



Ensemble faisons du bien avec du bon

Rapport de mission 2021





Édito

Une année charnière marquée par une grande incertitude

2021 restera pour beaucoup comme une année charnière. Une année marquée par un retour fort de l'activité mais également par de nombreuses incertitudes, exigeant de nous une grande habilité à nous adapter face à l'inconnu.

Alors que la pression sur les chaînes d'approvisionnement et de production n'a jamais été aussi forte, nos valeurs, notre mission « Ensemble, faisons du bien avec du bon » nous a constamment rappelés à notre devoir. A la fois envers nos clients, à satisfaire du mieux possible, envers nos producteurs de cacao, nos fournisseurs et également envers nos collaborateurs.

La RSE, un guide pour l'innovation

Cette incertitude ne doit cependant pas nous ralentir face aux urgences sociales et climatiques, bien au contraire ! La RSE doit devenir un véritable guide pour l'innovation. En inventant de nouveaux produits, tel Oabika, un concentré de jus de cacao permettant aux producteurs d'avoir des revenus supplémentaires et à nos clients d'explorer de nouveaux champs

créatifs. Ou encore en repensant la manière dont nous distribuons les produits, avec la Consigne by Valrhona, un projet pilote dans la région lyonnaise visant à livrer nos clients dans des bacs lavables et réutilisables.

Notre mission, la feuille de route pour demain

Rester fidèle à ses valeurs, faire de sa mission la base solide de tous ses choix, tout en inventant les modèles de demain : voilà la véritable leçon de 2021.

Il est devenu clair qu'avec une mission si présente dans chaque interstice de l'entreprise : à la fois dans notre capacité d'innovation de produits et de nouveaux services, dans la structure de notre organisation mais aussi dans nos relations avec nos parties-prenantes, il était temps de transformer notre rapport RSE annuel en un rapport sur notre mission d'entreprise « Ensemble, faisons du bien avec du bon ».

Carole Seignover, Responsable RSE



Sommaire

*Merci à tous ceux qui ont
contribué à la rédaction de ce
rapport :*

*Alexane Fioroni, Alice Dux,
Anaïs Leroux, Antoine Michelin,
Beatrice Boisnard, Brigitte
Berthelin, Carole Seignovert,
Catherine Riffard, Cédric Robin,
Chika Nakamura, Christophe
Devaux, Christophe Julio, Claudie
Bochard, Clémentine Alzial,
Dominique Maslert, Elisande
Bourry, Eloise Galland, Guillaume
Sempere, Jean Louis Vilar, Julia
Holiday, Julien Desmedt, Laëtitia
Constantin, Lauranne Dubost,
Lucile Brossier, Marie Ferlin,
Martin Saene, Mélissa Fournaux,
Minglei Li, Nans Mouret, Nathalie
Lascroux, Pauline Longueville,
Pierre Martinet, Raphaële
Bonnaure, Regis Begot, Sandrine
Simonnot, Stéphane Sabourin,
Véronique Huchedé.*

P.04

Présentation
de Valrhona

P.10

Cacao
Créer une filière
cacao juste et durable

P.18

**L'Homme
et l'innovation,**
moteurs de notre
entreprise

P.26

Gastronomie
Développer une gastronomie
créative et responsable

P.32

Neutralité planétaire
Contribuer à la neutralité
carbone planétaire

Notre mission

Ensemble faisons du bien avec du bon

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

CETTE MISSION EST AU CŒUR DE TOUT CE QUE NOUS FAISONS CHEZ VALRHONA.

Concrètement, cela signifie que nous travaillons avec nos partenaires cacao pour améliorer les conditions de vie dans les communautés productrices, augmenter les revenus des producteurs, protéger les droits de l'homme, lutter contre la déforestation et promouvoir des pratiques agricoles durables. Nous travaillons également à construire une nouvelle vision pour la gastronomie où la créativité rime avec la responsabilité, que ce soit via des produits et services innovants, la promotion de pratiques durables via l'École Valrhona ou la fourniture d'outils et d'accompagnement pour aider nos clients à devenir eux-mêmes plus durables. Nous nous engageons à le faire tout en contribuant autant que possible aux efforts visant à atteindre la neutralité carbone planétaire.



Création de la Chocolaterie
du Vivarais par Albéric
Guironnet



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



Création de la
Fondation Valrhona

1922 — 1947 — 1989 — 1997 — 2006 — 2013



Naissance de la
marque Valrhona



Signature des premiers
partenariats de long-terme
avec les producteurs



Ouverture
de la Cité
du Chocolat

Fiers d'être B Corp

NOUS SOMMES CERTIFIÉS
B CORP™ DEPUIS JANVIER 2020.

Pour devenir une entreprise B Corp, les sociétés sont évaluées dans 5 domaines : gouvernance, collaborateurs, clients, collectivité et environnement. À l'issue de cette étude, la note finale doit être supérieure à 80 points (sur 200) pour être certifié B Corp™. En 2020 nous avons obtenu 88,3 points.

Pour nous, devenir B Corp™ c'est rejoindre une communauté grandissante d'entreprises engagées à agir pour un monde meilleur. B Corp™ est certes une reconnaissance de notre engagement durable, mais être certifié n'a jamais été pour nous une fin en soi. C'est un véritable guide pour nous aider à progresser. Depuis que nous avons obtenu notre certification, nous avons continué à travailler pour améliorer notre impact sur la société et la planète, par exemple grâce à la réduction de notre empreinte carbone et des initiatives visant à aider nos clients à devenir plus durables.



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



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



Valrhona devient B Corp™ et réduit ses émissions GES dans sa chocolaterie de 57 % (vs 2013)

2015 — 2016 — 2017 — 2018 — 2019 — 2020

Lancement du projet Cacao Forest



Action de compensation du prix payé en Côte d'Ivoire

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



L'environnement Valrhona

Valrhona fait partie depuis 1984 du groupe Savencia Saveurs & Spécialités. Ce groupe comporte deux entités : Savencia Fromage & Dairy et Savencia Gourmet. Valrhona appartient à la division Food Service Premium de Savencia Gourmet, aux côtés d'autres marques premium de la gastronomie sucrée.



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



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



Valrhona en chiffres



2

chocolateries
à Tain l'Hermitage



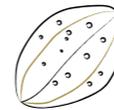
832

collaborateurs



6

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



0,13 %

du cacao mondial
acheté



17 215

producteurs de cacao



85

pays ou les produits
ont été vendus



4

Écoles Valrhona :
Tain, New York,
Tokyo, Paris



40 000

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

Nos démarches

qualité, certifications et éthique

Nous sommes fiers d'avoir placé depuis toujours la relation client au cœur de notre démarche qualité. Pour Valrhona, la qualité se décline de la conception des produits responsables jusque dans le service après-vente.

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

Taux de réponse
sous 72h :
75 %
en 2021

Délai moyen
de réponse :
3,6
jours en 2021

Objectif
2025

80 %

3 jours

LE SERVICE CLIENT EST AU CŒUR DE
LA DÉMARCHE QUALITÉ DE VALRHONA.
EN 2021, NOUS AVONS EU :

1,46
Réclamations réglementaires
pour 1000T de produits
vendus en 2021

0,71
Réclamations sécurité
alimentaire pour 1000T de
produits vendus en 2021

Objectif
2025

Atteint
1,74

Atteint
1,03

Nos certifications

Au-delà de l'attention particulière que nos producteurs et nos sourceurs portent à la sélection des cacaos, nous apportons à nos clients des garanties qualité grâce à un certain nombre de certifications et démarches qualités reconnues.



Sécurité des aliments



Environnement



Maîtrise de l'énergie



Santé et sécurité

Le Groupe Savencia s'est également doté d'un code de conduite et d'une charte qui s'appliquent à Valrhona. Nous suivons les règles du Groupe en matière de gouvernance d'entreprise, de réglementation, de gestion des informations, de conflits d'intérêts, de prévention de la fraude et de la corruption, de relations au sein du groupe et de relations avec les actionnaires, les partenaires, la concurrence et la collectivité.



B Corp™



Sûreté

Nos progrès et objectifs



Cacao



L'Homme et l'innovation



Gastronomie



Neutralité planétaire

Cacao		L'Homme et l'innovation		Gastronomie		Neutralité planétaire	
RÉALISATION 2021	OBJECTIFS	RÉALISATION 2021	OBJECTIFS	RÉALISATION 2021	OBJECTIFS	RÉALISATION 2021	OBJECTIFS
Maintenir à 100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs et productrices Atteint	100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis le producteur	52% des collaborateurs ont un objectif RSE	100 % des collaborateurs ont un objectif RSE	92 jeunes participants	Atteindre 100 bénéficiaires par an pour le projet Graines de Pâtissier en 2022	-38 %	-60 % d'émission de GES (gaz à effet de serre) scope 1 & 2 par rapport à 2013
69 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles	100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles	8.2% collaborateurs ayant reçu une formation RSE (Éco-conception, formation des nouveaux commerciaux, etc.)		40 % de jeunes démarrant une formation pâtisserie à l'issue du programme Graines de Pâtissier Atteint	40 % des bénéficiaires par an démarrent une formation pâtisserie ou métier de bouche à l'issue du programme Graines de Pâtissier	91 %	100 % de valorisation des déchets
64 % des pays ont été visité au moins 1 fois dans l'année	100 % des pays visités au moins une fois par an	7.8% des collaborateurs ayant reçu au moins une formation en développement personnel (axées sur les compétences relatives aux fonctions transversales au-delà des responsabilités habituelles + formations sur les compétences pratiques pour le développement personnel)		10 territoires en France ont participé au programme Graines de Pâtissier		69 %	79 % d'énergies renouvelables dans le mix énergétique
100 % de nos achats de cacao sont issus de partenariats d'au moins 3 ans Atteint	Au moins 90 % de nos achats cacao sont issus de partenariats d'au moins 3 ans	Cette année, nous n'avons pas pu conduire notre enquête de satisfaction collaborateur		10 000 personnes formées par l'École Valrhona		83 %	85 % de taux de recyclabilité de nos emballages
Nous avons acheté auprès de 12 pays en 2021.		100 % d'achats réalisés auprès de fournisseurs ayant signé la Charte Achats Responsables				93 %	100 % des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception
14 pays sont couverts par un partenariat à long-terme		832 salariés				-18 % de production globale de déchets depuis 2013	-50 % de production globale de déchets par rapport à 2013
La durée moyenne de nos partenariats est de 8.3 ans		Répartition des salariés par sexe : 421 F - 411 H				-60 % de consommation d'eau depuis 2013 Atteint	-50 % de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2013
17 215 producteurs		11 accidents avec arrêt de travail				-36 % de consommation totale d'énergie depuis 2013	
		697 428 € de dons versées au cours de l'année				+20% d'émission de CO ₂ lié à l'aérien dans notre transport par rapport à 2013	-30 % d'émission de CO ₂ lié à l'aérien dans notre transport par rapport à 2013



