

Rapport  
de Responsabilité  
Sociétale  
d'Entreprise



Live  
Long

2016







APRÈS DE NOMBREUSES ANNÉES  
D'ENGAGEMENT DURABLE, NOUS  
AVONS LANCÉ EN JANVIER NOTRE  
NOUVEAU PROGRAMME LIVE LONG.  
NOUS NOUS SOMMES FIXÉ DES  
OBJECTIFS AMBITIEUX AUTOUR DU  
CACAO, DE L'ENVIRONNEMENT,  
DE LA GASTRONOMIE ET DE NOS  
PARTIES PRENANTES, POUR FAÇONNER  
ENSEMBLE L'AVENIR DE VALRHONA.

Au cours des douze derniers mois, nous avons initié des plans à long terme qui encadreront notre trajectoire pour les années à venir, comme par exemple notre projet «Vision 2025», pour créer une vision partagée pour Valrhona, ou encore notre travail continu de mise en place de critères d'éco-design lors du développement de tous nos nouveaux produits.

De la même manière, nous poursuivons notre vision à long terme pour tout ce qui concerne le cacao, en collaboration avec nos parties prenantes pour définir notre stratégie cacao. Nous nous engageons activement dans le projet d'agroforesterie Cacao Forest, et multiplions les initiatives en lien avec la gastronomie qui auront un impact positif significatif dans la vie du jeune public.

Live Long est un message d'espoir et d'action pour nous tous. Nous pensons que la réussite future de Valrhona dépend de notre capacité à rendre notre activité véritablement durable d'un point de vue environnemental et social.

**REJOIGNEZ-NOUS DANS CETTE AVENTURE !**



---

**JEAN-LUC GRISOT**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J. Grisot', written in a cursive style.

# Nos 4 engagements

DÉCOUVREZ, À TRAVERS LIVE LONG,  
NOS 4 OBJECTIFS DURABLES :

## LIVE LONG CACAO

Préserver les cacaos aromatiques et  
soutenir les communautés de producteurs

---

## LIVE LONG GASTRONOMIE

Promouvoir les métiers de la gastronomie  
et inspirer les nouvelles générations

---

## LIVE LONG ENVIRONNEMENT

Réduire de 50 % notre empreinte environ-  
nementale d'ici 2025 par rapport à 2013

## LIVE LONG ENSEMBLE

Construire un modèle durable  
avec nos parties prenantes



PRÉSERVER LES CACAOS  
AROMATIQUES ET SOUTENIR  
LES COMMUNAUTÉS  
DE PRODUCTEURS



**Nous poursuivrons nos projets de soutien avec des communautés de producteurs, et nous sommes également actifs dans Cacao Forest, un projet qui a comme objectif d'inventer la cacaoculture de demain à l'aide de l'agroforesterie.**

---

NOUS AVONS DES PARTENARIATS À LONG TERME DANS 11 PAYS ET NOUS AVONS RÉALISÉ PLUS DE 20 PROJETS EN FAVEUR DES COMMUNAUTÉS CES 5 DERNIÈRES ANNÉES.

# Nos projets DEPUIS 2012 communautaires

LIVE LONG 2016





**BALI**  
—  
Accompagnement d'une jeune coopérative dans la valorisation de son cacao



**MADAGASCAR**  
—  
Rénovation du village d'Andzavibe et ouverture d'un centre de soins de base



**GHANA**  
—  
Construction d'un centre communautaire à Wassa N'kran

\*Plus d'informations sur [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Célébration  
du premier  
container

## BALI

**Accompagnement  
d'une jeune  
coopérative dans  
la valorisation  
de son cacao**



EN APPORTANT NOTRE  
SOUTIEN AUX ORGANISATIONS  
NAISSANTES, NOUS  
SOUHAITONS DYNAMISER LA  
PRODUCTION DE CACAOS  
AROMATIQUES MÉCONNUS.

Cette année, nous voyons les premiers résultats de notre partenariat avec la jeune coopérative balinaise Kerta Semaya Samaniya (KSS) : le développement d'une Cuvée Bali en édition limitée élaborée à partir du tout premier cacao exporté à l'international par KSS.

C'est au cours des recherches d'un nouveau terroir en Indonésie que notre sourceur Julien Desmedt a découvert KSS, dont le nom signifie « Construire ensemble un projet prospère ». Implantée dans la partie occidentale de l'île de Bali, KSS commercialisait déjà son cacao sur le marché local. Grâce au soutien des autorités locales et de l'ONG balinaise Kalimajari, KSS avait déjà pu mettre en place les processus de fermentation et de séchage. Pourtant, la valeur de ce travail n'était pas reconnue sur les marchés. Encouragé par la motivation de l'équipe de KSS, Julien a décidé de travailler avec eux.

Au-delà de notre engagement d'acheteur, nous avons collaboré avec KSS pour les accompagner dans l'exportation de leur cacao. Nous avons fait profiter cette jeune entreprise de nos expériences logistiques et qualité.

La finalisation du premier container a donné lieu à une belle célébration. Nous avons hâte de poursuivre notre collaboration avec KSS pour, ensemble, faire connaître l'engagement de cette coopérative et les saveurs uniques de ce nouveau terroir à l'international.

*« Cet engagement traduit notre volonté d'accompagner des organisations naissantes et de contribuer à la valorisation d'un nouveau terroir grâce au développement d'une « Cuvée Bali ». Cette première étape renforce nos liens avec KSS, ses membres et cette île magique. L'aventure continue en 2017 ! »*

**JULIEN DESMEDT,**  
SOURCEUR



# MADAGASCAR

## Rénovation d'un village de Madagascar et visite à Valrhona

Depuis 1986, nous sommes présents à Madagascar et entretenons un partenariat durable avec la société Millot. Cela fait donc 30 ans que nous travaillons conjointement sur la culture, la sélection et la préparation du cacao. En 2016, nous avons souhaité renforcer davantage notre engagement auprès de Millot en devenant actionnaire du Domaine à hauteur de 40%. Un investissement significatif nous permettant de partager des ambitions communes, via la mise en place d'un plan de développement sur le long terme.

### LES TRAVAUX DE RÉNOVATION SE POURSUIVENT À MADAGASCAR

Depuis son ouverture en novembre 2015, le centre de soins de base du village prend en charge en moyenne vingt consultations par jour, six jours par semaine. Les employés du Domaine et leur famille bénéficient ainsi d'un accès rapide des soins bénins.

