



Clinton, Maya Mountain Cacao

Olga, Maya Mountain Cacao

Isabel, Maya Mountain Cacao

Benjamin, Valrhona

Juana, Maya Mountain Cacao

---

# RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE 2018

---







Parce que Valrhona s'inscrit, depuis le lancement de sa démarche responsable Live Long, dans une dynamique d'amélioration permanente, l'entreprise choisit cette année de faire évoluer son rapport RSE afin de se rapprocher des standards imposés par la réglementation en vigueur, bien que l'entreprise ne soit pas soumise à cette dernière.

Cette volonté de tendre vers un rapport « réglementaire » réaffirme l'ambition de la marque d'être transparente vis à vis de ses parties prenantes sur les enjeux de son secteur, les réponses qu'elle y apporte, les objectifs qu'elle s'est fixé et enfin sa démarche de progrès.

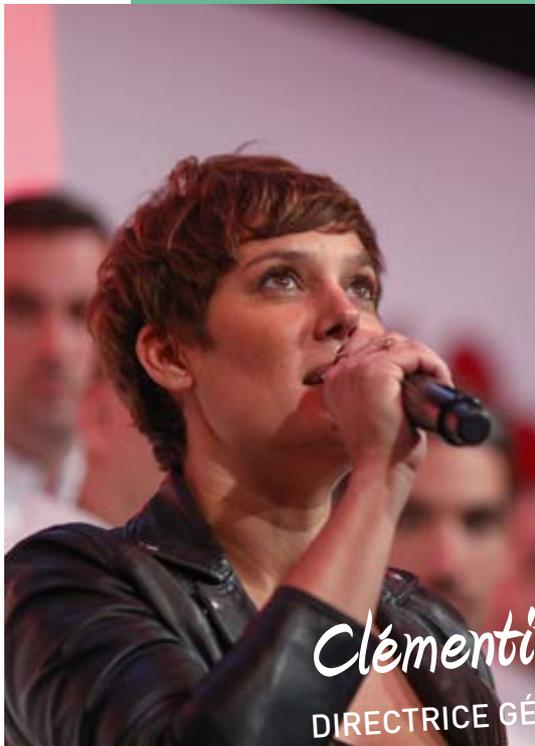
7 INTRODUCTION  
Valrhona, au coeur d'un groupe engagé

14 LIVE LONG CACAO  
Créer ensemble une filière cacao plus juste

22 LIVE LONG ENVIRONNEMENT  
Devenir neutre en carbone d'ici 2025

30 LIVE LONG GASTRONOMIE  
Sensibiliser et former les futures générations  
à la gastronomie responsable

34 LIVE LONG ENSEMBLE  
Construire un modèle durable avec  
et pour nos parties prenantes



*Clémentine Alzial*

DIRECTRICE GÉNÉRALE DE VALRHONA

Récemment nommée à la tête de Valrhona, je souhaite, dans la lignée de mon prédécesseur, inscrire mes convictions au cœur de la stratégie de l'entreprise. L'entreprise de demain sera performante seulement si elle met son impact sociétal et environnemental au même niveau que ses résultats financiers. C'est pourquoi nous avons décidé de nous engager dans le processus de certification B Corp. Cette évaluation est pour nous un guide afin de nous transformer en une entreprise meilleure pour le monde.

Car en achetant Valrhona, nos clients font le choix d'un chocolat responsable, 100% traçable et sourcé en direct auprès de 10262 producteurs que nous accompa-

gnons vers de bonnes pratiques sociales et environnementales. Ils choisissent également une entreprise qui depuis bientôt 100 ans soutient l'artisanat et se positionne en partenaire du monde de la gastronomie.

Mais Valrhona est avant tout une histoire humaine. Au-delà d'une entreprise de chocolat, notre force réside dans le lien que nous créons entre producteurs, collaborateurs et clients. C'est ce lien, cette tresse que nous tissons chaque jour qui permet aux producteurs de cacao de vivre mieux de leur métier et à nos clients d'aller vers une créativité plus engagée.

**Ensemble, mobilisons-nous pour une gastronomie plus responsable !**

# INTRODUCTION

VALRHONA, AU COEUR  
D'UN GROUPE ENGAGÉ

## Le Groupe Savencia

Valrhona fait partie depuis 1984 du groupe Savencia Saveurs et Spécialités et plus précisément de la division Savencia Gourmet. Le groupe Savencia comporte deux divisions, Savencia Fromage & Dairy, et Savencia Gourmet, qui développe, en sus de Valrhona, des marques de renommées internationales dans l'univers du chocolat haut de gamme tel que Maison du Chocolat, Weiss, De Neuville et Révillon.

Le Groupe, implanté dans 29 pays et qui commercialise ses produits dans plus de 120 pays, a toujours eu à cœur de rester fidèle à ses valeurs fondatrices et sa vocation première : « Entreprendre pour bien nourrir l'Homme ». Groupe engagé et soucieux de répondre aux enjeux de demain, SAVENCIA s'est doté en 2018 d'une stratégie RSE du nom de « Oxygen ». Elle porte comme ambition de combiner sens et performance, travail avec ses partenaires et innovation pour un monde meilleur.

D'ici 2025, Oxygen se concentre sur 4 grands progrès :

- Plaisir sain et responsabilité pour les consommateurs
- Agriculture durable pour les producteurs
- Réduction de l'empreinte environnementale des opérations
- Promouvoir le bien-être et les compétences des collaborateurs

## NOTRE HISTOIRE

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

- Nous imaginons le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité.
- Nous imaginons le meilleur dans la fabrication du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de couvertures, bonbons de chocolat, décors et chocolats de dégustation.
- Nous imaginons le meilleur pour faire rayonner la gastronomie grâce à notre École et nos événements.

Aujourd'hui nous fabriquons nos produits sur les deux sites de Tain l'Hermitage, qui sont ensuite exportés dans 73 pays, grâce notamment à 5 filiales et bureaux commerciaux (États-Unis, Japon, Hong Kong, Italie, Espagne).

Valrhona est présente auprès de plus de 15 000 clients directs.



# DATES CLÉS



## IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Pionnier et référent sur le marché, nous imaginons avec vous le meilleur du chocolat.

Nous croyons à une vision collaborative du chocolat. Nous pensons que si nous partageons nos expériences, nous pouvons développer durablement le monde du chocolat, en intégrant la **durabilité sociale et environnementale** comme **composante essentielle de la qualité** de nos produits.

Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut d'abord parcourir le monde à la recherche des cacaos fins.

C'est la mission de nos sourceurs qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les

producteurs. Cette collaboration nous permet d'enrichir sans cesse notre connaissance du cacao, de devenir nous-même producteur dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage) pour promouvoir la diversité du cacao.

Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, nous nous engageons sur place, avec nos partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacaoculture de demain grâce au programme Cacao Forest.

Avec Valrhona, vous devenez vous aussi un acteur du développement durable du cacao.

Pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut une ambition.

La nôtre, c'est de perfectionner sans cesse notre savoir-faire chocolatier, de repousser les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large, d'inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat.

Couvertures, bonbons de chocolat, décors, chocolats de dégustation, l'idée est que notre gamme de produits vous ouvre de nouveaux horizons. Que vous puissiez exprimer votre talent avec l'assurance d'une qualité et d'un goût constants. Que vous puissiez compter sur un partenaire responsable, engagé pour l'environnement, la transparence, la traçabilité.

Voici quelques créations qui illustrent notre savoir-faire :

- **Les Grand Crus** : Illanka, Cuvées du Sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- **Les Innovations de rupture** : P125 Cœur de Guanaja, Dulcey, Gamme Inspiration

Avec Valrhona, vous donnez une autre dimension à vos créations. Les innovations constituent **21,6%** de notre Chiffre d'Affaires global en 2018.

Enfin, pour imaginer ensemble le meilleur du chocolat, il faut partager.

Partager les savoir-faire pour que chacun progresse sans cesse. L'École Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est là pour vous former et les Chefs pâtisseries Valrhona vous accompagnent et répondent à toutes vos questions par téléphone. En rejoignant notre réseau vous échangez techniques, conseils, recettes, pour vous inspirer, vous perfectionner, avancer. Depuis près de 30 ans, nous encourageons la créativité pâtissière au travers d'événements comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie ou le C3.

Grâce à la Cité du Chocolat et en nous associant à des écoles de formation aux métiers d'artisans du goût, comme les Ecoles Bocuse ou Ferrandi, nous faisons grandir les talents de demain et nous participons au rayonnement de la profession.

Avec Valrhona, vous entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.



Valrhona achète aujourd'hui **0,13%** du cacao mondial. Les fèves sont tout d'abord sélectionnées par nos sourceurs en recherche des cacaos les plus fins.

Cette sélection minutieuse s'accompagne d'un véritable programme d'accompagnement de nos producteurs avec qui nous tissons des liens forts pour améliorer les conditions de vie des communautés, et inventer la cacaoculture durable de demain (grâce à notre programme Live Long Cacao).

Ces fèves nous les transformons dans notre chocolaterie avant d'exporter à travers le monde notre production.

Dédié essentiellement aux clients professionnels (BtoB), Valrhona se positionne principalement sur deux segments du marché du chocolat : **le premium et l'ultra premium.**

En 2018 :

**73**

pays

**15 000**

clients

## INNOVATION



Les innovations constituent

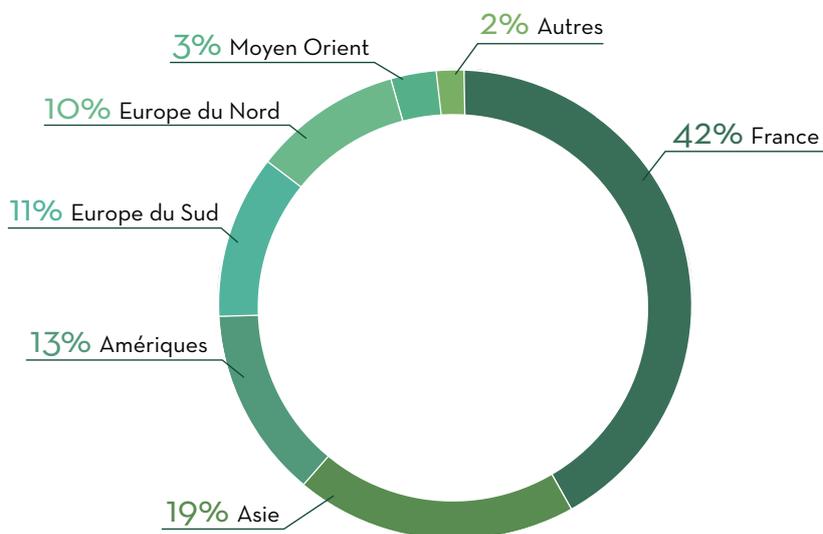
# 21,6%

de notre Chiffre d'Affaires global en 2018.