Cacao

*Créer une filière cacao
juste et durable*

LA FILIÈRE CACAO EST CONFRONTÉE À DE MULTIPLES ENJEUX. C'EST POURQUOI NOUS AVONS DÉCIDÉ DE STRUCTURER NOTRE RÉPONSE AUTOUR DE 3 PILIERS :

1

L'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs

2

La protection de l'environnement

3

La préservation des terroirs et des goûts

Ces piliers concentrent des engagements majeurs, comme l'amélioration des revenus des familles de producteurs, la lutte contre toute forme de travail forcé et notamment celui des enfants, la protection des zones forestières et de la biodiversité, ou encore nos ambitions de neutralité carbone en 2025. Afin d'atteindre ces objectifs, nous déployons des partenariats à long terme avec des femmes et des hommes engagés sur le terrain au sein d'entreprises ou de coopératives productrices de cacao, avec qui nous partageons les mêmes valeurs. Nous avons ainsi développé des relations directes dans 14 pays à travers le monde.

Objectifs



100 %
de traçabilité
des fèves
de cacao depuis
le producteur



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



100 %
des pays visités
au moins une
fois par an



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

Indicateurs



**Nombre de pays
total**
auprès desquels
Valrhona achète
(Années en cours)



**Nombre de pays
couverts par un
partenariat à long
terme** (ce qui ne signifie
pas nécessairement
d'acheter chaque année)



**La durée
moyenne**
de nos
partenariats
en années



**Nombre de
producteurs**

2018



16

13

6,7

10 262

2019



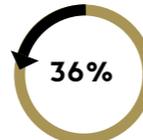
16

14

7

18 208

2020

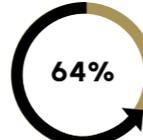


15

14

7

18 024

Réalisation
2021

12

14

8,3

17 215

* Visites effectuées avant le COVID



Partenariats et traçabilité

LES PARTENARIATS À LONG TERME

Nous construisons des partenariats à long terme avec nos fournisseurs cacao. Ce sont des accords pluriannuels de 3 ans minimum que nous signons conjointement avec chacun de nos producteurs partenaires (entreprises privées ou coopératives). Ils fixent un cadre de collaboration transversale, de la qualité de nos cacaos à la valorisation des terroirs jusqu'à la mise en place de projets aux bénéfices des communautés avec lesquelles nous sommes engagées. Ils permettent d'affirmer une volonté mutuelle de progresser et d'apprendre ensemble vers plus de durabilité et de résilience. Chaque pays, chaque relation partenariale, chaque contexte est unique, et repose sur son histoire, ses risques et ses besoins : l'éducation,

la santé, la diversification des revenus, la préservation de variétés rares, la lutte contre la déforestation...

- **En 2021, les partenariats au Belize, Pérou et São Tomé ont tous été renouvelés pour 10 ans.** La durée moyenne de l'ensemble de nos partenariats est aujourd'hui supérieure à 8 ans.

- **En 2021, 100% de nos cacaos sont issus d'un partenariat.** Nos sources continuent d'être à l'écoute du monde du cacao et de parcourir de nouvelles origines et terroirs afin d'aller à la rencontre de ceux et celles qui font et feront la magie du cacao !

Pour plus d'infos sur nos partenaires : www.valrhona.com

TRAÇABILITÉ

Des relations étroites et directes avec les producteurs sont essentielles pour maîtriser la qualité de nos fèves et leurs impacts sur la vie des communautés et leurs environnements.



17 215
producteurs sur
14 pays.



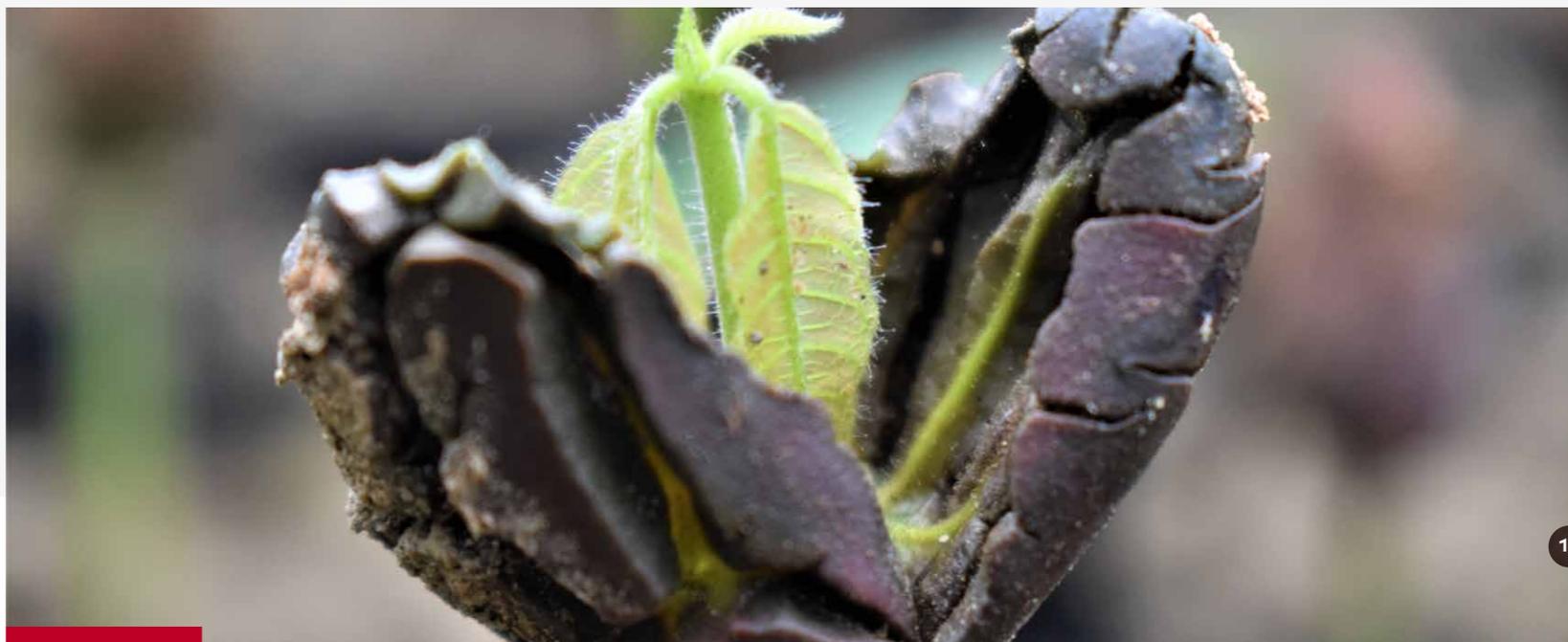
100 %
du cacao est tracé depuis
le producteur.



31%
des parcelles sont
géolocalisées et 28%
cartographiées.



69%
de nos fèves sont
issues de parcelles
cartographiées.





Sauvegarde des terroirs et des goûts

Nous défendons la diversité des goûts. Les sols, le climat, la diversité génétique des plantes et les savoir-faire des Hommes façonnent les goûts et les subtilités des produits agricoles. Participer à des filières durables c'est aussi préserver et identifier de nouveaux goûts et de nouveaux cacaos qui sont autant de patrimoine national pour nos pays partenaires. Ces projets participent à la création d'emplois en zone rurale, et dynamisent les activités agricoles. Pour nous ces projets seront également des sources d'innovation afin de proposer de nouveaux chocolats et inspirer nos clients.

AGROPECUARIA SANTA ANA, VENEZUELA



Par Julien Desmedt, Sourceur

Nous nous sommes engagés aux côtés de notre partenaire Casa Franceschi sur un horizon de 25 ans à développer 4 variétés rares de cacao sur une parcelle de plus de

20 hectares dans la région de Carupano. Ce travail est d'abord un travail de mise en place de plantation, de greffage, de gestion de l'ombrage. Le temps et la patience nous permettrons d'apprendre à connaître ces nouvelles variétés afin de pouvoir à terme valoriser leurs qualités aromatiques, mettre en place les meilleurs protocoles de fermentation et de séchage qui permettront d'exprimer les qualités organoleptiques de ces cacaos. Ce projet a permis d'embaucher 12 personnes qui travaillent au quotidien pour mettre en place, et développer cette plantation.

