permettant ainsi aux producteurs de gagner en visibilité.

EN CÔTE D'IVOIRE



Un prix compensé à
1209
producteurs en 2019



+47 %
de revenu grâce
à la prime
de compensation



Depuis 2019 :
le cacao est
100 %
traçable depuis
les plantations



CERTIFIÉ
Fairtrade
Rainforest Alliance
et UTZ.





L'EXEMPLE DE LA CÔTE D'IVOIRE



*Par Stéphane Sabourin,
sourceur*

En Côte d'Ivoire, le premier producteur mondial de cacao, nous travaillons depuis 2014 avec la coopérative Capedig, membre de l'Union Ecookim. Toutes les parcelles ont été cartographiées en 2019, le cacao est donc 100 % traçable depuis les plantations : il est par ailleurs certifié Fairtrade, Rainforest Alliance et UTZ.

Le Conseil Café Cacao, sous la tutelle du gouvernement ivoirien, fixe un prix minimum garanti aux producteurs chaque année. À la suite de la forte baisse du marché en 2016, les producteurs ivoiriens ont perdu 36 % de leurs revenus sur le cacao en 2017. Pour la deuxième année consécutive, nous avons compensé cet impact sur la base d'un prix minimum de 1100 FCFA/kg, le prix le plus élevé depuis 2012. Aujourd'hui, nous payons 47 % de plus que le prix minimum garanti et nous nous assurons de la distribution complète aux producteurs ivoiriens. Ce dispositif est vérifié par JLB Expertise - cabinet indépendant - qui intervient directement sur le terrain pour cautionner

et valider le processus de distribution de la prime, en 2019 :

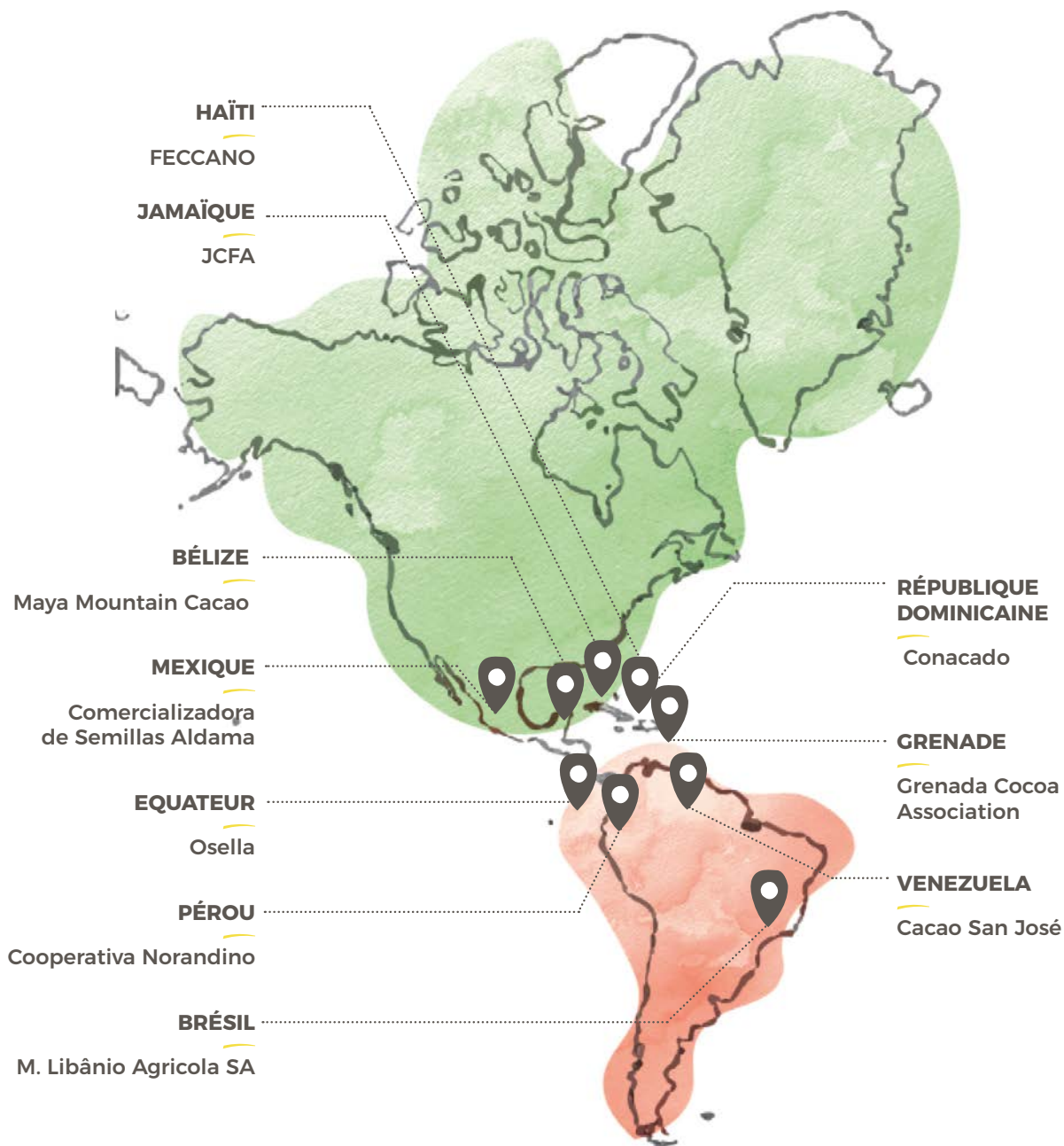
- Un prix compensé à 1209 producteurs
- + 47 % de revenu sur le cacao livré à Valrhona grâce à la prime de compensation
- 100 % de la prime de compensation est reversée aux producteurs

Cet engagement est bien entendu maintenu sur la récolte 2019/2020.



16 pays

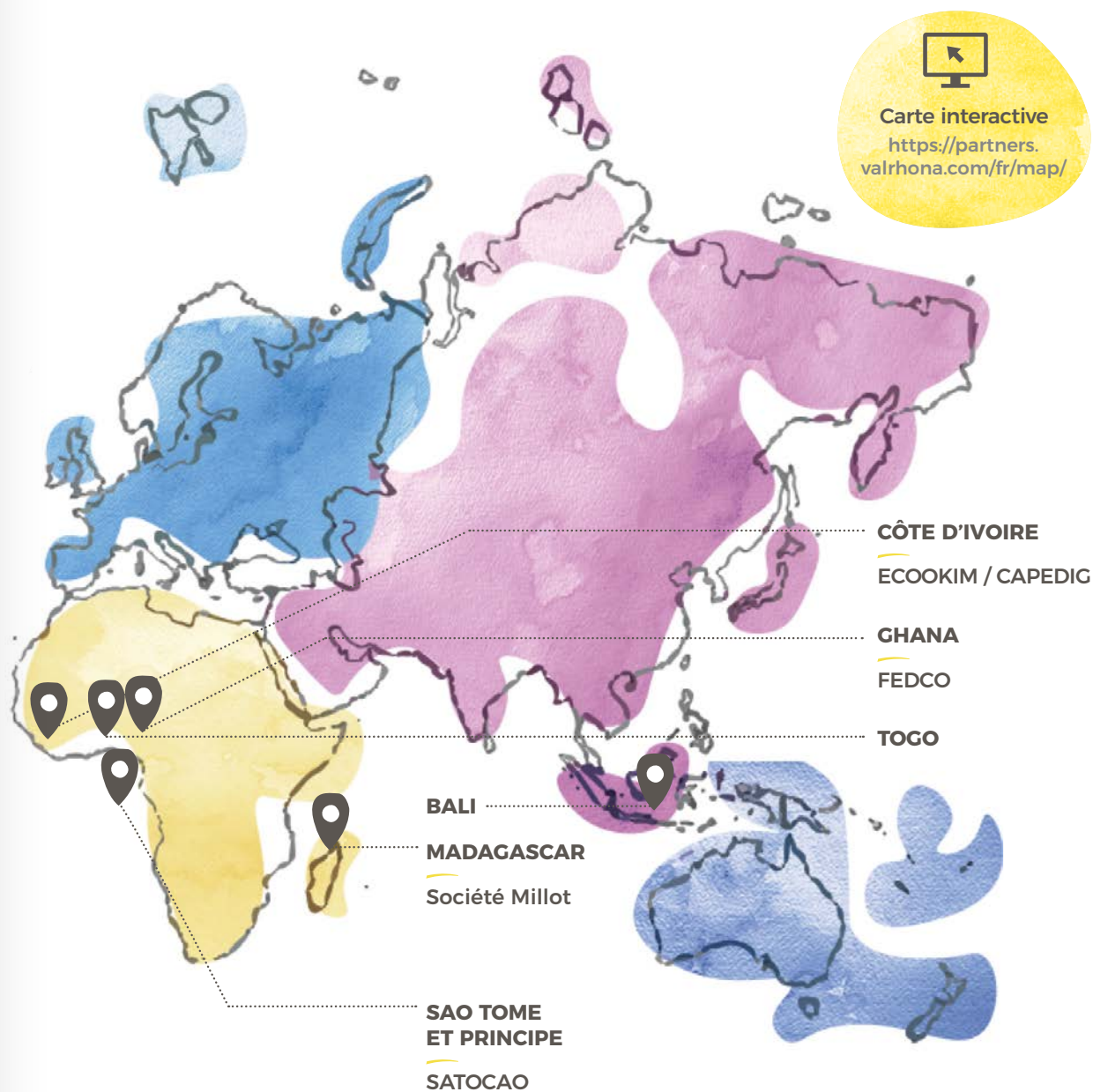
d'approvisionnement



14- pays

de partenariat

(excepté Bali et le Togo)



Carte interactive
<https://partners.valrhona.com/fr/map/>



Protéger

la forêt et sa biodiversité

Nous savons que l'agriculture tropicale, y compris celle du cacao, est l'une des principales causes de déforestation et de perte de biodiversité. Cette dégradation environnementale ne contribue pas seulement au changement climatique, mais met également en péril l'avenir de nos producteurs et de notre chaîne d'approvisionnement. C'est pourquoi nous devons veiller à la conservation du patrimoine environnemental des pays producteurs et collaborer avec nos partenaires producteurs de cacao afin de promouvoir une agriculture responsable.

Nous nous engageons à protéger les forêts dans les 16 pays auprès desquels nous sourçons du cacao. C'est grâce à cet engagement, inscrit dans notre politique Forêts et Agroforesterie, que nous sommes membres de l'Initiative Cacao et Forêts, et que nous menons également de nombreux projets à travers le monde pour développer un modèle de culture plus durable.



MARIANIE FICIEN,
productrice de cacao
en Haïti :



Grâce aux opérations de régénération, le rendement de mes cacaoyers s'est largement amélioré. Mon jardin sert désormais d'exemple : les résultats obtenus ont permis de rassurer les autres cacaoculteurs qui souhaitent maintenant, eux-aussi, bénéficier de ce programme sur leurs parcelles (...). Mes nouveaux revenus permettent de payer les frais de scolarité des enfants et de pouvoir les nourrir correctement, ce qui me soulage.