Fin 2015, neuf familles s'étaient installées dans leur nouveau logement. Douze nouvelles maisons seront terminées d'ici fin 2016. 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 seront prioritairement consacrés aux opérations de réparation et d'entretien.

### LE RESPONSABLE DES CULTURES MILLOT EN VISITE CHEZ VALRHONA

En 2015 et en 2016, des collaborateurs et des clients ont découvert le domaine Millot. Sur place, plusieurs collaborateurs Millot, dont Patrick Landiniaina Rakotonindrina, responsable des cultures, ont partagé avec nous leur passion pour le cacao tout en expliquant leur métier. En septembre 2016, nous avons accueilli Patrick à Tain L'Hermitage - lui permettant ainsi de découvrir la transformation du cacao en chocolat jusqu'à sa mise en valeur dans la création de la pâtisserie.

Que d'enthousiasme dans ces retrouvailles: ce sont ces mêmes collaborateurs et clients qui étaient à Madagascar quelques mois plus tôt, qui se sont mobilisés dans cet échange.



Constructions à Madagascar



## PEROU

**Contribution à l'approvisionnement en eau potable et à la sauvegarde du cacao Gran Blanco**



CHAQUE ANNÉE, NOUS TRAVAILLONS AVEC LA COOPÉRATIVE NORANDINO SUR DES PROJETS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX AUTOUR DE TROIS THÈMES PRINCIPAUX : L'EAU, LA CONSERVATION DE LA VARIÉTÉ DE CACAO RARE GRAN BLANCO ET L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET DE LA GESTION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES.

Chez Valrhona, notre priorité est de favoriser le long terme, et ainsi que nous nous sommes engagés à cofinancer un conseiller technique dans la région pour une période de trois ans. Cette année, nous avons également lancé le Clean Water Project et poursuivi le développement d'une pépinière pour la variété Gran Blanco.

### THE VALRHONA CLEAN WATER PROJECT

En mai de cette année, les producteurs de cacao de La Quemazon, dans la région de Piura, ont accueilli un groupe de clients américains et canadiens. Cette visite a marqué le lancement officiel du Clean Water Project, une initiative pionnière conduite par Valrhona, nos clients nord-américains et Norandino pour approvisionner en eau potable le village reculé de Los Ranchos. Pour chaque sac de 3 kg d'Illanka 63 % vendu, Valrhona USA s'engage à verser 2 \$ au projet, dans le but de récolter 10 000 \$ d'ici juillet 2017. Vous pouvez vous aussi participer: rendez-vous sur <https://www.generosity.com/community-fundraising/the-valrhona-clean-water-project-los-ranchos>.

### CRÉATION D'UNE PÉPINIÈRE POUR CONSERVER LE GRAN BLANCO

Au cours de leur visite en mai, nos clients nord-américains ont également visité notre pépinière Gran Blanco. Nous avons créé cette pépinière en 2013 mais à cause des années de grande sécheresse, le projet n'a pu reprendre une progression sensible que récemment. Pour construire la pépinière, Norandino a rassemblé des boutures de centaines d'arbres, avant d'en sélectionner les huit plants les plus productifs et les plus résistants aux maladies. Grâce à leur travail dans cette région, à notre engagement d'achat de la variété Gran Blanco, et au retour de la pluie, les planteurs sont de plus en plus intéressés par la culture de ce cacaoyer. Nous espérons commencer la distribution des premiers plants aux producteurs de la vallée de Rio Bigote à partir de 2017.

# CACAO FOREST

**Innover  
ensemble pour  
la cacaoculture  
de demain**

NOUS SOMMES FIERS D'ÊTRE  
MEMBRE FONDATEUR DE  
CACAO FOREST, UN PROJET  
PIONNIER POUR LA CRÉATION  
D'UNE FILIÈRE CACAO  
DURABLE. NOTRE OBJECTIF  
EST DE CRÉER DES MODÈLES  
D'AGRICULTURE INNOVANTS  
QUI CONSERVERONT LA  
DIVERSITÉ ET LA QUALITÉ  
DE LA PRODUCTION DE  
CACAO ET AMÉLIORERONT

LES CONDITIONS DE VIE DES PRODUCTEURS,  
TOUT EN PROTÉGEANT L'ENVIRONNEMENT.

Chez Valrhona, nous nous engageons pour imaginer le meilleur du chocolat. L'approche durable et à long terme de Cacao Forest s'accorde parfaitement avec nos pratiques de sourcing durable et notre vision pour l'avenir du cacao.

Dans notre plantation El Pedregal au Venezuela, dans le cadre du projet CAMBIOS entre 2008 et 2011, nous avons testé, en collaboration avec les experts du Jardin Botanique de Merida, l'impact d'un environnement riche sur le bon développement des cacaoyers Porcelana. Aujourd'hui, avec le projet Cacao Forest, nous allons encore plus loin en concevant directement des systèmes de culture durables associant des cacaoyers et d'autres arbres.

L'équipe est aujourd'hui constituée du CIRAD, Isara Lyon, Terra Isara, TFT, Valrhona, AlterEco, Weiss, et Révillon. Ensemble, nous réunissons nos forces et compétences pour créer de nouveaux modèles agricoles dans le secteur du cacao. Nous concentrons nos recherches dans trois des régions principales de production de cacao : les Caraïbes (République Dominicaine), l'Amérique du Sud (Pérou) et l'Afrique (Côte d'Ivoire, Cameroun et Madagascar). Ce projet a été lancé en République Dominicaine en 2015. Nos activités commenceront en 2017 au Pérou.





