

*Ensemble,
faisons du bien
avec du bon*

RAPPORT D'IMPACT 2023


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified

Corporation

Édito



Martine Grazioso

Directrice Générale Valrhona

Chers lecteurs, Chères lectrices,

Je m'adresse à vous aujourd'hui, avec une vision tournée vers l'avenir, consciente des défis que notre organisation a surmontés et de ceux qui nous attendent.

La forte augmentation du prix du cacao sur le marché a, en 2023, bousculé notre entreprise, nous rappelant que l'humain maîtrise peu de choses. Ce sont dans ces situations charnières que se forge aussi notre capacité à retrouver un état d'équilibre et que naissent les idées novatrices.

En ce sens, notre engagement envers la résilience de notre modèle a pris une intensité supérieure. Nous sommes pleinement conscients de notre responsabilité envers l'environnement et le territoire sur lequel notre entreprise s'est enracinée. Chez Valrhona, nous croyons fermement en la nécessité d'adopter des pratiques durables pour assurer notre pérennité et celle de nos partenaires en amont comme en aval.

Mesurer notre impact environnemental est la première étape vers cette transformation. En 2023, nous nous engageons à évaluer chaque année, notre empreinte carbone et à identifier les domaines où nous pouvons améliorer notre performance environnementale.

L'affinement constant de nos processus est au cœur de notre démarche. Nous nous efforçons d'innover dans la manière dont nous produisons, distribuons et consommons nos produits. Cette quête d'excellence nous pousse aussi à repenser nos méthodes, à adopter des technologies plus propres et à explorer de nouveaux moyens de transports plus durables.

Mais la véritable force de notre action en 2023 réside dans notre capacité à embarquer l'ensemble de notre chaîne de valeur dans cette aventure commune. La collaboration et l'engagement de nos partenaires, fournisseurs et collaborateurs

sont essentiels pour concrétiser nos ambitions pour faire "ensemble du bien avec du bon".

Vous lirez dans ce rapport d'impact un état des lieux de l'année 2023 : les succès, les axes d'améliorations et les perspectives ainsi que les espoirs que nous mettons chaque jour dans notre action.

Bonne lecture.

Remerciements aux collaborateurs contributeurs :

Clémence Anfossi, Bettina Augier,
Émilie Bégot, Alexandra Belin, Éric Bertonnier,
Claudie Bochart, Élisande Bourry,
Jeanne Chaumont, Camille Colomb,
Angelina Docher, Amandine Dubourg,
Mélissa Fournaux, Yann Gaitan, Mélanie Grana,
Nicolas Gautier, Lola Gillet, Christophe Guyon,
Sylvain Jouhaut, Christophe Julio,
Pauline Machin, Nathalie Lascroux,
Laurine Monceau, Anne-Sophie Moreau,
Alais Mathias, Nans Mouret,
Bassa Passat, Faustine Revirand,
Catherine Riffard, Cédric Robin,
Marie-Charlotte Rossignol, Aurélie Roure,
Stéphane Sabourin, Guillaume Sempere,
Camille Thomas, Guillaume Viau,
Audrey Vicenzi, Inès Yantour...



Sommaire

8 | **Sourcing
Matières premières**

16 | **Les Hommes
et l'Innovation**

24 | **Gastronomie
Responsable**

32 | **Planète**

FAITS MARQUANTS 2023

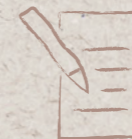
Ensemble,
faisons du bien
avec du bon



Participation à la **Convention des Entreprises pour le Climat Bassin Lyonnais** dans le but de conduire sa société vers un modèle régénératif



Obtention pour la deuxième fois du **Label B Corp** en décembre 2023



Atteinte de **86 % de traçabilité des fèves de cacao** depuis les parcelles, une initiative cruciale dans la lutte contre la déforestation



Annnonce du lancement des gammes Cuvées, Pure Origine et Collection Printemps 2024 sous le **label 1% for the Planet**, démontrant un engagement fort envers l'environnement



Adhésion en tant que sociétaire à la **coopérative Windcoop** pour transporter les fèves de cacao depuis Madagascar en voilier, une démarche éco-responsable pour réduire l'empreinte carbone



Plongée dans l'univers du cacao à travers le **voyage plantation 2023** à Madagascar, une expérience enrichissante pour mieux comprendre les enjeux de la filière



Déploiement du plan d'action **Act Pas à Pas** visant à la décarbonation, engageant toutes les équipes de l'entreprise dans cette démarche

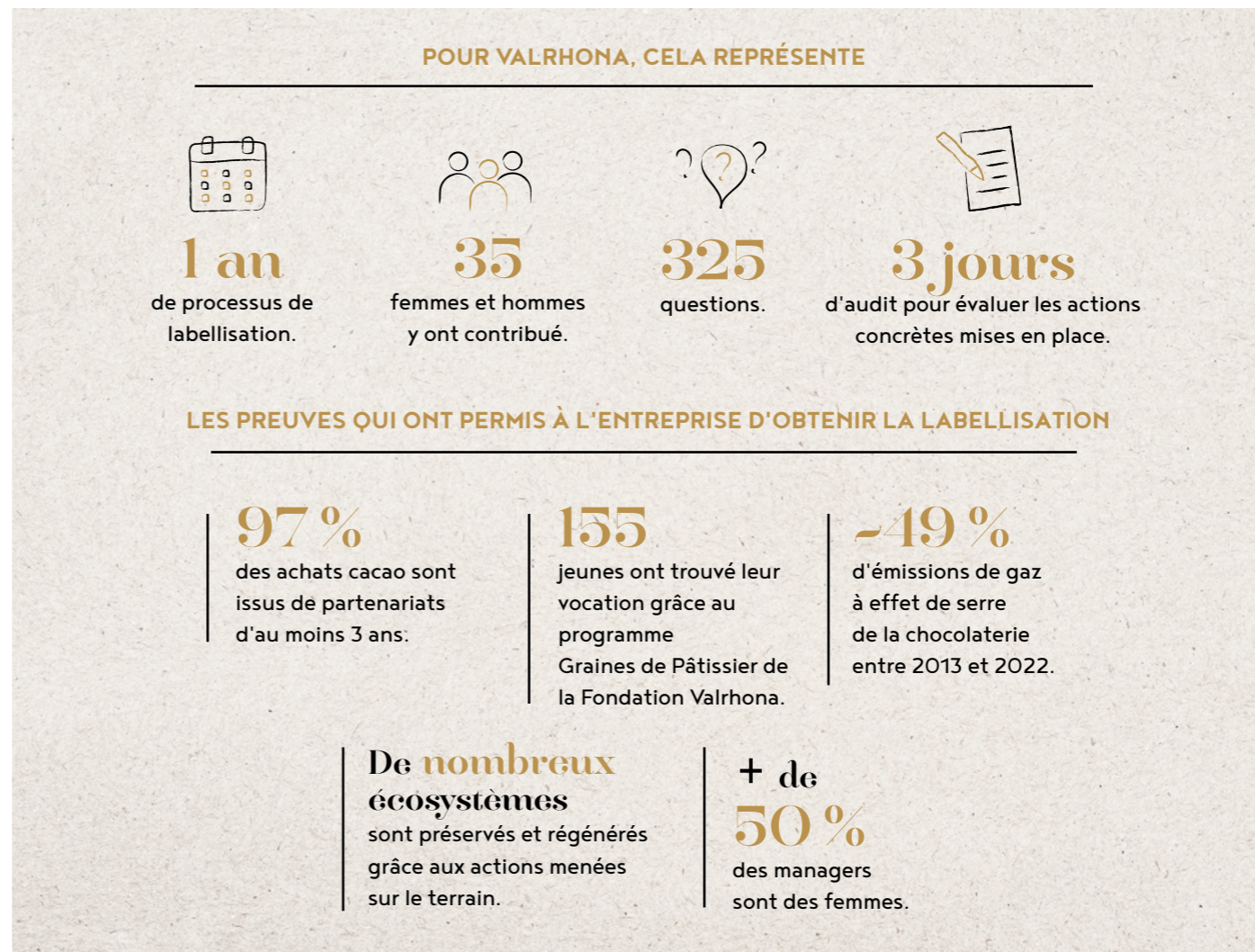


Renouvellement des politiques cacao avec 4 engagements majeurs : rémunération juste et équitable, lutte contre le travail des enfants, lutte contre la déforestation et promotion de l'agroécologie

Labellisation B Corp

Valrhona est labellisée B Corp pour la deuxième fois.

Valrhona confirme sa place parmi les entreprises les plus engagées au monde. Un processus de labellisation long et fastidieux pour encourager les entreprises à s'améliorer chaque jour, repousser leurs limites et se remettre en question pour faire mieux. Cette deuxième labellisation vient valoriser la **stratégie de Développement Durable de Valrhona**. Marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés du chocolat.



Labels et certifications



1 % FOR THE PLANET

1 % pour la planète est un mouvement mondial porté par des entreprises qui ont décidé de **donner 1 % de leur chiffre d'affaires à des associations de préservation de l'environnement.**

LA CERTIFICATION FAIRTRADE/MAX HAVELAAR

L'obtention du label Fairtrade/Max Havelaar dépend du respect d'un cahier des charges qui vise à **améliorer la rémunération des producteurs de cacao et leurs conditions de travail**, tout en préservant l'environnement.



LA CERTIFICATION BIO

Pour être certifiés bio, les chocolats respectent des standards de culture stricts. Cette certification garantit que **les chocolats sont issus d'un mode de production agricole naturel puisqu'ils sont produits sans utilisation d'herbicides, de fertilisants synthétiques ou de pesticides de synthèse.** Cette certification garantit également l'absence de colorants, d'arômes chimiques de synthèse et d'exhausteurs de goût.

LE LABEL «VEGAN »

Le V-Label est un label international, créé par l'Union végétarienne européenne en 1996. Ce label atteste que **les ingrédients présents dans un produit sont bien 100 % d'origine végétale.**



ECOVADIS GOLD

EcoVadis est une plateforme qui vise à évaluer la manière dont l'entreprise a intégré les principes de la RSE dans ses activités et leur impact. L'évaluation Gold est **obtenue par seulement 5 % des entreprises évaluées.**

LA CERTIFICATION ISO 14001

La norme ISO 14001 est la plus utilisée des normes de la série des normes ISO 14000 qui concernent le management environnemental. Elle repose sur le principe d'**amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts** liés à l'activité de l'entreprise.



LA CERTIFICATION FSSC 22000

FSSC 22000 est un **système de certification de la sécurité des aliments** basé sur la norme ISO 22000 existante, reconnue internationalement et complétée par des normes techniques, telles que l'ISO TS 22002-1 pour la fabrication des aliments et l'ISO TS 22002-4 pour la fabrication des emballages.

LA CERTIFICATION ISO 50001

Destinée à tous les organismes, la norme NF EN ISO 50001 a pour objectif de les aider à **développer une gestion méthodique de l'énergie** pour améliorer en continu leur performance énergétique.



