

Communiqué de presse

La Consigne by Valrhona:

Une initiative concrète
pour réduire les déchets
basée sur le principe
d'économie circulaire



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



La Consigne by Valrhona : la logique écoresponsable du réemploi

Valrhona est une entreprise engagée dont la mission, « **Ensemble, faisons du bien avec du bon** », exprime la force de ses engagements. Depuis plus de 10 ans, de nombreuses actions ont été mises en place pour transformer radicalement l'entreprise afin de créer un impact positif sur l'ensemble de la filière cacao et chocolat. Tous ces efforts ont été récompensés en 2020, lorsque Valrhona a reçu la certification B Corporation®.

UNE INITIATIVE ÉCORESPONSABLE AVANT-GARDISTE

Dès 2019, Valrhona a initié une démarche innovante aux côtés de plusieurs partenaires et de ses clients professionnels pour mettre en place **un système de livraison de ses fèves de chocolat en « vrac » dans des contenants lavables et réutilisables**. Le système de consigne n'étant pas nouveau, cette initiative semble être un retour au « bon sens ».

Néanmoins, très peu d'acteurs dans l'univers industriel actuel et le secteur du Food Service (hors boissons) y sont retournés aujourd'hui tant le sujet est complexe. En s'engageant dans cette démarche, Valrhona initie un mouvement et réaffirme sa volonté d'avoir un impact positif sur le monde.



LE CONCEPT LA CONSIGNE BY VALRHONA

L'idée est d'améliorer l'expérience client en repensant la façon de conditionner les produits, dans une approche circulaire du réemploi et en assumant la pleine responsabilité des déchets. À travers cette initiative, Valrhona veut impulser un mouvement collectif qui fédère tous les artisans de la filière autour de l'économie circulaire, pour une gastronomie plus responsable.

Projet complexe et ambitieux, il repose sur une expérimentation progressive en « innovation ouverte » avec l'aide de clients, de plusieurs partenaires et le soutien financier de l'ADEME - Agence de l'Environnement et de la Maîtrise des Energies. L'objectif est de trouver le modèle optimal qui réponde au triple enjeu :

- réduction de l'empreinte
- environnementale, amélioration de l'expérience client
- viabilité économique du projet.

Compte-tenu du contexte sanitaire exceptionnel, le lancement du projet initialement appelé « ComeBac » a dû être décalé dans le temps. Il a finalement été déployé en décembre 2020 auprès de 7 pâtisseries-chocolatiers de la région lyonnaise sous un nouveau nom : La Consigne by Valrhona.

LE PROCESS LA CONSIGNE BY VALRHONA

Livrer les fèves de chocolats dans des bacs en plastique 100% recyclable fabriqués en Europe qui sont ensuite récupérés, lavés et réutilisés pour de nouvelles livraisons.

L'objectif du pré-test : évaluer la faisabilité logistique du concept et vérifier que l'expérience de livraison en contenants réutilisables rencontre les attentes des clients.

DES RÉSULTATS CONCRETS

6 mois après le début de cette phase de pré-test, l'heure est à un premier bilan. L'expérimentation a porté sur deux références : Guanaja et Jivara en format 6 kg. Deux types de bacs différents ont été testés pour éprouver la meilleure option avant de généraliser le système.

**Résultats de décembre 2020 à fin avril 2021 :
près d'1 tonne de chocolat Valrhona livrée en vrac !**

En parallèle, une agence indépendante accompagne Valrhona pour évaluer l'empreinte environnementale de ce nouveau modèle circulaire par rapport au modèle linéaire existant de l'emballage à usage unique. La méthode utilisée est celle de l'«Analyse de cycle de vie», permettant d'identifier les impacts insoupçonnés d'un tel modèle et d'éviter les déplacements de problèmes environnementaux autant d'une étape du cycle de vie à une autre que d'une région géographique à une autre.



Un très bon accueil des professionnels

Les participants ont exprimé leur satisfaction et même leur fierté d'être acteurs de ce changement et de prendre part au démarrage d'une aventure écoresponsable concrète. Ils sont prêts à continuer et à co-construire la suite de l'histoire avec Valrhona.

« Je trouve ça beaucoup plus pratique que les sacs et beaucoup plus écoresponsable »

Christophe Rasneur, Pâtisserie Les Gasteliers

« Ça fait du bien à la planète et ça ne me prend pas plus de temps »

Bruno Saladino, Bruno Saladino Chocolatier



UN PLAN DE DÉPLOIEMENT PROGRESSIF EN FRANCE ET EN EUROPE

Les résultats très positifs de cette phase de pré-test conduisent Valrhona à développer l'expérience à plus grande échelle dès juin 2021.

Le concept La Consigne by Valrhona est ainsi élargi à **7 références de chocolats**.

- **4 chocolats noirs** : Guanaja, Caraïbe, Extra-Bitter, Satilia Noire
- **2 chocolats au lait** : Jivara, Bitter lacté
- **1 chocolat blanc** : Ivoire

Dans un premier temps, **100 clients de la région lyonnaise**, pâtisseries-chocolatiers et restaurateurs, bénéficieront de la logistique retour organisée par Valrhona, avec un contenant unique.

Cette nouvelle étape de test doit permettre de valider le bénéfice environnemental de la solution et le modèle économique, avec un objectif de **24 tonnes de chocolat livrées soit l'équivalent d'1 tonne d'emballages économisée**.

Dès fin 2021, les clients de Paris et de la Drôme-Ardèche rejoindront à leur tour La Consigne by Valrhona. A terme, l'ambition est de généraliser le concept en France, en Europe et dans toute zone à potentiel au sein de laquelle il y a une forte demande des professionnels.

Il est indispensable de procéder par étapes, car La Consigne by Valrhona implique de profondes transformations dans l'organisation interne. Il faut notamment trouver les bons partenaires logistiques pour répondre aux attentes des clients et garantir la meilleure expérience possible.

« Ce qui m'intéresse, c'est d'éviter les déchets et d'être impliqué dans une démarche menée ensemble avec des confrères et Valrhona »

Robert Adam de Beaumais, Maison Buisson

À propos de valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », 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 de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% des cacaos sont tracés depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