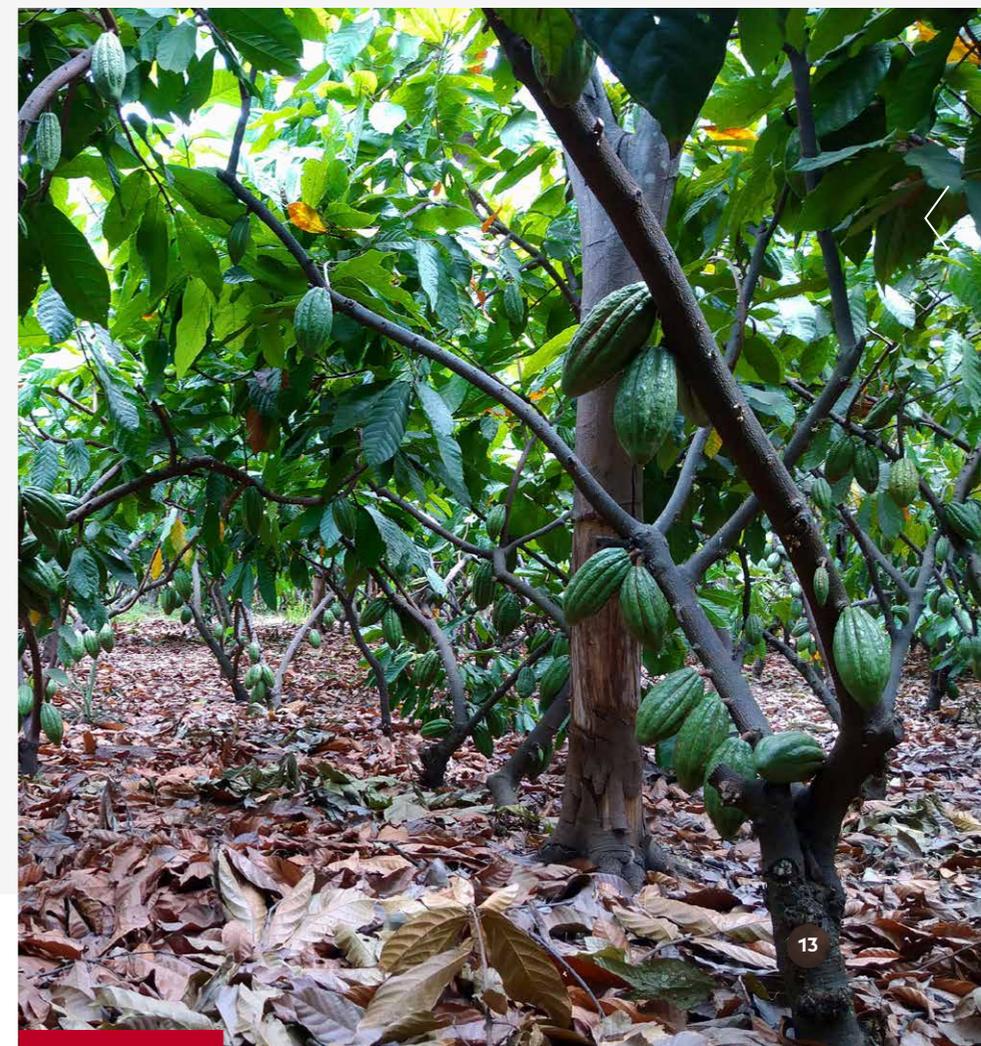
PÉPINIÈRE JARDIN CONSERVATOIRE GRAN BLANCO, PÉROU



Par Stéphane Sabourin, Sourceur

Depuis 2014 nous participons au travail de sauvegarde d'une variété endémique de la région de Piura au Nord du Pérou, le cacao Gran Blanco. Avec notre partenaire la

Coopérative Norandino, nous avons mis en place un jardin conservatoire dans le village de La Quemazón. En plus de protéger la biodiversité du cacao, il permet de fournir plusieurs dizaines de milliers de plants de Gran Blanco aux producteurs chaque année. Le cacao Gran Blanco de La Quemazón est régulièrement récompensé pour sa qualité : meilleur cacao du Pérou au concours national de 2020 et médaille d'argent du Cocoa of Excellence de Paris en 2021.





Amélioration des conditions de vie et de travail



Comprendre les besoins de nos producteurs est au cœur du quotidien de notre équipe. Ces besoins émanent de nos partenaires qui sont les premiers garants de la légitimité et de la pertinence de ces actions.

CRÉATION D'UNE FERME AVICOLE EN CÔTE D'IVOIRE



Par Stéphane Sabourin, Sourceur

Le Fonds Solidaire Valrhona a financé le développement d'une ferme avicole à Pona Ouinlo, Côte d'Ivoire. Ce projet entrepreneurial a permis de construire un bâtiment d'élevage, fournir les équipements nécessaires, et former et suivre les

30 femmes regroupées en association en charge de la ferme. La création de 30 emplois participe à l'autonomisation des femmes et à la diversification des revenus par la vente d'œufs et de poulets de chair. La ferme contribue également à la souveraineté alimentaire de la communauté, et les fientes sont utilisées comme engrais naturels dans les plantations de cacaoyers.

DÉMARCHE PARTICIPATIVE DE COMPRÉHENSION DES BESOINS, MADAGASCAR



Nans Mouret, Sourceur

Depuis 2016, Valrhona soutient le programme de durabilité de Millot, partenaire exclusif à Madagascar. Ce soutien se matérialise par des primes accordées aux 1 179 producteurs et aux collaborateurs Millot sur trois grands thèmes : la Qualité, la Traçabilité et

la Responsabilité. Dans une démarche d'amélioration continue de ce programme, en 2021, Valrhona et Millot ont décidé de caractériser plus finement les besoins des producteurs et des collaborateurs. Deux questionnaires sur les thèmes : Santé/Eau et Scolarité ont été adressés à 133 producteurs/collaborateurs, soit un échantillonnage représentatif de 11% et une répartition géographique équitable. Les résultats sont en cours d'analyse et révèlent des niveaux de satisfaction qui permettront d'identifier des voies d'amélioration, telles que :

52%
des familles
consultées confirment
avoir un accès facile
(proximité) à la santé

48%
des familles consultées
affirment que les enfants ont
accès à une bonne qualité
d'enseignement



Éducation et lutte contre le travail des enfants

Le travail des enfants est un problème majeur auquel est confronté l'ensemble du secteur cacao et chocolat. Convaincus que pour avoir le plus d'impact, l'action doit être collective, nous avons rejoint l'International Cocoa Initiative (ICI) en 2017, une fondation dédiée à la protection de l'Enfant dans les communautés cacaoyères qui s'emploie à assurer un meilleur avenir aux enfants et à leurs familles.

En plus de la mise en place des systèmes de protection de l'enfance gérés au niveau local, la Fondation International Cocoa Initiative a identifié le développement communautaire, l'autonomisation des femmes et l'accès à l'éducation comme les principaux leviers pour prévenir le travail des enfants.

C'est pourquoi nous travaillons avec nos partenaires pour améliorer l'accès à l'éducation dans les communautés productrices. En 2021 :

4
écoles ont été construites
ou rénovées dans 3 pays
(Ghana, Côte d'Ivoire,
Venezuela)

20
classes accueillent
672 élèves dans de
bonnes conditions
d'éducation

RÉNOVATION DE L'ÉCOLE DE GUAYABAL, VENEZUELA



Par Julien Desmedt, Sourceur

À quelques kilomètres de notre projet « Agropecuaria Santa Ana » se trouve une école primaire réunissant plus de 90 enfants entre 6 et 11 ans. L'école primaire de la communauté de Guayabal construite en 2005, se dégradait et devenait dangereuse pour les enfants : fissures dans les murs, ruissellement de l'eau et connexions électriques défectueuses. Cette infrastructure ne réunissait pas les conditions minimales de sécurité et de bien être pour les enfants et l'équipe enseignante composée de 16 personnes. C'est pourquoi, notre partenaire Casa Franceschi à travers sa fondation, la Fundación San José, a proposé au Fond Solidaire Valrhona de financer des travaux de réhabilitation. Ces travaux de rénovation ont duré environ trois mois, et se sont concentrés sur la réhabilitation de murs, le nettoyage des parties extérieures, et la réparation des sols et de la toiture.





Préservation de l'environnement

Nous savons que la culture du cacao peut être un facteur majeur de déforestation et de perte de biodiversité. Ces dommages environnementaux contribuent au changement climatique et menacent les moyens de subsistance des producteurs. C'est pourquoi nous nous engageons à garantir que nos chaînes d'approvisionnements en cacao soient exemptes de déforestation et à soutenir une agriculture durable. Nous travaillons avec nos partenaires cacao pour promouvoir l'agroforesterie et former les producteurs aux bonnes pratiques agricoles.

Notre politique Forêts et Agroforesterie définit notre engagement à protéger les forêts dans tous les pays où nous sourçons notre cacao, notamment en garantissant la traçabilité depuis la parcelle

· Pour plus d'infos sur notre politique : www.valrhona.com

Nous sommes également membre de l'Initiative Cacao et Forêts, qui engage les entreprises du chocolat et du cacao, les gouvernements et les ONG afin d'éradiquer la déforestation et promouvoir la protection et la restauration des forêts.



Valrhona contribue également depuis 2015 à porter le projet ambitieux de **Cacao Forest**. Avec de nombreux acteurs de la filière, le but est d'identifier les approches agroforestières innovantes pour l'environnement et bénéfiques socialement et économiquement à long terme pour les producteurs. Retrouvez les informations sur le projet que l'on mène en République Dominicaine sur cacaoforest.org

· Pour plus d'infos sur nos objectifs et nos avancées : www.valrhona.com

CARTOGRAPHIE DES PARCELLES DES PRODUCTEURS MILLOT, MADAGASCAR



Par Nans Mouret, Sourceur

En 2021 nous avons cartographié les 1 270 parcelles

des 1 179 producteurs affiliés à notre partenaire Millot. Les détourages des parcelles ont été projetées sur la carte du bassin du Sambirano intégrant les aires protégées. En parallèle, une analyse de risques a été réalisée sur les zones à haute valeur de conservation de la biodiversité (HVC) et les zones à haute valeur de séquestration (HCS). Cette cartographie est un pré-requis pour lutter efficacement contre la déforestation.