L'EXEMPLE D'HAÏTI



Par Julien Desmedt,
sourceur

Valrhona a décidé conjointement avec son partenaire la Feccano (Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord) et Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières, (une ONG française de solidarité internationale, www.avsf.org) en 2017 de conduire un projet de régénération de jardins créoles (ou parcelles agricoles) jusqu'en 2020.

Ce projet est issu d'un travail d'identification des actions prioritaires qui vise à soutenir la pérennité de la Feccano et de ses producteurs membres. Ce projet ambitionne aussi de démontrer que la régénération des jardins (taille des arbres, greffage, replantation, introduction de cultures vivrières, compostage, pépinières...) est l'une des solutions à mettre en œuvre à l'échelle locale, régionale et nationale pour dynamiser et pérenniser les systèmes agroforestiers traditionnels à base de cacao en Haïti.



NOS RÉSULTATS À FIN 2019



Un service conseil
composé d'un ingénieur
agronome, de

3

techniciens, de

28

**producteurs relais (appelés
brigadiers) et 40 maîtres
greffeurs est actif sur le
terrain**



147

**parcelles et plus
de 125 producteurs**



12 000

**plants de cacao ont été
produits et distribués**



6 000

**kg de compost sont
produits et distribués**



200

**litres de fertilisants
biologiques ont été
produits et distribués**

En effet, les cacaos présents dans les jardins créoles sont vieillissants ce qui joue sur leurs productivités et donc sur les revenus des familles. C'est une approche qui se veut transversale d'intensification écologique, incluant bien sûr le cacao mais aussi les autres cultures présentes sur la parcelle comme les arbres fruitiers (manguiers, avocats, arbre à pain...) ou les cultures vivrières (tarot, igname, manioc...) qui participent à la sécurisation alimentaire des familles !

En parallèle, le projet est accompagné d'une étude socio-économique participative, qui démontrera précisément l'impact financier de ces activités de régénération sur le revenu des familles paysannes ! À date, une augmentation de 40 % de productivité est observée sur les jardins ayant bénéficiés du projet ! Les résultats définitifs sont attendus pour fin 2020.





CACAO FOREST : INNOVER ENSEMBLE POUR LA CACAO- CULTURE DE DEMAIN



Par Pierre Costet,
Expertises Sensorielles
et Cacao

Le projet Cacao Forest a pour objectif d'inventer une cacao-culture durable, dans le respect de la terre et des hommes, en se basant sur les principes de l'agroforesterie. Cacao Forest est une initiative pionnière regroupant agriculteurs, entreprises, chercheurs, consommateurs et ONG. Nous créons avec les producteurs de nouvelles méthodes agroforestières de culture du cacao qui permettent d'améliorer la résilience des communautés rurales, de diversifier les revenus des producteurs, de protéger l'environnement et d'accroître la productivité de l'exploitation. Nous nous appuyons sur notre expertise commune pour sélectionner la juste combinaison entre cacaoyers et autres espèces végétales, pour un résultat optimal pour les producteurs et l'environnement. Entre 2017 et 2019, durant la phase 1, le projet s'est concentré sur le prototypage des modèles de culture avec les producteurs en République Dominicaine : 4 prototypes de culture ont

L'objectif pour la phase 2 du projet (2020-2022) est de réaliser un test en taille réelle du projet en République Dominicaine qui consistera à :

Poursuivre la mise au point

des systèmes agroforestiers durable dans le contexte dominicain.

Vulgariser les innovations

auprès de coopératives de producteurs et des techniciens agricoles (objectif : 300 fermiers impactés),

Accompagner la transition

de l'ensemble de la filière dominicaine par le développement de politique de soutien à la cacao-culture durable,

**Renforcer
les filières**
de produits agricoles associés au cacao

Convaincre le plus grand nombre

de l'intérêt des systèmes agroforestiers cacao.



En parallèle, une étude de faisabilité est en cours pour dupliquer Cacao Forest dans d'autres pays avec une priorité donnée à l'Afrique de l'Ouest.



été déployés sur 36 parcelles chez 23 producteurs (4 819 cacaoyers et plus de 10 000 autres plantes). Les autres axes de travail majeurs ont été la création de nouvelles opportunités de marchés pour les produits issus des systèmes agroforestiers cacao et la communication.





À HORIZON
2021

Dans le cadre de son engagement CFI, Valrhona s'engage à accomplir les actions suivantes en Côte d'Ivoire et au Ghana d'ici fin 2021 :



GARANTIR
100 % de traçabilité du cacao que nous sourçons



GÉOLOCALISER
et cartographier toutes les parcelles



FORMER
les producteurs sur les Bonnes Pratiques Agricoles



EFFECTUER
des évaluations des risques de déforestation dans toutes les zones d'approvisionnement direct



SOUTENIR
la réhabilitation des parcelles



L'INITIATIVE CACAO ET FORÊTS



Par Julia Holiday,
chargée de projet RSE

Depuis mai 2018, Valrhona est signataire de l'Initiative Cacao et Forêts (CFI), un engagement des entreprises chocolatières et cacaoyères, des gouvernements et ONG pour éliminer la déforestation et promouvoir la protection et la restauration des forêts dans la filière cacao. L'initiative a été lancée et présidée par les principaux pays producteurs de cacao, le Ghana et la Côte d'Ivoire, et facilitée par IDH (The Sustainable Trade Initiative) et la World Cocoa Foundation (WCF). Les activités de CFI sont structurées autour de trois thèmes cruciaux : 1) la protection et la restauration des forêts, 2) la production durable et les moyens de subsistance des agriculteurs et 3) l'engagement communautaire et l'inclusion sociale.

Nous avons atteint notre premier objectif sur la traçabilité fin 2018 : aujourd'hui, 100 % de notre cacao est tracé depuis le producteur. En 2019, grâce à l'engagement de notre partenaire Ivoirien ECOOKIM/CAPEDIG, toutes les parcelles ont été géolocalisées. Grâce à la géolocalisation et à la cartographie, nous pouvons confirmer que nous avons aucun producteur situé dans une forêt classée en Côte d'Ivoire.

La même démarche est en cours au Ghana et sera finalisée fin 2020. A ce jour, nous avons cartographié 1328 fermes au Ghana qui appartiennent à 760 producteurs. Dans le cadre de nos partenariats à long terme, et

nos engagements CFI, nous soutenons également la formation des producteurs aux Bonnes Pratiques Agricoles et Environnementales. En 2018, 3565 producteurs ont été formés en Côte d'Ivoire et en 2019, notre partenaire Ghanéen FEDCO a formé 861 producteurs. Vous trouverez plus d'infos sur nos plans d'actions CFI, ainsi que notre politique globale sur les Forêts et l'Agroforesterie sur www.valrhona.com.

live long

ENVIRONNEMENT

Devenir neutre
en carbone
d'ici 2025



Puisqu'il n'y a pas de plus grand risque que de rester immobile, nous sommes convaincus que c'est par l'action de chacun des collaborateurs que nous parviendrons à réduire notre empreinte.



ELISANDE BOURRY,
Responsable Sécurité
et Environnement

L'ensemble des opérations de notre chaîne de valeur, de la culture du cacao à la distribution du chocolat, en passant par sa fabrication, génère des impacts environnementaux que l'entreprise s'engage à minimiser.

NOS ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX



NEUTRALITÉ CARBONE



ÉNERGIE



TRANSPORT



EAU



DÉCHETS



ÉCOCONCEPTION

Dès 2005, conscients très tôt de l'importance de maîtriser notre impact environnemental, nous nous sommes orientés, vers la démarche volontaire de certification ISO 14001, qui garantit la qualité du système de management environnemental. Puis en 2013, nous avons réalisé notre premier bilan carbone afin d'évaluer la nature de nos émissions sur les scopes 1, 2 et 3 (voir encart page suivante) et de mieux cibler nos initiatives. En 2015, étant donné la part prépondérante de nos consommations d'énergie dans notre bilan carbone scopes 1 et 2, nous avons opté très naturellement pour la certification ISO 50001 sur le management de l'énergie. En 2018, nous avons remis à jour notre bilan carbone pour mesurer l'impact de nos actions et actualiser nos données.

Notre politique environnementale fixe les ambitions générales de l'entreprise en matière de préservation de la planète. Outre la conformité du site aux dernières réglementations environnementales, cette politique s'accompagne d'actions concrètes concernant par exemple les transports des salariés, la maîtrise des déchets et l'écoconception de nos produits.

NOS RÉSULTATS EN 2019

-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



75 %
des nouveaux
produits répondent
à nos critères
d'écoconception



-11 %
de production
globale de déchets
depuis 2013



-51 %
de consommation
d'eau depuis 2013



-31 %
de consommation
totale d'énergie
depuis 2013



-30 %
d'émission de CO₂
lié à l'aérien dans
notre transport
depuis 2013



NOS OBJECTIFS POUR 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'émission de CO₂
lié à l'aérien dans
notre transport
par rapport
à 2013



Neutralité carbone

Agir contre le réchauffement climatique



Par Elisande Bourry,
reponsable sécurité
et environnement

Le bilan carbone de Valrhona mené en 2018, a établi que ses émissions globales de gaz à effet de serre s'élèvent à 191 000 tonnes de CO₂e. Environ 2/3 des émissions globales de

l'entreprise sont dues à la culture des fèves de cacao, en raison notamment de la déforestation pratiquée pour planter les cacaoyers. Afin de réduire nos émissions liées à notre

chaîne de valeur amont, nous nous engageons à lutter contre la déforestation et formons nos producteurs aux meilleures pratiques agricoles.

SCOPES	POSTES D'ÉMISSIONS	TONNES EQ CO ₂	RÉPARTITION
1	Emissions directes liées aux activités de la chocolaterie	2 635	1 %
2	Emissions indirectes liées à l'achat d'électricité	117	0 %
3.1	Achats Cacao	127 668	67 %
3.2	Achats Hors Cacao	30 737	16 %
3.3	Biens d'équipements	249	0 %
3.4	Transport amont	4 746	2 %
3.5	Déchets générés sur site	115	0 %
3.6	Voyages d'affaires	3 230	2 %
3.7	Trajets domicile-travail	2 869	1 %
3.9	Transport aval	14 044	7 %
3.10	Transformation aval	126	0 %
3.11	Utilisation des produits	3 006	2 %
3.12	Fin de vie des produits	1 951	1 %
TOTAL		191 494	100 %



LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Les émissions de gaz à effet de serre d'une entreprise se mesurent de façon directe ou indirecte, à l'aide des « scopes » :

SCOPE 1

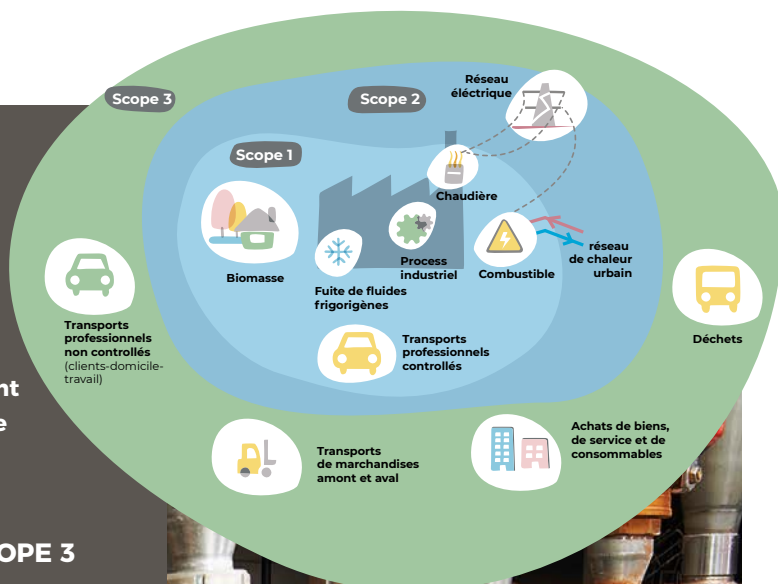
Le scope 1 regroupe les émissions de gaz à effet de serre directement liées à la fabrication du produit, résultant de la combustion d'énergies fossiles, telles que le gaz, pétrole, le charbon, etc.