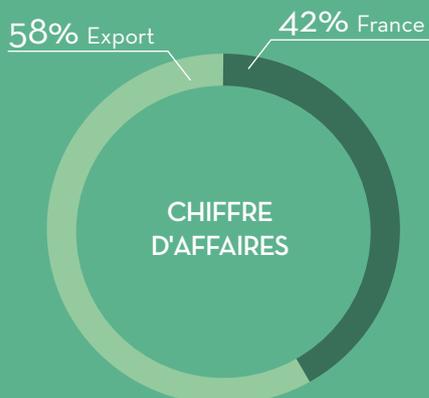
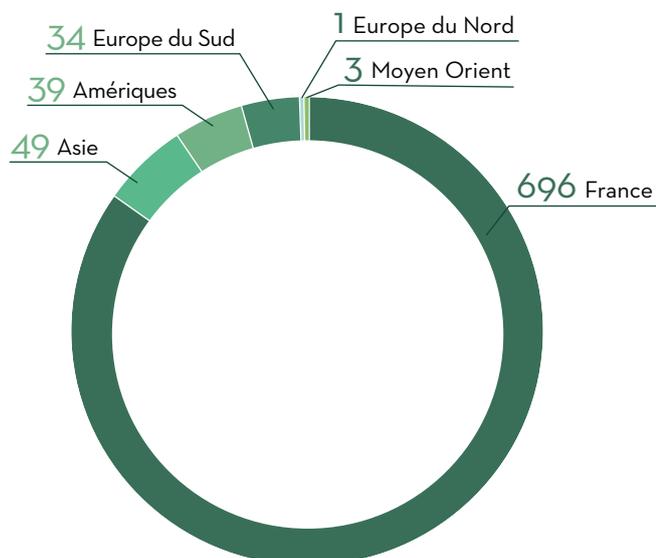
## LES PRINCIPAUX CLIENTS

- Chocolatiers & Pâtisseries
- Hôtels & Restaurants
- Circuits Sélectifs
- Distributeurs

## RÉPARTITION DU CA EN POURCENTAGE PAR ZONE GÉOGRAPHIQUE EN 2018



## RÉPARTITION DES COLLABORATEURS EN NOMBRE PAR ZONE GÉOGRAPHIQUE EN 2018



## La démarche qualité produit de Valrhona

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

Dans ce sens, nous avons obtenu (et reconduisons chaque année) la certification ISO 22 000 inhérente au management de la sécurité des denrées alimentaires.

De plus, afin d'assurer la qualité organoleptique des produits tous les lots (de fèves de cacao) reçus sont **contrôlés par une analyse physicochimique et une analyse organoleptique**. Plus de 25 experts externes dégustent chaque jour et garantissent la constance des profils aromatiques de nos chocolats. Plus de 300 lots sont analysés par an.

## La gamme certifiée biologique et équitable

Le secteur cacao doit aujourd'hui faire face à des enjeux sociaux et environnementaux qui menacent la pérennité de son existence. En effet, la **détérioration de la qualité des sols et de la biodiversité** mais aussi les conditions de pauvreté des producteurs et de leur communauté remettent en cause l'avenir des acteurs du chocolat.

Nous répondons à ces enjeux chaque jour grâce à notre politique de développement durable, nos achats et la conception de nos produits.

L'une des réponses passe selon nous par l'évolution de notre offre avec le lancement d'une gamme Bio et issue du commerce équitable. Ces couvertures sont depuis 2016 certifiées Fairtrade/Max Havelaar et sont issues de l'Agriculture Biologique. Nous travaillons également sur nos cacaos de toutes origines pour améliorer les pratiques environnementales en continu et pour tous nos producteurs.

Cette gamme de chocolats certifiés permet aussi à nos clients de satisfaire une demande croissante de ces produits, tout en conservant la qualité et le goût exceptionnels qui font la renommée de Valrhona.



AUJOURD'HUI IL EXISTE 4 RÉFÉRENCES  
DOUBLEMENT CERTIFIÉES

Un chocolat certifié  
biologique est un chocolat :

- Dont tous les composants sont issus d'un mode de production agricole naturel.
- Pour lequel on exclut l'usage de produits chimiques de synthèse.
- Dont la culture du cacao favorise l'agro-système, la biodiversité.

*La certification biologique reflète les exigences quotidiennes de Valrhona.*

Le commerce équitable consiste en un ensemble d'actions visant à améliorer le bien-être économique et personnel des fournisseurs de matières premières.

Ces pratiques :

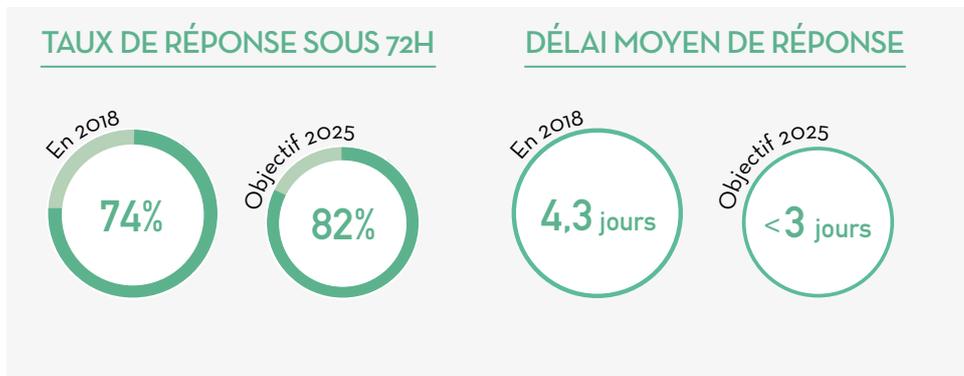
- Sont basées sur la transparence, le respect, le dialogue dans les relations commerciales.
- Contribuent au développement durable.
- Améliorent les conditions de travail et bannissent le travail des enfants.
- Permettent de payer les fournisseurs au prix juste.

*La certification commerce équitable reflète les pratiques de Valrhona depuis sa création.*

## Un produit de qualité doit s'accompagner d'un service irréprochable

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

Nous suivons depuis plusieurs années les indicateurs suivant dans notre démarche qualité de service :



### UNE GOUVERNANCE ETHIQUE

La bonne gestion des ressources humaines et le respect des personnes, la qualité des produits et la sécurité alimentaire, ainsi que le respect de l'environnement sont des principes généraux auxquels le Groupe Savencia et Valrhona sont attachés.

Afin de s'assurer du respect de ses principes le Groupe Savencia s'est doté d'un **code de conduite et de règles éthiques** qui s'appliquent à l'entité Valrhona.

Valrhona suit ainsi les règles du Groupe en matière de gouvernance d'entreprise, de réglementation, de gestion des informations, de conflits d'intérêts, de prévention de la fraude et de la corruption, des relations au sein du groupe, des relations avec les actionnaires, les partenaires, la concurrence et la collectivité.

Plus particulièrement, concernant les règles de bonne conduite en matière d'anti-corruption une action phare a été menée en 2018 : **la charte des achats responsables** (partagée avec les fournisseurs) a été amendée pour intégrer la notion de lutte contre la corruption.

Tous les nouveaux fournisseurs doivent la signer.  
**Aujourd'hui 100% de nos fournisseurs cacao l'ont signée.**

Indispensable à la poursuite de l'intérêt général, le **devoir d'alerte s'applique** à chaque collaborateur qui estimerait que l'éthique du Groupe n'est pas respectée. Il peut se référer à ses supérieurs hiérarchiques et si nécessaire à un dirigeant de l'unité à laquelle il appartient.





## Carole Seignovert

RESPONSABLE RSE DE VALRHONA

Dans un monde où le changement climatique modifiera de plus en plus nos modes de vie, où les déséquilibres sociaux et environnementaux de la filière cacao menacent sa pérennité et où les inégalités ne cessent d'augmenter, Valrhona souhaite mettre ses engagements au cœur de son modèle économique et de son offre pour inventer une gastronomie toujours plus responsable. C'est ce que nous faisons grâce à notre démarche Live Long.

Notre traçabilité à 100% jusqu'à nos 10 262 producteurs de cacao nous permet de nous assurer de notre impact positif dans le monde du cacao : en nous engageant à long-terme avec nos partenaires cacao, en versant systématiquement une prime supplémentaire au prix d'achat pour le volume de cacao convenu avec le producteur, voire en compensant la chute du prix du marché comme nous le faisons depuis 2017 en Côte d'Ivoire, nous nous assurons de conditions justes et équitables. En nous engageant à accompagner 100% des producteurs vers des pratiques agroforestières d'ici 2025, nous militons également pour un cacao plus respectueux de la nature et qui permette au producteur de diversifier ses revenus.

Les programmes d'agroforesterie dans le cacao, tels que l'initiative multipartite Cacao Forest que nous avons lancée en 2015 ou encore nos actions de réhabilitation en parcelles agroforestières en Haïti sont aussi de formidables leviers de lutte contre le changement climatique.

Pour aller encore plus loin, Valrhona s'est engagée à devenir neutre en carbone en 2020 sur le périmètre de la chocolaterie, et en 2025 sur toute sa chaîne de valeur ! Nos actions de réhabilitation de parcelles de cacao en agroforesterie ainsi que nos actions de reforestation nous permettront demain de séquestrer du carbone et de compenser ce que nous n'avons pas réussi à réduire.

La formation des jeunes générations aux métiers de la gastronomie est aussi un formidable vecteur de lutte contre les inégalités. En utilisant notre expertise chocolatière pour permettre aux jeunes générations de se qualifier et de trouver un emploi dans un secteur qui recrute, Valrhona joue un rôle de plus en plus important dans la formation des futurs acteurs de la gastronomie responsable.

Finalement, notre rôle est d'inventer pour nos clients l'offre de produits et services responsables de demain, mais également de mobiliser producteurs, collaborateurs, clients, fournisseurs et autres parties prenantes au service d'une gastronomie plus responsable. C'est en utilisant la force de notre écosystème que nous réussirons à démultiplier notre impact et à faire bouger les lignes. Le lancement de notre fonds solidaire Valrhona en est une illustration très concrète.

**Pour participer à nos projets et changer le monde du cacao et de la gastronomie, rejoignez-nous !**

# LIVE LONG CACAO

CRÉER ENSEMBLE UNE FILIÈRE  
CACAO PLUS JUSTE

Notre matière première principale, le cacao, fait face à un nombre croissant d'enjeux sociaux et environnementaux auxquels nous nous devons de répondre afin de pérenniser l'activité et le développement de nos partenaires producteurs de cacao.

Conditions de vie des producteurs, déforestation et changement climatique font partie de ces enjeux. La chaîne de valeur du cacao est complexe, notamment du fait de sa dualité pays producteurs au Sud et pays consommateurs au Nord. La bonne gestion des approvisionnements et de la traçabilité sont des défis à part entière.

Avec Live Long Cacao, Valrhona apporte une démarche globale pour répondre à ces enjeux. Nous soutenons le développement des organisations de producteurs et nous participons à l'amélioration des conditions de vie des communautés. Nous promovons les bonnes pratiques agricoles et l'agroforesterie pour pérenniser l'activité des producteurs et préserver les sols. Nous encourageons la conservation des variétés de cacao locales afin de préserver la diversité des goûts. Enfin, nous mettons tout en œuvre pour lutter contre la déforestation afin de préserver les forêts et leur biodiversité.

Les conditions de vie et de travail de nos producteurs ainsi que de leur famille, est au cœur de nos préoccupations.

Notre implication, avec l'approche Live Long Cacao, se traduit par la construction de partenariats à long-terme avec nos organisations de producteurs.

En  
2018



100%

de traçabilité des fèves de cacao depuis le producteur et 49,5% depuis la parcelle



76%

de nos achats cacao sont issus d'un partenariat à long-terme



81%

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



6,7 ans

La durée moyenne d'un partenariat



13

pays sont couverts par un partenariat de long-terme avec des producteurs de cacao, sur les 16 pays d'approvisionnement

LES OBJECTIFS  
VALRHONA

100%

de traçabilité depuis le producteur en 2018 et depuis la parcelle en 2021

90%

d'achats cacao issus d'un partenariat d'au moins 3 ans d'ici 2020

100%

des pays visités au moins une fois dans l'année calendaire d'ici 2020

Torréfié, broyé et transformé en chocolat chez Valrhona, le cacao est notre matière première principale.

En 2018, Valrhona a acheté 0,13% de la production mondiale de cacao auprès de 10 262 producteurs de 16 pays.

La diversité des interlocuteurs de l'écosystème cacao et la complexité de la filière impliquent des conditions d'achats spécifiques à chaque pays.

Entre producteurs, coopératives, gouvernements et ONG, Valrhona s'engage pour garantir **les conditions de production du cacao** tant au niveau social qu'environnemental.

Valrhona fonde ainsi sa démarche cacao sur quatre piliers structurants :

- Qualité
- Pérennité
- Éthique
- Innovation

### *Les conditions de partenariat : des intérêts mutuels*

Lorsque Valrhona et ses fournisseurs partagent des valeurs, une vision et une volonté de développement mutuel, des partenariats sont noués pour une **durée minimale de 3 ans**.