Promouvoir les pratiques agricoles durables



PROJET DE RÉGÉNÉRATION DES JARDINS CRÉOLES, HAÏTI

Julien Desmedt, Sourceur

Depuis 2017, avec notre partenaire haïtien, la Feccano, et l'appui de l'ONG Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières, nous finançons un projet de régénération des jardins créoles. Les bénéficiaires du projet participent à des diagnostics individualisés de leurs parcelles, qui déterminent les actions à entreprendre pour dynamiser les productions. La taille, le greffage, la replantation pour le cacao par exemple, la formation sur la fabrication de fertilisants naturels, ou encore

l'introduction de cultures vivrières comme le tarot et l'igname font partie des solutions mises en œuvre. Ces actions permettent de diversifier les sources de revenus, d'améliorer la sécurité alimentaire et participent à la préservation de la biodiversité.

Espèces (hors Cacao) produites et distribuées

- 21 500 plants de cacaos dont 6 800 greffés
- 2 500 arbres fruitiers et 1 720 forestiers
- 3 375 plants de bananes
- 1 200 plants d'ignames
- 350 kg de racine de gingembre



FORMATION ET SENSIBILISATION DES PRODUCTEURS, CÔTE D'IVOIRE

Stéphane Sabourin, Sourceur

En 2021, dans le cadre d'un plan de formation annuel, les producteurs de notre coopérative partenaire CAPEDIG ont suivi plusieurs formations sur le changement climatique, sur les bénéfices des arbres d'ombrages, la lutte contre l'érosion et la protection des plans d'eau et forêts : 1789 producteurs ont participé à cette formation, soit 82% d'assiduité.

En 2020



+ de **5 000**
bénéficiaires
(dont 31% de femmes)



Des parcelles
régénérées qui ont
mieux résisté aux
aléas climatiques



Des revenus qui
ont doublé sur
certaines parcelles
(cacao + autres cultures)



+80%
de rendement cacao
(de 250 à 450 kg/ha)



L'Homme et l'innovation

Moteurs de notre entreprise

LA FORCE DE VALRHONA RÉSIDE DANS
NOTRE CAPACITÉ À INNOVER ET DANS
LES LIENS QUE NOUS TISSONS AVEC
LES HOMMES ET LES FEMMES QUI NOUS
ENTOURENT : NOS PRODUCTEURS, NOS
COLLABORATEURS ET NOS CLIENTS.

Objectifs



100 %
des collaborateurs
ont un objectif RSE

Indicateurs



% des
collaborateurs
ayant reçu une
formation RSE*



% des
collaborateurs
ayant reçu
au moins une
formation en
développement
personnel**



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



% d'achats
réalisés auprès
de fournisseurs
ayant signé la
Charte Achats
Responsables



Nombre
de salariés



Répartition
des salariés
par sexe



Nombre
d'accidents
avec arrêt
de travail



Montant des
donations
versées au cours
de l'année

2019

3,6%

9,2%

78%

100%

862

435 F
427 H

20

406 576

2020



0%

1%

Cette année,
nous n'avons pas
conduit notre enquête
de satisfaction
collaborateur

100%

833

417 F
419 H

10

678 428

Réalisation
2021

8,2%

7,8%

Cette année,
nous n'avons pas
conduit notre enquête
de satisfaction
collaborateur

100%

832

421 F
411 H

11

697 428

*Eco-conception, formation des nouveaux commerciaux, etc...
** Formations axées sur les compétences relatives aux fonctions transversales au-delà des responsabilités habituelles + formations sur les compétences pratiques pour le développement personnel



Notre écosystème



NOTRE ÉCOSYSTÈME DE PARTIES PRENANTES

Valrhona fait partie d'une communauté. Ce n'est qu'en innovant avec toutes nos parties prenantes, en écoutant leurs besoins et en collaborant avec eux, que nous pourrions réaliser notre mission : « Ensemble faisons du bien avec du bon ».

Nous construisons et entretenons ces relations de diverses manières, y compris des enquêtes de satisfaction régulières et des groupes de discussion avec nos collaborateurs, nos clients et nos fournisseurs, ainsi que des échanges avec des ONG, des organismes professionnels et d'autres entreprises.

PARTICIPONS À L'INITIATIVE FRANÇAISE POUR UN CACAO DURABLE



Par Carole Seignovert, Responsable RSE

Le 1^{er} Octobre, à l'occasion de la Journée Mondiale du Cacao, nous nous sommes engagés auprès des acteurs de l'industrie, des ONG et de l'État français en signant conjointement l'initiative française pour un cacao durable. Les signataires de l'initiative

s'engagent sur trois objectifs concrets définis dans le temps :

- **Améliorer le revenu des cacaoculteurs** pour qu'ils puissent bénéficier d'« un revenu décent » d'ici 2030.
- **Mettre fin aux approvisionnements en cacao issu de la déforestation** d'ici 2025.
- **Accélérer la lutte contre le travail des enfants** dans les approvisionnements de la filière française d'ici 2025.

Nous sommes convaincus que les entreprises ont leur rôle à jouer pour repenser le monde de demain, mais Valrhona n'y arrivera pas seule, **c'est ensemble que nous ferons réellement bouger les lignes.**



Innovation

INNOVATION ENGAGÉE

Par Anaïs Leroux, Christophe Devaux et Pauline Longueville, R&D Valrhona

En 2021, nous avons lancé trois nouvelles références qui incarnent parfaitement les engagements de Valrhona : créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable.



OABIKA

Fruit d'un travail collaboratif entre Valrhona, les chefs et la start-up suisse-ghanéenne Koa, **Oabika** est un concentré de jus de cacao. Le jus de cacao frais utilisé pour la fabrication d'Oabika est issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse. Le jus récolté directement en plantations grâce à une unité de production mobile alimentée à l'énergie solaire, auprès de 1 600 producteurs de cacao au Ghana, membres du réseau de Koa. Puis le jus est filtré, pasteurisé et réduit à 72° Brix pour obtenir un concentré 100% issu de la pulpe de cacao. En achetant la pulpe de cacao à ces producteurs, Valrhona leur permet ainsi d'obtenir des revenus additionnels. Un produit innovant et engagé dans la valorisation des co-produits issus du cacao, **Oabika a été primé au SIRHA Innovation Awards 2021** dans la catégorie Produits, Boissons et Ingrédients.

MILLOT 74%

Depuis 1990, nous cultivons un partenariat exclusif avec la plantation Millot à Madagascar. **Millot 74%** est la consécration de ce partenariat. Il est le **premier Grand cru de chocolat bio de cette plantation**. Son cacao provient exclusivement des 600 hectares convertis en BIO de la plantation Millot, garantissant une traçabilité depuis la parcelle jusqu'aux chefs et artisans, ainsi que la maîtrise des conditions de préparation. Ce chocolat, élaboré sans lécithine, ni vanille, est composé d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, assurant un mode de production agricole naturel, respectueux de l'environnement et de la biodiversité.



AMATIKA 46%

Amatika 46% est le premier Grand cru Végan né au cœur des plantations de Madagascar. Fruit d'une collaboration entre les sourceurs, les producteurs de cacao, les experts innovation et Analyse Sensorielle et les chefs pâtisseries de l'École Valrhona, **Amatika 46%** offre à la pâtisserie végétale contemporaine un chocolat d'exception. En réponse aux attentes des consommateurs pour des produits plus sains et plus conscients mais aussi gourmands qu'avant, cette nouvelle couverture associe la douceur et l'onctuosité de l'amande à la puissance aromatique du cacao pure origine Madagascar. **Amatika 46% est labellisé végan par l'Association Végétarienne de France**, qui garantit l'absence d'utilisation de produits d'origine animale dans sa composition et dans toutes les étapes de sa production.





Collaborateurs



Par Catherine Riffard, Responsable RH

La pandémie a eu un impact sur la santé physique et mentale des collaborateurs. Soucieux de s'assurer que Valrhona reste

une entreprise où il fait bon travailler, en 2021 nous avons mis en place un comité pour superviser les risques psychosociaux au sein de Valrhona et avons lancé une enquête de satisfaction pour les collaborateurs. Nous mettrons en œuvre des plans d'action basés sur les résultats de l'enquête au début de 2022 afin d'améliorer la qualité de vie au travail.

En juin 2021 nous avons lancé Horizon Compétences 2022, afin de retravailler la gestion des compétences et le développement des carrières chez Valrhona. Cette initiative nous permettra de nous adapter aux

évolutions de l'environnement et d'accomplir les ambitions Valrhona grâce au renforcement de notre attractivité, au développement des mobilités internes et des parcours professionnels et à l'amélioration du pilotage des rémunérations.

Elle se déroule en 3 étapes :

- **Travailler** sur les typologies d'emploi
- **Ajuster et simplifier** la classification de ces emplois
- **Établir** les grilles salariales correspondantes

En 2021, un focus particulier a été fait sur les métiers et compétences de la filière production, avec une cartographie des emplois et des tables rondes pour recueillir la vision des collaborateurs sur leurs métiers et compétences associées. Les prochaines étapes du projet, ainsi que l'analyse des autres filières métiers, seront traitées en 2022.