LIVE LONG 2016

RÉDUIRE DE 50 %  
NOTRE EMPREINTE  
ENVIRONNEMENTALE  
D'ICI 2025

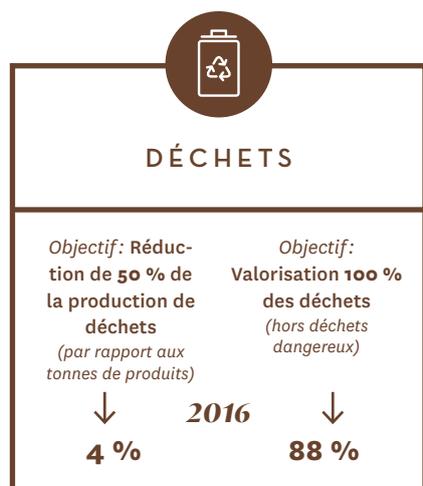
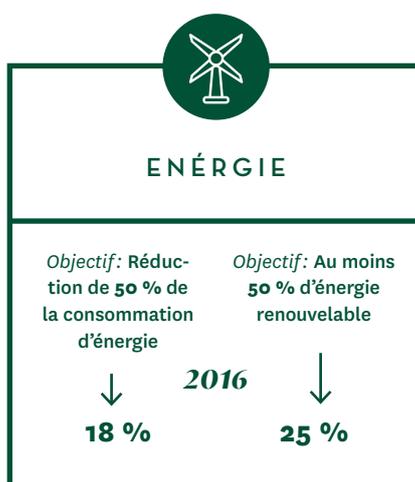
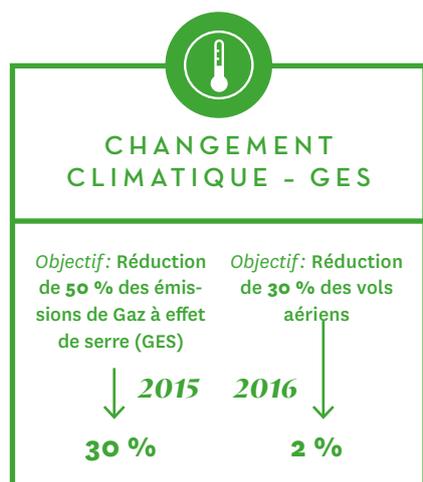


## NOTRE OBJECTIF EST DE RÉDUIRE DE 50 % NOS

### CONSUMMATIONS D'ÉNERGIE ENTRE 2013 ET 2025.

Pour se faire, un vaste plan d'économie d'énergie a été établi sur plusieurs années. Conscients que le réchauffement climatique est en enjeu majeur, nous nous sommes engagés dans une démarche de maîtrise de notre empreinte carbone. Depuis 2012, nous avons mis en place des indicateurs de performance énergétique, renforcé la surveillance de ces indicateurs et formé le personnel. Nous nous sommes basés sur le référentiel ISO 50001 avec une certification en octobre 2015.

# Nos objectifs environnementaux 2025

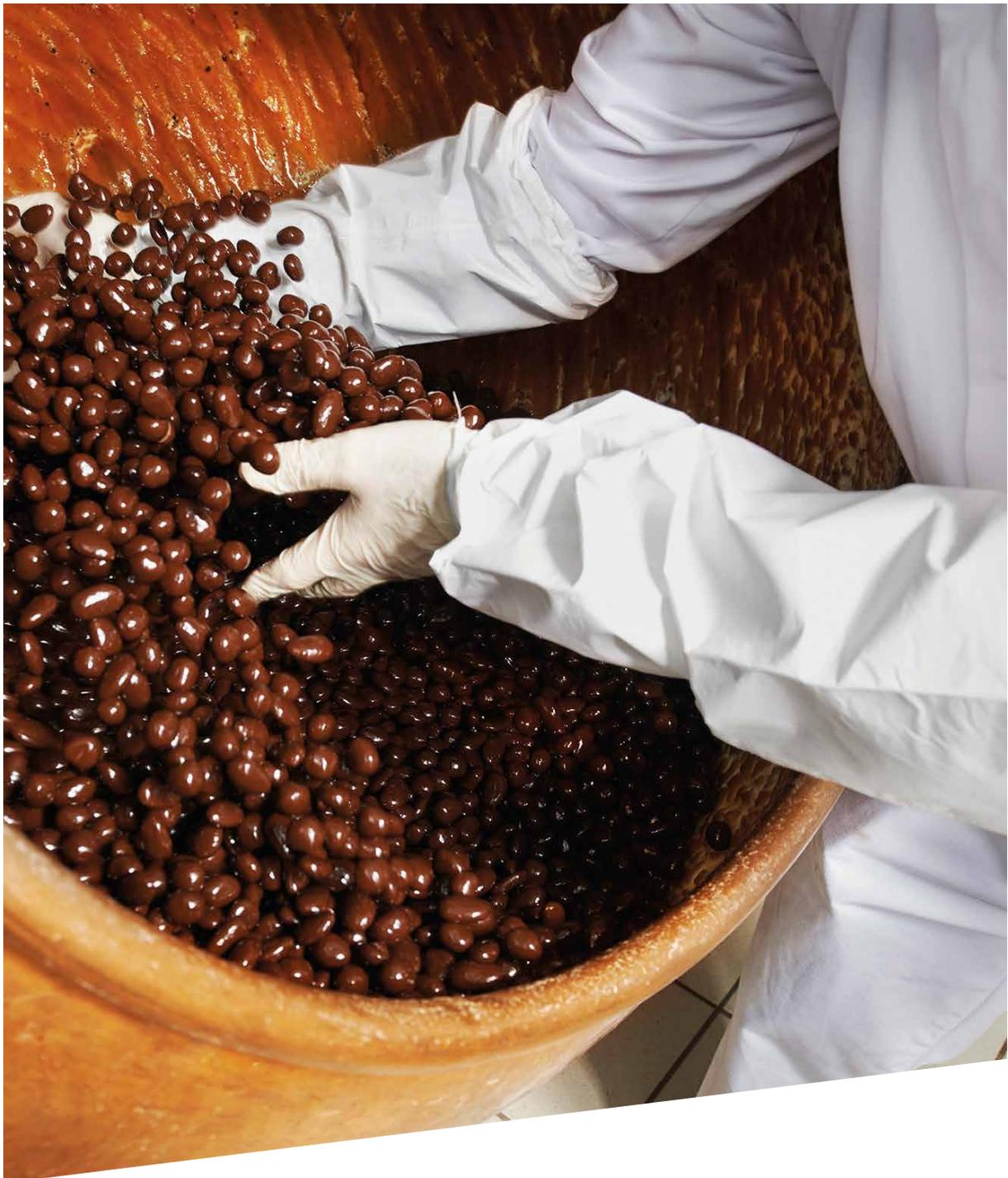


NOUS CONTINUONS À TRAVAILLER SUR LA RÉDUCTION DES EMBALLAGES ET À NOUS ASSURER QUE DANS LE FUTUR TOUS NOS NOUVEAUX PRODUITS SERONT ÉCO-CONÇUS.