Pour les fournisseurs, ces partenariats à long terme les assurent de **vendre leur production sur plusieurs années**. Cela leur permet d'avoir de la visibilité sur leurs revenus et la possibilité de réaliser des investissements productifs, sociaux ou environnementaux.

Pour Valrhona, ils garantissent les volumes et assurent la qualité des approvisionnements en cacao.

Les partenariats permettent aussi de **valoriser les terroirs et le savoir-faire des producteurs**, et de s'engager dans des projets d'accompagnement au développement des communautés. Chaque fournisseur cacao dispose d'un référent unique au sein de Valrhona.

Certains partenariats sont associés à des exclusivités, issus par exemple d'une plantation spécifique comme la plantation Xibun River Estate au Belize depuis 2014.

D'autres permettent de sauvegarder des variétés rares, tel que le cacao Gran Blanco au Pérou dont la production est centralisée auprès de 3 communautés seulement dans la vallée du Bigote - Valrhona a l'exclusivité de ce cacao depuis 2013.



En 2018, nous développons des partenariats dans 13 pays pour une durée moyenne de 6,7 ans :

du Brésil à Madagascar en passant par le Pérou, le Belize, la Côte d'Ivoire ou encore le Ghana.

Valrhona a noué 2 nouveaux partenariats à Sao Tomé et au Mexique.



76% de nos achats sont issus d'un partenariat d'au moins 3 ans.



Notre objectif est d'atteindre 90% d'ici 2020. La construction d'un partenariat dans une nouvelle origine peut nécessiter plusieurs années, c'est pourquoi nous conservons une part de sourcing ouverte.

## Le meilleur du cacao : la qualité et la différenciation

Le développement de relations sur le long terme permet d'investir dans les infrastructures, l'amélioration des pratiques culturelles et des opérations post récoltes telles que la fermentation et le séchage.

Ainsi des formations peuvent être dispensées afin de garantir une qualité constante.

De même, la création de nouvelles cibles aromatiques - grâce à la mise en œuvre de procédés de préparation différenciés, tel que la double fermentation - ou le sourcing de nouvelles origines ou de nouveaux terroirs, permettent de développer l'innovation.

## Assurer la traçabilité de la matière première

La traçabilité permet à Valrhona de garantir l'origine de son cacao, qui est issu d'une filière tropicale complexe. Dans des contextes sociaux et géopolitiques variés, 95% du cacao est produit sur des exploitations familiales inférieures à 5 hectares.

Grâce à ses relations directes auprès de coopératives, d'associations de producteurs ou encore de plantations privées, Valrhona a atteint en 2018 l'objectif fixé de 100% de traçabilité depuis les producteurs.

Afin de garantir l'identification géographique exhaustive de ses producteurs, Valrhona s'est fixé pour objectif d'atteindre 100% de traçabilité depuis la parcelle d'ici 2021, et donc d'en assurer la géolocalisation et la cartographie globale. C'est à cette condition que nous pourrions nous engager efficacement dans notre politique Cacaos & Forêts - et notamment dans la lutte contre la déforestation.

L'équipe de sourceurs Valrhona crée des relations de confiance avec les organisations de producteurs, et s'attache à la compréhension des spécificités de chaque origine, l'écoute des besoins des communautés et l'accompagnement des projets de développement.

Des visites régulières annuelles dans chaque pays permettent la mise en place et le financement de programmes pour le développement des communautés, ou liés à la production (assistance agronomique, création de centres de collecte, séchage solaire, sauvegarde de variétés...).



### Le Venezuela en 2018

Le Venezuela est aujourd'hui confronté à une grave crise politique et économique.

La situation d'hyperinflation et la dévaluation importante de sa devise rendent le développement de notre partenariat extrêmement complexe.

Néanmoins notre volonté est de continuer plus que jamais à soutenir notre partenaire local afin d'assurer la pérennité de notre relation.

pays visités en 2018

81%

Notre objectif est de visiter 100% des pays au moins une fois dans l'année calendaire.

En 2018, nous n'atteignons pas cet objectif (81% réalisés) notamment pour des raisons de sécurité au Venezuela et en Haïti.



*Veronique Huchedé*  
RESPONSABLE SOURCING CACAOS

« Nous nous mobilisons au quotidien pour améliorer les conditions de vie de nos producteurs de cacao : le juste revenu est une ambition prioritaire qui implique un engagement collectif et solidaire. Nous croyons en l'avenir d'un cacao vertueux. »

## *Nos projets de soutien aux communautés*

L'amélioration des conditions de vies et de travail des communautés de producteurs est facilitée par les partenariats que Valrhona met en place depuis de nombreuses années avec ses pays producteurs.

Le manque d'accès financier et matériel à **l'éducation pour les enfants** des familles de producteurs est un obstacle constant et important au respect des Droits de l'Homme, et notamment à **la lutte contre le travail des enfants**.

De plus, afin de faire de nos producteurs de véritables entrepreneurs, nous cherchons à les accompagner dans leur **formation**. Cela est essentiel à leur résilience face aux aléas climatiques et aux fluctuations des marchés, est c'est un fort levier d'amélioration des conditions de vie de la communauté à long-terme.

**Des formations aux bonnes pratiques agricoles** et au respect des droits humains sont dispensés pour les producteurs et leurs familles.

Le **contenu de la formation est décidé** au regard de leurs besoins. Pour être véritablement acteur de ces changements, Valrhona finance la construction et la mise en place de ces centres de formation (voir encart Côte d'Ivoire page suivante). L'entretien et la maintenance de ces centres sont ensuite à la charge de la communauté, afin de les inscrire dans la durée.



## *Accès à l'éducation*

Valrhona garantit qu'elle met en œuvre tous les moyens à sa disposition pour lutter contre le travail des enfants dans sa chaîne d'approvisionnements. Au travers du « Child Labour Statement », Valrhona s'engage à soutenir l'accès à l'éducation, au travers de la subvention de ses producteurs et le financement d'infrastructures scolaires aussi près que possible des plantations. Nous nous engageons à veiller à ce que les communautés avec lesquelles nous travaillons aient les structures d'éducation adaptées. Ainsi depuis 2012, lorsque les structures d'éducation ne sont pas suffisantes, Valrhona les crée (voir carte Cacao ci-après). Valrhona travaille étroitement avec les communautés locales mais aussi les ministères d'éducation pour faire inscrire ces infrastructures sur la carte scolaire des pays.

Nous rejoignons aussi les efforts communs au niveau du secteur pour éradiquer le travail des enfants, au travers de l'International Cocoa Initiative.

Notre équipe de sourceurs est à l'écoute des besoins des communautés et c'est ensemble qu'ils définissent les projets de soutien. Nos sourceurs sont en charge du bon déroulement et de la traçabilité financière des projets.

## 15 partenariats dans 13 pays

**HAÏTI**  
—  
**RÉGÉNÉRER  
DES PLANTATIONS  
VIEILLISSANTES**



En partenariat avec l'ONG AVSF ([www.avsf.org](http://www.avsf.org)), Valrhona accompagne son partenaire Feccano (Fédération des coopératives cacaoyères du Nord) dans la rénovation des plantations (jardins créoles) de ses membres via l'agroforesterie. Actuellement, ces parcelles sont peu productives du fait de leurs anciennetés et souffrent de faibles rendements qui impactent le revenu des familles. Ce projet vise à démontrer l'impact d'une cacaoculture diversifiée sur les revenus des producteurs ainsi que sur la sécurité alimentaire des communautés. Ces plantations pilotes ont pour vocation de servir de modèle aux producteurs de la Feccano bien sûr, mais également de servir de modèles à travers le pays.

En 2018

**38**

hectares pilotes  
rénovés



 Partenaire

 Nouveau partenaire 2018

## CÔTE D'IVOIRE

—  
AMÉLIORER  
L'ACCÈS À  
LA FORMATION



Valrhona a construit un centre de formation permettant de regrouper les producteurs et employés de la coopérative CAPEDIG, membre de l'Union Ecookim, en finançant l'acquisition du terrain à Daloa, la construction du bâtiment ainsi que les équipements nécessaires. Cette infrastructure permettra à plus **5 500 producteurs** membres de **12 des 23 coopératives de l'Union Ecookim** de bénéficier de formations et de sensibilisations. Le centre, inauguré en avril 2018, a pour objectif d'amplifier la politique de formation et le taux de participation.

Nombre de producteurs formés aux bonnes pratiques :

En 2018	<b>1575</b>	<b>1470</b>	<b>3696</b>	<b>2469</b>
	pratiques agricoles	pratiques environnementales	pratiques sociales	pratiques de gestion

## GHANA

—  
AMÉLIORATION  
DES CONDITIONS  
D'ÉDUCATION



Valrhona est engagée dans un partenariat à long terme au Ghana (2016-2021) - avec 8 communautés productrices de cacao. Dès 2016, des besoins émis par les communautés ont révélé l'urgence de travailler sur l'accès et les conditions d'éducation. L'état des lieux réalisé sur les infrastructures existantes (de la maternelle au collège), a permis de constater que 30 % des enfants étudient dans des conditions non sécurisées. Nous avons lancé en 2017 un programme de rénovation/reconstruction de grande ampleur - en collaboration avec notre partenaire et les autorités locales : notre ambition est d'améliorer les conditions d'éducation pour les 4882 enfants (recensement 2018) scolarisés d'ici 2021.

Fin 2019, la reconstruction du collège à Atwereboanda permettra de passer de 3 classes délabrées et dangereuses à **6 classes neuves plus une salle informatique**. Ceci permettra d'accueillir les 181 élèves dans de meilleures conditions - l'investissement représente **178000 USD** environ.

Nombre d'enfants par écoles inaugurées :

En 2018	<b>322</b>	<b>151</b>
	L'école primaire de Wassa N'Kran	L'école maternelle de Pieso

## MADAGASCAR

—  
PROMOUVOIR DES  
CULTURES PLUS  
DIVERSIFIÉES



Au travers du partenariat Millot-Valrhona, un projet de sensibilisation des producteurs sur l'association du cacao avec des cultures diversifiées a vu le jour afin de répondre aux besoins de revenus complémentaires des producteurs.

Ce projet, outre l'apport économique, contribue à la diffusion et à la mise en place de bonnes pratiques environnementales, gage d'un avenir durable face aux changements climatiques. D'ici 5 ans, ce projet ambitionne de planter environ 500 000 cacaoyers soit à terme la création d'un verger de plus de 800 hectares.

En 2018	<b>25%</b>
	des parcelles déjà plantées sont ainsi associées à des cultures annuelles (café, vanille..).

Travail forcé, travail des enfants, droit des femmes, conditions de vie... Valrhona est consciente des **risques liés à la culture du cacao**.

Dans un souci d'amélioration constante et afin d'approfondir notre connaissance des impacts sur les droits humains et l'environnement, nous avons fait en 2018 par une tierce partie, **une cartographie des risques de droits humains dans sa chaîne d'approvisionnement**.

Elle a permis de cartographier les risques sur plus de 19 pays, d'approfondir l'analyse sur 5 pays jugés sensibles et stratégiques et de mettre en perspective ces risques avec les engagements et les ambitions de l'entreprise.

Nous nous sommes engagés après cette étape de cartographie en 2018, à déployer des plans d'actions associés aux risques majeurs identifiés.

Nous nous engageons mutuellement avec nos fournisseurs à travers la signature de la Charte des Achats Responsables (disponible sur notre site internet).

En 2018, 100% des fournisseurs de cacao ont signé cette charte. De plus, les partenariats instaurés avec nos fournisseurs ont pour objectif d'améliorer significativement leurs conditions de vie et de travail sur la durée.

## S'engager pour une meilleure répartition de la valeur au sein du secteur

La juste répartition de la valeur au sein de la filière cacao est un enjeu de responsabilité pour nous.

Le « **juste revenu\*** » est aujourd'hui très difficile à calculer du fait du manque de données mises à disposition par les pays avec lesquels nous travaillons, en particulier sur le cacao, et de la diversité des données nécessaires à collecter pour l'estimer.