SCOPE 2

Le scope 2 regroupe les émissions de gaz à effet de serre liées aux consommations d'énergie nécessaires à la fabrication du produit (électricité, chaleur ou vapeur).

SCOPE 3

Le scope 3 regroupe toutes les autres émissions de gaz à effet de serre qui ne sont pas liées directement à la fabrication du produit, mais à d'autres étapes du cycle de vie du produit (approvisionnement, transport, utilisation, fin de vie...). C'est la part la plus importante d'émissions d'une entreprise.



À HORIZON 2025

NOTRE OBJECTIF EST LA NEUTRALITÉ CARBONE.

Valrhona s'y dirige progressivement grâce à des objectifs complémentaires :

	RÉSULTATS	OBJECTIFS DE RÉDUCTION (Trajectoire 2°C)	OBJECTIFS DE NEUTRALITÉ
SCOPE 1 ET 2	Réduction de 57 % en 2019 versus 2013	Réduction de 60 % en 2025 versus 2013	Neutralité carbone en 2020. Par compensation en offsetting
SCOPE 3	188 000 tonnes CO2 en 2018	Réduction de 2/3 des émissions en 2025 versus 2018	Neutralité carbone en 2025. Par compensation en inssetting



Énergie

être un industriel exemplaire

DANS NOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Nous détenons aujourd'hui **2 chocolateries : le site Dodet** situé en périphérie de Tain l'Hermitage et **le site historique Guironnet** situé en centre-ville. Notre plan environnemental couvre l'ensemble de ces 2 chocolateries, ainsi que l'École Valrhona, la Boutique et la Cité du chocolat. Nous suivons donc de près notre consommation d'énergie pour ces différentes infrastructures.

La réduction de notre impact environnemental passe par deux vecteurs : la réduction de notre impact carbone, et la réduction de notre consommation d'énergie, tout en promouvant des sources

d'énergie alternatives. Les deux sites de Tain l'Hermitage sont certifiés ISO 50001 depuis 4 ans. Ce qui garantit une gestion efficace de l'énergie à l'échelle de chaque chocolaterie. Pour améliorer le pilotage de notre consommation énergétique, nous nous sommes dotés en 2017 d'un nouvel outil de supervision énergétique basée sur **la technologie du datamining**, grâce au partenaire Métron. Il facilite le contrôle de nos consommations d'énergie et l'identification des postes à optimiser. Nos efforts portent sur tous nos usages énergétiques significatifs, et sont articulés selon notre schéma directeur énergie.

À HORIZON
2025

NOTRE OBJECTIF
EST DOUBLE.



RÉDUIRE DE
50 %
notre
consommation
d'énergie
par rapport
à 2013



UN MIX ÉNERGÉTIQUE
COMPOSÉ À
79 %
d'énergies
renouvelables





Valrhona travaille depuis plusieurs années sur la gestion du froid car c'est un process très énergivore qui représente 30 % des consommations électriques de la chocolaterie. Depuis 2 ans, un réseau de distribution d'eau glacée a vu le jour. Notre objectif étant de permettre à la fois de rationaliser et centraliser nos capacités de production de froid à moyen terme. Ainsi en 2019, la production de froid a été centralisée et une grande partie des groupes froids existants sont supprimés. La production de froid centralisée nous permet de réduire nos consommations énergétiques de 26 %. Nous optimisons, par la même, la quantité et le type de fluides frigorigènes présents sur le site ce qui contribue à réduire fondamentalement notre bilan carbone scope 1.

En plus de réduire nos consommations, nous agissons sur l'origine de l'énergie pour promouvoir les sources renouvelables. Depuis 4 ans, 100 % de notre électricité provient d'achats certifiés d'origine hydraulique. Nous contribuons par ce biais d'achat de Certificats de Garantie d'Origine au financement de la filière des renouvelables.

En 2019, nous avons opté pour une énergie provenant du barrage situé à moins de 15 km de nos sites de production.

AVANCEMENT

2019



69 %

D'ÉNERGIE RENOUVELABLE

dans le mix énergétique global : 19 GWh d'électricité renouvelable ont été préférés à une source nucléaire ou fossile.



-31 %

DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

par rapport à 2013 : 1 kg de chocolat nécessite aujourd'hui 1.78 KWh pour être fabriqué, contre 2.58 KWh en 2013.



-57 %

D'ÉMISSION DE GES

par rapport à 2013 (scope 1 & 2) : 1 kg de chocolat génère aujourd'hui 0,19kg de CO₂ pour être fabriqué, contre 0,42kg en 2013.



MATHIEU BOSELLI,
équipe maintenance
et énergie

En 2019, nous avons fait l'acquisition de deux nouveaux groupes de production frigorifique qui ont un coefficient de performance énergétique de 7. Ça peut sembler être pas grand-chose de l'extérieur mais c'est une technologie assez innovante dans le monde du froid, qu'on ne voit pas partout et qu'on a réussi à installer chez Valrhona pour remplacer nos anciennes installations frigorifiques. Ces groupes vont alimenter quasiment toute la chocolaterie et notre stock de matière première. Qu'est-ce qui est nouveau ? Deux choses essentielles : ces nouvelles installations nous permettent de faire un grand bond en termes d'économie d'énergie et le fluide frigorigène utilisé à l'intérieur n'a aucun impact en termes de réchauffement climatique car la compression se fait sans huile et que le fluide choisi a un pouvoir réchauffant nul.



Transport

Réduire l'impact

DE NOS DÉPLACEMENTS ET DU TRANSPORT DE NOS PRODUITS



INDEMNITÉ KILOMÉTRIQUE VÉLO POUR NOS COLLABORATEURS



*Par Catherine Riffard,
responsable RH*

Afin de limiter ses émissions directes, Valrhona s'est aussi dotée d'une politique transport qui accompagne la réduction des émissions de GES liées aux déplacements des collaborateurs. Nous avons ainsi lancé en 2018 un Plan de Déplacement Entreprise et mis en place une application, Klaxit, pour encourager le covoiturage sur le site de Tain l'Hermitage. Nous encourageons aussi nos collaborateurs à adopter une mobilité douce. Afin de faciliter les déplacements entre les deux sites Dodet et Guironnet, une flotte de dix « vélos Valrhona » a été mise à disposition. Depuis la mise en place de ces vélos, 5 000 km ont ainsi été parcourus par

les collaborateurs de manière écologique. En 2019, nous avons mis en place l'indemnité kilométrique pour les déplacements domicile-travail effectués à vélo afin d'inciter nos collaborateurs à une mobilité durable.



Au total,

5 200 KM
ont été parcourus à vélo
par nos collaborateurs

CE QUI A PERMIS D'ÉVITER

580 KG
de CO².





UNE GRANDE RÉUSSITE POUR VALRHONA JAPON SUR LE TRANSPORT AÉRIEN



*Par Mickaël Bulidon et Samuel Corre,
équipe Logistique France et Japon*

Nos équipes en charge de la logistique en France et au Japon travaillent main dans la main afin de réduire au maximum l'envoi de marchandises en fret aérien à destination du Japon. Ce travail a largement porté ses fruits car notre filiale japonaise

est passée en un an de 10 à 3,7 % de marchandises livrées par avion. Et pour la première fois depuis plusieurs années, le mois d'octobre 2019 n'a nécessité aucun envoi par avion à destination du Japon.



FRET 21 : INTÉGRER L'IMPACT DU TRANSPORT DANS NOTRE STRATÉGIE



*Par Yves Saint-Cast et Guillaume Sempere,
équipe Transport de Valrhona*

Nous sommes très fiers de vous annoncer que Valrhona s'est engagée dans la démarche FRET21 en novembre 2019. Cette démarche lancée par l'AUTF et l'ADEME en 2016, a pour objectif d'inciter les entreprises à mieux intégrer l'impact des transports dans leur stratégie de développement durable. Cette démarche basée sur le volontariat est reconnue et soutenue par les pouvoirs publics, ce qui est un vrai plus pour l'entreprise. L'entreprise est également fière d'être la première dans la démarche, à proposer des actions visant à réduire ses émissions de gaz à effet de serre (GES) liées à ses envois aériens.

Chaque entreprise signe un accord avec l'ADEME dans lequel il s'engage à mettre en œuvre des actions pour réduire

d'au moins 5 % ses émissions de gaz à effet de serre liées au transport. Valrhona a déjà lancé 7 actions afin de réduire ses émissions et table sur un objectif de réduction de 7 %, ce qui représenterait 640 tonnes de CO₂ économisées par an. Parmi ces 7 actions, il y a par exemple la mise en place :

- D'un hub à Dubaï, afin de diminuer le nombre de livraisons aériennes sur la zone.
- Des livraisons en véhicules électriques à Paris.
- Ou encore la mise en place de nouvelles palettes en plastique beaucoup moins lourdes pour nos envois aériens.

À la fin de nos 3 années d'engagement dans cette démarche, nous saurons exactement combien de tonnes de CO₂ nous aurons économisé, rendez-vous en 2022 !





Eau

Minimiser notre empreinte environnementale

EN RÉDUISANT NOTRE CONSOMMATION D'EAU



NOS DEUX SOURCES D'EAU PRINCIPALES



*Par Eloïse Delorme, coordinatrice
Sécurité – Environnement*

Valrhona s'applique, dans la fabrication de ses chocolats, à limiter ses impacts environnementaux, ses pollutions et sa consommation de ressources. Nous portons une attention particulière à notre consommation d'eau au travers d'un objectif à 2025 : une réduction de 50 % de notre consommation par rapport à 2013. Valrhona s'approvisionne auprès de deux sources d'eau principales pour son usage industriel : l'eau de ville et l'eau de forage. L'eau de ville est principalement utilisée dans les activités de nettoyage, et l'eau de forage utilisée dans les process industriels.