# Nos actions en 2016

---

LIVE LONG 2016



---

## Nos actions de 2016 se sont essentiellement portées sur la maîtrise de l'énergie et la valorisation des déchets en mobilisant l'ensemble de nos collaborateurs et nos prestataires.

- L'ENSEMBLE DE NOS ACTIONS D'AMÉLIORATION ÉNERGIE NOUS PERMET UNE ÉCONOMIE DE **7 %** PAR RAPPORT À 2015.
- NOS NOUVELLES LAMPES LED DANS NOS SITES DE PRODUCTION NOUS PERMETTRONS DE FAIRE DES ÉCONOMIES D'ÉCLAIRAGE DE **70 %** PAR RAPPORT À L'EXISTANT
- NOUS PRÉVOYONS UNE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE DE **75 %** GRÂCE À LA CENTRALISATION DU FROID D'ICI 5 ANS
- AUJOURD'HUI, NOUS VALORISONS **88 %** DE NOS DÉCHETS

*Découvrez comment nous y sommes arrivé pages 18 et 19*

---

### **L'Ecole Valrhona et la Cité du Chocolat se sont impliquées:**

- Grâce au remplacement de l'éclairage néon par un éclairage LED, l'Ecole économise désormais l'équivalent de la consommation moyenne d'un foyer par an.
- À la Cité du Chocolat, une fois que les visiteurs du nouveau restaurant ont fini leur repas, ils peuvent tout recycler, depuis les déchets alimentaires jusqu'aux bouteilles en verre, en passant par leur assiette et leurs couverts!

# Économisons de l'énergie en centralisant la gestion du froid

LORS DES DIX PROCHAINES ANNÉES, NOUS PRÉVOYONS DE RÉDUIRE DE 50% NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE. POUR ATTEINDRE CET OBJECTIF D'ICI 2025, NOUS AVONS TRAVAILLÉ CETTE ANNÉE À L'AMÉLIORATION DE NOTRE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE, EN CENTRALISANT NOTRE PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT. UN GAIN DE 75 % DE NOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À L'EXISTANT EST PRÉVU AVEC CE DISPOSITIF D'ICI 5 ANS.



NOUS NOUS SOMMES ENTRETENUS AVEC MATHIEU BOSELLI, EN CHARGE DE LA MAINTENANCE, DES BÂTIMENTS ET DES ÉNERGIES CHEZ VALRHONA, AU SUJET DE NOTRE PLAN D'ACTION ÉNERGÉTIQUE ET DES PROGRÈS RÉALISÉS AU COURS DE CETTE ANNÉE.

« La première chose que nous avons réalisée, c'était de structurer notre démarche et d'identifier où se situaient nos consommations d'énergie. Nous avons déjà la norme ISO 14001 sur le management environnemental global, mais cette norme n'allait pas assez loin de notre point de vue, sur le sujet de l'énergie. Nous avons opté pour la certification ISO 50001, qui nous a permis de mieux structurer nos plans d'action. L'idée c'est de centraliser la production de froid, de manière à ce que toute la chaleur que nous extrayons pour faire du froid soit réutilisable là où nous avons besoin de chaleur. La fabrication de chocolat est un des procédés les plus difficiles à optimiser en termes de température puisque nous sommes en permanence en train d'alterner entre chaud et froid. La chocolaterie est donc un formidable terrain de jeu pour faire de l'efficacité énergétique.

Aujourd'hui, nous avons choisi d'aller à l'encontre de notre fonctionnement habituel. Au lieu de continuer à produire du froid à plein de petits endroits différents dans l'usine, nous avons décidé de mettre au point une grande artère de distribution du froid, notre production n'en sera que plus efficace et économe.

Aujourd'hui nous sommes en train de finir la première phase du projet. La seconde phase du projet aura lieu en 2018 et consistera à tout raccorder jusqu'au stock de matières premières. »

# Le tri c'est parti!

*« [On] a beaucoup échangé pour que les prestataires se positionnent sur la valorisation des plastiques. Au départ la réponse était non, et à force d'insister et analyser les fiches techniques ils ont dit que c'était faisable »*

**MATHIEU ILTGEN,**  
AGENT DE NETTOYAGE.

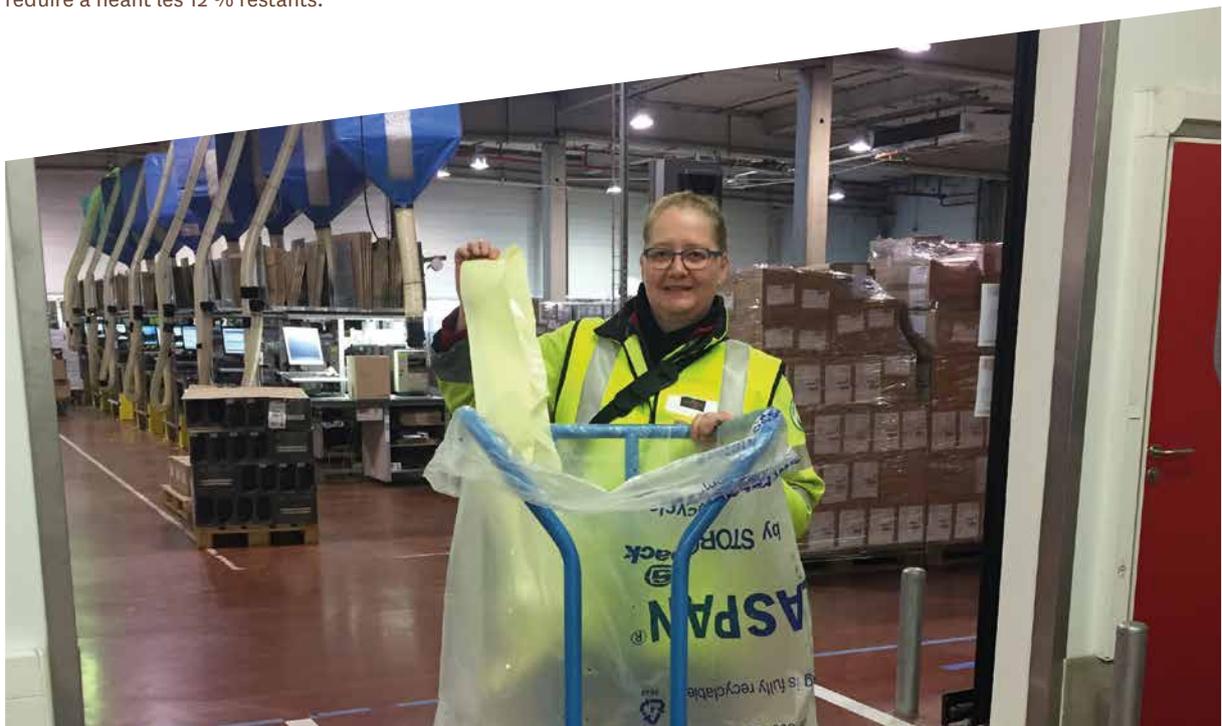
NOTRE OBJECTIF POUR 2025 EST DE VALORISER 100% DES DÉCHETS ISSUS DE NOTRE CHOCOLATERIE. NOUS AVONS TRAVAILLÉ POUR SE RAPPROCHER DE CET OBJECTIF EN AMÉLIORANT LES FILIÈRES DE TRI SUR NOS SITES INDUSTRIELS. AUJOURD'HUI 88 % DE NOS DÉCHETS NE SONT PAS DIRIGÉS VERS DES SITES D'ENFOUISSEMENT.