La fixation d'un revenu minimum objectif est complexe au regard de la diversité des situations des pays. Il s'agit pourtant d'un **enjeu essentiel de la filière, indispensable à sa pérennité**.

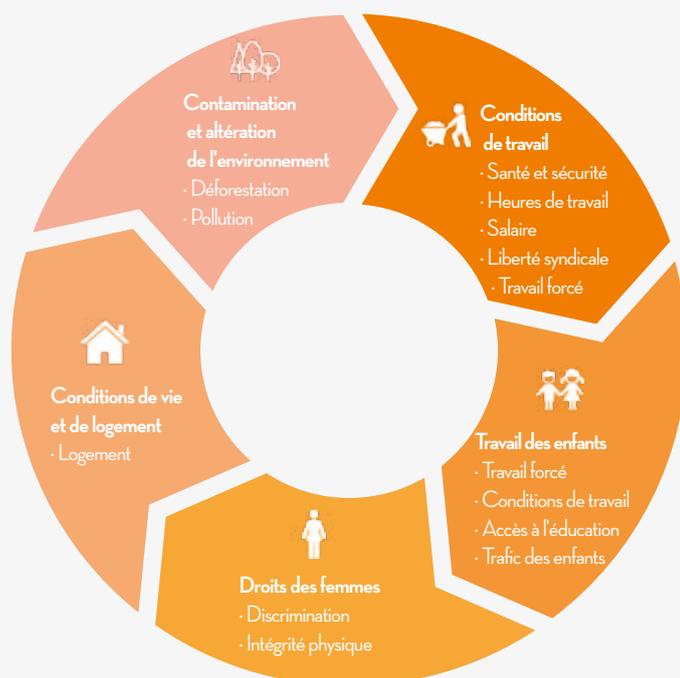
## Protéger la forêt et sa biodiversité

Vivre dans un environnement sain est aujourd'hui un droit humain à part entière et cela passe par la préservation de la forêt et des sols dans les pays producteurs de cacao.

Nous devons veiller à la **conservation du patrimoine environne-**

\*Le "juste revenu" est le revenu minimum pour des conditions de vie décentes. Il prend en compte notamment le coût de la nourriture, du logement, de dépenses diverses et de besoins d'urgence dans des circonstances imprévues. Il s'agit d'un des droits de l'Homme fondamentaux.

## Les risques pour les Droits Humains



## Les revenus des producteurs : la Côte d'Ivoire

En Côte d'Ivoire, un des premiers producteurs mondiaux de cacao, nous travaillons depuis 2014 avec la coopérative Capedig, membre de l'Union Ecookim. Le cacao y est 100 % traçable jusqu'aux producteurs, certifiés Fairtrade.

Suite à la **baisse du marché en 2016**, un producteur Ivoirien a perdu **36%** de ses revenus sur la récolte\*. Valrhona a compensé cet impact sur la base d'un prix minimum à **1100 FCFA/kg** (prix le plus élevé depuis 2012). Aujourd'hui, Valrhona paie **45%** de plus que le prix minimum garanti aux producteurs Ivoiriens.

- Un prix minimum garanti à **833** producteurs en 2018
- **+15%** de revenu grâce à la prime de compensation
- Des primes qualité et développement communautaire
- Un total de primes versées par Valrhona **deux fois supérieur** à la prime Fairtrade, en plus du prix d'achat

En 2018-2019, Valrhona continue de verser le prix minimum garanti (1100 FCFA/kg soit 1,67 €/kg) sur la récolte en cours.

mental des pays producteurs et fédérer nos partenaires producteurs de cacao autour de l'invention d'un **modèle d'agriculture responsable**, pour les Hommes et leur environnement.

Pour y parvenir, Valrhona s'est dotée en 2018 d'une politique Cacao Forêt et Agroforesterie qui l'engage à préserver le patrimoine forestier des 16 pays auprès desquels elle s'approvisionne en cacao.

Ces engagements sont en particulier :

- Sourcer uniquement du cacao dans des zones légales situées hors des forêts protégées
- Garantir que les cacaos ne proviennent pas de zones forestières telles que définies dans la réglementation nationale et par les méthodologies telles que la Haute Teneur en Carbone et la Haute Valeur de Conservation
- Garantir que les cacaos ne proviennent pas de zones nouvellement déforestées et vérifier qu'il n'y a plus de conversion de zones forestières chez les partenaires
- Accompagner 100% des producteurs vers des pratiques agroforestières d'ici 2025.

## Agroforesterie et protection des forêts

L'agroforesterie est un système de culture qui associe plusieurs espèces végétales productives sur une même parcelle (opposé à la monoculture : une parcelle = une culture).

De la forêt éclaircie où sont conservés les grands arbres natifs, à la plantation de cacaoyers en association avec des légumineuses, des arbres fruitiers ou des essences de bois d'œuvre, le système agroforestier peut prendre de multiples formes. Cependant, aussi complexe soit-elle, une parcelle en agroforesterie n'est pas une forêt. Son objectif principal reste productif, légumes, fruits et bois d'œuvre, ce qui diversifie et sécurise les revenus de l'agriculteur.

Comparé à de la monoculture, l'agroforesterie tend à préserver la fertilité des sols. En pérennisant la productivité, elle limite le recours à des pratiques telles que la culture sur brûlis, qui sont sources de déforestation.



Depuis mai 2018, Valrhona est signataire de l'**Initiative Cacao et Forêts**, un engagement actif des entreprises chocolatières et cacaoyères de premier plan afin **d'éliminer la déforestation et de restaurer les zones forestières** par l'élimination de toute conversion supplémentaire de terres forestières pour la production cacaoyère.

L'initiative a été lancée et présidée par les principaux pays producteurs de cacao, le Ghana et la Côte d'Ivoire, et facilitée par IDH, The Sustainable Trade Initiative et la World Cocoa Foundation (WCF).

## ZOOM SUR

### CACAO FOREST

#### LE PROJET

Cacao Forest est un projet pionnier regroupant agriculteurs, entreprises, chercheurs, consommateurs et ONG pour définir des modèles en agroforesterie et limiter l'impact environnemental des plantations.

Nous créons avec les producteurs de nouvelles méthodes agroforestières de culture du cacao qui permettent de :

- améliorer la résilience des communautés rurales
- diversifier les revenus des producteurs
- protéger l'environnement
- accroître la productivité de l'exploitation

Nous nous appuyons sur notre expertise commune pour sélectionner la **juste combinaison entre cacaoyers et autres espèces végétales**, pour un résultat optimal pour les producteurs et l'environnement. Après une phase d'étude, une campagne de crowdfunding dédiée au projet a été lancée en 2018 sur la plateforme BlueBees.

En République Dominicaine : après avoir déterminé les associations d'arbres et de plantes qui produiraient les résultats souhaités, plus de 11 000 arbres dans les 36 parcelles test ont commencé à être plantés grâce au crowdfunding. Ce projet a pour vocation d'être étendu à d'autres origines cacao.



#### Fonds de dotation Terra Isara :

Valrhona est investie dans la démarche Terra Isara en tant que membre du conseil d'administration et que donateur à hauteur de 125 000 €.

La mission fondamentale de la Fondation Terra Isara est de contribuer à **définir de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires** aptes à produire en quantités suffisantes des matières premières et aliments sains et de qualité, tout en préservant les ressources naturelles et permettant aux producteurs de vivre décemment des fruits de leur travail.

Pour y parvenir, Terra Isara dispense des formations aux jeunes, favorise l'entrepreneuriat via des concours d'innovation, tout en contribuant à développer de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires

*La mission du Fonds de dotation s'inscrit pleinement dans l'engagement de Valrhona pour un cacao cultivé en agroécologie.*

\*L'agroforesterie consiste à associer des plantations d'arbres à d'autres espèces végétales pour optimiser les ressources du sol tout en respectant l'environnement. Ces combinaisons créent des mécanismes de rétroaction naturels qui leur permettent de mieux se développer, améliorant ainsi la biodiversité, la santé des sols et la production végétale d'un des droits de l'Homme fondamentaux.



# LIVE LONG ENVIRONNEMENT

## DEVENIR NEUTRE EN CARBONE D'ICI 2025

L'ensemble des opérations de notre chaîne de valeur, de la production à la distribution, en passant par la logistique, génère des impacts environnementaux que l'entreprise s'engage à minimiser.

Une démarche pertinente de réduction d'impact commence par la réalisation d'un **bilan carbone**. Nous avons réalisé le nôtre en 2013 afin d'évaluer la nature de nos émissions sur un **scope 1/2/3** (voir encart page suivante) et de mieux cibler nos initiatives. Nous avons commencé par mettre en œuvre une politique de réduction de nos impacts directement liés à nos sites de production et à la fabrication de nos produits (scope 1 et 2). C'est pourquoi dès 2005, une démarche volontaire de **certification ISO 14001**, qui garantit la qualité du système de management environnemental, a été mise en place. C'est également le cas pour la **certification ISO 50001** que nous avons obtenu en 2015 sur le management de l'énergie. Dans le cadre de ces certifications, la politique environnementale a été renforcée et fixe les ambitions générales de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement.

Outre la conformité du site aux dernières réglementations environnementales, cette politique s'accompagne d'actions concrètes concernant par exemple les transports des salariés, la maîtrise des déchets, les économies d'eau et d'énergie et l'écoconception de nos produits.

Cette démarche sur notre scope 1 et 2 s'accompagne pour le scope 3 de la mise en œuvre de programmes de lutte contre la déforestation, conséquence de l'essor de notre industrie, et de promotion d'une agriculture plus durable via l'agroforesterie notamment, des enjeux majeurs qu'il nous faut adresser en tant qu'acteur responsable.

En  
2018



-45%

d'émissions de GES scope 1 & 2 depuis 2013



-49%

de consommation d'eau depuis 2013



-29%

de consommation totale d'énergie depuis 2013



69%

d'énergies renouvelables dans le mix énergétique global



88%

de valorisation des déchets



-13%

de production globale de déchets depuis 2013



74%

de recyclabilité de nos emballages



79%

des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception

### LES OBJECTIFS VALRHONA

**-60%**

de nos émissions gaz à effet de serre (scope 1&2) vs 2013

**-50%**

de consommation eau & énergie vs 2013

**79%**

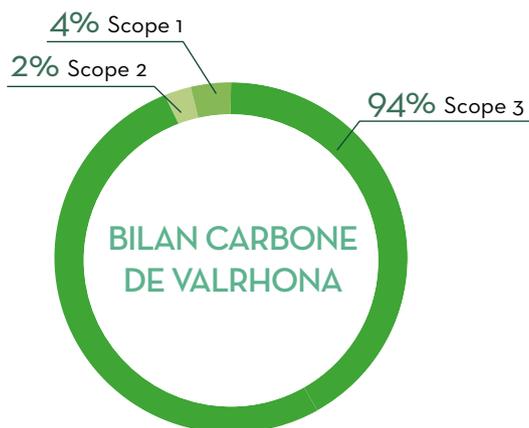
d'énergies renouvelables dans le mix énergétique

**100%**

de valorisation des déchets

La fève de cacao se cultive en zone tropicale humide et requiert donc des conditions climatiques très particulières, qui en font toute sa valeur et aussi sa fragilité. Le réchauffement climatique menace aujourd'hui les conditions de culture du cacao et mettent en péril la pérennité de la filière.

En particulier, la culture du cacao est notre poste le plus important d'émissions de gaz à effet de serre en raison notamment de la déforestation pratiquée pour planter les cacaoyers.



Le premier Bilan Carbone de Valrhona mené en 2013, a établi que ses émissions globales de gaz à effet de serre s'élèvent à 62 053 tCO<sub>2</sub>e.