Pour en savoir plus : [Cliquez-ici](#)

Résultats 2023



Cacao

RÉALISATIONS 2023	OBJECTIFS 2025
Maintien à 100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs et productrices	100 % Atteint
86 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles	100 %
12 pays ont été visités au moins 1 fois dans l'année	100 %
97 % des achats de cacao sont issus de partenariats d'au moins 3 ans	90 % Atteint

16 971
producteurs

8,3 ans
de durée moyenne
des partenariats

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

Valrhona s'est approvisionnée
auprès de **16 pays** en 2023,
13 pays sont couverts par
un partenariat à long-terme



Les Hommes et l'innovation

RÉALISATIONS 2023	OBJECTIFS 2025
100% des collaborateurs cadres ont un objectif RSE (soit 31,1% des collaborateurs, dont commerciaux)	100 %
84,53 % de fournisseurs ont signé la charte des achats responsables	100 %

965
salariés
480
femmes
485
hommes

62%
des collaborateurs
cadres, dont
commerciaux, sont formés
à la RSE

52%
des collaborateurs
déclarent que Valrhona
est une entreprise
dans laquelle il fait bon
travailler

24 accidents
avec arrêt de travail

349 171 €
de dons versés
au cours de l'année



Gastronomie

RÉALISATIONS 2023	OBJECTIFS 2025
115 jeunes bénéficiaires du projet Graines de Pâtissier	100 bénéficiaires Atteint
43 % des jeunes intègrent un CAP en apprentissage à la suite du projet Graines de pâtissier	40 % Atteint

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

11
territoires en France
ont participé au
programme Graines de
Pâtissier



Planète

RÉALISATIONS 2023	OBJECTIFS 2025
-62 % d'émissions de GES scope 1 & 2 depuis 2013	-60 % Atteint
93 % de valorisation des déchets	100 %
68 % d'énergies renouvelables dans le mix énergétique	79 %
86 % de taux de recyclabilité de nos emballages	85 % Atteint
100 % des nouveaux produits répondent aux critères d'éco-conception Valrhona	100 % Atteint
-18 % de production globale de déchets depuis 2013	-50 %
-33 % de consommation d'eau de ville et -49 % de consommation d'eau de forage depuis 2013	-50 %
-40 % de consommation totale d'énergie depuis 2013	-50 %
+2,35 % d'émissions de CO ₂ liées à l'aérien dans notre transport depuis 2013	-30 %



Sourcing matières premières

Créer une filière juste et durable



Depuis toujours, Valrhona met en avant la qualité et le goût de son chocolat ainsi que son engagement à créer une filière cacao juste et durable, respectueuse des Hommes et de la Planète. L'entreprise a ainsi été précurseure en créant une équipe experte de sourceurs totalement dédiée à sa filière Cacao et au développement de relations directes et pérennes avec les organisations de producteurs. Cette proximité et connaissance de ses fournisseurs à travers le monde lui a permis de renforcer son expertise cacao à travers le développement des terroirs, des variétés et des différentes techniques de culture.



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

OBJECTIF ATTEINT



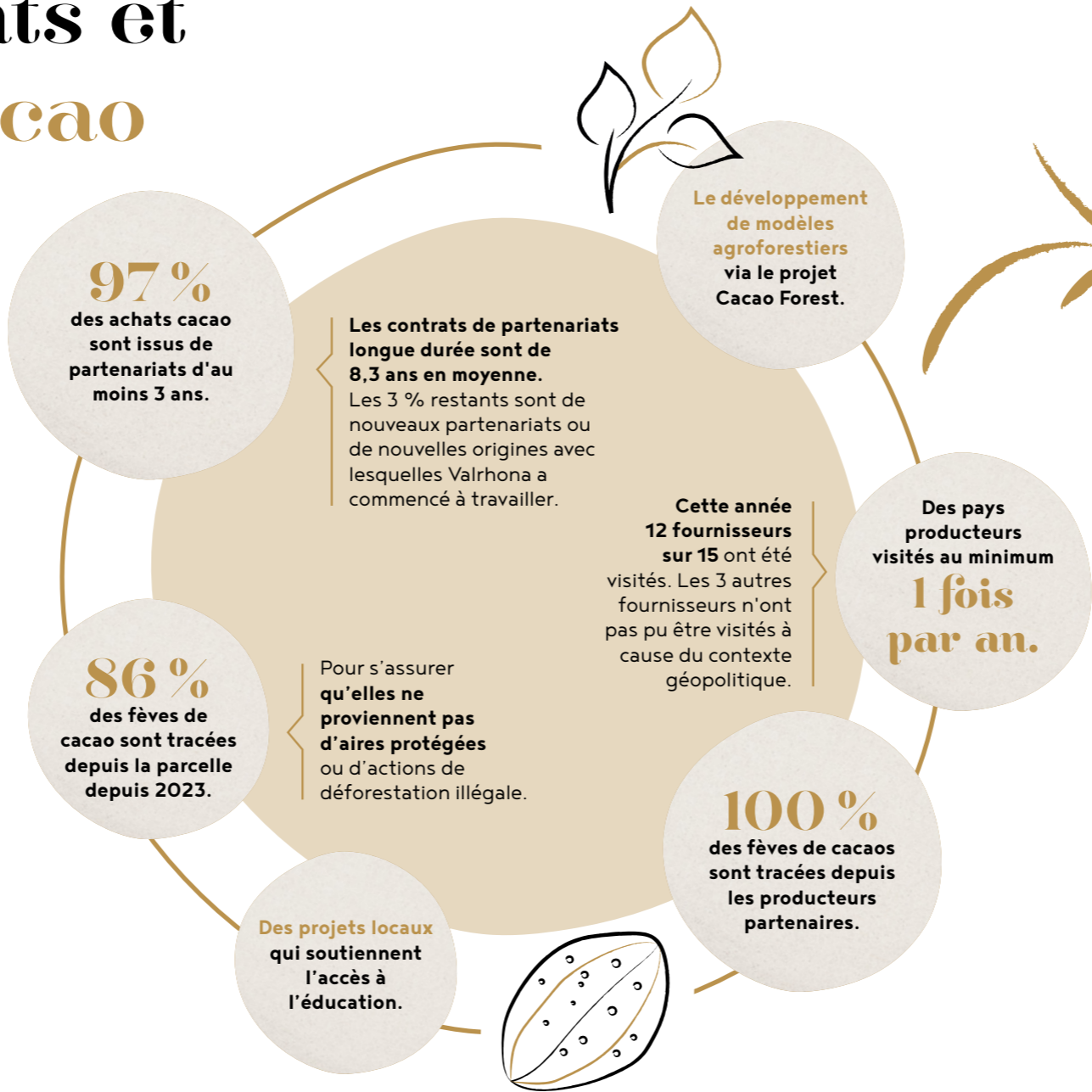
97 %
des achats de cacao
sont issus de partenariats
d'au moins 3 ans

8.3 ans
la durée moyenne
des partenariats

Engagements et politique cacao

LES ENGAGEMENTS DE VALRHONA POUR UNE FILIÈRE CACAO PLUS JUSTE ET DURABLE

Depuis les années 80, Valrhona œuvre pour une filière cacao juste et durable grâce à une équipe experte de sourceurs qui lui est totalement dédiée. Ils développent des relations directes et pérennes avec les producteurs. Cette proximité permet de développer et de mettre en place de nombreux projets pour rendre ses filières cacao plus résilientes.



Afin d'atteindre ses objectifs à l'horizon 2025, Valrhona renforce sa stratégie Cacao en priorisant **4 enjeux essentiels sur sa chaîne d'approvisionnement du cacao :**

- 1**
LA LUTTE CONTRE LA DÉFORESTATION ET LA BAISSÉ DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE
Détails en page 10
- 2**
LE PRIX POUR UNE RÉMUNÉRATION JUSTE ET ÉQUITABLE DES PRODUCTEURS
Détails en page 11
- 3**
LA LUTTE CONTRE LE TRAVAIL FORCÉ ET LE TRAVAIL DES ENFANTS
Détails en page 13
- 4**
LE DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES BASÉES SUR L'AGROÉCOLOGIE
Détails en page 14

La traçabilité : un outil de lutte contre la déforestation

La cacaoculture et la déforestation peuvent être corrélées. Certaines situations peuvent accentuer ce lien de causalité. Par exemple, l'expansion des terres agricoles, les méthodes d'agriculture intensive (dont la monoculture), le développement de la culture illégale du cacao dans des zones protégées, ou le commerce frauduleux du bois sont autant de pratiques qui peuvent co-exister dans des zones de production.

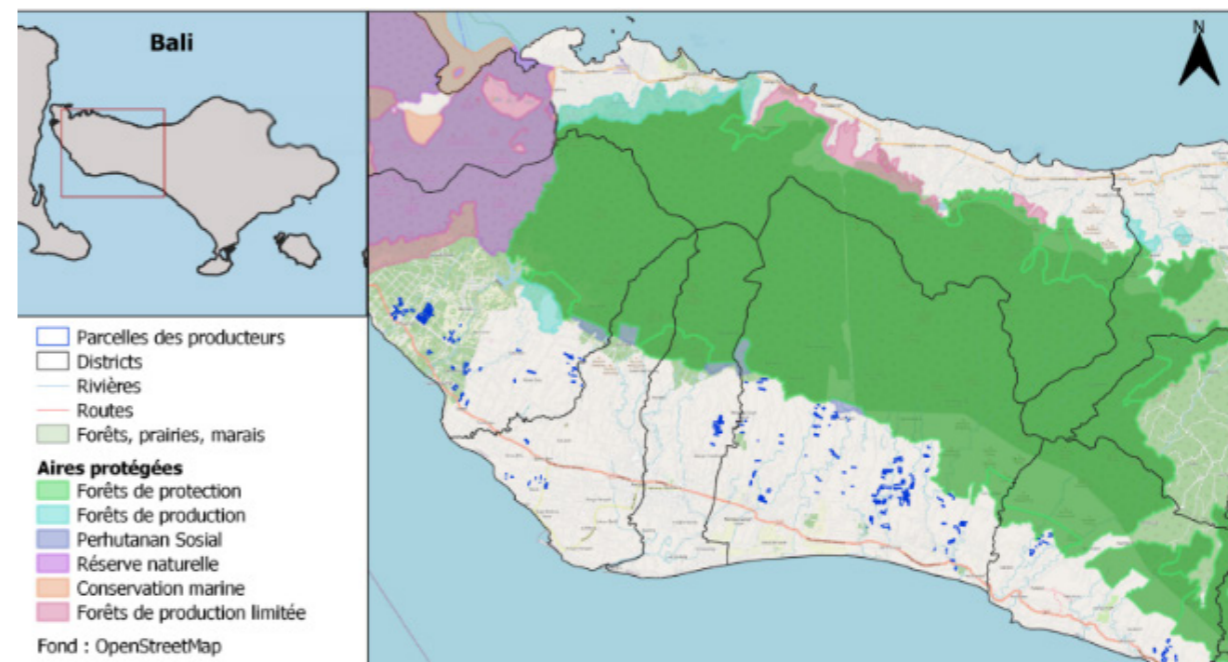
Pour faire face à ces défis majeurs, Valrhona rend **systématique la cartographie des zones de production de cacao**. Ainsi, il est possible de savoir précisément de quelle parcelle les fèves proviennent, de suivre les expansions éventuelles de ces mêmes parcelles, et ainsi d'éviter d'acheter du cacao issu de zones déforestées. Les producteurs qui n'ont pas cartographié leurs parcelles sont accompagnés par les équipes.