Nous recyclons depuis un certain temps maintenant, mais jusqu'ici nous étions incapables de recycler les plastiques mous, comme les films plastiques. Nos collaborateurs, habitués au recyclage, souhaitent en faire davantage. Comme Sébastien Valette, agent de nettoyage, explique, « C'est une impulsion qui est venue des ateliers et aussi des superviseurs de production. »

Après l'obtention de l'accord de notre prestataire en janvier, nous nous sommes organisés pour impliquer les équipes de production. « On a redéfini les consignes de tri et on a surtout formé les personnes », explique Pauline Boudelaa, en mission chargée de la mise en place du tri. « On est allé voir les gens et on leur a dit, on a essayé de trouver des solutions » ajoute Mathieu.

Aujourd'hui, les équipes l'ont intégré à leur travail quotidien et le recyclage est de plus en plus facile. « Les gars n'hésitent pas, par exemple, à ouvrir la benne et s'il y a une dérive, la corriger » explique Sébastien.

Nous sommes très fiers du chemin parcouru, mais hors de question pour nous de s'arrêter là. Nous cherchons encore de nouvelles façons de gérer nos déchets pour réduire à néant les 12 % restants.





# Live Long gastronomie

PROMOUVOIR LES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE ET INSPIRER  
LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS



**La gastronomie fait  
intégralement partie  
de l'ADN Valrhona.  
Nous sommes partenaires  
des professionnels  
de la gastronomie,  
accompagnant les chefs  
d'aujourd'hui et de demain  
pour qu'ils libèrent  
tout leur potentiel.**

Depuis des années, nous travaillons à promouvoir le développement de la gastronomie et à susciter des vocations. Nous concrétisons cet engagement notamment à travers la formation professionnelle proposée par l'École Valrhona ou le soutien que nous apportons aux compétitions de cuisine comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie, mais également à travers nos partenariats avec des organismes favorisant le rayonnement de la gastronomie, comme la Fondation Paul Bocuse.

Nous nous appuyons sur 3 axes principaux: sensibiliser, former et inclure dans la vie active les publics en difficulté

---

#### **CETTE ANNÉE**

**LA FONDATION VALRHONA FÊTE SES 10 ANS !**

—

**LA CITÉ DU CHOCOLAT DÉVOILE DES ESPACES  
CONSACRÉS AUX MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE**

—

**NOUS LANÇONS LA PHASE PILOTE DU PROJET INSERT**



LIVE LONG 2016

PLUS DE **300 000**  
**VISITEURS**  
DEPUIS 2013  
—  
**30 000**  
**PARTICIPANTS**  
AUX ATELIERS  
DÉCOUVERTE  
EN 2016

# Sensibiliser

## LA CITÉ DU CHOCOLAT DÉVOILE DES ESPACES CONSACRÉS AUX ARTISANS

En 2016, la Cité du Chocolat Valrhona a ouvert un nouvel étage consacré à la valorisation du savoir-faire des artisans du chocolat. À travers la découverte de la vie de neuf professionnels, nous souhaitons éveiller chez nos visiteurs une véritable reconnaissance des professions de la gastronomie et, pourquoi pas, inspirer les chefs-pâtisseries de demain! Pour les visiteurs désireux de «mettre la main à la pâte», les pâtisseries de notre Ecole Gourmet proposent aussi des ateliers et des stages.





# La fondation Valrhona fête ses 10 ans !

La mission de la Fondation Valrhona est de favoriser toutes les initiatives visant à sauvegarder, enrichir ou promouvoir le goût et ses métiers. Elle travaille donc sur 2 axes :

- Éveiller et sensibiliser au goût
  - Valoriser les métiers de la gastronomie et inspirer et faire naître des vocations
- Les actions de la Fondation Valrhona s'adressent en priorité aux publics fragiles.

Depuis 2006, nous avons tissé des liens étroits avec la communauté locale par le biais de notre Fondation Valrhona, avec notamment les actions suivantes :

## INSPIRER DES JEUNES EN DIFFICULTÉ, EN PARTENARIAT AVEC LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

Depuis sa création, la Fondation Valrhona se mobilise aux côtés de la PJJ de Valence. Nous soutenons son restaurant d'application et nous organisons avec eux des ateliers pâtisserie. Cette année encore, nous avons soutenu les « Parcours du Goût PJJ », un concours gastronomique national qui permet de valoriser le savoir-faire et la dynamique d'insertion des jeunes.

## SENSIBILISER À LA DIVERSITÉ DES GOÛTS

La Fondation Valrhona sensibilise au goût grâce aux ateliers découverte chocolat animés par les collaborateurs Valrhona. Ces ateliers sont composés d'une découverte de la fabrication du chocolat et de la dégustation, avec un travail basé sur les 5 sens autour des saveurs et des arômes. Plus de 700 personnes ont bénéficié d'un atelier en 2016.