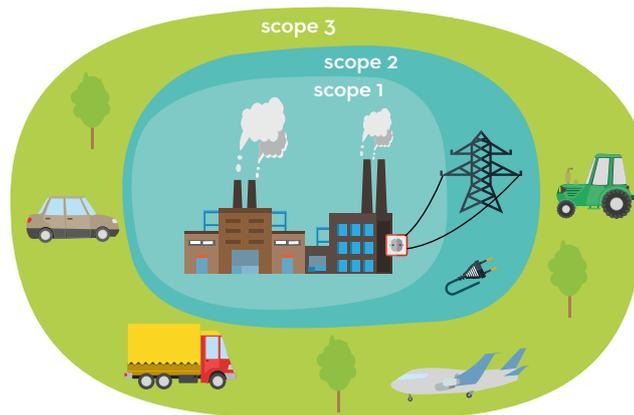
Plus d'un quart des émissions globales de l'entreprise sont dues à l'approvisionnement en fèves de cacao. Afin de réduire nos émissions liées à notre chaîne de valeur amont, nous nous engageons à **lutter contre la déforestation et formons nos producteurs aux meilleures pratiques agricoles** (voir p.20).

Afin de préciser notre plan d'action et aller plus loin, le bilan carbone du scope 3 sera mis à jour en 2019 en vue d'un **nouvel objectif : la neutralité carbone d'ici 2025**. Valrhona s'y dirige progressivement grâce à des objectifs complémentaires.

### Les émissions de gaz à effet de serre

#### Comment les comptabiliser ?

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



Depuis 2013, Valrhona s'applique donc à réduire ses émissions directes et ses émissions liées à sa consommation d'énergie. En 2018, Valrhona a émis soit **0,18 kgCO<sub>2</sub>e/kilogramme** de chocolat produit sur son scope 1 & 2.

#### UN OBJECTIF GLOBAL POUR 2025 :

la neutralité carbone sur tous les scopes

- En réduisant les émissions de GES dans une trajectoire 2°C
  - 60% d'ici 2025 sur les scope 1 & 2.
  - Un plan de réduction couvrant 2/3 des émissions scope 3 (Transport/Culture du cacao).
- En compensant les émissions de GES restantes
  - Par offsetting\* (scope 1 & 2) d'ici 2020.
  - Compensation par insetting\*\* (scope 3) d'ici 2025.

**-50%**

de la production globale de déchets vs 2013

**85%**

de taux de recyclabilité des emballages

**100%**

des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception d'ici 2020

\* Offsetting : actions de compensation carbone dans un lieu et via des acteurs différents de l'activité  
 \*\* Insetting : actions de compensation carbone au sein de la filière cacao et de ses écosystèmes

## Être un industriel exemplaire dans notre consommation énergétique

Nous détenons aujourd'hui 2 chocolateries : le site Dodet situé en périphérie de Tain l'Hermitage, le site historique Guironnet situé en centre-ville et le site de La Roche de Glun. Notre plan environnemental couvre l'ensemble de ces 2 chocolateries, ainsi que l'École Valrhona, la boutique et la Cité du chocolat.

Nous suivons donc de près notre consommation d'énergie pour ces différentes infrastructures. La réduction de notre impact environnemental passe par 2 vecteurs : **la réduction de notre impact carbone, et la réduction de notre consommation d'énergie**, tout en promouvant des sources d'énergie alternatives.

Les deux sites de Tain l'Hermitage sont certifiés **ISO 50001** depuis 3 ans. Cela qui garantit une gestion efficace de l'énergie à l'échelle de chaque chocolaterie.

Pour améliorer le pilotage de notre consommation énergétique, nous nous sommes dotés en 2017 d'un nouvel outil de supervision énergétique basée sur la technologie du data-mining, grâce au partenaire **Métron**. Il facilite le contrôle de nos consommations d'énergie et l'identification des postes à optimiser. Nos efforts portent sur tous nos usages énergétiques significatifs, et sont articulés selon notre schéma directeur énergie.

 En complément d'un travail sur les éclairages LED qui sont maintenant entièrement généralisés sur les 30 000 m<sup>2</sup> de nos sites de production, de stockage, et tertiaires, nous avons changé la chaudière du site Guironnet pour améliorer la performance énergétique du site. **L'économie d'énergie est estimée à 200 MWh/an, soit 3% de la consommation énergétique de la chocolaterie en 2018.**

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

En plus de réduire nos consommations, nous agissons sur l'origine de l'énergie pour promouvoir les sources renouvelables. Depuis 3 ans, 100% de notre électricité provient d'achats certifiés d'origine hydraulique. Nous contribuons par ce biais d'achat de Certificats de Garantie d'Origine au financement de la filière des renouvelables.



### AVANCEMENT 2018 :

# 69%

d'énergie renouvelable dans le mix énergétique global : **18 GWh** d'électricité renouvelable ont été préférés à une source nucléaire ou fossile.

# -29%

de consommation d'énergie par rapport à 2013 : 1 kg de chocolat nécessite aujourd'hui **1.82 KWh** pour être fabriqué, contre **2.57KWh** en 2013.

# -45%

d'émission de GES par rapport à 2013 (scope 1 & 2) : 1 kg de chocolat génère aujourd'hui **0,18kg** de CO<sub>2</sub> pour être fabriqué, contre **0,42kg** en 2013.



## MINIMISER NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

Valrhona s'applique, dans la fabrication de ses chocolats, à limiter ses impacts environnementaux, ses pollutions et sa consommation de ressources.

Dans l'exercice de nos activités, des incidents peuvent ainsi survenir : fuites de flux frigorigènes, de fuel, déversements de beurre de cacao... Nous mettons tout en œuvre pour éliminer tout risque de dégradation de l'environnement. Nos chocolateries ont renouvelé en 2018 la nouvelle version de la certification ISO 14001, garantissant la qualité du management environnemental. En 2018, 6 incidents environnementaux ont été recensés.

Nous portons une attention particulière à notre consommation d'eau au travers d'un objectif à 2025 : une réduction de 50% de notre consommation par rapport à 2013.

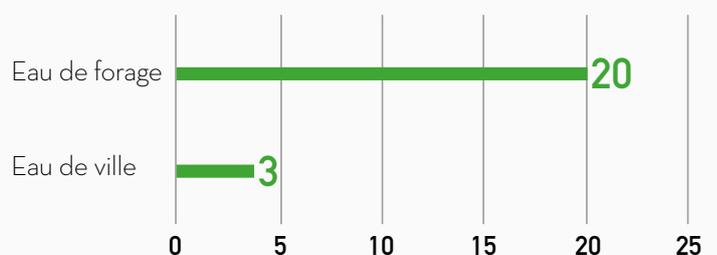
## La politique transport de Valrhona



Afin de limiter ses émissions directes, Valrhona s'est aussi dotée d'une **politique transports** qui accompagne la réduction des émissions de GES liées aux déplacements des collaborateurs.

Nous avons ainsi lancé en 2018 un **Plan de Déplacement Entreprise** et mis en place une application, Klaxit, pour encourager le covoiturage sur le site de Tain l'Hermitage. Nous encourageons aussi nos collaborateurs à adopter une mobilité douce. Afin de faciliter les déplacements entre les deux sites de Dodet et Guironnet, une flotte de dix « Vélos Valrhona », a été mise à disposition. Depuis la mise en place de ces vélos, 5 000 km ont ainsi été parcourus par les collaborateurs de manière écologique. Pour la suite, nous travaillons à l'instauration d'une indemnité kilométrique pour les déplacements effectués en vélo en 2019.

Consommation d'eau/tonne  
de produit fabriqué en 2018 (m<sup>3</sup>/t)



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. Pour maîtriser sa consommation en eau, notamment de ville, et affiner le suivi, Valrhona a relié en 2018 le compteur d'eau à la supervision énergétique.

**Valrhona a réduit de 49% sa consommation d'eau par rapport à 2013.**

## VALORISER L'INTÉGRALITÉ DE NOS DÉCHETS

Consommateurs de matières premières et fabricants de chocolats, nous nous efforçons de limiter notre production de déchets, d'améliorer leur recyclage et leur valorisation.

Objectif 2025

100%

Nos objectifs pour 2025 : atteindre 100% de valorisation de nos déchets tout en les réduisant de 50% en volume par rapport à 2013

### Nous réduisons nos déchets par 3 grandes actions :



#### Les déchets matières premières

Les **coques de cacao** constituent un des principaux déchets de Valrhona en amont de la production de chocolat. En 2018, **700 tonnes** de déchets de coques ont été produits sur 1500 tonnes de déchets totaux.

Ces coques, aujourd'hui valorisées en paillage, en engrais, ou en arôme, seront valorisés à terme par combustion dans une chaudière biomasse d'ici 2021.

Les **déchets de chocolat** représentent en 2018 **300 tonnes** de déchets et sont principalement valorisés pour la filière d'alimentation animale. Depuis 2017, Valrhona s'est associée à une usine d'Albon, située à **15 kilomètres** de ses sites, pour limiter le transport de ces déchets.



#### Les déchets entreprise

Dans ses procédés industriels, Valrhona a mis l'accent sur la limitation des emballages, en se dotant d'un objectif spécifique :

**Atteindre 85% de recyclabilité tout en réduisant le poids des emballages d'ici 2025.**

En 2018, Valrhona a agi sur les emballages secondaires de ses processus industriels. Nous avons notamment **remplacé les chips en polystyrène par des coussins d'air** pour le calage des colis.

Valrhona mène également des campagnes permanentes auprès de ses collaborateurs pour les sensibiliser au tri et au recyclage. Nous avons notamment travaillé en 2018 sur des filières de niche pour les mégots de cigarette et les emballages sandwichs.



#### La lutte contre le gaspillage alimentaire

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

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

#### Résultats 2018 :

- 88% de nos déchets valorisés, soit 1 480 tonnes
- 13% de déchets produits en 2018 par rapport à 2013.

## L'ÉCOCONCEPTION CHEZ VALRHONA

La composition des recettes, les ingrédients, mais aussi le packaging et ses matériaux sont aujourd'hui autant de gages de **qualité et de responsabilité** pour nos parties prenantes. Valrhona travaille à l'écoconception de ses produits pour leur permettre de satisfaire pleinement les clients tout en réduisant notre empreinte sur l'environnement et les ressources naturelles. Nous agissons ainsi au travers de **l'écoconception packaging et de l'écoconception recettes**.



Boîte  
18 carrés  
Guanaja  
écoconçue

## L'ÉCOCONCEPTION DE NOS PACKAGINGS

Les emballages qui accompagnent nos produits jouent toujours un rôle essentiel pour la conservation et la protection de nos chocolats. Afin de diminuer l'impact de ces conditionnements sur l'environnement, nous avons déployé une politique dédiée à l'écoconception des packagings.

**Notre objectif** : 100% de nos nouveaux packagings répondent à nos critères d'écoconception d'ici 2020

Nous avons pour cela définis 3 indicateurs clés :

- 1/ Le ratio poids emballage/poids produit** : utiliser la juste quantité d'emballage et de composants, en supprimant les emballages inutiles.
- 2/ L'origine matière première** : promouvoir l'utilisation de matériaux issus de ressources renouvelables et/ou recyclées. 4 seuils ont été définis pour évaluer cet indicateur, d'un matériau 100% recyclé/renouvelable à la substance non-autorisée (Bisphénol A, Pvc...).
- 3/ La fin de vie** : choisir des matériaux recyclables en fin de vie et identifier leur niveau de recyclabilité selon 4 niveaux : de 100% recyclable à perturbateur de tri.



### En 2018

Les boîtes 18 carrées ont été repensées en 2018. Le métal a été remplacé par du carton pour une réduction de 66% du poids de l'emballage.

**1 573 tonnes**  
d'emballages consommés

**74%**  
de recyclabilité  
de nos emballages

## L'ÉCOCONCEPTION RECETTES

Les clients et consommateurs sont de plus en plus à la recherche de transparence dans les recettes des produits qu'ils consomment, tant d'un point de vue environnemental que santé. Valrhona travaille donc à l'écoconception de ses recettes et de ses chocolats, pour minimiser son impact environnemental et proposer des recettes les plus naturelles possibles.