Pour maîtriser sa consommation en eau et affiner le suivi, Valrhona a relié en 2018 les compteurs d'eau à la supervision énergétique. Valrhona a réduit de 53 % sa consommation d'eau de forage par rapport à 2013 en menant des actions d'optimisation de nos installations ce qui représente une économie de 200 000 m³. Une attention particulière a également été portée sur la réduction des consommations d'eau de ville qui ont diminué de 17 % par rapport à 2013.



Déchets

Valoriser l'intégralité de nos déchets

Consommateurs de matières premières et fabricants de chocolats, nous nous efforçons de limiter notre production de déchets, d'améliorer leur recyclage et leur valorisation. Nos objectifs pour 2025 : atteindre 100 % de valorisation de nos déchets tout en les réduisant de 50 % en volume par rapport à 2013.

**NOUS RÉDUISONS
NOS DÉCHETS PAR**

3

**GRANDES
ACTIONS**

**La valorisation
des co-produits**

**La réduction des
déchets entreprise**

**La lutte contre
le gaspillage
alimentaire**



LA VALORISATION DES CO-PRODUITS

Les coques de cacao constituent un des principaux déchets de Valrhona en amont de la production de chocolat. En 2019, 790 tonnes de déchets de coques ont été produites sur 1800 tonnes de déchets totaux. Ces coques, aujourd'hui valorisées en paillage, en engrais, ou en arôme, seront valorisés à terme par combustion dans une chaudière biomasse. Les déchets de chocolat représentent, en 2019, 340 tonnes de déchets et sont principalement valorisés pour la filière d'alimentation animale. Depuis 2017,

Valrhona s'est associée à une usine d'Albon, située à 15 kilomètres de ses sites, pour limiter le transport de ces déchets.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Valrhona s'applique à perfectionner sa production, améliorer la gestion de ses stocks et affiner les prévisions de vente afin de produire la juste quantité de chocolat aussi efficacement que

possible. Nous donnons par ailleurs aux produits invendus une seconde chance à travers notre gamme « Les Cabossés », par des dons à des œuvres caritatives comme « Les Restos du Cœur », ou par la vente ou des cadeaux offerts pendant les fêtes aux collaborateurs.





LA RÉDUCTION DES DÉCHETS ENTREPRISE

Dans ses procédés industriels, Valrhona a mis l'accent sur la limitation des emballages, en se dotant d'un objectif spécifique : atteindre 85 % de recyclabilité tout en réduisant le poids des emballages d'ici 2025. En 2019, face à la difficulté de recyclage des matières plastiques, nous avons mené un groupe de travail conjointement avec des collaborateurs de l'entreprise et des prestataires de valorisation.

Ce groupe de travail pluridisciplinaire a permis l'acquisition de 2 presses à balles afin d'isoler les plastiques par type de matières, réduire leur volume et la mise en place de contrat de valorisation matière. Ainsi, nous avons déjà collecté 21 tonnes de matières pour valorisation en 2019. Ces postes sont également tenus par des collaborateurs en maintien en emploi alliant à la fois notre stratégie sociale et environnementale. Valrhona mène également des campagnes permanentes auprès de ses collaborateurs pour les sensibiliser au tri et au recyclage. En 2019 nous avons lancé le « Club des Trieurs de Choc » afin de poursuivre notre veille sur les filières de valorisation et associer nos collaborateurs à l'ensemble de ces démarches.



CLAUDE ROSSIGNOL Coordonnateur Sécurité et Environnement

Dans un contexte assez tendu sur les filières de revalorisation, nous avons besoin d'isoler beaucoup plus finement certains déchets mais aussi de continuer à transformer certains déchets que nous trions déjà. Nos prestataires de revalorisation de déchets souhaitaient les recevoir en forme de balles mais nous n'étions pas en mesure de le faire, c'est pour cela que nous avons cherché à développer des presses à balles sur nos deux sites. Afin de mener à bien ce projet, on a décidé de travailler en groupe de travail et c'est comme ça que nous avons créé le Club des Trieurs de Choc. Merci aux services de nettoyage de chaque site pour leur implication. Aujourd'hui, nous avons deux presses à balles sur le site Guironnet (plastiques colorés, plastiques transparents, sacs kraft, feuilles kraft et alvéoles) et une presse à balles sur le site Dodet (alvéoles et plastiques colorés). Un autre aspect très intéressant du projet est qu'en lien avec le service RH et le service Santé, ce projet a permis de créer deux postes de maintien en emploi, merci à tous pour votre implication. Je suis très fier d'avoir participé à ce projet et très fier aussi de participer au Club des Trieurs de Choc qui va se réunir encore en 2020 pour continuer à trouver des solutions.





SÉBASTIEN VALETTE

Animateur EAP
Nettoyage

En fait le fonctionnement de la presse à balles, c'est simplement de compresser, là, des papiers kraft pour réduire le volume. En compressant on obtient une balle avec beaucoup moins de volume, que l'on met dans les compacteurs à déchets avant qu'elle soit recyclée. Il y a une personne en charge à la presse à balle. 20m³ de saches plastiques peuvent être compressés en une balle de 80kg.

000 RÉSULTATS 2019



90 %

de nos déchets
valorisés,
soit 1 609 tonnes



-11 %

de déchets produits
en 2019
par rapport à 2013.



À HORIZON 2025



Atteindre
100 %
de valorisation
de nos déchets
tout en les réduisant
de **50 %**
en volume
par rapport à 2013.



Écoconception

Proposer des produits

DE PLUS EN PLUS RESPONSABLES
À NOS CLIENTS



L'ÉCOCONCEPTION DE NOS EMBALLAGES ET DE NOS RECETTES



*Par Claudie Bochard et Pierre Martinet,
équipe R&D emballages et R&D produits*

La composition des recettes, les ingrédients, mais aussi l'emballage et ses matériaux sont aujourd'hui autant de gages de qualité et de responsabilité pour nos parties prenantes. Valrhona travaille à l'écoconception de ses produits pour leur permettre de satisfaire pleinement nos clients tout en réduisant notre empreinte sur l'environnement et les ressources naturelles. Nous agissons ainsi au travers de l'écoconception de nos emballages et de nos recettes pour tous les développements de nouveaux produits. Nos équipes marketing, R&D et achats doivent faire en sorte de respecter un certain nombre de critères à chaque nouveau développement. Notre objectif est que d'ici

2020, 100 % de nos nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception. En 2019, c'était le cas pour 75 % de nos nouveaux produits. En effet, deux développements de 2019 ne respectaient pas nos critères : l'un car un biscuit rentrait dans la composition de la recette, faisant ainsi augmenter fortement le nombre d'ingrédients et l'autre car les critères n'ont pas été pris en compte. En 2020, nous travaillerons à rendre plus robuste notre processus de vérification pour atteindre notre objectif de 100 % et nous imaginerons aussi quelle sera la suite de notre démarche d'écoconception puisque nous arriverons à l'échéance que nous nous étions fixée.

À HORIZON
2020



100 %
de nos nouveaux
produits doivent
répondre à nos critères
d'écoconception.

Atteindre 85 %
de taux de recyclabilité
de nos emballages

Concernant nos produits existants, en 2019, plusieurs projets ont été lancés afin d'améliorer la recyclabilité de nos emballages. Nos équipes travaillent actuellement à des changements sur nos alvéoles (utilisées pour conditionner les bonbons de chocolat) et sur nos seaux (utilisés pour conditionner nos pralinés) afin qu'ils deviennent recyclables en lien avec l'extension des consignes de tri prévu en France d'ici 2022. Des changements sont également en cours sur nos cartonnettes, également utilisées pour conditionner les bonbons de chocolat.

Par ailleurs, nous participons à un appel à projet de CITEO sur la recyclabilité des plastiques souples afin d'essayer de rendre recyclables nos sacs de couverture de chocolat. De plus, nos équipes ont travaillé à la mise en place de contenants réutilisables en interne pour nos bonbons de chocolat lorsqu'ils sont ensuite reconditionnés en ballotins afin d'éviter les conditionnements intermédiaires jetables. Enfin, nous avons plusieurs projets en cours de développement sur la vente en vrac soit avec des partenaires soit à notre boutique de Tain l'Hermitage.



00
**RÉSULTATS
2019**



1 493
tonnes d'emballages
consommés



75 %
des nouveaux produits
répondent à nos critères
d'écoconception



79 %
de nos emballages
sont recyclables

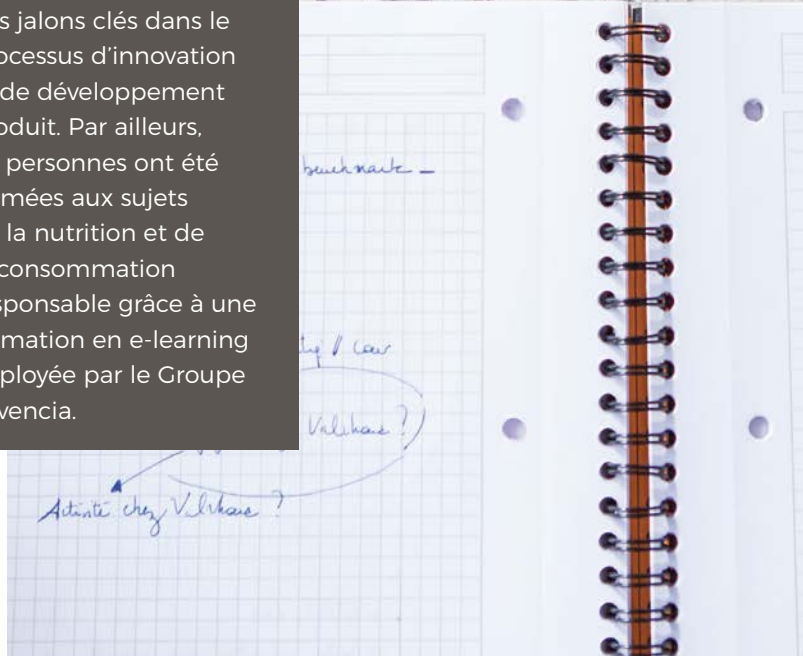


Pour ce qui est de nos recettes, de nombreux tests sont en cours sur la lécithine, les colorants et les arômes. Nous aurons sûrement davantage d'informations à vous communiquer sur ces sujets dans le prochain rapport de développement durable, le temps que ces différents projets voient le jour.



En 2019,

Valrhona a formé 12 personnes supplémentaires aux principes d'écoconception packaging et recettes. Au total, 67 personnes des équipes marketing, R&D, achats et qualité, les plus concernées par ces questions, ont été formées depuis le lancement de la politique écoconception en 2017. Cela constitue ainsi pour Valrhona des jalons clés dans le processus d'innovation et de développement produit. Par ailleurs, 82 personnes ont été formées aux sujets de la nutrition et de la consommation responsable grâce à une formation en e-learning déployée par le Groupe Savencia.