En 2023
86 %

des volumes de fèves de cacao de Valrhona ont été cartographiés jusqu'à la parcelle.

EXEMPLE DE CARTOGRAPHIE SUR LES ZONES DE PRODUCTION DE CACAO À BALI



Pour aller plus loin

La cartographie consiste à représenter, à partir de données GPS, les plantations de cacao sous forme de polygones sur une carte. En utilisant les délimitations officielles, la cartographie permet de garantir que les fèves de cacao ne viennent pas d'aires naturelles protégées.

Garantir un revenu juste aux producteurs de cacao

Le marché du cacao est volatile car soumis à de nombreuses fluctuations de prix liées aux événements politiques, aux aléas climatiques, à la surproduction ou sous-production des pays cultivateurs, à la spéculation, à la demande de nouveaux consommateurs... Ce qui induit que les petits producteurs ont peu d'influence sur les tarifs. Malgré la volonté des États producteurs, l'encadrement du cours du cacao est difficile et ne garantit pas un revenu de subsistance aux cacaoculteurs.

Valrhona est une entreprise consciente que ces prix minimums ne sont pas suffisants pour garantir un niveau de vie décent et agit en ce sens. Elle s'engage avec de nouvelles politiques durables :

1 UNE POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE

Valrhona déploie une politique de prix équitable dans 100% des contrats d'achats pour toutes ses origines.

Ce prix payé doit contribuer à l'atteinte d'un revenu vital pour le producteur. Il s'agit du "revenu annuel nécessaire à un ménage résidant dans un endroit donné pour assurer un niveau de vie décent à tous les membres de ce ménage". Les composantes d'un niveau de vie décent comprennent : la nourriture, l'eau, le logement, l'éducation, les soins de santé, le transport, l'habillement et d'autres besoins essentiels.

Source : Baromètre-du-Cacao-2022.

Pour en savoir plus : [Cliquez-ici](#)



Garantir un revenu juste aux producteurs de cacao



2 CERTIFICATION INTERNATIONALE EN COMMERCE ÉQUITABLE

Valrhona évolue dans ses pratiques et se fixe, comme objectif à 2030, d'avoir 100 % des achats cacao certifiés par un standard de commerce équitable, tels que Fairtrade, Fair for Life ou SPP (Symbole des Producteurs Paysans).

Une certification en commerce équitable est un processus par lequel un organisme indépendant vérifie qu'un produit ou une organisation respecte les normes établies pour le commerce équitable. Ces normes visent à garantir que les producteurs sont traités équitablement et reçoivent un prix juste pour leurs produits. Ces certifications couvrent divers aspects tels que les conditions de travail des producteurs, les pratiques agricoles durables et des critères sociaux et environnementaux.

LES ACTIONS

EN QUELQUES CHIFFRES

En 2023

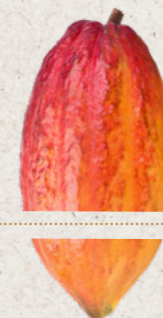
7%



des volumes achetés étaient certifiés (Bio, Fairtrade, Rainforest) dont 3 % en Fairtrade.

En 2024

30%



des volumes seront certifiés commerce équitable.

Lutter plus efficacement contre le travail des enfants à deux niveaux

Selon l'Organisation Internationale du Travail, le travail des enfants constitue une violation des droits fondamentaux de l'Homme. Les faits montrent qu'il existe un lien étroit entre la pauvreté des ménages et le travail des enfants. En tenant les enfants à l'écart de l'école, toute promotion sociale est limitée.

Source : OIT - Organisation Internationale du Travail.

Il incombe à la communauté internationale de veiller à ce que les normes - Convention 138 sur l'âge minimum adoptée en 1973 et la Convention 182 sur les pires formes de travail des enfants adoptée en 1999 - soient appliquées. Le travail des enfants est un sujet complexe qui nécessite de tester des solutions sur le terrain. C'est pourquoi Valrhona travaille de manière pragmatique à deux niveaux pour lutter contre le travail des enfants :

1 FACILITER L'ACCÈS À L'ÉDUCATION POUR LES ENFANTS DES PRODUCTEURS

Lutter contre le travail des enfants, c'est d'abord donner accès à une alternative : l'école. Valrhona en concertation avec les autorités locales et les partenaires sur place, s'engage dans des projets éducatifs, qui visent à prioriser les écoles. Cela passe par la construction ou la rénovation de bâtiments : en fonction des infrastructures existantes, de leur état ou de leur capacité d'accueil.

Pour aller plus loin

Depuis 2014, 14 écoles ont été construites et rénovées en Côte d'Ivoire, au Ghana, en République Dominicaine et au Venezuela représentant un total de 65 classes et de 2 555 élèves bénéficiaires.

Parallèlement, Valrhona a financé des services tels que des cantines scolaires, des centres informatiques, des bibliothèques, des sanitaires. Cela renforce ainsi l'accès, l'assiduité et la qualité de l'offre éducative proposés aux enfants des communautés de producteurs. Par exemple : à Kouameblekro, en Côte d'Ivoire, le taux de présence des élèves en classe l'après-midi est passé de 50 à 90 %, suite à la mise en service d'une cantine.



2 DÉPLOYER UN SYSTÈME DE SUIVI ET DE REMÉDIATION DU TRAVAIL DES ENFANTS

En plus de mettre en place un accès à l'éducation, il est important de s'assurer que les enfants ne travaillent pas sur la plantation. C'est pour cela qu'en 2023, Valrhona a signé avec ses partenaires en Côte d'Ivoire et au Ghana la mise en place d'un Système de Suivi et de Remédiation du Travail des Enfants (SSRTE). Cette **méthode** développée par l'ONG International Cocoa Initiative (ICI) **repose sur les relais communautaires** dans les villages et identifie les enfants en situation de risque.

La méthode s'appuie sur quatre piliers forts :

- 1 - **Sensibiliser** au travail des enfants
- 2 - **Identifier** les risques de travail des enfants
- 3 - **Remédier** (trouver des solutions, apporter un soutien)
- 4 - **Suivre** dans le temps

Pour en savoir plus : [Cliquez-ici](#)

L'agroforesterie, bilan positif en République Dominicaine

Cacao Forest est une initiative pionnière de recherche et développement pour une cacaoculture durable en République Dominicaine. Son but est de développer des solutions de long-terme, basées sur l'agroforesterie, plus adaptées aux besoins et aux contraintes des petits producteurs.

Plus concrètement, cette approche locale a permis d'assurer la durabilité de la filière grâce aux éléments suivants :

- 1 **Garantir la qualité et la pérennité de la production de cacao**
- 2 **Mettre en valeur la biodiversité des plantations**
- 3 **Assurer des conditions de vie décentes aux producteurs et rendre la culture du cacao plus attractive.**

L'impact du projet Cacao Forest en République Dominicaine est plus qu'important puisqu'à l'issue de cette expérimentation, le gouvernement dominicain a validé la mise en place de la réhabilitation de l'ensemble des cacaoyères dominicaines (projet PRACAO). L'intégralité des 172 000 hectares de cacaoyères du pays seront renouvelés, en 12 ans à partir de 2024, sur la base des modèles agroforestiers développés par Cacao Forest.

Pour en savoir plus : [Cliquez-ici](#)

Ce projet a été initié en 2016 avec la participation de coopératives locales qui regroupent des petites exploitations, représentatives des conditions de production locale. Les résultats sont une augmentation des revenus sur les parcelles pilotes du projet.

2 points majeurs à retenir sur Cacao Forest :

- Né d'un collectif Franco-Dominicain de chocolatiers, d'Instituts de recherche, d'université et de coopératives.
- L'expérience réside dans la co-construction des modèles agroforestiers performants, qui permettent l'augmentation des revenus des producteurs et de renforcer la résilience des plantations.

Les dernières nouvelles

En 2024, le collectif lance le déploiement en Côte d'Ivoire, avec l'ambition d'impacter la filière cacao du premier pays producteur de cacao.



Journée de dialogue avec les fournisseurs hors cacao

Les fournisseurs hors cacao travaillent aussi leur impact carbone via une approche axée sur la durabilité et la réduction des émissions de carbone dans leurs opérations. Cette orientation met en lumière leur engagement envers la lutte contre le dérèglement climatique.

*La force
du collectif*

*comme source
d'inspiration pour
réduire l'impact carbone.*

Le 10 octobre 2023, une journée d'échanges inédite entre Valrhona et 15 fournisseurs stratégiques hors cacao a eu lieu sur la thématique du carbone. Autour de l'équipe Achat, ce sont 9 fournisseurs de matières alimentaires, 6 fournisseurs de packaging et un transporteur qui se sont réunis.

Lors de cette journée spéciale, les résultats du dernier bilan carbone et les ambitions pour réduire l'empreinte carbone de la chocolaterie ont été partagés. Pour l'entreprise, il était **nécessaire d'échanger avec ses fournisseurs clés** pour les sensibiliser aux enjeux climatiques et à l'importance de **mener des actions collectives**.

Forts de ces constats, des ateliers ont été mis en place pour travailler collectivement sur les enjeux, les objectifs et les leviers d'actions possibles. Chaque fournisseur a pu ainsi influencer positivement sur son propre bilan carbone, notamment en ce qui concerne son propre scope 3. Cette approche a enrichi la base de facteurs d'émissions spécifiques, créant ainsi un cercle vertueux en matière de durabilité environnementale.

Qu'est-ce que le scope 3 ?

Le scope 3 regroupe toutes les 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...



Les Hommes et l'innovation



Ambitions, Objectifs et Réalisations

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

Valrhona fait partie d'une communauté. Ce n'est qu'en innovant avec toutes ses parties prenantes, en écoutant leurs besoins et en collaborant avec eux, qu'elle pourra réaliser sa mission :
« Ensemble, faisons du bien avec du bon ».



62 %

des collaborateurs cadres, dont les commerciaux, sont formés à la RSE

100%

des collaborateurs cadres ont un objectif RSE (soit 31,1% des collaborateurs, dont commerciaux)

OBJECTIF : atteindre 100 % en 2025

84,53 %

de fournisseurs ont signé la charte des achats responsables



349 171 €

de dons versés au cours de l'année



965

salariés (CDI, CDD, alternance, stage) dont 480 femmes et 485 hommes au 31/12/2023

52 %

des collaborateurs déclarent que Valrhona est une entreprise dans laquelle il fait bon travailler

24

accidents avec arrêt de travail

Ensemble, un mouvement collectif : la Convention des Entreprises pour le Climat

En 2023, Valrhona a rejoint la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC) du Bassin lyonnais, aux côtés de 80 entreprises régionales. Ce mouvement collectif vise à accélérer la bascule vers une économie régénérative et développer la résilience des territoires.

Éric Marchisio, Directeur Général FSP*, et Carole Seignovert, Directrice RSE et Innovation FSP*, ont suivi ce parcours de neuf mois jusqu'à **l'écriture d'une feuille de route structurante pour le futur de l'entreprise**. Des coopérations territoriales sont également nées, notamment avec les entreprises Revol, La Fabuleuse Cantine ou encore Ligne Roset.

**FSP : Food Service Premium. Valrhona appartient à un collectif de marques nommé FSP.*

“

La CEC a été un véritable accélérateur dans notre prise de conscience de l'urgence à nous transformer ! Nous venions pour nouer plus de liens avec des entreprises du territoire et nous repartons avec un plan de transformation ambitieux de notre entreprise au service du vivant.