**Notre objectif** : 100% de nos nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception d'ici 2020.

Les 3 piliers choisis par Valrhona pour définir l'écoconception d'une recette sont :

- 1/ Le bon fournisseur** : choisir la meilleure filière pour un besoin donné, selon l'origine ou la politique responsable du fournisseur.
- 2/ Le bon ingrédient** : appliquer la politique "Clean Label".
- 3/ Réduire les pertes matières** : viser la plus grande efficacité possible en valorisant les coproduits et en réduisant les essais au juste besoin.

Valrhona a développé une liste d'ingrédients "blacklistés" établie sur la base des risques santé, réglementaires et médiatiques.

Ce sont par exemple tous les colorants azoïques, les matières grasses végétales hydrogénées, les édulcorants de synthèse comme l'aspartame, les OGM...

En 2018, Valrhona a formé 10 personnes supplémentaires aux principes d'écoconception packaging et recettes. Au total, 55 personnes des équipes marketing, R&D, Achats et qualité, les plus concernées par ces questions, ont été formées par Valrhona depuis le lancement de la politique écoconception en 2017. Cela constitue ainsi pour Valrhona des jalons clés dans le processus d'innovation et de développement produit.

Nous appliquons aujourd'hui 2 grands principes dans l'élaboration de nos produits :

**Liste courte** : établir une liste courte d'ingrédients, et n'utiliser que le strict nécessaire pour répondre au besoin, en remettant en cause dès que possible la présence de chaque ingrédient ou additif.

**Clean label** : éviter tout ingrédient considéré « à risque » en se référant à la réglementation, les alertes sanitaires et les signaux faibles médiatiques. La liste est mise à jour une fois par an. Aussi, lorsque c'est possible, privilégier les ingrédients d'origine naturelle.

Pour mesurer le degré d'écoconception d'une recette, un code couleur à 4 niveaux, de conforme à bloquant, a été mis en place. En 2018, les nouvelles recettes écoconçues ne contenaient aucun indicateur bloquant concernant les ingrédients.

### Et les nouveaux produits ?

79% des nouveaux produits répondent aux critères d'écoconception en 2018.





# LIVE LONG GASTRONOMIE

SENSIBILISER ET FORMER LES FUTURES GÉNÉRATIONS À LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

L'engagement Live Long Gastronomie est né de la volonté de Valrhona de soutenir activement les métiers de la gastronomie pour assurer leur pérennité et leur rayonnement à travers le monde.

Nous voulons accompagner les vocations et inspirer les chefs pâtisseries de demain en nous appuyant sur notre expertise et en transmettant nos savoir-faire via notamment la formation des jeunes.

L'engagement Live Long Gastronomie rassemble les actions de la Fondation d'entreprise Valrhona ainsi que l'organisation des concours, la formation via l'École Valrhona et des filiales international.

En  
2018



362 jeunes

sensibilisés aux métiers de la gastronomie par Valrhona grâce aux projets de la Fondation



52 jeunes

formés aux métiers de la gastronomie par Valrhona grâce aux projets de la Fondation, à la formation avec le Lycée Hôtelier de Tain et au projet Graines de Pâtissier



12 925

personnes formées par l'École Valrhona



217 000 €

investis pour des projets soutenus par la Fondation



228 120 €

investis pour des concours et des compétitions



**Armelle Giammattei**  
DÉLÉGUÉE GÉNÉRALE,  
FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

« Depuis sa création, Live Long Gastronomie vise à défendre les métiers de la gastronomie. Au travers de la Fondation Valrhona, nous sensibilisons les jeunes à ces métiers et au goût, pour les faire connaître et générer des vocations. Nous aidons aussi les jeunes et les professionnels à se former, par notre propre École Valrhona notamment.

Le cacao est évidemment au centre de notre formation, qui n'est pas seulement technique mais veille aussi à faire prendre conscience des enjeux liés à une gastronomie raisonnée. Le programme Live Long Gastronomie vise également à faire connaître nos métiers au grand public, au travers d'évènements phares comme la Coupe du monde de la pâtisserie, dont Valrhona est membre fondateur... »

## Présentation de la Fondation d'entreprise Valrhona

La Fondation d'entreprise Valrhona est née en 2006 sous l'impulsion de collaborateurs enthousiastes. Elle a deux moyens d'action : soit en soutenant les projets d'autres organismes soit en menant ses propres projets. Nos deux missions principales sont de **sensibiliser les populations à la diversité des goûts**, et donc à une alimentation saine et variée, ainsi que de faire émerger chez les jeunes des **vocations pour les métiers de la gastronomie** sucrée et enclencher des parcours de formation. Les 12 membres du Conseil d'Administration de la Fondation, nommés pour 5 ans, sélectionnent chaque année les projets à soutenir et développer. Ces projets se déroulent majoritairement dans la région Auvergne Rhône Alpes mais certains ont lieu ailleurs en France. Ils bénéficient alors d'un **soutien financier, de matières premières, et de mécénat de compétence**, et ont vocation à être pérennisés. La Fondation Valrhona dispose ainsi d'un budget de **150 000 € pour 5 ans**. Elle constitue un axe fort d'action et de développement de l'engagement Live Long Gastronomie. La Fondation changera de statut en 2019, pour faire grandir son impact positif auprès des communautés autour des projets cacao et gastronomie (plus d'information à la dernière page du rapport).

FAIRE DÉCOUVRIR ET RAYONNER  
LES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

## Les projets de sensibilisation de la Fondation Valrhona

En 2018, Valrhona a soutenu un nouveau projet, **la Tablee des chefs**. Il consiste à **sensibiliser les chefs au geste social** et la lutte contre le gaspillage, par la redistribution des surplus aux associations d'aide alimentaire. Il vise aussi à **éduquer les jeunes** par des programmes d'ateliers culinaires et le développement d'une alimentation saine et équilibrée.

Des « **brigades culinaires** » sont organisées au sein des collèges de zones prioritaires, pour faire découvrir aux jeunes la cuisine, la pâtisserie et le bien-manger, en s'appuyant sur des chefs professionnels. La Fondation Valrhona soutient ce projet à hauteur de **9 550 €** par an sur 3 ans et par des dons de chocolats.

Nous avons par ailleurs poursuivi l'accompagnement de divers projets qui permettent aux jeunes de découvrir les métiers de la pâtisserie, de s'initier aux goûts ou de développer leurs compétences en cuisine. Parmi eux il y a **Péris'Collèges** avec la ville de Feyzin, « un jeune, un métier » dans le 12<sup>ème</sup> arrondissement de Paris ou encore celui de **l'association EPICES**.



### Rayonner grâce aux concours

Afin de valoriser les métiers de la gastronomie, Valrhona s'implique pour des événements mondiaux renommés qui font rayonner les savoir-faire.

Valrhona est membre fondateur depuis 1989 de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** qui se déroule chaque année au Sirha\*\*. Les pré-sélections continentales de ce concours sont également des événements marquants de l'année. Valrhona organise également chaque année le C3, la **Chocolate Chef Competition**, qui vise à mettre en concurrence de grands chefs pâtissiers de restaurant autour d'un produit phare de Valrhona.

Au total, **228 120 €** ont été investis pour les différents concours en 2018.

**217 000 €**

dépensés en 2018 pour des projets  
soutenus par la Fondation

**362 jeunes**

sensibilisés aux métiers de la  
gastronomie par Valrhona en 2018

\* Comprend la masse salariale dédiée à la Fondation d'entreprise Valrhona

\*\* Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation

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

## Les projets de formation de la Fondation Valrhona

La Fondation Valrhona a accompagné directement en 2018 certains projets de formation. Valrhona soutient notamment un projet de **Foodtruck pédagogique** nommé *La Brigade des Gones* à Lyon avec la Fondation OVE, qui vise à l'apprentissage du service et de la cuisine pour des jeunes en ITEP et au SESSAD. Cette expérience leur permet d'acquérir de premières vraies compétences professionnelles et de valider leur projet, pour ensuite partir en formation cuisine, pâtisserie ou service quand la vocation est confirmée. En 2018, ce sont 27 jeunes qui ont intégré la Brigade. L'objectif est de pouvoir dupliquer ensuite ce projet innovant sur l'ensemble du territoire français.

En plus d'un soutien financier, à hauteur de 8000€, et de dons de produits, les jeunes bénéficient des conseils et recettes de l'École Gourmet Valrhona afin de leur transmettre nos savoir-faire.

Par ailleurs, nous avons continué à soutenir **le projet Atelex de l'ADAPEI** de la Drôme, qui offre la possibilité à des jeunes handicapés intellectuels de développer des compétences professionnelles en cuisine en intégrant le milieu scolaire ordinaire. Quatre jeunes ont ainsi été diplômés en juin dernier.

## Les formations de l'École Valrhona

En 2018, Valrhona et le Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage se sont associés pour proposer une nouvelle formation inédite sur la **Maîtrise du Chocolat**. Assurée en partie par les Chefs de l'École Valrhona, cette nouvelle formation leur permet d'acquérir une **expertise technique et gustative** nécessaire à l'apprentissage des artisans de demain. **10 élèves diplômés d'un CAP** constituent cette première promotion pour 9 mois de formation, la première formation complémentaire d'initiative locale reconnue par l'Éducation Nationale.

L'École Valrhona est un ensemble de quatre établissements à l'international, où plus de 30 chefs dispensent des formations de pâtisserie. Au total, **12 925 personnes** ont été formées par l'École Valrhona en 2018.



### En 2018

Au total en 2018, 52 jeunes ont été formés gratuitement aux métiers de la gastronomie par Valrhona grâce aux projets de la Fondation, à la formation avec le Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage et au projet Graines de Pâtissier.





ZOOM SUR

## GRAÎNES DE PÂTISSIER

### LE PROJET

Initié et porté par une collaboratrice dans le cadre d'une démarche d'intraprenariat, **Graines de Pâtissier** est né d'un double constat en France : celui de nos clients, boulangers et pâtisseries, dont plus de la moitié rencontre des difficultés de recrutement et celui du chômage des jeunes, qui concerne 25% d'entre eux.

L'ambition de Graines de Pâtissier est de répondre à ce double enjeu, en utilisant l'expertise et la position de Valrhona dans le monde de la gastronomie. Ce programme, **cofondé avec la Fondation Paul Bocuse**, est réalisé en partenariat avec les CFA\* et les associations recevant le public des jeunes décrocheurs. Nous proposons un programme pré-CAP\*\* Pâtisserie pour les jeunes de 16 -25 ans en 3 étapes : Initier, Immerger et Propulser.

**Notre objectif est d'atteindre plus de 100 bénéficiaires du projet d'ici 2020.**

### L'initiative, faire vivre le métier de l'intérieur

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

\* Centre de Formation d'Apprentis

\*\* Certificat d'Aptitude Professionnelle

## Les projets de formations soutenus à l'international

Grâce à son implantation internationale, Valrhona dispense des formations dans le monde entier au travers de ses filiales dans le monde.

Aux **États-Unis**, Valrhona guide les lycéens défavorisés dans les métiers de la gastronomie. L'objectif est de lever des fonds afin de permettre à notre organisme partenaire C-CAP, de dispenser des formations à ces jeunes. En 2018, 10 000 USD ont été collectés.

En **Espagne**, le partenariat avec la Fondation Raices dans le cadre du projet "Cocina Conciencia" permet de former les jeunes défavorisés aux métiers de la gastronomie. 12 000 € ont été récoltés à ce jour.

Au **Royaume-Uni**, Valrhona sponsorise l'initiative de financement "Chocs for Chance" récolter de l'argent au profit du programme d'insertion "Galvin's Chance" pour les jeunes défavorisés.

### La première promotion de Graines de Pâtissier

Depuis 2 ans, ce sont plus de **40 candidatures** reçues, **30 jeunes** qui ont suivis le programme et en juin 2018, **3 diplômés** du CAP Pâtisserie issus de la première promotion.

### En 2018

En 2018, le programme s'est étoffé en proposant aux jeunes des formations sur la posture professionnelle, le travail en équipe, la culture pâtissière, les gestes pâtisseries et un centre de formation depuis une plateforme internet. Pendant **3 mois**, ce sont **18 jeunes** qui en 2018 ont participé aux ateliers proposés, réalisés un stage chez un de nos clients.