Dr. Sarah E. Hays

Chez Valrhona, cela fait longtemps que nous souhaitons avoir un impact positif sur l'environnement. Mais un enjeu demeure, celui des déchets que nous laissons dans les laboratoires de nos clients avec nos emballages et nos cartons d'expédition car nous avons bien conscience de l'encombrement et de la perte de temps qu'ils génèrent. C'est pourquoi en 2019, un groupe de collaborateurs Valrhona, convaincus que l'usage unique est un non-sens environnemental, a décidé de se pencher sur ce sujet et de repenser nos emballages dans une logique d'économie circulaire. Nous avons un objectif : améliorer l'expérience de nos clients en assumant une pleine responsabilité de nos déchets. C'est ainsi que le projet ComeBac est né. L'idée avec ComeBac c'est de dire stop à nos emballages jetables et de livrer nos clients en fèves de chocolat Valrhona

dans des bacs réemployables, que nous récupérons, que nous nettoyons et que nous remettons en service. Nous allons commencer à tester cette idée auprès de quelques clients lyonnais dans les prochains mois pour vérifier que ce principe peut s'intégrer dans leur quotidien.

En août 2019, nous avons répondu à l'appel à projet de l'ADEME relatif à l'écoconception en Auvergne Rhône-Alpes et ComeBac a été retenu. L'ADEME c'est l'Agence de la transition écologique, ils sont sur tous les fronts pour mobiliser les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse. Nous sommes ravis qu'ils aient choisi de financer notre projet et de bénéficier de leur soutien.



live long
GASTRONOMIE

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



L'engagement Live Long Gastronomie est né de la volonté de Valrhona de soutenir activement les métiers de la gastronomie pour assurer leur pérennité et leur rayonnement à travers le monde. Nous voulons accompagner les vocations et inspirer les chefs de demain en nous appuyant sur notre expertise et en transmettant nos savoir-faire via notamment la formation des jeunes.

NOS ENJEUX LIÉS À LA GASTRONOMIE



**LES HOMMES
ET LES FEMMES**



L'ENVIRONNEMENT



LA SANTÉ

Les métiers de la gastronomie font partie d'un patrimoine à part entière qu'il s'agit de préserver et de pérenniser. Les jeunes générations sont moins attirées par ces métiers. C'est pourquoi nous pensons qu'il est important de leur faire découvrir cette profession. Valrhona a un rôle à jouer pour permettre aux jeunes de découvrir ce secteur pourvoyeur d'emploi et en recherche de nouveaux talents.

Mais aujourd'hui, ce n'est plus le seul défi que la gastronomie doit relever car elle a également un rôle fondamental à jouer dans la crise écologique et climatique que nous vivons. En effet, la gastronomie concentre tous les enjeux : la santé, l'environnement, la culture, l'éducation et la société, il est donc normal qu'elle s'inscrive dans une démarche responsable.

Chez Valrhona, nous pensons qu'il est de notre responsabilité d'accompagner les professionnels de la gastronomie dans cette transition et c'est donc également l'objet du pilier Live Long Gastronomie.

NOS RÉSULTATS EN 2019



16 000
personnes formées
par l'École Valrhona



14
jeunes ont démarré
un CAP à l'issue du
programme Graines
de Pâtissier (soit 37 %)



4
promotions du
programme Graines
de Pâtissier (Valence,
Lyon, Paris et Lille)



7
jeunes Graines de Pâtissier
diplômés du CAP en juin
2019 (issus des années
précédentes)



38
jeunes ont suivi le
programme Graines
de Pâtissier



6
projets menés par nos
filiales dans le domaine
de la gastronomie



NOS OBJECTIFS POUR 2020



Atteindre
100
bénéficiaires pour
le projet Graines de
Pâtissier en 2020



L'engagement

de l'École Valrhona

ENGAGER NOS PROPRES ÉCOLE VALRHONA DANS LA DÉMARCHE



DÉMARCHE RSE DANS LES ÉCOLES

Avant d'accompagner nos clients dans la mise en place d'une démarche responsable, il était évident que nous devions d'abord engager nos propres École Valrhona dans la démarche. En juillet 2019, un séminaire a donc eu lieu avec nos chefs pâtissiers du monde entier autour de la thématique « École engagée, pâtisserie responsable ». Chaque pâtissier devait présenter une création, au programme : desserts végétaux, sans produits laitiers, nouveaux ingrédients, astuces écoresponsables et

cuissons alternatives. Nos chefs ont visité l'établissement du chef Laurent Petit à Annecy pour s'inspirer de son engagement et de sa démarche locavore ainsi que l'entreprise Chocolatree pour découvrir leurs avancées en ce qui concerne les colorants naturels. Enfin, en septembre, nous avons mené un audit RSE à l'École de Tain l'Hermitage pour identifier les bonnes pratiques existantes et les axes de progrès.





L'ÉCOLE VALRHONA X CLAIRE HEITZLER : RÉFLEXION POUR UNE PÂTISSERIE PLUS ENGAGÉE



Par Alexis Humeau
de l'École Valrhona

En 2019, l'École Valrhona a célébré ses 30 ans. Trente années de passion, d'innovation, d'excellence au service d'une gastronomie créative et responsable. Cet engagement pour une pâtisserie du bon et du bien s'est concrétisé par une collaboration inédite avec la chef pâtissière Claire Heitzler, reconnue pour son engagement et son attachement pour les produits de saison et de qualité. L'objectif de la collaboration ? Offrir aux artisans différentes pistes pour penser la pâtisserie

de façon durable, saisonnière et engagée. Le propos n'était évidemment pas de donner un mode d'emploi systématique à appliquer, mais que chacun s'approprie cette philosophie selon ses envies, ses convictions, son activité. Que les professionnels du sucré prennent l'habitude de partir à la rencontre des producteurs près de chez eux, de sourcer des matières premières de qualité. De cette réflexion est né un manuel de 130 pages, pensé comme recueil d'initiatives et de rencontres qui vont dans le sens de la Terre. Une plongée captivante à la rencontre de producteurs passionnés, en France et ailleurs, qui ont une vision respectueuse, qualitative et engagée de l'agriculture. Une galerie de portraits d'experts passionnés qui montrent, chacun à leur façon, comment respecter la nature.

Une immersion créative avec des recettes respectant les matières premières et les saisons.



La nature est notre outil de travail, il faut la respecter, lui laisser sa place sans la dominer
Claire Heitzler, Chef Pâtissière.

C'est une réelle plus-value pour les artisans de connaître les produits et matières utilisées, leur provenance et surtout leurs producteurs. Tout cela donne un sens, une mémoire, une histoire

*Thierry Bridron,
Chef Pâtissier Exécutif, École Valrhona Paris-Versailles*



MAÎTRISE DE LA MATIÈRE CHOCOLAT : FORMER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS POUR LES ACCOMPAGNER VERS L'INSERTION PROFESSIONNELLE



Par Philippe Givre
de l'École Valrhona

Aujourd'hui, nos clients artisans rencontrent une difficulté croissante pour trouver des jeunes bien formés sur les techniques liées au chocolat. Un gap s'est créé entre le niveau des CAP et les attentes des professionnels. Face à ce constat, Valrhona souhaite

accompagner les professionnels avec l'École Valrhona, pour favoriser la transmission auprès des nouvelles générations. Notre objectif : promouvoir les métiers de pâtissiers et chocolatiers, et sensibiliser les nouvelles générations par la formation pour pérenniser les métiers du chocolat en accompagnant les acteurs majeurs de la formation initiale. Cela se traduit en 2018 par la création de la formation « La maîtrise de la matière chocolat », animée par le Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage et les chefs pâtissier formateurs de l'École Valrhona. Destinée à une douzaine de jeunes déjà titulaires d'un diplôme de formation initiale (CAP, BTM) en métier de

bouche (pâtisserie, chocolaterie, cuisine, etc...), cette formation a pour objectif de mieux comprendre et appréhender la matière chocolat : initiation à la dégustation du chocolat, découverte des ingrédients autour du chocolat (sucres, produits laitiers, texturants), découverte et maîtrise du chocolat en pâtisserie et chocolaterie (ganache, intérieurs praliné, confiserie), pièces artistiques en chocolat, desserts assiettes, et plein d'autres applications.

La première promotion parrainée par Bastien Girard, champion du monde de la pâtisserie a été diplômée en 2019, et présente un taux d'insertion de 100 %. La deuxième promotion sera diplômée en juin 2020.



L'engagement

pour les métiers de la gastronomie



LA CONCHE : LE PREMIER COLLOQUE DÉDIÉ AU MÉTIER DE CHOCOLATIER



Par Alexis Humeau
de l'École Valrhona



Première édition d'un événement inédit, la Conche est un colloque sur le chocolat porté par l'École Valrhona, qui s'est tenu les 19 et 20 mai derniers à Tain l'Hermitage. Au fil de ces deux jours de débats, plusieurs intervenants - tous experts dans leur domaine - se sont succédés pour échanger en toute convivialité. Fabrice Gillotte et Vincent Guerlais, chocolatiers de renom, ont été conviés pour partager leur expérience et leur parcours. Ces deux professionnels talentueux et habituellement très discrets, ont accepté l'invitation de la Conche pour aborder un thème aujourd'hui essentiel dans la vie d'un artisan : la mécanisation, qui, selon eux, permet l'innovation, la précision, la régularité

ainsi que le bien-être du salarié. Ils parlent d'ailleurs de mécanisation « intelligente » et ont dévoilé aux participants de la Conche leur savoir-faire. De nombreuses autres thématiques - très actuelles - ont été abordées, comme la couleur et les colorants, la réglementation en chocolaterie, les tendances en pâtisseries, ou encore la texture et l'équilibrage des ganaches. Un moment d'échanges mais aussi de solidarité et de détente. Le dimanche 19 mai au soir, les participants de la Conche se sont retrouvés autour d'un dîner gastronomique et solidaire. Si Michel Chapoutier, célèbre viticulteur de la région offrait l'hospitalité - sa maison, sa brigade et ses vins -, plusieurs chefs de renom dont Jacques Bertrand, chef doublement étoilé (Les Cèdres à Granges les Beaumont) et Éric

Verbauwhede, chef pâtissier de la Maison Pic, ont proposé un très beau menu au profit de l'association Cœur Gourmand créée par Frédéric Bau. 7 000 euros ont ainsi été récoltés en une soirée au profit de notre projet de soutien à l'éducation au Ghana. Cette cause soutenue par le Fonds Solidaire Valrhona a pour but de financer la mise en place d'infrastructures sanitaires et d'une école maternelle au Ghana, projet porté par Cédric Robin, sourceur chez Valrhona. Dès sa première édition, La Conche a su convaincre les professionnels. Près de 70 participants, chocolatiers, confiseurs et pâtissiers se sont inscrits et sont venus, pour l'occasion, des quatre coins de la France, mais aussi de Belgique et d'Espagne.



PARTENARIAT AVEC LES ÉCOLES JIKEI AU JAPON



*Par Sylvain Jouhaud,
de la Cité du
Chocolat*

Nous avons un accord de longue date avec un groupe d'écoles japonaises, nommé Jikei, qui forme des pâtissiers au Japon. Et nous organisons ensemble la venue en France de groupes d'élèves pour les former à la pâtisserie et à la chocolaterie pendant 2 jours. Au programme : ateliers à la Cité du Chocolat et stages de pâtisserie avec l'École Gourmet et Frédéric Bau. En 2019, ce sont 199 élèves japonais qui ont été formés à Tain l'Hermitage.