## VALORISER LES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE AUPRÈS DES JEUNES EN DIFFICULTÉS

Les pâtisseries Valrhona font découvrir leur métier avec passion à travers des stages de pâtisserie Fondation auprès de jeunes en difficultés, d'enfants confiés à la Fondation Ardouvin, d'enfants malades ou en situation de handicap. Cette année, environ 50 jeunes ont bénéficié d'un stage Fondation.

# Former

## NEXT GENERATION

NOTRE PROJET NEXT GENERATION A POUR AMBITION DE PROMOUVOIR LES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE AUPRÈS DES JEUNES EN FORMATION DANS LE MONDE. AVEC NEXT GENERATION, NOUS LES ACCOMPAGNERONS À DÉVELOPPER LEUR EXPERTISE EN TERME DE TECHNICITÉ ET DE GOÛT, TOUT EN PARTAGEANT AVEC EUX NOS VALEURS FORTES. NOUS AIDERONS AINSI À FORMER LES ARTISANS ET LES RESTAURATEURS DE DEMAIN.

## VALRHONA OUVRE SES PORTES AUX CENTRES DE FORMATION

Le 20 juin 2016, nous avons eu l'occasion d'accueillir une classe du BTM (Brevet Technicien de Maîtrise) d'Avignon, France. Lors de leur visite, nous leur avons fait découvrir notre chocolaterie ainsi que la Cité du Chocolat avec une initiation à la dégustation par l'Ecole Valrhona du Goût. Une occasion unique pour eux de découvrir notre univers et celui du cacao.



*« C'est avec grand plaisir que j'ai pu échanger avec les jeunes chocolatiers du BTM d'Avignon, autour de notre passion commune qu'est le chocolat. Ce fut l'occasion pour moi de les initier à l'art de déguster un chocolat selon l'approche de l'Ecole Valrhona du Goût. Je souhaite que cette rencontre leur ait apporté une ouverture au goût et une nouvelle approche dans leur travail. La dégustation est très importante pour ces chocolatiers en devenir, car ce sont eux qui travailleront le chocolat de demain et qui influenceront les grandes tendances du marché en terme de goût. »*

MORGANE DEREDEC,  
L'ÉCOLE VALRHONA  
DU GOÛT



# Former & inclure

## LA FONDATION VALRHONA ET PROJET ATELEX

Depuis 2014, la Fondation Valrhona est fière de soutenir le projet Atelex de l'ADAPEI de la Drôme. Atelex offre la possibilité à des jeunes handicapés intellectuels de développer des compétences professionnelles en cuisine en intégrant le milieu scolaire ordinaire.

Chaque année depuis 2014, nous avons :

- 6 jeunes apprentis, de 15 à 19 ans qui se forment une journée et demi par semaine au lycée hôtelier de l'Hermitage
- 12 jeunes qui bénéficient de cycles de sensibilisation et de découverte aux métiers de la cuisine une demi-journée par semaine, au laboratoire de la formatrice, Elodie Thivolle

Ce projet a un impact direct fort sur ces jeunes, en couplant une formation de qualité et une belle inclusion sociale. La Fondation Valrhona, avec l'ADAPEI, a l'ambition de mettre en place une formation qualifiante reconnue et de déployer lors de la formation de ces jeunes des stages auprès des professionnels de la cuisine.



# Inclure



« Le recrutement est le plus gros problème de notre profession aujourd'hui. Le fait que Valrhona s'y intéresse, est très valorisant pour nous! »

**RACHEL BOUVIER,**  
L'ÉPI DORÉ, SAINT-DONAT  
(26)

## PROJET PILOTE DU PROJET INSERT

Le projet Insert 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 d'Insert est de répondre à ce double enjeu, en utilisant notre expertise et notre position dans le monde de la Gastronomie.

Depuis qu'elle a remporté le prix Intrapreneur Ticket For Change 2015 pour son idée, Véronique Zehnacker, chef de projet du programme Insert, travaille sur son élaboration. Cette année, nous avons mené un premier dispositif en partenariat avec la Fondation Paul Bocuse, le Centre de Formation d'Apprentis - Centre de Formation Multi-pro Drôme-Ardèche de Livron (CFA CFMDA) et les missions locales.

Pendant 1 mois, trois jeunes ont réalisé un stage chez nos clients et ont suivi une formation auprès de Christophe Domange, chef à l'Ecole Valrhona, et d'Alain Rondot, professeur de Pâtisserie au CFA CFMDA. 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 Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtisseries en 1 an au sein du CFA.

La première expérience a été riche en enseignements pour chacun. Nous espérons renouveler nos activités dès le printemps 2017.



CONSTRUIRE  
UN MODÈLE DURABLE  
AVEC NOS PARTIES  
PRENANTES



**Nous souhaitons contribuer  
au bien-être au travail et au  
développement des talents,  
et aussi permettre à toutes  
nos parties prenantes de  
partager, s'engager et être  
acteurs dans l'évolution de  
Valrhona.**

---

NOTRE OBJECTIF EST DE DONNER PLUS DE SENS  
À CHACUN, D'AUTONOMIE ET DE RESPONSABILITÉ  
DANS UNE DÉMARCHE DE CO-CONSTRUCTION DE  
LA VISION DE VALRHONA À L'HORIZON 2025.  
CETTE DÉMARCHE S'INSCRIT DANS LA SUITE  
LOGIQUE DE L'ÉCOLE DU LEADERSHIP ET MET  
EN MOUVEMENT NOS PARTIES PRENANTES POUR  
ÉCRIRE LE VALRHONA DE DEMAIN.

# La démarche vision

NOUS AVONS INITIÉ LA PREMIÈRE ÉTAPE DE LA DÉMARCHE VISION 2025 EN JANVIER 2016. CELLE-CI AVAIT POUR OBJECTIF D'IMPLIQUER L'ENSEMBLE DE NOS COLLABORATEURS, AFIN QUE CHACUN PUISSE DÉFINIR SA PROPRE CONTRIBUTION À CE QU'EST VALRHONA, ET DÉTERMINER ENSEMBLE LES MISSIONS ET LES VALEURS DE NOS ÉQUIPES.