832 collaborateurs

788
CDI

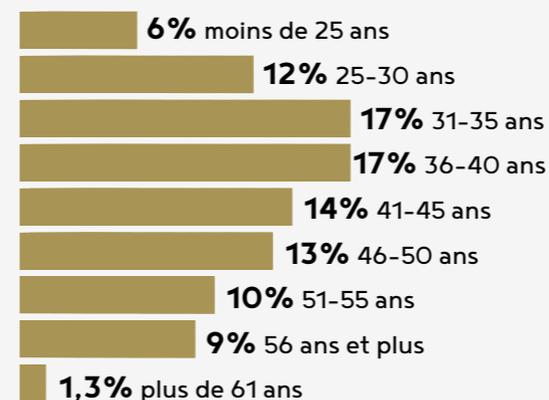
30
CDD

14
apprentis

421
femmes

411
hommes

Répartition par âge



Parmi les CDI

391
d'hommes

397
de femmes



Collaborateurs

LE COMITÉ HANDICAP VALRHONA N'AYONS PLUS PEUR DE PARLER DU HANDICAP !

Par le comité handicap : Sandrine Simonnot, Dominique Maslert, Jean Louis Vilar, Brigitte Berthelin, Regis Begot et Marie Ferlin

Tout le monde peut être confronté au handicap même temporaire au cours de sa vie personnelle ou professionnelle. Chez Valrhona, nous souhaitons instaurer une culture d'entreprise où chacun trouve sa place quelle que soit sa situation.

Actuellement, nous avons 25 collaborateurs reconnus en qualité de travailleur handicapé (RQTH). C'est pourquoi en 2020 et à la suite de demandes en NAO et de la législation, nous avons lancé un groupe de travail sur le handicap, avec des collaborateurs issus de divers services de l'entreprise. Les référents ont pour objectif de faciliter l'inclusion des personnes en situation de handicap.

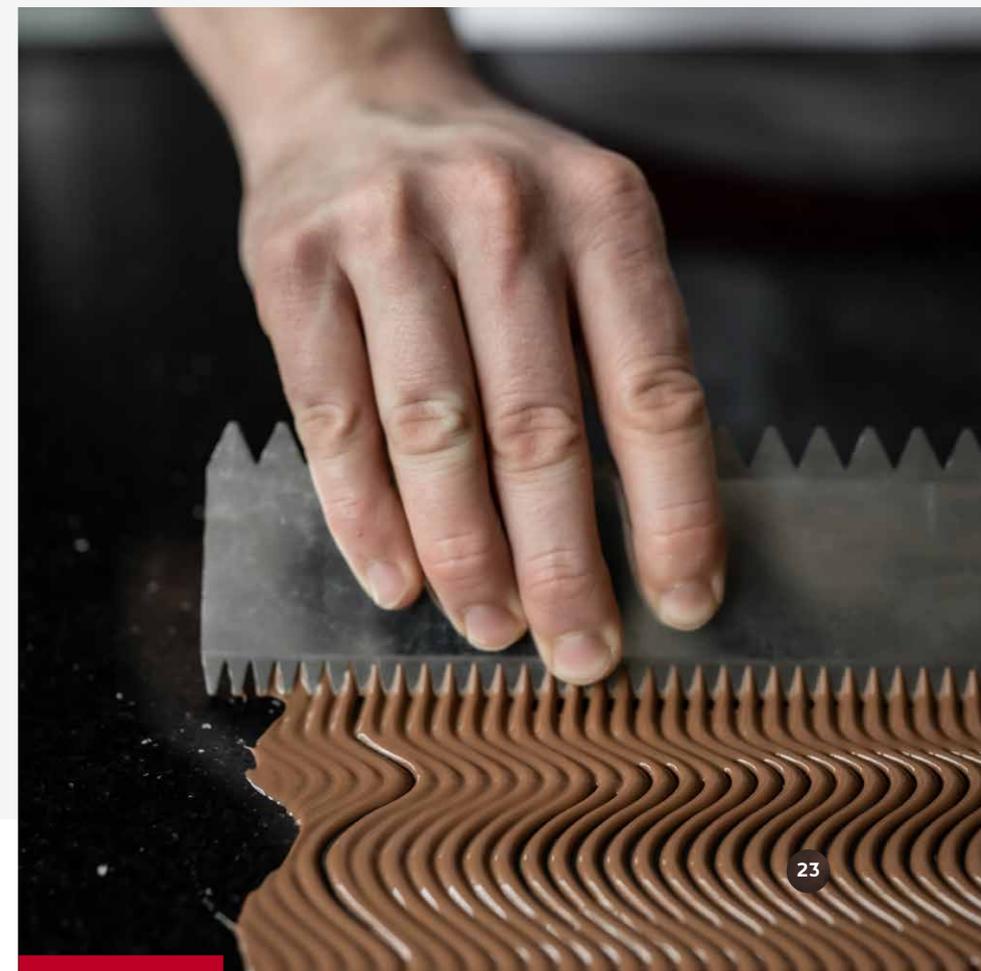


LES MISSIONS DU COMITÉ

- **Écouter les salariés** en situation de handicap
- **Accompagner et orienter** les salariés dans leurs démarches
- **Favoriser la recherche de solutions** face aux situations d'inaptitude
- **Faciliter l'intégration** d'un nouveau salarié
- **Sensibiliser les collaborateurs** via des campagnes de préventions

En 2020-2021 les membres du groupe de travail handicap ont été formés par un cabinet spécialisé pour la prise en compte du handicap. Nous avons également lancé une campagne de communication interne à l'occasion de la semaine européenne du handicap (15-21 novembre) : en envoyant une série de mailings aux collaborateurs pour les sensibiliser sur les enjeux et les expériences de personnes en situation de handicap et une présentation des référents handicap chez Valrhona et de leur mission.

En 2022 nous mettrons un accent particulier sur la sensibilisation de nos collaborateurs, avec des animations et ateliers sur le handicap.





Fournisseurs et clients

CLIENTS



**Par Lauranne Dubost,
Chef de produit Cercle V & Services**

Suite à l'obtention de la certification B Corp en 2020, nous avons à cœur d'inspirer les professionnels du monde entier et les encourager à construire une gastronomie créative et responsable. Au cours

de l'année 2021, nous avons diffusé sur tous nos réseaux sociaux la campagne de communication baptisée « B the Change Weeks ». **Chaque mois, nous avons mis en lumière des chefs engagés et des initiatives durables autour d'un thème.** Nous avons abordé le zéro déchet, la saisonnalité ou encore l'inclusion sociale.

Au travers de ces témoignages, nous souhaitons partager les bonnes pratiques mises en place par des chefs du monde entier et inspirer notre communauté pour qu'elle puisse, elle aussi, passer à l'action quel que soit son métier et la taille de son établissement. L'idée était ainsi de montrer que chaque action compte et qu'il n'est pas nécessaire d'être parfait tout de suite. Ce message a été parfaitement résumé par la cheffe Nadia Sammut : « Rome ne s'est pas faite en un jour, on ne peut pas être parfait tout de suite. Mais initier des choses - en tout cas ça donne beaucoup plus de sens. Pourquoi faire les choses mal quand on peut les faire bien. Je pense qu'on n'est jamais assez à essayer de faire du bien. »

Scannez le code QR pour voir les interviews avec tous nos chefs contributeurs





Le Fonds Solidaire Valrhona



Par **Méliッサ Fournaux**,
Déléguée générale
du Fonds
Solidaire
Valrhona

Dans la lignée de sa mission « Ensemble, faisons du bien avec du bon », Valrhona a créé le Fonds Solidaire Valrhona en 2019. Ce fonds de dotation finance et gère uniquement des projets d'intérêt général, ce qui vient en complément de sa politique RSE. Par l'intermédiaire du Fonds, tous les membres de la communauté Valrhona peuvent désormais se mobiliser et agir ensemble autour de deux axes : une filière cacao juste et durable & une gastronomie inclusive et responsable.

Les thématiques auxquelles s'adressent le Fonds Solidaire Valrhona sont :



**Agroforesterie
et Biodiversité**



**Faciliter l'accès à
l'éducation et à la
formation**



**Diversification
des revenus et
entreprenariat**

En 2021, le Fonds Solidaire Valrhona a redistribué 478 541 € et financé 11 projets dans 7 pays différents impactant 21 466 bénéficiaires directs et indirects.



Pour en savoir plus :
fonds-solidaire-valrhona.org

DES EXEMPLES DE PROJETS MENÉS EN 2021

• **Projet de renforcement entrepreneurial, Venezuela**

Nous soutenons au moins 30 familles de producteurs à l'aide d'un programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), en collaboration avec notre partenaire Casa Franceschi. Le programme se destine à appuyer les familles paysannes productrices de cacao sur différentes thématiques telles que la gestion financière et stratégique, la planification des activités, la stratégie commerciale, la gestion des talents individuels etc. Il vise à aider les familles à initier ou à développer une vision plus entrepreneuriale dans la conduite de leurs activités agricoles et plus particulièrement du cacao. Des outils de gestion adaptés aux contextes locaux permettront aux bénéficiaires de sécuriser leurs activités, optimiser leurs revenus et participer à la pérennisation de la filière.

- **Landscape à Madagascar** : Ce projet mené par l'ONG Helvetas réunit différents acteurs de la filière cacao (TFFC/Millot, Lindt, l'ONG Earthworm). Il a pour vocation d'assurer la résilience des exploitations agricoles, de préserver la biodiversité et de lutter contre la déforestation dans la vallée du fleuve Sambirano à Madagascar. Deux axes de travail ont été menés :
 - > Analyse des risques régionaux et création d'une carte des aires et des zones protégées.
 - > Création du Comité de Gestion de Bassin versant (COGEBs). Cette organisation locale conçoit et met en place les solutions. Les premiers ateliers ont consisté à la protection des berges du fleuve.
 - > Aujourd'hui, un Comité de bailleurs veille à la pérennisation du COGEBs et suit les activités.