En 2019

199

élèves japonais

ont été formés à Tain
l'Hermitage





Les concours :

Faire rayonner la gastronomie

Afin de valoriser les métiers de la gastronomie, Valrhona s'implique pour des événements mondiaux renommés qui font rayonner les savoir-faire. Valrhona est membre fondateur depuis 1989 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se déroule chaque année au SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Artisanat). Les pré-sélections continentales de

ce concours sont également des événements marquants de l'année. Valrhona organise également chaque année le C3, la Chocolate Chef Competition, qui vise à mettre en concurrence de grands chefs pâtisiers de restaurant autour d'un produit phare de Valrhona.

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
SIRHA SPIRIT

MEMBRE FONDATEUR
depuis 1989 de la Coupe du Monde
de la Pâtisserie qui se déroule
chaque année au SIRHA



GRAINES DE PÂTISSIER : pour une gastronomie plus inclusive



Par Véronique Zehnacker,
intrapreneure chez Valrhona



Initié et porté par Véronique, une collaboratrice dans le cadre d'une démarche d'intrapreneuriat, Graines de Pâtissier est né d'un double constat en France : celui de nos clients, boulangers et pâtisseries, dont plus de la moitié rencontre des difficultés de recrutement et celui du chômage des jeunes, qui concerne 25 % d'entre eux. L'ambition de Graines de Pâtissier est de répondre à ce double enjeu, en utilisant l'expertise et la position de Valrhona dans le monde de la gastronomie. Ce programme est réalisé en partenariat avec les centres de formation et les associations recevant les jeunes. Nous proposons un programme pour les jeunes de 16 à 25 ans d'une durée de 3 mois.

Après une sélection de candidats motivés, les jeunes démarrent une phase d'exploration (ateliers de formation aux gestes pâtisseries, ateliers de savoir-être, simulations d'entretien...). Ils suivent ensuite un stage de 4 semaines chez un artisan, pour confirmer ou non leur envie de se former au métier, et de s'inscrire au CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle). L'objectif est qu'à la fin de cette période, ces jeunes valident leur souhait de s'engager dans ce métier et qu'ils démarrent un CAP Pâtissier en 1 an au sein d'un centre de formation.

Depuis 3 ans, 61 jeunes ont suivi le programme, 11 ont été diplômés de leur CAP et 12 sont en cours de CAP. En 2019, le programme a eu lieu dans 4 villes (Valence, Lyon, Paris et Lille). Nous avons même noué un partenariat avec l'École de la Deuxième Chance de Lille pour accompagner les jeunes de manière plus suivie. En valorisant les parcours réussis, nous avons à cœur de contribuer aux besoins en personnel de la profession. 37 % des jeunes démarrent un CAP à l'issue du projet Graines de Pâtissier.

Notre objectif est d'atteindre plus de 100 bénéficiaires du projet d'ici 2020 et pour cela nous prévoyons de déployer le programme dans 6 nouvelles villes (Clermont Ferrand, Marseille, Bastia, Liévin, Moulins et dans l'Essonne), en plus des 4 précédentes, en partenariat avec les Écoles de la Deuxième Chance de chaque ville et les centres de formation (CFA).



À HORIZON
2020



ATTEINDRE PLUS DE
100
bénéficiaires du projet



Les. projets *live long* Gastronomie

menés par nos filiales



PROJET INSPIRANDO UNA VOCACIÓN EN ESPAGNE

En 2019, Valrhona Espagne a poursuivi son engagement auprès du programme Cocina Conciencia de la Fondation Raíces dont l'objectif est l'intégration de jeunes défavorisés par la formation aux métiers de la gastronomie. En effet, en 2018, ils avaient déjà soutenu ce programme grâce à l'action Inspirando una vocación dans le cadre de laquelle 1 euro était reversé au programme pour chaque vente de la gamme Inspiration (près de 12 000 euros avait été récolté). En 2019, ils ont décidé de continuer à soutenir financièrement le programme à hauteur de 3 000 euros mais aussi de s'engager différemment en faisant dispenser deux formations sur la pâtisserie par une cheffe de l'École Valrhona, Sandra Ornelas et un client Eugenio Moral aux jeunes du programme. Ils prévoient d'aller encore plus loin en 2020 en proposant à nos clients d'accueillir les jeunes en formation dans leur établissement.



L'ÉCOLE ENGAGÉE AU JAPON

À Tokyo, l'École Valrhona a mis en place un certain nombre d'actions afin d'améliorer son impact environnemental. Au cours des 3 dernières années, ils ont évité l'impression de 3500 livrets recettes. Depuis 2018, ils ont instauré l'utilisation de tasses pour bannir les gobelets jetables, ils ont également banni tous les éléments en plastique à usage unique. Ils suivent et réduisent leur consommation d'eau nécessaire au nettoyage des laboratoires. Ils utilisent des caisses réutilisables pour transporter tous les éléments dont ils ont besoin pour les démonstrations et plus des cartons jetables. Enfin ils affichent au sein de l'École toutes les actions qu'ils ont menées afin de sensibiliser les clients qui viennent participer aux stages.



PROJET AVEC COULEURS DE CHINE

L'équipe Valrhona Chine a décidé de faire sa campagne de Noël 2019 en partenariat avec l'association Couleurs de Chine. Ils ont choisi de fonctionner de la même manière que la campagne de Noël organisée par le siège au profit de notre projet d'éducation au Ghana : c'est-à-dire de reverser 10 yuans à l'association pour chaque sac de 3 kg de Grands Crus Pure Origine vendu. Mais ils ont choisi de le faire au profit d'un projet plus local, en effet Couleurs de Chine mène des projets de soutien à l'éducation auprès des minorités de la région de Danian.



PROJET ISABELO EN AFRIQUE DU SUD

Notre équipe Moyen-Orient-Afrique a décidé de s'investir dans le projet Isabelo créé par la chef Margot Jense en 2009 en Afrique du Sud. L'objectif du projet est de fournir de quoi manger aux élèves des écoles primaires qui s'y rendent le ventre vide. C'est notre partenaire local Wild Peacock qui nous a proposé de nous joindre à cette aventure car Ross Baker, le directeur général, a été touché par ce projet et a décidé d'y associer les marques des produits haut de gamme qu'il distribue.

La première approche a été de créer un chocolat sur mesure pour le projet. Nous avons pu développer un chocolat unique, au goût de cacao mêlant intensité et harmonie au plus près de la vérité du terroir africain pour une expérience extrême de plaisir gourmand. Mais l'aspect le plus important est que Wild Peacock a décidé lors de la vente de couverture Isabelo de redonner 2 € par kilo vendu au projet Isabelo. C'est notre contribution au soutien des générations futures et nous sommes très fiers de faire partie de cette aventure.



DES DÉMOS ET UN VOYAGE PLANTATION RESPONSABLES EN ASIE PACIFIQUE

Notre équipe Asie-Pacifique a énormément travaillé en 2019 sur l'aspect écoresponsable des démonstrations pâtisseries. En 2019, il y a eu 8 démos dans 5 villes : Hong-Kong, Singapour, Séoul, Sydney et Melbourne. Au total, ce sont 725 clients qui ont été touchés. Concrètement, ils ont fait en sorte d'éliminer tous les éléments de vaisselle en plastique jetables : verres, assiettes, couverts, bouteilles. Ils ont également utilisé des plateaux recyclés et des goodies écoresponsables et recyclables. Ces événements étaient également l'occasion de présenter la démarche RSE de Valrhona.

Ils ont aussi choisi de transposer cette démarche au voyage en plantation à Bali qu'ils ont organisé en août 2019 durant lequel il n'y avait pas de bouteille d'eau en plastique jetable. Un atelier RSE avec les clients présents au voyage a été organisé afin de les sensibiliser sur ce qu'ils peuvent mettre en place dans leur établissement. Enfin les émissions de CO₂ liées aux trajets en avion des participants ont été compensées en partenariat avec Reforest'Action grâce à des projets de reforestation.



FESTIVAL CUOCHI PER UN GIORNO EN ITALIE

Pour la première fois en 2019, Valrhona Italie a été partenaire de l'événement Cuochi per un giorno (Chef pour un jour) qui a eu lieu à Modène en octobre.

Ce festival, dédié aux enfants, leur donne l'occasion d'apprendre à cuisiner aux côtés de chefs de renommée internationale. Pendant deux jours il y a eu plusieurs ateliers au cours desquels, plus de 6 800 enfants ont pu sentir, toucher, peser, doser, pétrir, mélanger, façonner, cuire. La philosophie de ce festival n'est pas compétitive : ici les petits chefs apprennent et s'amuse. De cette façon ils apprennent à manger et avoir un rapport sain avec la nourriture. Les fonds récoltés pendant l'événement sont donnés à l'association Mission Bambini qui a 1 600 projets de soutien à l'enfance dans 75 pays. Cet esprit colle parfaitement avec l'esprit de Valrhona et de sa démarche RSE et notamment pour ce qui est du soutien aux vocations culinaires. Valrhona Italie a voulu faire partie des partenaires de Cuochi per un giorno en invitant deux chefs pâtisseries Gino Fabbri et Lucca Cantarin à faire deux ateliers avec les enfants, et en offrant du chocolat aux participants.



live long
ENSEMBLE

Impulser un
mouvement collectif



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 producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien, cette tresse que nous tissons chaque jour qui permet aux producteurs de cacao de vivre mieux de leur métier et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée.

NOS ENJEUX LIÉS À NOTRE ÉCOSYSTÈME DE PARTIES PRENANTES



COLLABORATEURS



FOURNISSEURS



CLIENTS



**COMMUNAUTÉS
LOCALES**

Il n'est pas d'entreprise responsable sans implication et consultation des parties prenantes dans l'élaboration de sa stratégie et de sa vision. Valrhona s'engage donc à instaurer un dialogue régulier et de qualité avec l'ensemble de ses parties prenantes afin de coconstruire une entreprise durable où, et avec laquelle, il fait bon travailler. Nous nous efforçons

tout particulièrement d'écouter et échanger avec nos collaborateurs Valrhona afin de répondre aux enjeux de développement et de qualité de vie au travail à travers divers programmes de formation, de mobilité ou encore d'inclusion. Enfin, notre responsabilité ne s'arrêtant pas à notre seul périmètre nous accompagnons nos clients

et nos fournisseurs dans la mise en place de pratiques responsables. Cette démarche engagée de collaboration avec nos parties prenantes, est essentielle à notre démarche de labélisation B Corp™. Nous y accordons historiquement une attention toute particulière que nous souhaitons valoriser au travers de ce label.



OBJECTIFS ET RÉSULTATS



Notre objectif est que
100 %
des collaborateurs aient
un objectif RSE en 2020.