Éric Marchisio

Afin d'embarquer au plus vite les équipes sur ce plan ambitieux, Valrhona a organisé sa propre **Convention pour le Climat à destination des collaborateurs Valrhona** ainsi que des équipes de Revol et de la Fabuleuse Cantine. Cet événement, puissant exemple de coopération entre les acteurs du territoire, a aidé à placer la transformation structurelle au cœur des enjeux stratégiques à venir.

“

Nous devons accélérer et passer à l'échelle des initiatives que nous avons souvent déjà amorcées. L'approche systémique des enjeux abordés par la CEC nous aide à avoir une vision claire des transformations à mener.

Carole Seignovert



Ensemble, un mouvement collectif : Oqo 73 %

Cette année, Valrhona a dévoilé OQO. Une couverture noire à la texture inédite, élaborée à partir de fèves de cacao entières, non décoquées qui offre une nouvelle perspective à l'utilisation des coques de cacao.

“

Oqo, c'est comme un diamant brut à son état originel, fin et raffiné quand il est travaillé.

Romain Grzelczyk,

Chef chocolatier formateur École Valrhona

L'innovation de OQO réside dans plusieurs aspects clés :

- **Sa méthode de fabrication.** Sans recourir au traditionnel conchage, OQO est obtenu grâce à un broyage grossier, préservant ainsi la texture particulière de chaque ingrédient.
- **Une formule minimaliste.** Composée seulement de trois ingrédients : des fèves de cacao entières, du beurre de cacao et du sucre de betteraves.
- **Une création issue d'une collaboration transversale.** Fruit d'un travail d'équipe impliquant des experts de différents horizons : de la recherche et développement à la production, en passant par les chefs de l'École.

Ce produit novateur offre aux clients une expérience sensorielle unique, grâce à sa texture naturellement croustillante, due à la présence de fines particules de coques, de grués et de grains de sucre.



Ensemble, un mouvement collectif :

Komuntu 80 %

Né d'un processus de création original, Komuntu 80 % incarne la force du collectif. Il est le fruit de l'implication de toute la chaîne de valeur Valrhona. Ce sont en effet 100 personnalités engagées (partenaires cacao, fournisseurs, collaborateurs et clients) qui ont participé à la création de ce chocolat noir.



Parce que Komuntu 80 % est la preuve concrète des engagements de Valrhona,

100 %

des bénéfices collectés lors de la vente de ce chocolat durant l'année des 100 ans (septembre 2022 - août 2023) seront reversés aux partenaires producteurs de cacao.

Le montant final a atteint

234 317 €

et a été divisé équitablement en 2023 entre les 15 partenaires cacao de Valrhona (soit un montant de 15 621 € chacun). Ces budgets ont permis le développement de projets visant à accompagner les communautés : éducation, santé, diversification des revenus...

Chaque partenaire a pu décider en collaboration avec Valrhona de la finalité accordée au projet :

- **Au Brésil**, M.Libanio a versé un 13^e mois aux collaborateurs de la plantation ;
- **En République Dominicaine**, COOPROAGRO va construire un laboratoire "Qualité" pour le cacao ;
- **En Haïti**, La FECCANO va procéder à des améliorations de son magasin de stockage du cacao afin de continuer de produire une qualité reconnue ;
- **À Madagascar**, Millot souhaite financer des bourses étudiantes et des formations professionnelles aux enfants des salariés de la plantation afin de les aider à construire leur avenir.

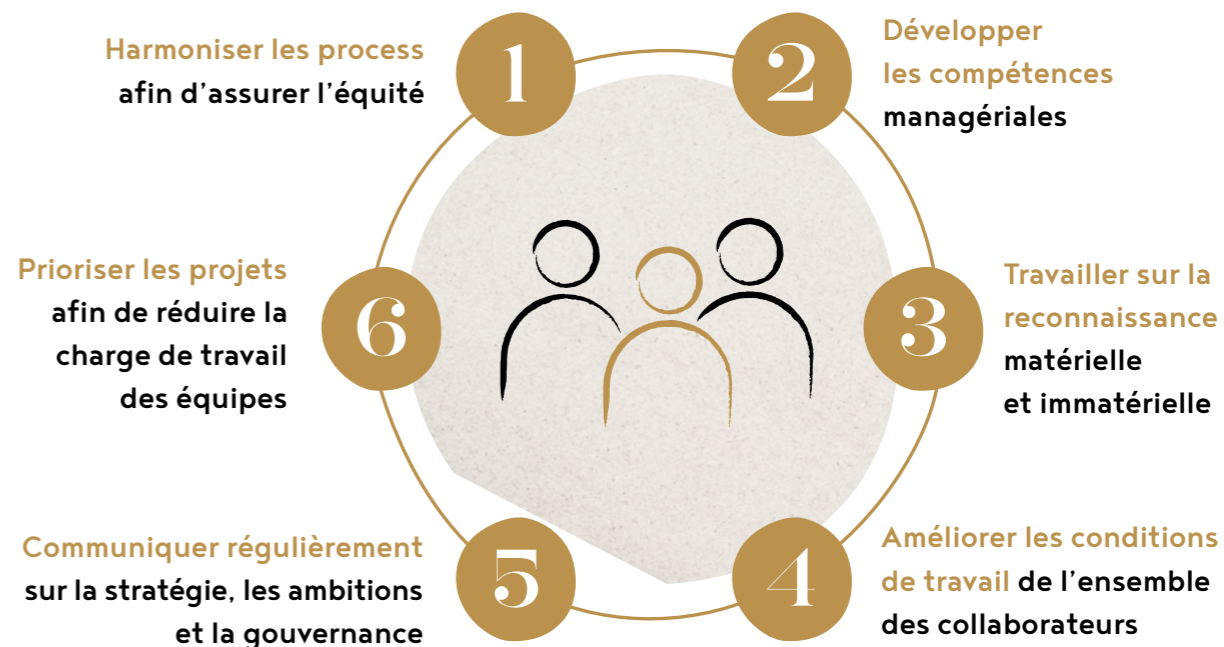


Les collaborateurs, moteurs de l'entreprise

Dans le cadre de la notation Great Place To Work 2022, la satisfaction des collaborateurs a été réévaluée en 2023 au cours d'une enquête flash. Plus de la moitié des collaborateurs estiment que Valrhona est une entreprise où il fait bon vivre. Parmi les résultats, nous observons des thèmes d'amélioration et un plan d'action structurel autour de 6 priorités principales a été mis en place pour améliorer les indicateurs.

LE COLLABORATEUR AU CENTRE DU PROCESSUS

Valrhona met en place un outil permettant à chaque manager d'anticiper les facteurs de risques afin de soutenir leur équipe. Des enquêtes plus fréquentes et ciblées sont organisées pour mesurer les impacts des actions mises en œuvre. L'objectif est de recueillir les besoins des collaborateurs tout au long de l'année pour y répondre au plus près, tout en ajustant les actions en conséquence. L'enquête flash de 2023 a permis d'évaluer l'impact des initiatives menées par le management de proximité. Les résultats sont très encourageants et prouvent que la qualité de vie au travail est essentielle pour la performance de l'entreprise. Une nouvelle évaluation GPTW est prévue en 2025.



Les collaborateurs, moteurs de l'entreprise



LA PREUVE PAR L'EXEMPLE ET PAR ÉQUIPE :

1

L'ÉQUIPE MARKETING de Valrhona a mis en place un dispositif visant à mieux se connaître et ainsi créer un véritable collectif, à la communication fluide. À l'occasion de journées d'équipe réparties sur 3 jours, un coach a amené les collaborateurs à avoir une meilleure compréhension d'eux-mêmes et des autres collaborateurs qu'ils côtoient.

L'INTÉRÊT :

Améliorer les relations interpersonnelles en comprenant plus finement les personnalités de chacun.

2

LES ÉQUIPES FINANCE ont organisé des rituels au sein de leur département afin d'harmoniser et homogénéiser la communication. Ainsi tous les mois : "le Gang des doudounes" organise une réunion où les trente personnes du service Finance se retrouvent et partagent leurs actualités, les enjeux à venir et les données à retenir.

L'INTÉRÊT :

Fluidifier l'information et comprendre les enjeux des différentes sous-divisions.

3

LES EXPÉDITIONS organisent plusieurs fois dans l'année des moments festifs afin de remercier les équipes pour leurs engagements et partager ainsi un moment convivial à travers des petits déjeuners, des food trucks, etc.

L'INTÉRÊT :

Mettre en avant la reconnaissance des efforts des collaborateurs.

4

LES ÉQUIPES DE LA BOUTIQUE ont demandé à être accompagnées dans une démarche sport-santé. Ainsi, un coach spécialisé dans le sport en entreprise leur propose une activité sportive adaptée.

L'INTÉRÊT :

Lutter contre les problématiques de santé telles que le mal de dos ou les troubles musculosquelettiques.

LES ÉQUIPES MANAGÉRIALES, épaulées par l'équipe des Ressources Humaines, déploient des efforts considérables pour améliorer le score en 2025.

Ancrage territorial et engagement collaborateurs : Imp'ACT

Relancé en 2023, le programme d'engagement collaborateurs Imp'ACT propose différents formats de sensibilisation aux collaborateurs pour qu'ils soient acteurs du changement. Ce programme s'inscrit dans le plan climat Valrhona et repose sur deux piliers.

1

COMPRENDRE les sujets Climat via des formations et des actions de sensibilisation

Tout au long de l'année, les cadres de Valrhona ont pu suivre les supports créés par la Climate School d'AXA. Il s'agit d'une formation en ligne qui sensibilise à la transition durable. L'objectif de la formation est de les responsabiliser sur diverses thématiques : le climat, la biodiversité ou encore la raréfaction des ressources.

En complément, des temps d'échange proposés aux collaborateurs se sont transformés en véritable rendez-vous :

- **De façon mensuelle, les collaborateurs s'engagent à animer ou à participer à des Déj' ou des conférences à Imp'ACT** autour de thèmes comme la déforestation ou la gourmandise raisonnée. Ce sont ainsi plus de 300 collaborateurs qui ont été sensibilisés en 2023.
- **La semaine du développement durable**
La semaine à Imp'ACT du 9 au 13 octobre a offert aux employés de Valrhona l'opportunité de participer à divers ateliers sur le zéro déchet DIY*, la réparation de vélos, ou encore d'assister à des conférences sur la permaculture ou la cuisine inclusive.

*Do It Yourself.

2

AGIR en s'engageant sur le territoire avec des associations ancrées localement

Le second pilier de l'engagement collaborateur repose sur l'ancrage territorial associatif. C'est pourquoi plusieurs actions en soutien à des associations locales ont été mises en places.

Voici quelques exemples :

- **Noël Solidaire** : Chaque année, au début du mois de décembre, 4 jours de vente de chocolat sont organisés en partenariat avec le village de marques Lafuma. En 2023, 46 collaborateurs se sont mobilisés pour vendre des chocolats lors de cet événement. Le But ? Reverser 100 % des bénéfices à 4 associations locales. Ce sont au total 14 000 euros qui leur ont été attribués.
- **Course solidaire de l'Institut La Teppe** : En 2023, pour la première fois, 152 collaborateurs Valrhona ont participé à la Course Solidaire organisée par l'institut La Teppe, Valrhona s'est engagé à reverser 10€ par participant et 1 € par kilomètre parcouru. À ce titre, 2 300 € ont été reversés pour soutenir l'Institut la Teppe, établissement médical qui accueille des patients souffrant d'épilepsie et de maladies psychiatriques depuis 1856.