En septembre 2018, ce sont **7 d'entre eux** qui ont commencé leur apprentissage. En valorisant les parcours réussis, nous avons à cœur de contribuer aux besoins en personnel de la profession. **40% des jeunes démarrent un CAP à l'issue du projet Graines de Pâtissier.**

*« Grâce à Graines de Pâtissier, j'ai rencontré des professionnels, construit mon projet et trouver un maître d'apprentissage. Une expérience savoureuse ! »*

*Malika A.*

# LIVE LONG ENSEMBLE

CONSTRUIRE UN MODÈLE DURABLE  
AVEC ET POUR NOS PARTIES PRENANTES

Il n'est pas d'entreprise responsable sans implication et consultation des parties prenantes dans l'élaboration de sa stratégie et sa vision.

Valrhona s'engage donc à instaurer un dialogue régulier et de qualité avec l'ensemble de ses parties prenantes afin de coconstruire une entreprise durable où, et avec laquelle, il fait bon travailler. Nous nous efforçons tout particulièrement d'écouter et d'échanger avec chacun des collaborateurs Valrhona afin de répondre aux enjeux de développement et de bien-être au travail à travers divers programmes de formation, de mobilité ou encore d'inclusion.

Enfin, notre responsabilité ne s'arrêtant pas à notre seul périmètre nous accompagnons nos clients dans la mise en place de pratiques responsables pour qu'à leur tour ils adoptent un mode de fonctionnement collaboratif et consultatif.

Cette démarche engagée de collaboration avec nos parties prenantes, est essentielle à notre démarche de labélisation B Corp. Nous y accordons historiquement une attention toute particulière que nous souhaitons valoriser au travers de ce label.

En 2018



822

salariés



8%

des collaborateurs  
formés à la RSE



84%

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



800

clients sensibilisés  
à la RSE



75%

du CA réalisé auprès  
de fournisseurs ayant  
signé la charte des  
Achats Responsables

FONDS SOLIDAIRE  
VALRHONA

62

collaborateurs  
Valrhona bénévoles  
pour la Fondation

L'OBJECTIF  
VALRHONA

100%

des collaborateurs  
ont un objectif RSE  
en 2020



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

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

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

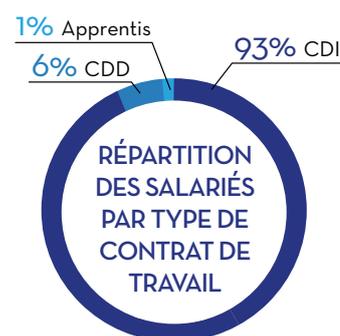


ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS

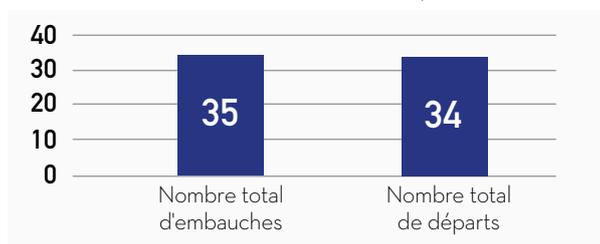
Les hommes et femmes de Valrhona sont une source indispensable de création de valeur durable. Leur engagement, l'évolution de leurs compétences et leur bien-être sont des enjeux essentiels pour la pérennité de l'entreprise et une innovation durable, dans un métier sans cesse en transformation. Les accompagner sur le long-terme est ainsi une priorité pour Valrhona.

Panorama : qui sont nos collaborateurs ?

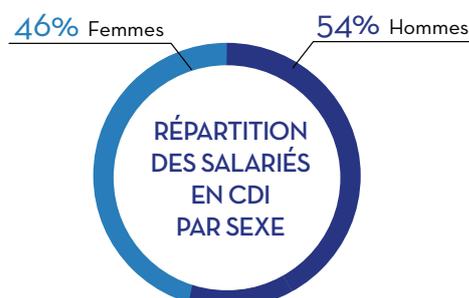
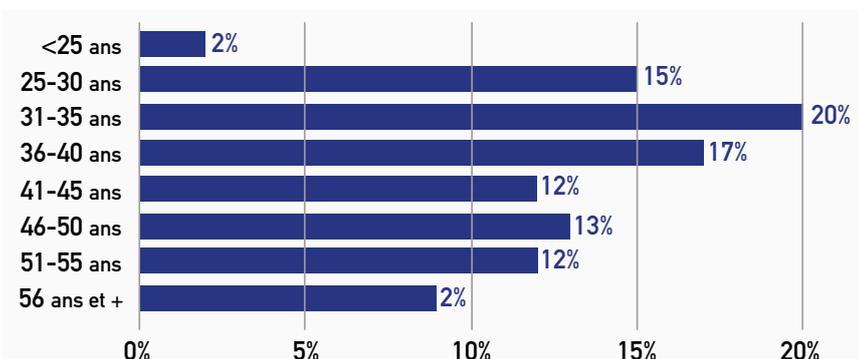
En 2018, Valrhona compte 822 collaborateurs, soit 4% de plus qu'en 2017.



UN TURNOVER DE 9,4%



RÉPARTITION DES SALARIÉS PAR ÂGE



En tant qu'entreprise dotée de 2 sites de production, la sécurité des personnes est une de nos priorités. Nous souhaitons garantir les conditions de travail les plus sûres à tous nos collaborateurs, ceux qui travaillent dans la chocolaterie mais aussi dans la partie administrative.

**Nous nous sommes ainsi fixé un objectif :**  
**Pour 2025, zéro accident dans toute l'entreprise**

Pour y parvenir, Valrhona s'est dotée d'un **document unique d'évaluation des risques professionnels**. Des diagnostics réguliers sont aussi menés afin d'établir de nouveaux axes de travail en matière de sécurité. Les dernières mises à jour, permettront d'améliorer le plan d'action global de l'entreprise.

En matière de prévention, Valrhona tient chaque année une semaine de la Santé Sécurité au travail, ainsi que des **Visites Sécurité Comportementale (VSC)**. Ces VSC sont un moment d'échange sur les comportements et la façon de limiter les risques. **En 2018, 1143 visites ont été réalisées par près de 100 personnes**. Pour piloter au plus près la santé et sécurité des collaborateurs, un logiciel d'accidentologie remonte régulièrement les presque accidents ou accidents bénins. Ce sont ainsi plus de **1000 informations qui sont remontées chaque année** et permettent de mettre en place des mesures correctives.

**La pénibilité au travail et les risques psychosociaux sont également des préoccupations majeures pour Valrhona.** Un plan de prévention de pénibilité et trois études ergonomiques sont réalisés chaque année.

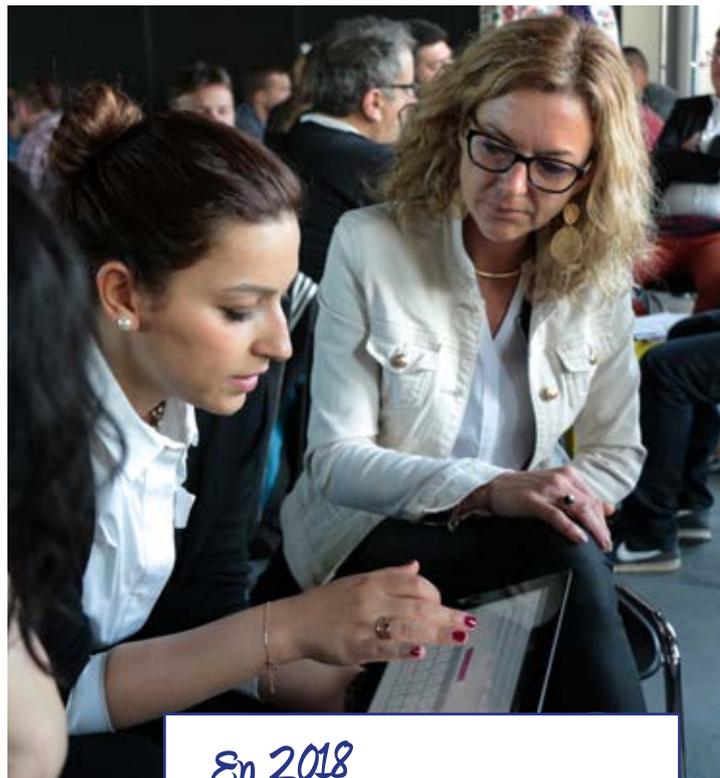
**Depuis 2014, nous avons mené de nombreuses actions :**

- Formation de relais gestes et postures
- Mise en place d'échauffements et d'étirements par des kinésithérapeutes
- Aide à la manutention
- Réduction des poids unitaires (remplacement des cartons 20kg par des 12kg).

En 2018, nous nous sommes entourés d'ergonomes spécialisés pour poursuivre notre plan de réduction de la pénibilité. En parallèle, nous avons construit une vingtaine des modules d'entraînement spécifiques sur des postes identifiés à risques.

Concernant **les risques psychosociaux**, nous sommes particulièrement vigilants. Nous avons lancé le plan de prévention **EquiLibre** en 2014, depuis plus de 17 projets ont été menés. Parmi lesquels la mise en place du télétravail, l'aménagement des temps de travail, le budget bien-être, les systèmes d'alerte, les formations, la création du pôle santé sociale...

Un diagnostic a été reconduit à la fin de l'année 2018.



**En 2018**

**4,34%**  
taux d'absentéisme

**9**  
accidents avec arrêt de travail  
(6,7 de fréquence et 0,15 de gravité)

**26%**  
du plan global de formation des collaborateurs dédié à la Qualité Sécurité et Environnement (QSE) en nombre d'heures de formation

**9**  
accords collectifs signés

L'ensemble des engagements et actions de Valrhona en matière de sécurité et santé des collaborateurs est actuellement reconnu par la certification **OHSAS 18001** pour les 2 sites.

## La qualité de vie au travail et l'engagement des collaborateurs

Une entreprise prospère est une entreprise où il fait bon vivre. La qualité de vie des collaborateurs de Valrhona et leur engagement sont un véritable pilier d'une performance et croissance durable.

La Politique Qualité de Vie au Travail (QVT) revue en 2018, décrit les ambitions de Valrhona en matière d'environnement de travail, d'équité, de satisfaction des collaborateurs ou encore de reconnaissance, avec pour objectif de demeurer proactif dans l'amélioration de la qualité de vie au travail des collaborateurs.

Valrhona développe un cadre de travail centré sur la convivialité et la créativité. Ainsi, nous allouons à chaque équipe, à hauteur de **80€ par personne**, une somme à utiliser librement dans le cadre de l'amélioration de leur qualité de vie au travail. Nous facilitons aussi l'accès à l'activité physique pour tous nos collaborateurs au travers de deux salles de sport internes, accompagnées en 2018, d'un nouveau programme santé sport. Des permanences RH ont aussi été mises en place sur nos sites afin de favoriser la proximité auprès de nos collaborateurs, au cours desquels ils peuvent poser des questions sur leurs problématiques quotidiennes (paie, mutuelle, etc.). En 2018, plus d'une cinquantaine de collaborateurs ont bénéficié des permanences tenues par une psychologue du travail et une assistante sociale.

L'équilibre vie professionnelle et vie personnelle est central chez Valrhona. En 2018, une charte sur le télétravail permet désormais aux collaborateurs répondants aux critères d'éligibilité et avec l'accord de leur manager de télétravailler 1 à 2 jours par semaine. **120 collaborateurs** télétravaillent régulièrement, soit **14% de l'effectif**. Aussi, la possibilité d'aménager son temps de travail est encouragée et **52 salariés** ont travaillé à temps partiel en 2018, soit **6,3%** des salariés.

### Former nos équipes

La formation et l'accompagnement des carrières sont pour Valrhona la garantie d'une entreprise apprenante, dynamique et attractive, résiliente aux changements de long-terme. Dès leur arrivée, nos nouveaux collaborateurs bénéficient d'une journée d'intégration (une semaine pour les commerciaux), d'un programme de formations personnalisées pour les nouveaux commerciaux et depuis 2018 d'un livret d'accueil.