2 %
des collaborateurs
formés à la RSE
au travers de la formation
écoconception



78 %
des collaborateurs
pensent que Valrhona
est une entreprise
où il fait bon travailler



100 %
des commerciaux
formés à la RSE



Notre écosystème

de parties prenantes

La mission de Valrhona ne peut être atteinte que si sa stratégie est construite et déployée dans une logique de co-développement et de synergie avec les parties prenantes majeures de Valrhona. Nous impliquons ces dernières, tout au long de notre chaîne de valeur, en prenant en compte leurs attentes et les enjeux de nos métiers. Nous mettons

en place des instances de dialogue régulières avec nos différentes catégories d'interlocuteurs :

- Des enquêtes de satisfactions annuelles auprès de nos collaborateurs, clients et fournisseurs
- Des sessions de travail plusieurs fois par an avec nos clients, distributeurs et fournisseurs
- Des focus groupes avec les communautés locales, les producteurs de cacao et les consommateurs
- Une enquête de voisinage indépendante auprès des riverains de nos sites
- Des contacts réguliers chaque année avec les ONG et associations professionnelles



LE VOYAGE PLANTATION : LA RENCONTRE DE NOS PARTIES PRENANTES

En 2019, nous avons de nouveau organisé un voyage plantation à Madagascar : des collaborateurs et des clients ont eu la chance de pouvoir se rendre sur les plantations de cacao à la rencontre de nos producteurs.

Ce voyage avait de particulier que les participants ont vraiment pu découvrir en détails les actions de durabilité qui sont menées sur place par les équipes de la plantation Millot dans le cadre de leur politique QTR (Qualité Traçabilité Responsabilité). Nos collaborateurs ont d'ailleurs animé un atelier à leur retour pendant la semaine du développement durable pour expliquer aux autres collaborateurs ce qui est fait précisément dans ce domaine.

Depuis 2013, 233 clients partenaires et 153 collaborateurs sont partis à la rencontre de nos producteurs. Ils portent depuis un nouveau regard sur leur métier. Ils ont changé leur manière de l'exercer.

En 2019, un autre voyage plantation a eu lieu, celui-ci à Bali pour nos clients de la zone Asie-Pacifique. Les équipes de notre filiale à Hong Kong ont réellement œuvré pour rendre ce voyage le plus écoresponsable possible en ayant recours la plantation d'arbres pour compenser les émissions de carbone des trajets en avion des participants et en équipant tous les participants de gourdes pour qu'ils n'utilisent pas de gobelets en plastique ou en carton. Enfin, ce voyage a aussi été l'occasion d'organiser une séance de réflexion entre nos clients sur les bonnes pratiques à mettre en place pour une gastronomie plus responsable dans leur établissement. Bravo à l'équipe APAC pour cette réalisation !



JOËL BOYER-PERREIRA

client Valrhona qui a participé au voyage plantation Madagascar 2019

« C'est une occasion rare et un privilège pour nous d'avoir pu participer au voyage à Madagascar en 2019. En venant ici, justement je voulais affiner mes connaissances, avoir quelque chose de plus concret en tête lorsqu'il s'agit du cacao, de sa culture et de sa transformation. On comprend mieux l'importance de l'implication personnelle de tous les producteurs, un fois qu'on les a rencontrés et qu'on a visité les plantations. Ce n'est pas un simple métier, c'est une vraie vocation. Les actions qui sont menées pour essayer de trouver les meilleurs moyens d'améliorer les conditions de vie de toutes les personnes qui travaillent le cacao, c'est ça le choix d'une attitude vraiment responsable. »

Au retour de la plantation Millot, Joël a partagé son expérience au travers d'une exposition de 4 mois « à la découverte du chocolat ». Il a pu retranscrire ses émotions vécues à Madagascar. Il échange régulièrement avec ses clients sur les actions menées dans les pays producteurs.



Les collaborateurs

Les femmes et les hommes, moteur de notre entreprise



Par Catherine Riffard,
responsable RH

La santé et la sécurité de nos collaborateurs est un enjeu majeur pour Valrhona. Notre entreprise change, évolue, se réorganise pour mieux performer et s'adapter au marché et aux clients. Mais ces changements peuvent parfois déstabiliser et faire peur. Conscients des difficultés auxquelles peuvent

être confrontés nos collaborateurs, nous avons fait le choix sur 2019 de mener plusieurs diagnostics, à la fois sur les champs de la santé physique, de la santé mentale et de la sécurité, pour mieux comprendre les problématiques et surtout trouver des solutions rapides et adaptées.



 **862**
collaborateurs

93 % de CDI
6 % de CDD
1 % d'alternants

RÉPARTITION PAR ÂGE

7 % moins de 25 ans
13 % 25-30
20 % 31-35
17 % 36-40
12 % 41-45
11 % 46-50
11 % 51-55
8 % 56-60
1 % plus de 60 ans

435 femmes
427 hommes

PARMI LES CDI

52 % d'hommes
48 % de femmes



Nombre d'accords
collectifs signés
8



Taux de retour
de l'enquête GPTW
67 %



Taux de satisfaction
(enquête GPTW)
78 %



Embauches

107

Départs

66

Nombre de
collaborateurs
à temps partiel

44

Taux d'emploi
des seniors

10,80 %

Taux
d'absentéisme

4,43 %



Ainsi, nous avons renouvelé le diagnostic sur les risques psychosociaux, mené pour la première fois en 2016.

Ce diagnostic mesure à la fois les risques psychosociaux mais également l'état de santé de nos collaborateurs et surtout identifie les facteurs de risques auxquels sont exposés nos collaborateurs. :

En synthèse, 28 % de nos collaborateurs sont exposés à un stress chronique (vs 32 % en 2016) mais les disparités sont fortes, la charge de travail a diminué entre les deux diagnostics mais la collaboration entre service s'est dégradée, l'organisation du travail n'est pas fluide et des écarts de traitement entre les différents services font naître un sentiment d'injustice.

Les conclusions de ce diagnostic nous ont permis de dresser un plan d'action transversal permettant de répondre à des problématiques globales mais également des plans d'actions locaux où chaque manager a pu partager les résultats avec ses équipes et trouver ensemble des solutions.

À la suite d'une recrudescence de nos accidents du travail en 2019, nous avons lancé une enquête de perception de la culture sécurité auprès de l'ensemble des collaborateurs. Cette enquête nous a permis

d'identifier nos forces et nos axes de progrès et de définir notre feuille de route pour 2020 :

- Formation leadership sécurité des managers
- Célébration des succès
- Révision du dispositif de visite de sécurité comportementale
- Instauration de rituels sécurité au sein de l'ensemble des services

Enfin, comme chaque année, nous avons mené l'enquête Great Place to Work. Cette enquête nous a permis d'étayer les diagnostics précédents.



Taux de gravité des
accidents du travail

0,56

Nombre d'accidents
avec arrêt de travail

20

Nombre de visites de
sécurité comportementale
menées

1056

Taux de fréquence
des accidents du
travail

14,4



DE CES TROIS DIAGNOSTICS SONT NÉS UNE POLITIQUE GLOBALE, BAPTISÉE « ÊTRE BIEN AU TRAVAIL ».

32 projets majeurs ont été identifiés
et seront menés d'ici 3 ans.

Ces projets s'articulent autour de

5 AXES :

PLUS SIMPLE

actions relatives à l'organisation du travail, la charge de travail, la communication interpersonnelle

PLUS SÛR

actions sécurités

PLUS SAIN

actions portant sur le handicap, les seniors, la lutte contre les TMS et la sédentarité

PLUS SEREIN

actions portant sur l'équité de traitement, sur la transparence des politiques de rémunération, de mobilités

PLUS DE SENS

actions relatives au partage de la vision et des orientations stratégiques de l'entreprise



En parallèle, nous continuons à sensibiliser les collaborateurs à travers la semaine santé sécurité que nous menons depuis 7 ans. En mai 2019, nous avons animé des ateliers de prévention des risques pour l'ensemble de nos collaborateurs pendant la semaine internationale de la santé sécurité. Au total, près de 500 collaborateurs ont pu participer à des sessions de prévention du risque routier,

notamment sur les trajets domicile travail ainsi qu'un atelier sur la prévention des agissements sexistes.

En effet, conscient que l'environnement dans lequel nous vivons est en train de changer, que la société est en train de changer, nous avons souhaité faire de la lutte contre les agissements sexistes et l'égalité femme homme un axe majeur de prévention en 2019.





**Part des
collaborateurs ayant
reçu une formation
78,40 %**

**Part de la formation
QSE dans le plan global
de formation
29,76 %**

**Nombre d'heures
de formation moyen
par collaborateur
22,19**

**Part des collaborateurs
ayant reçu une
formation RSE
2 %**

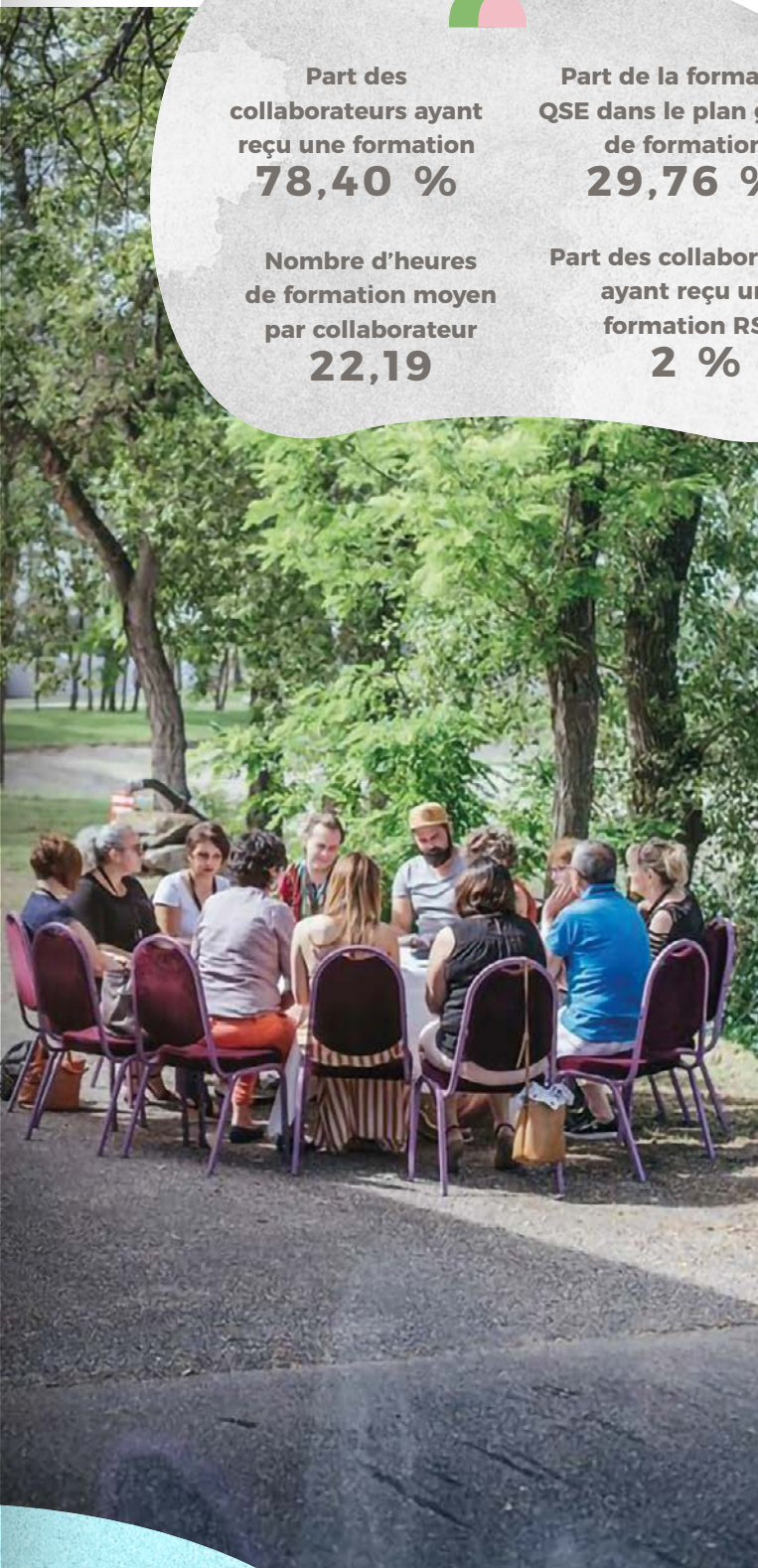
Ainsi, un comité de pilotage paritaire, composés de partenaires sociaux, de collaborateurs, managers volontaires et de membres de l'équipe Santé et Ressources Humaines, a été mis en place. Le projet s'est orienté de 4 chantiers : le diagnostic (sommes-nous confrontés à des problématiques dans l'entreprise), la sensibilisation et communication, la parentalité et la construction d'un accord d'entreprise.