Diversité et Inclusion

Bien-être au Travail

En 2023, le comité Handicap constate une augmentation de plus de 8 points du nombre de collaborateurs reconnus RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé), soit 38 personnes.

Ce chiffre est encourageant parce qu'il démontre un sentiment de confiance chez les collaborateurs, qui se sentent plus libres de partager cette information.

Plusieurs événements ont été proposés tout au long de l'année pour sensibiliser et apprendre aux participants à mieux apprivoiser cette réalité complexe du handicap en entreprise :

En avril, **2 jours de parcours d'immersion ludique** avec 6 référents Handicap ont permis de sensibiliser

250 collaborateurs.

En décembre, ce sont **170** collaborateurs qui ont été sensibilisés dans le cadre de la **semaine européenne pour l'emploi des personnes en situation de handicap**.

Tout le reste de l'année, le comité reste disponible à la demande des collaborateurs afin de les accompagner dans leur démarche.

En ce qui concerne la prévention de la santé au travail, Valrhona a mis en place des actions fortes pour favoriser le bien-être des collaborateurs dans leur environnement professionnel :

Des cours d'activité physique adaptée hebdomadaires sont animés par un préventeur santé au travail.

140 collaborateurs ont ainsi participé aux ateliers de prévention des troubles musculosquelettiques.

Le pôle Santé a proposé **des séances de massages** à destination des collaborateurs, dans le cadre de l'amélioration de la Qualité de Vie au Travail.

112 chanceux ont pu bénéficier de ce moment de détente.

Des séances d'Ostéopathie Un ostéopathe est venu régulièrement sur site réaliser des séances individuelles.

144 collaborateurs ont pu en profiter.

Ces propositions rencontrent un tel succès, que ces opérations de santé et de bien-être au travail seront reconduites en 2024.





Gastronomie responsable

*Développer une gastronomie
créative et responsable*

Associée à ses clients professionnels et gourmets, Valrhona accompagne les démarches visant à dessiner les contours d'une gastronomie plus créative et responsable.

Chez Valrhona, les équipes savent que la gastronomie est une source de plaisir. Elles croient également que la manière dont chaque humain se nourrit a un impact sur la biodiversité, le climat et la santé publique. Les équipes sont convaincues qu'ensemble, chacun a un rôle à jouer dans la transformation des habitudes alimentaires et dans la préservation de la planète.



Environ
15 000
personnes formées par
l'École Valrhona dans le monde



43%
de jeunes démarrant une
formation pâtisserie à l'issue
du projet Graines de Pâtissier

OBJECTIF ATTEINT :
40 % en 2020



115
jeunes bénéficiaires pour
le projet Graines de Pâtissier

OBJECTIF ATTEINT :
100 bénéficiaires en 2020

11
territoires en France ont
participé au programme
Graines de Pâtissier

Nos parties prenantes se rencontrent

1^{er} Concours de Cuisine Durable

En 2023, Valrhona s'engage auprès de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon en devenant mécène du Concours de la Cuisine Durable.

Fidèle à son ADN, elle continue de soutenir l'univers de la gastronomie à travers des initiatives pionnières et innovantes. Dédié à la jeune génération de chefs, ce concours adresse les enjeux majeurs de la gastronomie de demain, tels que : l'utilisation de produits locaux et de saison, le zéro-déchet, le respect de la qualité de l'air, la conservation des aliments, l'utilisation des énergies... dans une approche créative et moderne.

Cette nouvelle compétition nationale avait pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la cuisine responsable et de remettre le producteur à l'honneur, de réinstaurer la communication entre le chef et les producteurs.



Le 18 septembre,
la Fondation a organisé le
**1^{er} concours
de Cuisine Durable**
réunissant

8

jeunes candidats.

Valrhona
continue
de soutenir
l'univers
de la
gastronomie.

Si en 2023, Valrhona est mécène de cette première édition, la marque signe et persiste en s'engageant à cocréer le **Concours de la Pâtisserie Durable** avec cette Fondation et la **Maison Pierre Hermé** dès 2024.



Nos parties prenantes se rencontrent

voyage plantation Valrhona

Depuis une décennie, Valrhona est pionnière dans sa manière unique de faire voyager ses parties prenantes pour qu'elles se rencontrent. En effet, depuis 2013, toute la chaîne de valeur Valrhona est invitée à un voyage initiatique : le voyage plantation.

Le voyage plantation de Valrhona offre une expérience immersive sur une semaine aux chefs professionnels et collaborateurs. En explorant les plantations, ils rencontrent les différentes parties prenantes du monde du chocolat (producteurs et experts du cacao), en amont et en aval de leur travail, et développent ainsi une vision globale de l'entreprise et de son rôle dans cette chaîne. En 2023, Valrhona est parti dans la plantation de Millot à Madagascar, partenaire depuis plus de 30 ans. Pour rappel, cette plantation a un impact carbone minimisé puisqu'elle n'émet que 0,57 kg CO₂ eq pour chaque kilogramme de cacao, soit quarante fois moins que prévu initialement.

* (Source Etude Nitidae Madagascar 2021).



L'objectif très concret de ces expériences est de rendre visible la réalité du terrain de chacun des voyageurs : D'où viennent les fèves de cacao ? Comment sont-elles produites ? Qui sont les hommes et les femmes qui les travaillent ? Quels sont les différents métiers qui transforment le cacao en chocolat ? Tant de questions auxquelles ce voyage apporte des réponses.

Ce voyage avant-guardiste représente le meilleur de Valrhona depuis 100 ans : créer du lien, donner du sens et faire se rencontrer tous les acteurs de la filière.

Le saviez-vous ?

Depuis 2013,

255

clients partenaires et

173

collaborateurs sont partis à la rencontre des producteurs. Cela a participé à changer leur regard sur leur métier ainsi que sur leur manière de l'exercer.



On sent vraiment une très très grosse implication de la part de Valrhona, de la part de Millot, pour faire en sorte que cette filiale cacao soit la plus respectueuse de l'environnement et de l'être humain. Je suis encore épaté à quel point tout est maîtrisé de A jusqu'à Z, c'est fou à quel point ils vont loin, à quel point ils se remettent en question. Ils mettent vraiment des plans d'action en place pour résoudre toutes ces problématiques qui sont au cœur de notre société en fait."

Damien Angelucci,

Pâtisserie Michalak, Paris (75), participant du Voyage Plantation Valrhona 2023

Accompagner les nouvelles générations de professionnels : Graines de Pâtissier

Initié par le Fonds Solidaire Valrhona en 2017, Graines de Pâtissier est une immersion professionnelle de 4 mois pour des jeunes de 16 à 25 ans qui n'ont pas d'emploi ni de formation. Le programme leur permet de découvrir et tester le métier de pâtissier en conditions réelles avant de s'engager en contrat d'apprentissage chez un patron.



Qu'ils soient français, étrangers, avec des bagages, pas de bagages, avec des difficultés de vie, donnons-leur leur chance, voire peut-être plusieurs.

Gilles Marchal,
chef pâtissier, Pâtisserie Gilles Marchal

Emmanuelle Duez,
entrepreneure et spécialiste des mutations du marché du travail et du management intergénérationnel

Nadia Maazouzi,
directrice adjointe du centre de formation Médéric de Paris, fondatrice de Dclick (une structure de formation et d'accompagnement) et ambassadrice du mouvement Quallista

Steven Gerault,
responsable de la marque Frédérique Cassel

Frédérique Cassel,
pâtissier renommé et ancien président des Relais Desserts

Durant la journée, une table ronde avec plusieurs intervenants aux profils variés a eu lieu :

DE NOMBREUX SUJETS ONT ÉTÉ ABORDÉS PAR LES DIFFÉRENTS INTERVENANTS :

- Ce que les nouvelles générations de professionnels attendent du travail
- Les nouveaux profils dans les écoles de Pâtisserie
- Le rôle fondamental du patron et de son style de management dans la poursuite du parcours du jeune apprenti
- La médiatisation du métier qui attire des gens avec une conception déformée du métier
- L'importance de partager avec ses pairs pour toujours continuer à progresser



Nous avons confiance en vous. Vous avez des trésors de compétences que vous allez développer tout au long de votre parcours.

Carole Grandjean,
Ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation Professionnelle

RETOUR SUR LA CONFÉRENCE, LE TEMPS FORT DE L'ANNÉE :

Après 7 ans d'expérience à mener le programme Graines de Pâtissier, le Fonds Solidaire Valrhona a souhaité réunir ses partenaires et amis afin de s'interroger sur les évolutions du métier de pâtissier. Une conférence publique a été organisée sur le thème "Les pâtissiers de demain, qui sont-ils et comment travaillent-ils ?". De nombreux changements traversent le monde de la pâtisserie, depuis 2020 particulièrement. Les intervenants ont partagé leur vision de ces bouleversements et les conséquences qu'ils peuvent avoir sur l'exercice du métier de pâtissier.

Pour voir le replay de la conférence : [cliquez ici](#)

Des actions locales solidaires

ACTIONS SOLIDAIRES E-COMMERCE EN EUROPE

Valrhona met régulièrement en place des opérations solidaires sur ses sites marchands e-commerce à destination du Grand Public. L'objectif de la première action solidaire e-commerce, lancée en novembre 2022, **était de proposer une alternative plus responsable au Black Friday.**

Durant ce weekend, l'entreprise a reversé

50 % du chiffre d'affaires

de ses ventes à des associations telles que :

- Le **Fonds Solidaire Valrhona** pour les ventes réalisées en France et en Allemagne ;

Pour en savoir plus : [Cliquez-ici \(p. 38\)](#)

- Deux **associations engagées pour la formation** des jeunes en Italie et Espagne.

En 2023, pour donner plus d'ampleur à cette opération, il a été décidé de l'élargir à plusieurs temps forts de l'année.

Au total sur l'année 2023, c'est

12 844 € qui ont été reversés aux associations précédemment citées.

UN PROJET GÉNÉREUX PARTAGÉ PAR TOUTE LA BUSINESS UNIT DE DUBAÏ

La Business Unit de Dubaï s'étend sur un vaste marché passant par les pays d'Afrique, du Golf Persique et de l'Inde en allant jusqu'à Madagascar. Valrhona accompagne les professionnels de la Gastronomie pour ce marché avec leurs partenaires et leurs équipes dédiées. Depuis 2019, les équipes Valrhona, Wild Peacock South Africa et la Cheffe Margot Janse s'associent autour d'un projet fort, dont l'ambition est d'impacter positivement l'association Isabelo d'Afrique du Sud.

L'association Isabelo, fondée en 2009, par la Cheffe sud-africaine Margot Janse, est reconnue pour son engagement auprès des communautés les plus touchées par la pauvreté et intervient notamment auprès des enfants malnutris de son pays. **L'objectif de l'association est de fournir de la nourriture aux écoliers pour leur assurer au moins trois repas par jour.** C'est ainsi que la couverture *Millot 74 %*, à base de fèves issues de la Plantation de Madagascar, a été choisie comme fer de lance du partenariat entre Valrhona et Isabelo.