Pour y parvenir, chaque équipe a consacré une journée à définir son « socle identitaire » et sa vision de l'avenir. À date, 97 % des collaborateurs ont travaillé sur leur socle identitaire. L'année prochaine, nous rassemblerons toutes ces contributions afin de créer une vision collective pour 2025, ainsi que des plans d'action pour s'assurer que nous atteindrons cet objectif.



« Dans le cadre de la mobilité interne du superviseur de l'atelier Moulage, l'ensemble des collaborateurs du périmètre Moulage a travaillé sur une organisation coconstruite de leur atelier. L'ensemble de l'atelier a voté l'organisation qui permettrait de répondre aux enjeux stratégiques de l'entreprise et d'accompagner la volonté de prise d'autonomie et de responsabilité de chacun dans un climat de confiance. Ce scénario à iso-effectif a permis de faire évoluer les postes et de créer de nouvelles missions d'accompagnateurs de production et d'animateur tournant choisies par un vote. Cette organisation est en test depuis mai 2016 et pour une durée d'un an. »

CHARLOTTE PAULUS,  
RESPONSABLE UAP CHOCOLAT



**« La construction du socle identitaire a été l'occasion de faire un voyage dans le temps, aussi bien passé que futur et de mesurer le chemin accompli depuis une décennie. Nous avons pris le temps et le recul nécessaire d'exprimer nos réussites, nos échecs, nos craintes, nos espoirs et parfois nos sentiments. La cohésion d'équipe a été renforcée par la transparence des échanges. »**

**ALEXANDRE OGER,**  
SUPERVISEUR  
DE PRODUCTION  
BONBONS CHOCOLAT

## BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

### SANTÉ

En 2016, de nouveaux professionnels de santé ont rejoint Valrhona pour enrichir l'offre de soins mise à disposition des collaborateurs: un ostéopathe et une diététicienne. L'objectif est d'accompagner la santé des collaborateurs dans sa globalité grâce à une équipe pluridisciplinaire et ainsi permettre aux Valrhoniens de préserver leur première richesse: leur santé.

### SPORT

Depuis trois ans, une démarche autour du sport s'est développée afin de permettre aux collaborateurs de se mettre en mouvement. En 2016, plusieurs talents sportifs de Valrhona (coach running et professeur de taekwondo) ont pris sur leur temps personnel pour donner des cours aux collaborateurs. En parallèle, des kinésithérapeutes viennent former les équipes de production à des échauffements.

# DÉVELOPPONS LES TALENTS

AU COURS DE L'ANNÉE PASSÉE, NOUS AVONS LANCÉ PLUSIEURS INITIATIVES DESTINÉES À ENCOURAGER LES TALENTS. NOTRE ENGAGEMENT NE SE LIMITE PAS À NOS COLLABORATEURS. IL NOUS TIENT ÉGALEMENT À CŒUR DE DÉVELOPPER LES TALENTS DES JEUNES PERSONNES EN SITUATION FRAGILE, COMME PAR EXEMPLE AVEC NOTRE PROJET Y'A CABOSSER, OU AVEC LE SOUTIEN QUE NOUS APPORTONS AUX ACTIVITÉS DE NOS CLIENTS COMME GALVIN'S CHANCE AU ROYAUME-UNI.

## « INNOKATION »

Partant du constat que les équipes de production sont trop peu impliquées dans le processus de créativité produit, Alexandre Oger, Superviseur de production, a l'idée, début 2016, de mobiliser ses équipes sur ce sujet. Soutenu dans son projet par des collègues de R&D et du Marketing, il réunit ses équipes sur deux journées de créativité au cours desquelles trois équipes auront à imaginer et concevoir deux gourmandises du futur.

*« Innokation, c'était l'occasion de mettre la créativité au cœur de la production, de montrer que l'intelligence collective permet de relever des défis perçus comme insurmontables. »*

**ALEXANDRE OGER,**  
SUPERVISEUR DE PRODUCTION  
BONBONS CHOCOLAT





## THE BEST PASTRY CHEF

Soucieux de créer un événement convivial qui laisse place à l'expression des talents de chacun, nous avons décidé d'organiser notre propre concours pâtisseries interne: The Best Pastry Chef. 16 binômes ont participé à cette compétition, coachés par des pâtisseries de l'École Valrhona. Se déroulant sur quatre mois, cet événement s'est soldé par un immense succès, partagé par l'ensemble des collaborateurs lors d'un superbe final en direct à l'occasion du Valrhona Day 2016. Le binôme gagnant, la Team Cinquante (Véronique Battandier et Isabelle Descormes) a remporté un séjour à Paris avec un stage chez Christophe Michalak.

## Y'A CABOSSER

L'objectif du projet Y'a Cabosser, démarré en 2015, est d'aider des jeunes en situation fragile à retrouver le chemin d'un emploi durable en leur donnant la possibilité d'intégrer le monde du travail. Nous travaillons en partenariat avec la Fondation Valrhona, l'EPEI Drôme Ardèche et la Fondation Robert Ardouvin. Depuis le lancement du projet en 2015, cinq apprentis ont participé au projet.

# PARTAGER, S'ENGAGER

NOUS AVONS LANCÉ EN JANVIER 2016 NOTRE PROGRAMME AMBASSADEURS LIVE LONG ET NOTRE DÉMARCHE VISION 2025, DEUX INITIATIVES À LONG TERME POUR TRANSFORMER CHAQUE PARTICIPANT EN VÉRITABLE ACTEUR. NOUS POURSUIVONS ÉGALEMENT LA MISE EN PLACE RÉGULIÈRE DE TEMPS DE COLLABORATION ET D'ÉCHANGES AVEC NOS PARTIES PRENANTES DU MONDE ENTIER.

LIVE LONG 2016



## VALRHONA DAY

Chaque année, à l'occasion du Valrhona Day, nous réunissons les collaborateurs de toute l'entreprise pour une journée de présentations et d'ateliers. Pendant le Valrhona Day 2016, plus de 800 collaborateurs ont partagé le travail réalisé sur les socles identitaires de chaque équipe au cours du premier semestre. Pas moins de 54 socles ont été construits.