Gastronomie

*Créer une gastronomie
créative et responsable*

UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET RESPONSABLE

Chez Valrhona, nous savons que la gastronomie est une source de plaisir. Nous croyons également que la manière dont nous nous nourrissons a des impacts sur la biodiversité, le climat et la santé publique. Nous sommes convaincus que les chefs ont la capacité d'influencer notre manière de consommer. C'est grâce à ce pouvoir que nous pourrions ensemble avoir un impact positif sur notre planète, notre alimentation et notre avenir. De plus en plus, les chefs prennent des mesures pour intégrer leur impact social et environnemental dans leurs créations. Nous souhaitons les soutenir dans cette démarche et ainsi créer un monde de la gastronomie qui est bon et beau, certes, mais qui fait aussi du bien.



Objectifs



Atteindre
100 bénéficiaires par
an pour le projet Graines
de Pâtissier en 2022



40 %
de jeunes par an démarrent une
formation pâtisserie à l'issue
du projet Graines de Pâtissier

Indicateurs



Nombre de personnes
formées par l'École
Valrhona

2019	38	37%	16 000
2020	58	Atteint 40%	10 000
Réalisation 2021	92	Atteint 40%	10 000





Une école et des chefs engagés



Par Antoine Michelin, Chef Pâtissier Formateur de l'École Valrhona

L'École Valrhona est le centre d'expertise du chocolat et de la pâtisserie qui rassemble les acteurs et actrices de la gastronomie sucrée du monde entier. Nous promovons durablement

l'excellence, l'innovation et la transmission de ses métiers et de ses filières. En tant que collectif de chefs formateurs, notre ambition est de partager notre savoir-faire et notre vision avec nos confrères. Au quotidien, nous nous engageons à promouvoir une gastronomie créative, inclusive et responsable. Pour qu'ensemble, nous puissions agir et faire bouger les lignes de la gastronomie.

En 2021, nous avons lancé un manifeste pour une gastronomie créative, inclusive et responsable.

Ce manifeste se décline en actions concrètes, qui sont pilotées et suivies par un groupe de travail de chefs de l'École Valrhona. Quelques exemples d'actions :

- **Notre farine est 100 % biologique.**
- **Nous avons remplacé le film plastique par du film biodégradable** et nos barquettes par des contenants en inox réutilisables. Cela nous permet de réduire nos déchets d'environ 6 000 barquettes/an.
- **Le tri des déchets** est en place dans tous nos laboratoires et nos déchets alimentaires sont 100% recyclés.
- **Nous proposons des formations et recettes** sur les « nouveaux régimes » : végétal, végan, sans gluten, sans lactose, etc.





De nouveaux outils pour la gastronomie sucrée durable

L'univers de la gastronomie sucrée se heurte à des difficultés spécifiques en matière de durabilité. Pourtant, il n'existait pas de cadre pour partager ses pratiques, ni de recueil de conseils susceptibles d'orienter les chefs et artisans pâtisseries dans leurs efforts d'amélioration. En 2021, notre ambition a été d'y remédier. En collaboration avec Food Made Good, partenaire officiel de Valrhona en matière de durabilité et 30 chefs issus de 12 pays différents, nous sommes fiers d'avoir créé deux outils d'accompagnement pour les professionnels : un guide de conseils pratiques et un outil d'auto-évaluation pour s'engager vers une gastronomie sucrée plus durable.

UN GUIDE POUR UNE GASTRONOMIE SUCRÉE DURABLE

Intitulé « Vers une gastronomie du bon, du beau et du bien », il décrit les problématiques principales auxquelles le secteur fait face, illustrées de chiffres clés. Il apporte aux chefs et professionnels de divers horizons les informations essentielles pour comprendre ces enjeux et des clés pour agir et impulser des changements positifs à leur échelle.

UN OUTIL D'AUTO-ÉVALUATION COMPLÈTE LE GUIDE

Il permet aux professionnels du secteur de comprendre leurs performances et d'obtenir des recommandations personnalisées pour améliorer rapidement leurs impacts.

En rendant ces deux outils innovants disponibles en libre-service sur www.valrhona.com, nous espérons apporter des pistes de solutions concrètes à chacun d'entre vous pour une gastronomie durable. Ensemble, faisons en sorte que les desserts, pâtisseries, chocolats et glaces que nous apprécions tant ne soient pas seulement bons, mais nous veulent du bien.





Graines de Pâtissier



Par Mélissa Fournaux, Déléguée générale du Fonds Solidaire Valrhona

Porté par la Fondation Valrhona depuis 2017, ce programme national met en relation des pâtisseries, boulangers, chocolatiers avec des jeunes en recherche d'apprentissage. Graines de Pâtissier

se déroule généralement entre février et juillet afin de préparer l'entrée en CAP. Accompagnés par des structures d'insertion professionnelle, les jeunes alternent des stages, des cours et des immersions dans nos centres de formations partenaires.

Les jeunes apprennent les premiers gestes pâtisseries, le vocabulaire, rencontrent des professionnels avant de se lancer en apprentissage.



« Je voulais être pâtissière depuis très longtemps, mais on m'a toujours dit que je n'y arriverais pas, que c'était trop compliqué. Et puis un jour je me suis lancée, je me suis dit que j'allais y arriver. J'ai découvert Graines de Pâtissier [...] et ça a été ma seule chance de trouver un patron, me lancer dans mon rêve, dans ma passion » **Tiffany, Graine de Pâtissier 2021, en CAP Pâtissier à Arras.**

Pour les professionnels, c'est l'occasion de rencontrer, former et recruter leur futur.e apprenti.e.

« Varen est arrivé d'Inde il y a deux ans. Il a tout fait chez moi en stage pendant 2 mois. Et mes équipes s'en souviendront toute leur vie parce que quand ils ont appris son parcours ils ont trouvé ça génial. De toute façon la base

de notre métier c'est de faire plaisir et de transmettre ».

Gilles Marchal, maître de stage de Varen, Pâtissier Madeleiner à Paris.

Depuis ses débuts en 2017 à Valence, **ce sont 211 jeunes qui ont été accompagnés à la découverte du métier, dont 92 en 2021. 38% ont repris une formation en CAP.** En 2022, le programme se déploie à Paris, Lyon, Valence, Marseille, Arras, Liévin, Lille, Roubaix-Tourcoing, Dunkerque, Saint-Saulve-Anzin, Guadeloupe et Nantes.

Pour plus d'informations sur le programme : <https://grainesdepatisserie.com>





Une gastronomie engagée à travers le monde : nos filiales en action

CHINE

Depuis 2019, Valrhona Chine soutient l'association Couleurs de Chine pour améliorer l'accès à l'éducation des enfants Miao à Danian. Grâce à un don de 15 000 €, nous finançons des bourses sur 3 ans pour 17 étudiants pour les années scolaires 2019-2022.

HONG-KONG ET AUSTRALIE

Lors de notre séminaire annuel en juin, nos équipes Asie & Pacifique ont consacré un après-midi à des organismes d'intérêt général. À Hong-Kong et en Australie, nos équipes se sont associées respectivement à Food Angel by Bo Charity Foundation et à Hope Delivery pour préparer des repas pour les communautés défavorisées.

CORÉE DU SUD & SINGAPOUR

Notre équipe en Corée a préparé des boîtes surprises de chocolats pour un centre local dédié aux enfants de familles défavorisées et a également participé à un atelier pour créer des plateaux de présentation réutilisables pour des événements et des démonstrations. L'équipe de Singapour a quant à elle travaillé sur un moule à gateaux durable et réutilisable et a livré des gâteaux à des clients.

JAPON

Valrhona Japon est fier d'être sponsor de la première édition des « Food Made Good Japan Awards » en 2021. Organisés par la Sustainable Restaurant Association, avec qui Valrhona a créé un guide et un outil d'auto-évaluation pour la gastronomie sucrée durable (page 29), les prix valorisent les restaurants qui ont un impact social et environnemental positif.





Neutralité planétaire

Contribuer à la neutralité planétaire

Nos activités - de la culture du cacao jusqu'à la vente de chocolat - ont un impact sur l'environnement. Chez Valrhona, nous nous engageons à minimiser ces impacts. Cela fait du sens d'un point de vue commercial, mais aussi et surtout pour nous garantir un avenir sain ainsi qu'à la planète.

C'est pourquoi nous nous concentrons principalement sur la contribution aux efforts mondiaux visant à atteindre la neutralité carbone. Nous nous efforçons de diminuer nos émissions de gaz à effet de serre en réduisant l'empreinte de notre chocolaterie et les émissions liées aux transports, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant des pratiques agricoles durables.

Nous travaillons activement à minimiser notre impact environnemental, notamment en réduisant les déchets, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant nos produits. Nous veillons à ce que notre chocolaterie respecte les réglementations environnementales les plus exigeantes.

Objectifs

Objectif	Icone	Objectif	Icone	Objectif	Icone	Objectif	Icone	Objectif	Icone														
-60 %		d'émission de GES (gaz à effet de serre) scope 1 & 2 par rapport à 2013	100 %		de valorisation des déchets	79 %		d'énergies renouvelables dans le mix énergétique	85 %		de taux de recyclabilité de nos emballages	100 %		des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception	-50 %		de production globale de déchets par rapport à 2013	-50 %		de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2013	-30 %		d'émission de CO ₂ lié à l'aérien dans notre transport par rapport à 2013

Réalisation 2021									
2020									
2019									
2018									
2017					1 ^{ère} gamme écoconçue				
2016									
2015									



Contribuer à la neutralité carbone

NEUTRALITÉ CO₂

La crise climatique est le plus grand défi de notre époque. Chez Valrhona, nous savons que l'avenir de notre planète, sans parler de notre entreprise, dépend de notre capacité à placer le climat au cœur de tout ce que nous faisons – chaque décision, chaque action, chaque investissement. Nous nous engageons à faire tout ce qui est en notre pouvoir pour aider le monde à atteindre la neutralité carbone et ainsi maintenir les températures en dessous de 1,5 ° C.