Ainsi de janvier à octobre 2023,

918 enfants ont été impactés par le projet grâce à la distribution de **1 836 repas.**

En vue de son succès, le partenariat sera reconduit en 2024.

Le protocole mis en place ?

Pour un kilo acheté de cette couverture de chocolat, Valrhona et le distributeur de chaque pays reversent 1 € chacun (soit 2 € récupéré par kilo vendu).

Avec ces 2 €, le projet permet de nourrir 2 enfants par jour en leur offrant 2 repas et 1 goûter chacun.

L'École Valrhona au service des professionnels de la gastronomie

LES ESSENTIELS RAISONNÉS

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

Cet outil indispensable, et dont la dernière mise à jour datait de 2018, est revenu début 2023 avec plus de 20 recettes retravaillées sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée. Cette philosophie créée par Frédéric Bau est une démarche audacieuse qui repense la pâtisserie traditionnelle en améliorant ses qualités nutritionnelles, sans jamais compromettre son goût.

Courant 2023, les équipes Recherche & Développement et les pâtisseries de l'École s'attaquent à un nouveau chapitre : celui des biscuits ! Avec toujours le même protocole à suivre : désapprendre des techniques, des gestes, des réflexes répétés et transmis depuis des générations afin de "prendre conscience" et imaginer de nouveaux codes, fruits de centaines d'essais.

Pour en savoir plus : [Les Essentiels](#)



La Gourmandise Raisonnée est une autre approche de mon métier, de la profession : plus saine, plus vertueuse, sans jamais sacrifier au bonheur de la dégustation.

Frédéric Bau,

explorateur pâtissier de la maison Valrhona



POUR ALLER PLUS LOIN ? LA FORMATION "MAÎTRISE DE LA MATIÈRE CHOCOLAT"

Un partenariat existe depuis 2018 entre le Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage et l'École Valrhona, pour créer une formation sur la "Maîtrise de la matière chocolat", unique en France qui en est à sa 6ème promotion et a déjà formé 57 étudiants.

En tant qu'experts chocolatiers, l'École Valrhona guide les élèves avec précision tout au long du parcours de formation : de la découverte de la matière et des processus chocolatiers à l'initiation sensorielle, en collaborant avec des sourceurs pour la partie amont. Le goût sera une composante essentielle de chaque cours, favorisant le développement du palais. Les élèves vont ensuite mettre en pratique lors de sessions en laboratoire avec les Chefs de l'École pour une maîtrise de la matière chocolat sous toutes ses formes.

LES ACTIONS RÉGULIÈRES DE L'ÉCOLE POUR MONTRER L'EXEMPLE

Pour l'École Valrhona, la force des actions RSE se situe sur le long terme, grâce à des actions régulières au quotidien. L'ambition que se donne l'École est d'inspirer les personnes qui viennent s'y former, de donner envie aux jeunes générations de s'investir dans une gastronomie plus saine et responsable.

Quelques exemples de pratiques plus durables mis en place par l'École en 2023 :

- **Des partenariats de long terme** avec des fournisseurs locaux ;
- **Remplacer tout le jetable par du durable** (barquettes, cuillères de dégustation...);
- **Compostage des déchets organiques** ;
- **Utilisation de produits d'entretien éco-responsables.**

La Cité du Chocolat fête ses 10 ans

La Cité du Chocolat vers un tourisme plus durable.

Les enjeux du tourisme durable résident dans la préservation des écosystèmes fragiles et des ressources naturelles tout en favorisant le développement économique et social des communautés locales. Il s'agit également de répondre aux attentes croissantes des voyageurs en matière de responsabilité environnementale et sociale. Pour répondre à ces défis, la Cité du Chocolat a rédigé en 2023 sa propre stratégie RSE et mis en place des indicateurs clés de performance.



“

À travers la Cité, nous souhaitons faire rayonner une approche du chocolat résolument engagée à prendre soin de la planète.

Aurélie Roure,

Directrice de la Cité du Chocolat



Le saviez-vous ?

Un million

de visiteurs et plus de 250 000 enfants sont déjà venus visiter la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage depuis son ouverture il y a 10 ans.

1% for the Planet

Valrhona rejoint le collectif mondial **1 % for the Planet**.
Un petit geste qui change tout.

Qu'est ce que 1 % for the Planet ?

C'est un collectif d'entreprises qui s'engagent à reverser 1 % de leur chiffre d'affaires annuel sur toute ou partie de leur gamme de produits à des organisations de protection de l'environnement. Cette ONG a été fondée en 2002 par Yvon Chouinard, fondateur et propriétaire de Patagonia. Aujourd'hui, plus de 6 000 entreprises dans le monde ont rejoint le mouvement.

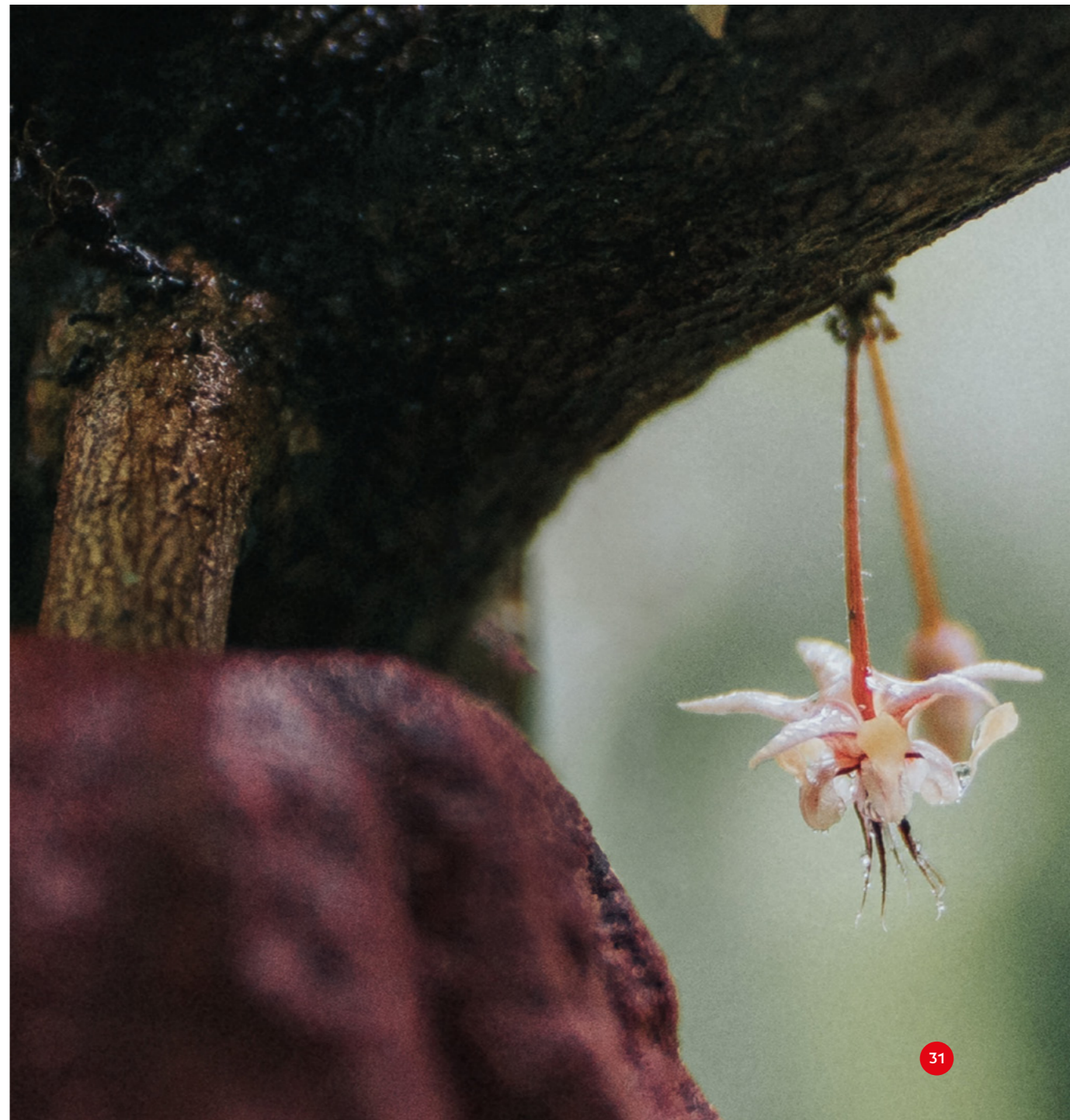


ET POUR VALRHONA ?

Dans la foulée de sa nouvelle certification B Corp et face à la forte demande des clients Valrhona de lier leur engagement à un acte d'achat, Valrhona devient membre de 1 % for the Planet en 2024, à travers les gammes Pure Origine*, Collection Printemps 2024 et Cuvées.

Avec cette démarche, Valrhona s'engage à reverser 1 % du chiffre d'affaires annuel de ces gammes à des associations environnementales engagées sur les enjeux chers à Valrhona : la cacao culture durable, l'agroforesterie, la reforestation et l'amélioration des conditions de vie des producteurs.

*fèves de cacao pure origine





Planète

Réduire notre impact environnemental

Pour rappel, pour rester alignée sur une trajectoire de réchauffement à +1,5°C, la France doit abaisser ses émissions de 63 % d'ici à 2030. Pour respecter cette diminution, de nombreuses mesures sont à mettre en œuvre. Valrhona a donc fait le choix de s'aligner sur la trajectoire mondiale de réduction d'émissions carbone. Ainsi, pour lutter contre le dérèglement climatique et avancer vers une véritable transition écologique, la priorité est donnée au calcul exact des facteurs d'émissions afin d'avoir la capacité d'agir et surtout de les réduire.



-62 % d'émission de gaz à effet de serre scopes 1 & 2 depuis 2013
OBJECTIF 2025 ATTEINT (- 60%)

+2,35 % d'émission de CO₂ lié à l'aérien dans notre transport depuis 2013
OBJECTIF 2025 : - 30 %



68 % d'énergies renouvelables dans le mix énergétique
OBJECTIF 2025 : 79 %

-33 % de consommation d'eau de ville
-49 % de consommation d'eau de forage
-40 % de consommation totale d'énergie depuis 2013
OBJECTIF 2025 : -50 % de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2013



86 % de taux de recyclabilité de nos emballages
OBJECTIF 2025 ATTEINT (85%)

100 % des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception
OBJECTIF 2025 ATTEINT (100 %)

93 % de valorisation des déchets
OBJECTIF 2025 : 100 %

-18 % de production globale de déchets depuis 2013
OBJECTIF 2025 : -50 %

La stratégie de décarbonation

ACT pas à pas*

Consciente des défis posés par l'urgence climatique, Valrhona se fixe des objectifs ambitieux en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES). Cela afin de contribuer à limiter l'augmentation de la température mondiale à 1,5°C au-dessus des niveaux préindustriels, conformément aux Accords de Paris.