## DIALOG DAY FOURNISSEURS

L'année dernière, nous vous présentions les résultats de notre première enquête de satisfaction fournisseurs, à l'issue de laquelle nos fournisseurs nous ont attribué une note de satisfaction générale de 8,1/10. En ce mois de novembre, nous avons décidé d'impliquer davantage nos fournisseurs dans nos processus. Nous organisons un temps d'échanges pour partager les résultats de l'enquête de satisfaction fournisseurs de 2015, présenter Valrhona, nos ambitions à horizons 2025 et mobiliser nos fournisseurs sur la co-construction de la vision d'entreprise.

## LES AMBASSADEURS LIVE LONG

Depuis le lancement du programme en début d'année, 50 collaborateurs Valrhona ont décidé de devenir Ambassadeurs Live Long. Nombre d'entre eux ont déjà réalisé des actions durables. Pauline Boudelaa a aidé à économiser de l'eau dans nos sites de production, tandis que Dominique Para a eu un rôle déterminant dans le développement de nombreux projets, comme Y'a Cabosser ou l'installation d'un jardin communautaire d'entreprise. D'autres encore, comme Sandrine Dumas et Raphaële Bonnaure ont travaillé à la réduction du gaspillage alimentaire grâce à la gamme «Les Cabossées».



*« Si l'on veut faire que la planète change, que les mentalités changent, il faut que les entreprises s'engagent. On a une responsabilité, l'entreprise a une responsabilité, celle d'agir. »*

**DOMINIQUE PARA,**  
AMBASSADEUR LIVE LONG

## SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LE VALRHON'ACT CHALLENGE 2016

CETTE ANNÉE ENCORE, LES COLLABORATEURS VALRHONA RÉITÈRENT LEUR ENGAGEMENT POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE PENDANT LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE. PLUSIEURS D'ENTRE EUX ONT ORGANISÉ DES ATELIERS, AINSI QU'UN MARCHÉ ÉPHÉMÈRE DE PRODUCTEURS LOCAUX ET LA MISE À DISPOSITION DE VOITURES ET VÉLOS ÉLECTRIQUES POUR LES COLLABORATEURS.

Pendant la semaine, nous avons lancé «Valrhon'Act», notre challenge interne du développement durable. Pendant 2 semaines les collaborateurs, en équipe, ont réalisé des actions autour du développement durable. Grâce au challenge, 173 participants en 23 équipes ont mené 18 332 actions vertes, qui ont contribué à **une économie de 1 407 Kg de CO<sub>2</sub>, l'équivalent de 10 825 Km en voiture.**



VALRHONA S'ASSOCIE À SES CLIENTS

POUR SOUTENIR LES COMMUNAUTÉS LOCALES

**Au cours de l'année  
passée, nos collaborateurs  
du monde entier ont  
travaillé avec nos clients  
et partenaires pour  
aider les communautés  
nécessiteuses. Ils ont mené  
plusieurs initiatives, dont :**

- UN DON DE CHOCOLAT POUR FABRIQUER UN IMMENSE COUPON DE LOTERIE EN CHOCOLAT (20 M<sup>2</sup>) AFIN DE RÉCOLTER DES FONDS EN FAVEUR DE LA FONDATION NAZARET EN ESPAGNE
- LES DONS DE CHOCOLATS APRÈS PÂQUES À DES ORGANISATIONS LOCALES EN ESPAGNE
- LES COLLECTES DE FONDS POUR VAINCRE LE CANCER DU SEIN AU MOYEN-ORIENT,
- DES DONS DE CRÉATIONS PÂTISSIÈRES APRÈS DÉMONSTRATION À UNE COMMUNAUTÉ LOCALE AU JAPON
- LE SOUTIEN DE CHOCS FOR CHANCE POUR PERMETTRE AUX JEUNES DE SE RAPPROCHER DE L'EMPLOI AU ROYAUME UNI
- LE LANCEMENT DU CLEAN WATER PROJECT EN AMÉRIQUE DU NORD (VOIR P.12)
- LA GRANDE TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD (CANADA) ET LE HOT CHOCOLATE FESTIVAL (USA)



## TROIS INITIATIVES QUI METTENT

## EN LUMIÈRE NOS PARTENARIATS AVEC NOS CLIENTS

### BIG CHOCOLATE TEA, UK

Cette année et pour la deuxième année consécutive, Valrhona s'est associée à «The Sick Children's Trust's Big Chocolate Tea». Des packs contenant du chocolat Valrhona ont été envoyés aux soutiens de l'association caritative pour les aider à organiser cet événement. Grâce à l'aide de Valrhona, The Sick Children's Trust a pu récolter plus de 60 000 £ : une somme suffisante pour accueillir 2 000 familles, dont l'un des enfants reçoit un traitement vital à l'hôpital pour une nuit dans l'une des maisons «homes from Home» de la fondation.

### CHOCOLATE FOR HEALTH, BALI

Valrhona et son partenaire indonésien Classic Fine Foods sont à l'initiative du «Chocolate for Health». L'objectif était de récolter des fonds pour financer des cliniques mobiles pour les populations défavorisées de Bali. Pour y parvenir, nous y avons associé nos clients locaux : Hôtels, restaurants et artisans, via la création d'un dessert exclusivement dédié à cet événement. Pour chaque dessert vendu, une somme était reversée à l'association Yayasan Rama Sesana. La première édition de cet événement a permis de récolter 18 millions de roupies (1 200 €). Grâce à cette somme, l'association a pu financer la création de trois cliniques mobiles. La deuxième édition aura lieu de décembre 2016 à janvier 2017.

### DÎNER DES CHEFS, FRANCE

Valrhona est un partenaire historique des Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection au profit des Restaurants du Cœur. Grâce à la générosité des Chefs de La Collection, qui cuisinent bénévolement, et à la solidarité des partenaires qui s'engagent aux côtés de Châteaux & Hôtels Collection, l'intégralité de la recette de ces dîners est versée à l'association fondée par Coluche. Le 8 décembre 2016, plus de 100 Chefs de La Collection ont réalisé 13 dîners en simultané, dans toute la France. 2 000 convives ont répondu présent, permettant aux Restaurants du Cœur de financer 200 000 repas pour les personnes accueillies.







2016

**VALRHONA FRANCE**

315 Allée du Bergeron,  
26600 Mercurol Veauves, France  
Tél. +33(0)4 75 09 04 66  
serviceclient@valrhona.fr

---

**WWW.VALRHONA.COM**