Pour ce faire, nous mesurons notre empreinte carbone, réduisons autant que possible nos émissions de gaz à effet de serre et contribuons aux efforts mondiaux de capture du carbone.

CALCULER NOTRE EMPREINTE CARBONE À MADAGASCAR

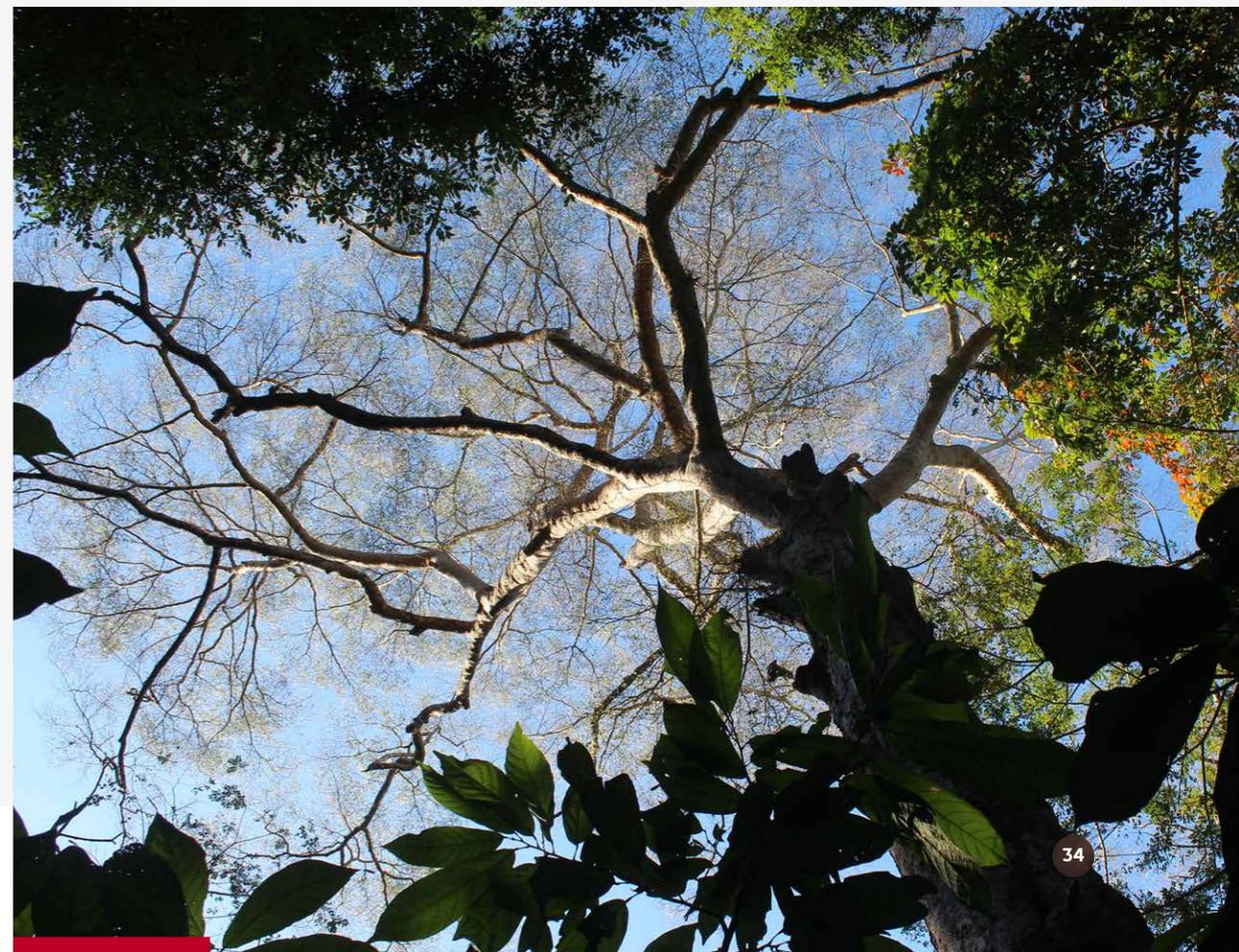


Par Nans Mouret, Sourceur

Le cacao occupe une part importante de notre empreinte carbone.

À travers son équipe cacao et l'appui de l'ONG NITIDAE, Valrhona a réalisé, en 2021, un bilan carbone du cacao

produit à Madagascar. L'étude a permis d'affiner les émissions en GES (Gaz à Effet de Serre) au plus près de la réalité et de mesurer grâce à des inventaires forestiers conduits sur les 570 ha cultivés en cacao, la quantité de carbone séquestrée annuellement par les arbres plantés par Millot. Les résultats ont montré que le niveau de séquestration carbone est bien supérieur aux émissions en GES. Fort de ces résultats encourageants, nous construisons pour les trois prochaines années un plan de déploiement pour l'ensemble de nos origines.





Énergie



**Par Christophe Julio,
Responsable maintenance et énergie**

La transformation du cacao en chocolat nécessite beaucoup d'énergie. Si nous voulons réduire notre empreinte carbone, il est essentiel d'améliorer

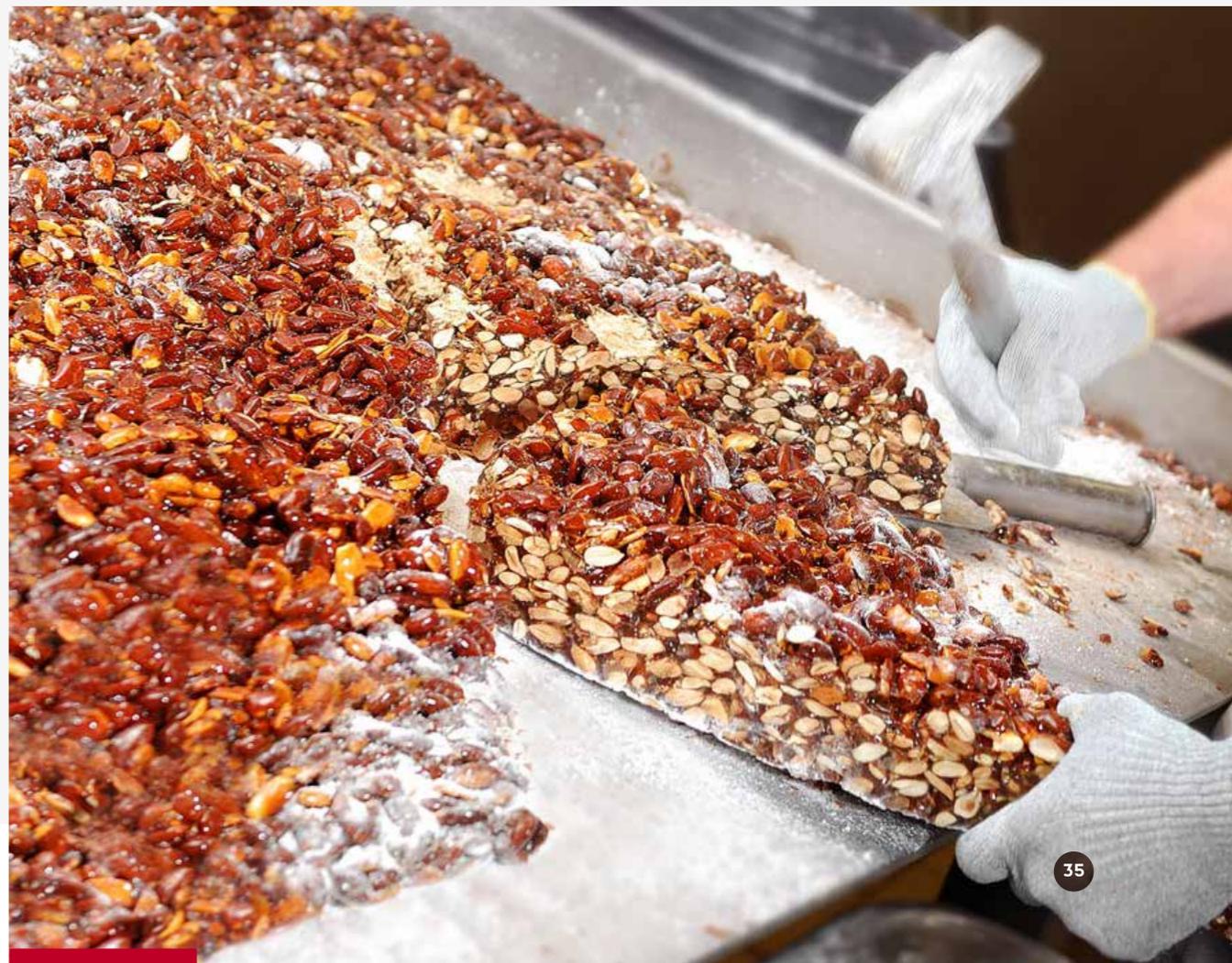
notre consommation d'énergie. Nous nous engageons à réduire la quantité d'énergie que nous utilisons pour fabriquer notre chocolat et à promouvoir l'utilisation d'énergies renouvelables au lieu de combustibles fossiles.

STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES

En 2021, nous avons investi sur un nouveau Groupe Froid qui peut produire du chaud sur notre zone de stockage des matières premières et un bâtiment administratif. En contrepartie, il permet de reverser du froid dans notre boucle de refroidissement des ateliers de production. Ce tout nouveau Groupe fonctionne avec un gaz sans impact sur le réchauffement climatique. Notre site Dodet fonctionne donc désormais sans fluide HCFC (gaz fluoré) qui ont des pouvoirs de réchauffement global très élevés. Ce groupe est également plus efficace d'un point de vue énergétique et nous permet d'économiser environ 12 000€ par an.