*Assessing low Carbon Transition

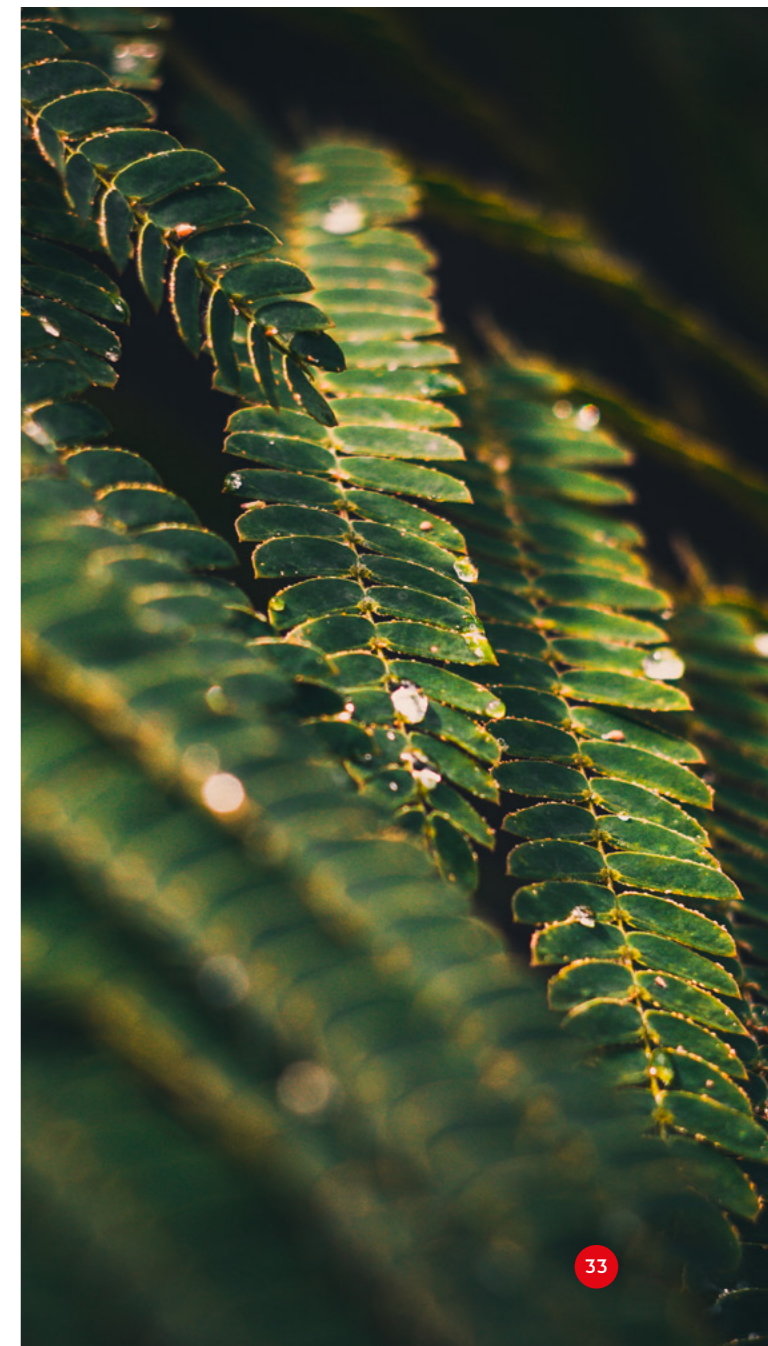
C'est pourquoi, en 2023, Valrhona annonce sa détermination à réduire ses émissions de GES. Ces objectifs sont clairs et ambitieux :



Pour créer sa stratégie de décarbonation, l'entreprise s'est appuyée dès 2021 sur la démarche "ACT Pas à Pas". Cette initiative est développée par l'Agence de la transition écologique (ADEME) et le Carbon Disclosure Project (CDP). Elle vise à accompagner les entreprises dans l'élaboration, le déploiement, le suivi et l'évaluation de leur stratégie de décarbonation.

Ainsi, que ce soit dans la production, la logistique, le marketing ou tout autre domaine d'activité, chaque décision prise par Valrhona est désormais éclairée par le prisme la réduction de l'impact environnemental de l'entreprise.

En conclusion, ce plan de décarbonation représente bien plus qu'une simple série d'objectifs à atteindre. **C'est un véritable plan de transformation d'entreprise, fondé sur des engagements concrets et audacieux en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre.**



Réduire notre impact environnemental

En 2023, l'équipe environnement de l'entreprise a réduit ses émissions de gaz à effet de serre (GES) de scope 1 et 2. Grâce à deux initiatives s'inscrivant dans le cadre d'une stratégie globale visant à réduire son impact carbone. La première initiative concerne des installations plus respectueuses de l'environnement; la seconde la mise en place d'un outil de calcul du bilan carbone.

Des installations de froid plus respectueuses de l'environnement.

Valrhona se doit de refroidir certaines parties de son stockage par le biais d'armoires réfrigérées afin de conserver les qualités gustatives de ces produits chocolatés. Les hydrofluorocarbures (HFC) sont les fluides les plus couramment utilisés dans les systèmes de réfrigération et de climatisation. Leur potentiel de réchauffement global est beaucoup plus élevé que celui des hydrocarbures naturels ou des fluides frigorigènes à base d'ammoniac.

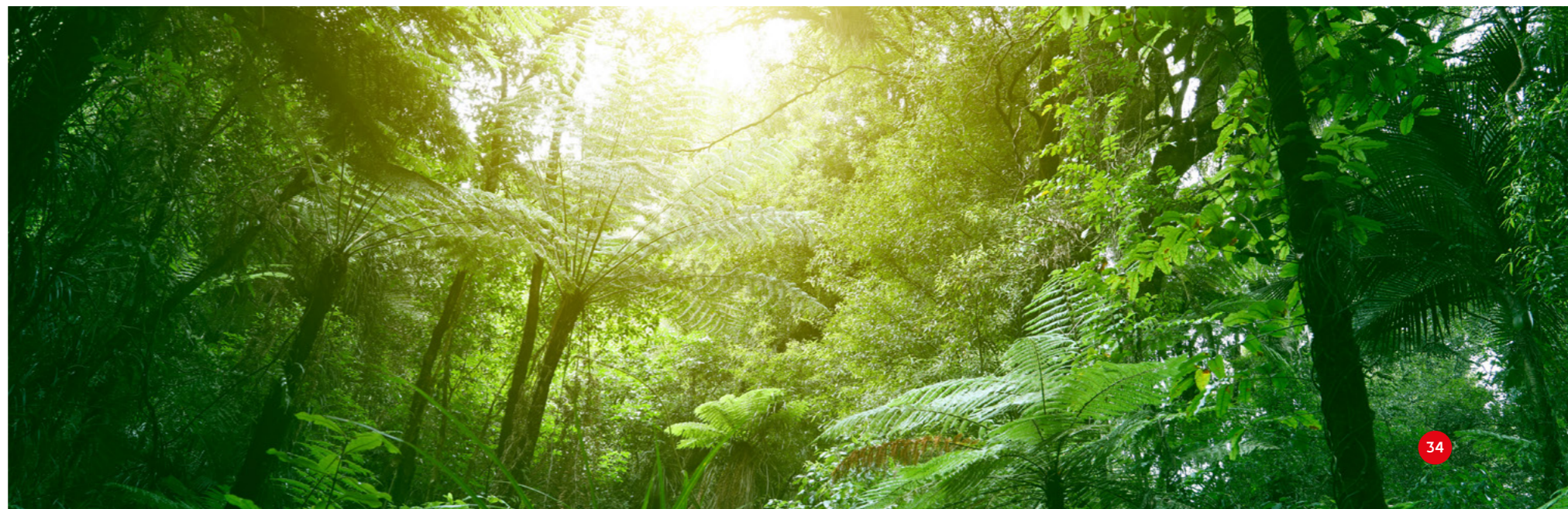
En investissant dans des installations utilisant des fluides à faible pouvoir réchauffant, Valrhona réduit leur contribution aux GES à long terme.

Mise en place d'un outil de calcul du bilan carbone de tous les scopes des émissions de GES.

Les objectifs de cet outil sont multiples; il vise dans un premier temps à fournir aux collaborateurs les compétences et l'autonomie nécessaires pour **évaluer l'impact carbone de leurs activités**. Il offre également une méthode solide pour structurer le

plan de décarbonation, en identifiant les domaines prioritaires où des actions peuvent être entreprises pour réduire les émissions. Enfin, cet outil permettra de calculer le bilan carbone annuellement, offrant ainsi une vision claire de l'évolution de l'empreinte carbone de l'entreprise au fil du temps.

En adoptant une approche holistique et méthodique, Valrhona se positionne comme un leader dans la lutte contre le changement climatique.



Transport

VALRHONA S'ENGAGE AU CÔTÉ DE FRET 21

Pour rappel Fret 21 est une initiative visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur du transport de marchandises.

Elle encourage l'utilisation de modes de transport plus respectueux de l'environnement et en sensibilisant les acteurs du fret à l'importance de la durabilité.

En 2022, Valrhona a renouvelé son implication pour 3 années supplémentaires dans cette démarche. L'entreprise s'inscrit dans de nombreuses actions avec pour objectif une réduction des émissions de plusieurs centaines de Tonnes de CO₂.

L'entreprise s'inscrit dans

11 actions auprès de cette démarche qui a pour objectif une réduction des émissions de

949 tonnes de CO₂ soit une baisse de 13% des émissions de GES sur la période 2022-2024.

Réduction de l'empreinte carbone sur le dernier km

(grâce notamment à des livraisons en vélo ou en véhicule électrique)

1



2

Réduction des émissions aériennes

(en contrôlant nos envois vers nos filiales)



Des actions articulées
autour de
4 axes principaux



3

LABEL Objectif CO₂

(privilégier les transporteurs étant labelisés Objectif CO₂)

4

Expérimentation de moyens de transports alternatifs

moins polluants comme la voile, des camions roulant au biocarburant, etc.



Transport

RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE SUR LE DERNIER KM

Livraison à vélo à Paris

En milieu urbain, les derniers kilomètres sont souvent plus polluants car ils sont caractérisés par de courts trajets, des arrêts fréquents, des embouteillages et la recherche de stationnement.

Tous ces éléments représentent une circulation inutile et impliquent une consommation de carburant plus importante. Une grande partie des clients professionnels de Valrhona se situent en centre-ville. Valrhona a choisi DELIVERME CITY, comme partenaire pour palier à cet enjeu. Ce transporteur livre les clients parisiens à vélo bi-porteur à assistance électrique. **Une solution 100 % décarbonée et responsable** car les livreurs sont tous salariés de l'entreprise.

Quelques chiffres pour 2023

Plus de **6 500 commandes livrées à vélo dans Paris**, soit 520 kilogrammes de CO₂ économisés, l'équivalent de 3 000 kilomètres de voiture évités

Volonté d'élargir le périmètre à Lyon et Marseille en 2024 suite au succès de l'expérience parisienne.

BILAN AÉRIEN VALRHONA ENTRE 2013 ET 2023 :

+ 2,35 % D'ÉMISSIONS AÉRIENNES

Soucieux de minimiser son empreinte environnementale, les circuits de transport terrestre et maritime sont toujours privilégiés par Valrhona.

De nombreuses équipes s'attèlent à la réduction du transport aérien, notamment grâce à une meilleure planification des commandes. Toutefois, il est également important pour Valrhona d'assurer la satisfaction de ses clients. Dans certains cas, les satisfaire impose de recourir au transport aérien quand les délais de livraison sont trop courts.