Le diagnostic a démontré que certains de nos collaborateurs étaient parfois victimes d'agissements sexistes, souvent à caractère involontaire.

Des ateliers de sensibilisation sur les agissements sexistes ont été animés dans le cadre de la semaine santé sécurité et un livret a été distribué à l'ensemble des collaborateurs. 60 % de nos managers ont également été formés sur 2019, les formations se poursuivent sur 2020.

En parallèle, le chantier sur la parentalité a permis de mettre en lumière les difficultés que rencontraient les jeunes parents dans l'entreprise. Des actions seront mises en œuvre sur 2020.

Enfin, nous avons obtenu la note de 93 sur 100 à l'index sur l'égalité homme femme. Des actions seront mises en œuvre sur 2020.





UN SÉMINAIRE ÉCORESPONSABLE

Comme tous les ans, au mois de mai, se tient notre séminaire d'encadrement. En 2019, nous avons voulu que ce séminaire soit écoresponsable. Toutes les émissions de CO₂ liées au transport des collaborateurs sur le lieu du séminaire ont été compensées avec l'association Reforest'Action. Les participants ont été équipés de gourdes pour éviter les gobelets jetables. Un repas végétarien a été proposé au cours des 3 jours et les intervenants ont été choisis pour leur engagement.



LA VISION D'ENTREPRISE MISE À L'HONNEUR AU VALRHONA DAY

Également au mois de mai, se tient le Valrhona Day, notre journée d'entreprise qui rassemble tous nos collaborateurs. En 2019, nous avons profité de cette journée pour travailler sur l'appropriation de notre vision d'entreprise par l'ensemble de l'effectif. Nous avons donc formé des groupes d'une dizaine de personnes et joué à un jeu de société qui avait été créé spécialement pour l'occasion par l'entreprise drômoise Kaperli.





LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE 2019

Début juin, c'est la semaine du développement durable chez Valrhona. Comme chaque année, de nombreux ateliers ont eu lieu tout au long de la semaine autour des enjeux du développement durable :

- Un atelier sur la transition énergétique avec l'institut Negawatt
- Un moment de partage organisé par les participants du voyage en plantation 2019 à Madagascar au cours duquel ils nous ont fait découvrir les initiatives RSE menées sur place
- Un atelier sur la cuisine responsable avec une nutritionniste
- Un atelier sur la réutilisation avec la Ressourcerie Tremplin de Tournon-sur-Rhône
- Plusieurs ateliers de Do It Yourself organisés par Muriel et Marina, deux collaboratrices, afin de transmettre leur savoir-faire dans la fabrication de produits ménagers et cosmétiques maison.



UN CALENDRIER DE L'AVENT INVERSÉ EN 2019

Au mois de décembre, 602 kg de denrées alimentaires ont été collectés auprès des collaborateurs sous la forme d'un calendrier de l'Avent inversé et donnés aux Restaurants du Cœur de Tournon-sur-Rhône, cette idée avait été proposée par Aurélie une de nos collaboratrices. Au mois de décembre, 602 kg de denrées alimentaires ont été collectés auprès des collaborateurs sous la forme d'un calendrier de l'Avent inversé et donnés aux Restaurants du Cœur de Tournon-sur-Rhône, cette idée avait été proposée par Aurélie une de nos collaboratrices.



Les fournisseurs



SUITE DU TRAVAIL SUR LES DROITS DE L'HOMME AVEC NOS FOURNISSEURS



Par Mathilde Mazzella,
reponsable achats
hors cacao

Valrhona, en tant qu'acheteur de matières première a pour préoccupation de connaître au mieux ses filières d'approvisionnements. Nous avons initié en 2018, avec une tierce partie, un travail de cartographie des risques sur les droits humains et environnementaux sur 2 filières spécifiques : **les agrumes en Espagne et la Vanille à Madagascar**. Ces deux filières correspondent à des achats que nous réalisons auprès de fournisseurs de rang 2 et 3. Ce qui signifie que les produits que nous achetons sont transformés à différents stade (par exemple : extraction, découpe, conditionnement). Ce travail a permis de recenser l'ensemble des risques, leurs probabilités et de positionner nos

pratiques d'achats et d'approvisionnements sur cette cartographie. Fort de cette cartographie, nous nous sommes engagés à déployer des plans d'actions associés aux risques majeurs identifiés. Nous avons donc réuni l'ensemble nos fournisseurs concernés par la même filière pour leur présenter le fruit de ce travail, leur transmettre le contenu et décider ensemble des actions à mettre en œuvre sur 2019 et 2020. L'un des objectifs de cette étude était aussi d'avoir une vision commune, prendre conscience de nos points forts et travailler ensemble nos points d'amélioration : c'est chose faite !

Le service achats a décidé en 2019 de construire un outil d'évaluation multicritères (droits humains, risques

environnementaux) de ses filières d'approvisionnements (matières alimentaires et emballages) pour pouvoir à la fois définir un plan d'action d'amélioration continue sur les pratiques, les pays d'origine et/ou de transformation mais aussi référencer en toute conscience de nouveaux fournisseurs et produits. Nous nous engageons mutuellement avec nos fournisseurs en signant la Charte des Achats Responsables (disponible sur notre site internet). Cette charte décrit les engagements que nous attendons de nos fournisseurs (hors cacao) en matière de droits du travail, éthique, protection de l'environnement, gestion des risques et sécurité alimentaire.



100 %

des fournisseurs

de matières alimentaires
et emballages ont signé
notre charte.

UNE JOURNÉE RSE AVEC NOS FOURNISSEURS

En septembre 2019, Valrhona a invité de ses 16 fournisseurs industriels à venir échanger sur les enjeux environnementaux liés à nos secteurs d'activités.

VALRHONA A PROFITÉ DE CETTE RENCONTRE POUR REPRÉSENTER SES GRANDS ENGAGEMENTS EN TERMES D'ENVIRONNEMENT :



**Neutralité
carbone**



**Réduction
des déchets**



**Consommation
énergétiques et d'eau**

Les échanges lors des tables rondes ont permis d'identifier des pistes d'amélioration pour les projets à venir.

*Ensemble,
on va plus loin !*





Les clients



UNE CAMPAGNE DE NOËL SOLIDAIRE



Par Claire Gaussorgues et Benjamin Abadie, équipes marketing et commerciale

À l'initiative de notre équipe marketing, une campagne de Noël solidaire a été organisée entre septembre et décembre 2019 au profit de notre projet d'amélioration des conditions d'éducation au Ghana. L'objectif de cette opération était d'impliquer

nos clients dans un de nos projets de soutien aux communautés productrices de cacao. Le principe était simple, pour chaque sac de 3 kg de Grands Crus Pure Origine, 1 euro était reversé au projet. Au total ce sont 160 000 euros qui ont été collectés au profit du projet.

EN 2019



54 collaborateurs
ont donné de leur temps
aux communautés locales



406 575 €
donnés au cours
de l'année

Un grand merci à tous nos clients qui ont joué le jeu de cette opération solidaire.

Les communautés

locales



Par Bassa Passas, animatrice à la Cité du Chocolat

Valrhona s'engage sur son territoire pour faire rayonner son savoir-faire et porter ses convictions au plus près des communautés locales. La Cité du Chocolat et les collaborateurs portent ainsi des projets promouvant la proximité, le lien social et le partage de compétences pour accompagner les

communautés.

Le mécénat de compétences est encouragé par Valrhona car l'entreprise permet à ses collaborateurs de s'investir pour partager leurs savoir-faire et donner de leur temps. Valrhona offre ainsi un jour par an et par collaborateur pour s'investir dans différents projets.

Une collaboratrice, Bassa, a ainsi développé le projet Akadi, destiné à montrer aux jeunes qu'il est facile de bien

manger, cuisiner et « faire maison ». Des ateliers de 2h sont ainsi menés par des collaborateurs Valrhona pour des jeunes migrants. Les collaborateurs peuvent également réaliser des ateliers découverte du chocolat à destination des enfants à l'Institut d'Hématologie et d'Oncologie Pédiatrique de Lyon. Ou encore s'investir lors de l'opération Noël Magique qui vise à récolter des fonds au profit de diverses associations.

Le Fonds Solidaire

un fond de dotation

POUR UN IMPACT POSITIF
TOUJOURS PLUS GRAND



*Par Carole Seignovert,
responsable RSE et
présidente du Fonds
Solidaire Valrhona*

En 2019, le Fonds Solidaire Valrhona a été créé afin de donner la possibilité à toutes nos parties prenantes de s'investir à nos côtés sur ces problématiques qui nous concernent tous. Ce nouveau fonds de dotation a pour objectif de pérenniser les activités menées jusqu'alors par Valrhona, et de financer les nombreux projets en lien avec le cacao et la gastronomie. Tout cela dans un seul objectif : faire grandir notre impact positif. Notre engagement pour imaginer le meilleur du chocolat de demain ne peut se faire sans le concours de nos partenaires et de l'ensemble de notre écosystème. Nous avons besoin de vous pour faire progresser la filière cacao et la gastronomie vers plus de responsabilité et de durabilité.

3 PROJETS FINANCÉS PAR LE FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

Le projet d'amélioration
des conditions d'éducation
au Ghana

Cacao Forest

Graines de Pâtissier



Les 3 projets qui sont financés par le Fonds Solidaire Valrhona sont le projet d'amélioration des conditions d'éducation au Ghana, Cacao Forest et Graines de Pâtissier.



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