STOCKAGE DES PRODUITS FINIS

Une nouvelle cellule de stockage de nos produits finis a été construite en 2020. Ce fût l'occasion pour nous de réfléchir aux enjeux de consommation d'énergie dès la conception du bâtiment. Pour cela, nous avons travaillé avec des équipes spécialisées et étudié différentes options. L'objectif était d'optimiser nos consommations tout en prenant en compte les risques pour la sécurité des collaborateurs et entreprises environnantes par le choix de fluides frigorigènes. Le dispositif installé permet de récupérer de la chaleur via la production de froid du bâtiment existant afin de gérer le taux d'humidité du bâtiment. Finalement, nous avons doublé notre surface de stockage à consommation d'électricité constante.





Eau



**Par Eloïse Galland,
Coordinatrice Sécurité - Environnement**

Valrhona s'approvisionne auprès de deux sources d'eau principales pour son usage industriel : l'eau de ville et l'eau de forage. L'eau de ville est principalement utilisée dans les activités de nettoyage, et l'eau de forage utilisée dans les processus industriels. Nous visons à diminuer de 50 % notre consommation d'eau par rapport à 2013 et à réduire la pollution de l'eau liée aux procédés de fabrication.

Afin de traiter nos rejets d'eau utilisée pour le nettoyage des machines, en 2021 nous avons installé sur nos 2 sites de production un dispositif de traitement des eaux par aéroflottation. Le principe est simple : nous ajoutons un agent chimique à l'eau, permettant aux graisses dissoutes de se regrouper puis nous injectons des bulles d'air afin de les séparer de l'eau. Les boues sont ensuite récupérées pour être transformées en compost à proximité de nos chocolateries (10 km du site) et être utilisées en intrant agricole. Avec ce dispositif, nous réduisons de plus de 50% notre charge polluante.



Déchets et transports

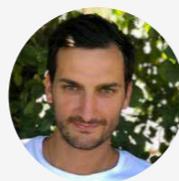


DÉCHETS

Par **Eloïse Galland**,
Coordinatrice Sécurité - Environnement

Consommateurs de matières premières et fabricants de chocolats, nous nous efforçons de limiter notre production de déchets et

d'améliorer le recyclage et la valorisation de la part restante. Nos objectifs pour 2025 : atteindre 100 % de valorisation de nos déchets tout en les réduisant de 50 % en volume par rapport à 2013. En 2021, la volonté des équipes a permis la valorisation de 100% des déchets de l'atelier épierrage. En effet, depuis février, 27 T de résidus de feuilles, morceaux de bois et autres souvenirs de plantations ont été transformés en compost quant auparavant elles étaient enfouies. Cette action forte, parmi d'autres, a permis à l'entreprise de passer de 80% de valorisation en 2013 à 91,3% en 2021. Cela signifie que pour un kilo de déchets produits, 652g ont servi de matière première à une autre production (coproduits), 255 g ont été recyclés ou réemployés, et 12,5 g ont été valorisés énergétiquement.



TRANSPORT

Par **Guillaume Sempere**,
Coordinateur Transport

Depuis novembre 2019, nous participons à l'initiative FRET21 du gouvernement français

pour diminuer nos émissions liées au transport, dont, par exemple, la réduction au maximum du fret aérien. En 2021 nous avons mis en place l'utilisation de camions roulant au colza avec l'entreprise de transport MARTIN. Ces camions consomment 60 % de CO₂ en moins par rapport aux camions « classiques ». Grâce à son utilisation en 2021, nous avons pu économiser 32 T de CO₂.





La consigne by Valrhona



Par Raphaële Bonnaure, Chef de projet méthodes et projets

La Consigne by Valrhona, notre projet pour réinventer nos emballages basé sur le principe de l'économie circulaire, ne cesse de se renforcer. Aujourd'hui ce sont plus de 14 tonnes de chocolat Valrhona qui ont été vendues en livraison vrac.

Les retours des clients ont été très positifs et l'initiative gagne également en reconnaissance au sein du Food Service : en septembre 2021, La Consigne by Valrhona a été présélectionnée pour un prix au SIRHA Innovation Awards, dans la catégorie « MATÉRIELS - ÉQUIPEMENTS - PRODUITS - TECHNOLOGIES - SERVICES ».

Et les bonnes nouvelles ne s'arrêtent pas là ! Une analyse indépendante du cycle de vie de La Consigne by Valrhona a également montré que notre bac 6 kg réutilisable a un impact nettement meilleur que le sachet en plastique de 3 kg.

Dès 2022, nous proposerons à quelques autres clients situés en Rhône Alpes de bénéficier de La Consigne By Valrhona. Pour mettre ce projet à l'échelle, nous continuons d'explorer différentes pistes (mutualisation, optimisation du bacs, comparaison des modèles d'économie circulaire) avant de pouvoir diffuser « La Consigne by Valrhona » au plus grand nombre.

Impact réduit

Lorsqu'il est livré dans un rayon de moins de 500 km de notre usine de Tain L'Hermitage, le bac a en moyenne

-38%
d'impact sur
l'environnement
tout au long
de son cycle de vie
et produit

-36%
de CO₂

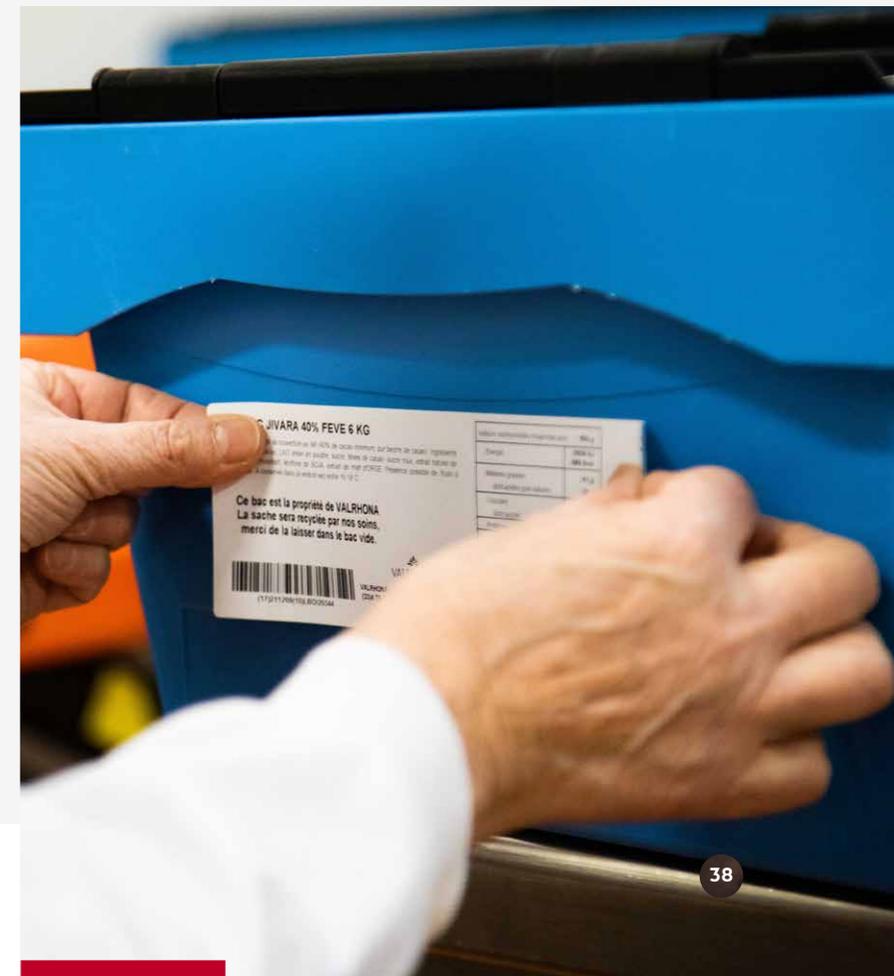
-66%
de déchets
d'emballage

Depuis juillet



117
clients lyonnais
participent à la deuxième
phase du projet
et nous mettons

7
chocolats à disposition
(4 noirs, 2 lait et 1 blanc).





Écoconception



Par Pierre Martinet et Claudie Bochard, R&D Valrhona

En 2018, nous nous étions fixés l'objectif de 100% de nouveaux produits écoconçus en 2020 : c'est chose faite ! Pour autant, nous souhaitons continuer à progresser. C'est pourquoi en 2021 nous avons mis en place un outil interne, le ValrhoScore, pour quantifier le niveau d'écoconception de tous nos produits.

Pour cela, nous étudions les critères suivants :



RECETTES

- **Longueur** de la liste des ingrédients
- **Absence d'additifs** et d'ingrédients controversés
- **Impact nutritionnel**
- **Niveau de risque sociétal et environnemental** de la filière dont provient chaque ingrédient



EMBALLAGES

- **Ratio** poids emballage / poids produit
- **Origine** des emballages
- **Fin de vie** des emballages

Chacun de ces critères est noté et pondéré selon nos gammes de produits pour aboutir à une note sur 20.

Notre nouvelle ambition, pour fin 2022 : attribuer une note à tous nos produits (pas seulement les nouveautés), et s'assurer que chaque nouveau produit ait la moyenne. Lorsque tous nos produits seront notés, nous pourrons à nouveau revoir nos exigences à la hausse ! Par ailleurs, nous avons mené ces dernières années des grandes actions de Clean Label sur nos produits : nous avons remplacé nos colorants synthétiques par des ingrédients colorants comme le jus de betterave ou des extraits de fleur, et les quelques arômes que nous avons sont désormais naturels.





VALRHONA
26600 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, Anne-Claire Heraud,
La Manufacture, Noël Bouchut.

Création graphique : PatteBlanche