TESTER DES MOYENS DE TRANSPORT ALTERNATIFS

En 2023, Valrhona et Norohy investissent 300 000 € dans la société Windcoop pour la construction du 1^{er} voilier cargo qui acheminera de la vanille et du cacao Madagascar.

L'OBJECTIF :

100 %

des fèves de cacao livrées à la voile soit environ 900 tonnes de CO₂ en moins, soit l'équivalent de 900 aller-retour Paris/New-York en avion économisés.

Cette initiative devrait réduire de

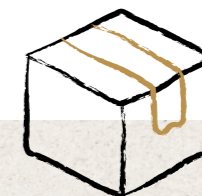
60 %

les émissions en GES du transport maritime.



Gestion des emballages et déchets liés

Pour l'équipe Environnement de Valrhona, l'année 2023 a été l'occasion de prendre du recul en révisant sa politique de gestion des déchets pour répondre aux enjeux environnementaux sur le périmètre industriel de Valrhona. Comment ? En structurant les actions et les nouvelles filières et en optimisant les outils de mesure.



Exemple au niveau des expéditions

Au niveau des emballages nécessaires à l'expédition des produits Valrhona, l'empreinte carbone a diminué de 13 tonnes entre 2022 et 2023 (équivalent à 9 000 jours de chauffage économisés) grâce à l'installation d'une nouvelle machine d'emballage. Celle-ci a contribué à réduire l'utilisation des coussins d'air servant au calage et surtout à remplacer le scotch plastique par du scotch kraft.

Recycler et réutiliser

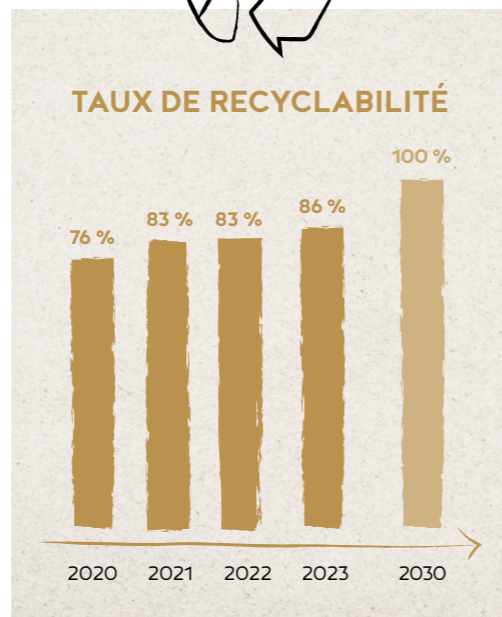
L'ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES

Valrhona a une politique exigeante d'écoconception de ses emballages, visant à :

- 1 **Réduire le poids** (d'emballage) ;
- 2 **Choisir des matériaux** issus de ressources renouvelables et/ou recyclées ;
- 3 **Tendre vers 100 % d'emballages recyclables.**

Par exemple, les alvéoles de conditionnement des bonbons de chocolat en plastique non recyclable ont été remplacées par des alvéoles transparentes recyclables et contenant 30 % de matières recyclées.

*polyéthylène téréphtalate



Ainsi, en 2023, le taux d'emballage recyclable a encore augmenté en **passant de 83% à 86 % par rapport à 2022; soit une augmentation de 3 points.**



LA CONSIGNE OU LA 1^{ÈRE} OFFRE DE CONTENANT RÉUTILISABLE EN CIRCULARITÉ

Les loi AGECE (Anti Gaspillage et pour l'Économie Circulaire) et Climat & Résilience demandent aux entreprises de gérer leurs déchets de manière durable. Ces lois ciblent en majorité la grande distribution. Mais chez Valrhona, il y a déjà quelques années que les équipes cherchent à développer un modèle d'économie circulaire adapté au chocolat et à ses clients.

La *Consigne* by Valrhona a atteint son objectif premier qui était la réduction des déchets.

Le bilan 2023 de la Consigne est positif avec :

2 830 bacs envoyés à des clients en France, soit 17 tonnes de chocolat

691 kg de CO₂ économisés et

693 kg de déchets évités (soit l'équivalent de 100 repas avec du bœuf économisés)

Mais être pionnier signifie aussi faire bouger les lignes du modèle économique actuel. Pour ce faire, les équipes de Valrhona se sont fixées de nouveaux objectifs :

Réduire les émissions de dioxyde de carbone (CO₂) en augmentant le remplissage des bacs et les quantités livrées. Valrhona vise à réduire la nécessité de nettoyer les bacs de stockage, ce qui entraîne également une réduction des besoins en transport. L'analyse de cycle de vie est en cours d'actualisation.

Optimiser le processus de production dans le but de diminuer la main-d'œuvre.

En 2023, les analyses ont été réalisées. La phase de test en cours pour explorer cette possibilité.

En conclusion, les équipes sont impatientes d'obtenir les résultats chiffrés de performance financière et extra financière de modèle circulaire et restent mobilisées.

Gestion de la ressource Eau

Au-delà de la mesure de l'empreinte carbone, Valrhona agit aussi dans le respect des limites planétaires. La gestion de l'eau est cruciale car elle garantit la préservation des ressources hydriques essentielles à la vie sur Terre.

C'est pourquoi en 2023, l'entreprise a investi dans le traitement des eaux à travers d'un système innovant d'aéroflottation. **Le but est de retirer tout rejet de matières grasses dans le système de traitement des eaux de la ville.** Le passage de la théorie à la pratique se veut plus complexe que prévu, puisque les équipes savent que le traitement est optimisable et travaillent en collaboration avec deux sociétés expertes et externes sur ce sujet. L'entreprise poursuit des efforts constants pour s'adapter et s'améliorer en continu, plaçant ainsi cette précieuse ressource "eau" au cœur de ses préoccupations.

Qu'est-ce que l'aéroflottation ?

Il s'agit d'une technique industrielle permettant d'enlever les déchets organiques de l'eau.

C'est une méthode de clarification de l'eau qui implique l'introduction de microbulles d'air dans l'eau à traiter, ce qui permet aux particules en suspension de s'attacher aux bulles et de remonter à la surface sous forme d'écume ou de mousse. Cette écume peut ensuite être retirée, éliminant ainsi les impuretés de l'eau.

C'est une méthode efficace pour éliminer une grande variété de contaminants, y compris les particules en suspension, les huiles et graisses, les métaux lourds et d'autres substances indésirables.

En résumé, l'aéroflottation est un processus de purification de l'eau qui utilise des microbulles d'air pour éliminer les impuretés et les particules en suspension, contribuant ainsi à produire de l'eau propre et sûre pour divers usages.

CONSOMMATION D'EAU 2023

En 2023, sur les sites de production de Tain l'Hermitage, la consommation d'eau a été réduite

de 33% par rapport à 2013.

Cette mesure est très dépendante des chaleurs estivales dans les ateliers de production où il est essentiel de maintenir les températures.

Outre la responsabilisation des collaborateurs sur leur usage individuel, les équipes ont travaillé sur les risques de fuite dans les installations de circulation de l'eau. L'activité la plus importante a donc consisté en 2023 à améliorer le système de comptage. Ainsi :

10 nouveaux compteurs à eau ont été installés afin d'identifier d'éventuelles fuites et y remédier le cas échéant.



Fonds Solidaire Valrhona

Au plus proche des communautés

À la lecture de ce rapport d'impact, il apparaît que c'est collectivement, en mobilisant l'ensemble des parties prenantes, que les projets pourront se concrétiser et avoir un impact positif. C'est pourquoi cette année encore, Valrhona a soutenu le Fonds Solidaire Valrhona, un organisme indépendant qui finance et gère des projets, tout en ayant pour objectif d'œuvrer pour une filière du cacao juste et durable.

Pour illustrer le travail du Fonds Solidaire Valrhona en 2023, **le projet Venezuela a semblé être le plus représentatif**. Il a en effet permis à 59 jeunes entre 14 et 19 ans en situation de vulnérabilité, ou de déscolarisation, de suivre une formation aux métiers du cacao.

Le programme avait pour objectif de promouvoir l'emploi dans la région et de développer l'attractivité des métiers du cacao auprès des jeunes générations.



Projet Venezuela

ANNÉE :
2022 - 2023

LIEU :
Venezuela,
municipalité de Benítez

PARTENAIRE :
Fundación San José

BÉNÉFICIAIRES :
59 jeunes
en situation de vulnérabilité

Initié en 2022, le projet avait déjà financé la construction de la salle de classe (dite « churuata ») **et le matériel nécessaire à la formation** (machette, ordinateurs, équipement de sécurité) afin d'assurer la pérennité des futures formations.

En 2023, ce programme a ainsi permis aux bénéficiaires de développer leurs capacités techniques vis-à-vis du greffage, du contrôle des maladies des cacaoyers et de la gestion agro-écologique des parcelles. Des cours d'écritures, de mathématiques ou encore de développement personnel étaient également dispensés afin de consolider leurs compétences professionnelles et leur insertion dans la vie quotidienne.

En plus de former des jeunes, ce projet, dispensée par la Fundación San José, a permis à :

41% d'entre eux de s'insérer sur le marché du travail,

59% de développer des capacités techniques et durables pour gérer leurs exploitations.

Conclusion

Ce rapport d'impact constitue une déclaration d'intention et de transparence. Valrhona assume pleinement la responsabilité de s'attaquer aux grandes problématiques de sa filière:

- La lutte contre la déforestation,
- Le travail des enfants,
- L'agroforesterie,
- Les revenus équitables pour les producteurs de cacao.

L'entreprise réaffirme ici aussi l'importance de toujours innover en impliquant la totalité de ses parties prenantes. Notamment avec la communauté des chefs et des gourmets, avec lesquels Valrhona cherche à construire une

gastronomie toujours créative et résolument responsable. Enfin, au niveau de son impact sur son environnement, Valrhona cherche constamment à réactualiser ses réponses pour réduire ses émissions de GES dans son périmètre industriel et lors du transport de ses marchandises ou matières premières. C'est tout un collectif de collaborateurs qui travaille à repenser les processus afin de guider l'ensemble de la chaîne de valeurs vers une transition écologique plus structurelle.

Certes, le chemin à parcourir est encore considérable, mais c'est avec une égale implication que les équipes de Valrhona avancent sur tous les sujets qui les concernent.

Chaque étape, aussi modeste soit-elle, est un progrès significatif vers un avenir où la durabilité du monde du cacao et du chocolat ne sera plus une simple promesse.

En partageant sa vision, Valrhona exprime sa gratitude envers ses parties prenantes et invite chacun à l'accompagner dans cette recherche infinie pour

*faire du bien
avec du bon.*



VALRHONA

26 600 Tain l'Hermitage - France

Tél : +33(4) 75 09 26 38

scvalrhona@valrhona.fr

www.valrhona.com

Crédits photos : Riot House Production, Ginko, Tom Lans, Pierre Ollier, Gradient Picture,
Adrienne Surprenant - Collectif Item, Jérôme Bryon, Tristan Parry, Philippe Barret,
Pauline Le Goff, Thomas Duval, De Piccoli, A Different Story, Jean Drieu, Studio des fleurs.

Création graphique : PatteBlanche