Les collaborateurs sont ensuite suivis dans leur évolution et carrière par **trois temps d'échanges privilégiés** :

- l'Entretien Annuel de Développement
- la revue des objectifs, en co-construction entre le manager et le collaborateur
- l'entretien professionnel, au moins tous les deux ans, pour échanger sur les perspectives d'évolution professionnelle

Ces différents entretiens permettent ainsi d'évaluer les besoins en formation du collaborateur et de le guider dans son évolution.



### GREAT PLACE TO WORK

Valrhona répond chaque année à l'enquête annuelle de satisfaction interne du bien-vivre en entreprise, fondée sur 5 piliers :

- Crédibilité
- Respect
- Équité
- Fierté,
- Convivialité.

Dans une démarche d'amélioration continue, Valrhona utilise ce baromètre pour évaluer le climat social et d'ajuster la politique RH. Depuis 2011, Valrhona est reconnue Great Place To Work, et 86% des employés ont participé à l'enquête en 2018.

En 2018 d'après l'enquête interne, 84% des collaborateurs ont déclarés que Valrhona était une entreprise où il fait bon travailler (soit 2 points de plus qu'en 2017).

### En 2018

L'équilibre vie professionnelle et vie personnelle est central chez Valrhona.

En 2018, une charte sur le **télétravail** permet désormais aux collaborateurs répondants aux critères d'éligibilité et avec l'accord de leur manager de télétravailler 1 à 2 jours par semaine. **120 collaborateurs** télétravaillent régulièrement, soit **14% de l'effectif**. Aussi, la possibilité d'aménager son temps de travail est encouragée et **52 salariés** ont travaillé à temps partiel en 2018, soit **6,3% des salariés**.



Le plan de formation regroupe l'ensemble des actions de formation définies dans le cadre de la politique RH de l'entreprise et mises en œuvre à l'initiative de l'employeur.

Depuis 2018, des modules de formation en e-learning sur des thématiques de développement personnel sont accessibles à tous via le portail RH.

Certaines formations dispensées sont spécialisées dans nos métiers. C'est le cas de la formation **Chocolatier Savencia Gourmet**, commune à plusieurs filiales du groupe. La promotion 2018 a été complétée par un nouveau module d'une journée, dédié à l'amélioration continue. Valrhona développe également des **formations qualifiantes** comme le **Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)**, un titre officiel reconnu par l'ensemble des entreprises d'une même branche professionnelle.

En 2018, une nouvelle formation CQP "Agent Logistique" a vu le jour. **25 collaborateurs** ont obtenu un CQP en 2018, avec notamment une 1ère promotion CQP Technicien de maintenance chez Adrial\*, un groupement d'employeurs locaux souhaitant conjuguer développement responsable et activité saisonnière.

Enfin depuis 2013, Valrhona s'est engagée dans une démarche inspirée des **mouvements de libération d'entreprise**. Les salariés sont encouragés à être plus autonomes et responsables, à prendre les décisions qui leur semblent justes pour améliorer les performances et l'entreprise en général.

L'**École du Leadership** s'inscrit depuis 2013 dans la lignée de cette stratégie. Répartie en quatre séminaires sur l'année, elle permet aux managers de mener une réflexion sur leur position, leurs compétences et la relation avec leur équipe, pour travailler sur leur posture de manager-accompagnateur. En 2018, 24 managers ont été accompagnés dans ce cadre et plus de 200 personnes depuis le lancement en 2013.

Preuve de la volonté de Valrhona d'encourager l'innovation collaborative dans ses équipes, une **plateforme collaborative** intitulée **Imagine** favorise également le partage, l'évaluation et la priorisation d'idées d'innovation par tous les collaborateurs.

En 2018, un diagnostic a été réalisé afin de mieux comprendre la situation de l'entreprise sur le thème du handicap. Ce diagnostic a été conduit sur deux mois et a été partagé dans le cadre d'un comité pluridisciplinaire, il va nous permettre de mettre en place des actions concrètes visant à mieux accompagner nos collaborateurs en situation de handicap, intégrer et recruter des collaborateurs en situation de handicap et mieux communiquer sur le sujet. En 2018, le taux d'emploi de personnes en situation de handicap était de **5,20%**.

Enfin, Valrhona veille à la parité et au maintien de l'emploi des seniors au sein de ses effectifs, à chaque niveau hiérarchique. Ainsi en 2018, **47%** des cadres étaient des femmes. Aussi, les employés de plus de 55 ans représentent **13,5%** des effectifs totaux de l'entreprise en 2018.

\* Ardèche Drôme Industrie Agroalimentaire et Logistique

\*\* Ce chiffre comprend les formations obligatoires en termes de santé, sécurité et technique



83% des salariés ont reçu une formation\*\*, avec en moyenne 21,7 heures de formation par collaborateur sur l'année.



des collaborateurs ont été formés à la RSE (formation écoconception principalement).



## La diversité

Aujourd'hui, Valrhona déploie sa créativité à travers une grande diversité de métiers et de talents : chefs pâtisseries, maîtres chocolatiers, sourceurs cacao, docteurs en analyse sensorielle et recherches cacao, artisans pâtisseries (cadrage, décors, ...).

Cette richesse humaine et cette expertise collective du goût sont au cœur d'une capacité d'innovation générant des avantages compétitifs uniques. La diversité est une richesse, source d'une génération d'idées foisonnantes, qu'il faut intégrer, promouvoir et préserver.

Aussi, la diversité chez Valrhona se manifeste par l'intégration de personnes de tout âge, genre, origine et aptitudes au sein de ses effectifs et dans ses missions. La diversité des parcours est source d'une grande richesse et de savoirs précieux pour l'ensemble de l'entreprise.

Le handicap en entreprise est notamment un point d'attention crucial pour Valrhona.



Pour répondre à l'obligation légale, Valrhona se fixe ainsi un objectif d'emploi de 6% de travailleurs en situation de handicap.

## Engager nos équipes pour la RSE

L'engagement de l'ensemble de l'entreprise et de chaque collaborateur autour de la RSE est un des vecteurs essentiels du changement pour Valrhona.

Valrhona s'est ainsi fixé un objectif de 100% des collaborateurs dotés d'un objectif RSE d'ici 2020.

Un service relaye auprès des collaborateurs, et en toute transparence, la stratégie RSE de Valrhona et sa déclinaison dans l'entreprise. Les collaborateurs sont invités à témoigner eux même de leurs actions RSE dans l'InterVal mensuel, le journal télévisé interne, ainsi que dans le réseau social interne de Valrhona. Cette communication favorise l'adhésion au projet commun, la cohésion, l'implication et la reconnaissance.

Nous mobilisons également les collaborateurs tout au long de l'année lors de moments forts dédiés à des thématiques qui nous sont chères. En 2018, un nouveau format « Meet & Lunch » sur la thématique des droits de l'Homme a été testé avec succès pour faire monter en compétences les collaborateurs sur le sujet le temps d'un déjeuner. Aussi en 2018, la semaine du développement durable a rassemblé les collaborateurs autour du thème de la biodiversité, au travers d'ateliers et de rencontres avec des personnalités et partenaires spécialistes du sujet (Ligue de Protection des Oiseaux, le boulanger Roland Feuillas...).



AGIR AVEC NOS PARTENAIRES  
POUR UNE FILIERE RESPONSABLE

## Les relations avec nos fournisseurs

Valrhona, en tant qu'acheteur, a la responsabilité de connaître sa filière et de gérer la diversité de ses approvisionnements. Nous sommes donc très impliqués auprès de nos fournisseurs pour coconstruire une chaîne de valeur responsable, des relations de confiance durable et une approche d'amélioration continue et mutuelle. Le rôle de Valrhona est bien de sensibiliser les fournisseurs aux sujets de demain et aux pratiques responsables pour qu'ils accompagnent les transformations de l'entreprise.

Valrhona applique la Charte Achats Responsable du Groupe Savencia, qui engage nos acheteurs à respecter un code de conduite sur l'éthique, la loyauté, les achats durables et solidaires, et la promotion de plans de progrès. Cette charte décrit aussi les engagements que nous attendons de nos fournisseurs hors cacao en matière de droits du travail, éthique, protection de l'environnement, gestion des risques et sécurité alimentaire. Cette charte a été actualisée en 2018 pour prendre en compte la loi Sapin II de lutte contre la corruption. En 2018, 75% du Chiffre d'Affaire de Valrhona est réalisé auprès de fournisseurs ayant signé la charte Achats Responsables.

\* Les fournisseurs stratégiques représentent 80% des dépenses achats de Valrhona

## Nos fournisseurs

Afin de s'assurer de la mise en place des bonnes pratiques, nous évaluons nos fournisseurs avec notre partenaire **EcoVadis** selon une cartographie des risques établie, et via la société **Actradis**, un tiers agréé pour vérifier la conformité des déclarations fournisseurs.

Nous rencontrons également tous les ans nos fournisseurs. Un « Dialogue Day » suivra en 2019 pour échanger sur les résultats de l'enquête et sur les leviers d'amélioration.

**8% des fournisseurs stratégiques ont participé aux journées d'échanges « Dialogue Day »** organisées par Valrhona, soit une centaine de fournisseurs au total.



100% d'achats réalisés auprès de fournisseurs ayant signé la Charte Achats Responsables.

100% de fournisseurs stratégiques\* ayant participé aux journées d'échanges.

## Les relations avec nos clients

La responsabilité de Valrhona est de satisfaire l'ensemble de ses clients, dans leur diversité et leurs exigences.

Outre un produit unique et de qualité, les près de 15 000 clients de Valrhona attendent de plus en plus un véritable accompagnement, et une sensibilisation à la gastronomie de demain. Valrhona s'efforce donc de répondre à leurs besoins en coconstruisant une filière responsable jusqu'au consommateur.

La formation de nos commerciaux à la RSE est un enjeu essentiel pour la sensibilisation de nos clients car ils sont les premiers ambassadeurs des objectifs et ambitions de Valrhona en matière de développement durable. **En 2018, 100% des commerciaux ont été formés à la RSE.**

Nous avons instauré en 2018 une **charte RSE destinée au Cercle V**, les clients fidélisés de Valrhona, afin qu'ils puissent faire part de leurs engagements RSE en nous choisissant comme fournisseur de chocolat. Elle leur permet ainsi de valoriser leur produits et leurs engagements pour une filière plus durable.

Suite à l'enquête Satisfaction Clients menée en 2017, à laquelle 96% des clients se sont déclarés satisfaits, des groupes d'écoute clients se sont tenus en 2018 pour identifier les leviers d'amélioration. **En 2018, ce sont 800 clients qui ont été sensibilisés à la RSE lors de conférences et groupes d'écoutes tenus par Valrhona.**

Les exigences des clients poussent Valrhona à se réinventer. Le **1<sup>er</sup> SIRHA Green en 2018** a été l'occasion pour Valrhona de montrer son engagement en matière de RSE ainsi que de rencontrer des clients aux besoins spécifiques (vegan, sans lécithine, biologique...).

## Les voyages plantations pour nos clients et collaborateurs

Des voyages plantation sont organisés chaque année pour les clients et collaborateurs de Valrhona (sélectionnés sur proposition des managers afin de valoriser leur implication dans l'entreprise). Cette semaine sur plantation est intégralement prise en charge par l'entreprise.

En 2018, un voyage **au Brésil** pour rencontrer notre partenaire M. Libânio fut l'occasion de fêter les 100ièmes clients et 100ièmes collaborateurs partis découvrir l'univers des plantations. Les participants à ce voyage ont pu découvrir, sentir et toucher cette matière première exceptionnelle tout en prenant conscience de l'univers de la chaîne de valeur du cacao, dans toute sa complexité. Ils ont aussi pu constater tous les efforts réalisés par notre partenaire M. Libânio sur les aspects environnementaux de ses plantations.

En 2018 toujours, un second voyage a été organisé **au Belize** avec dix de nos clients sur le thème « Immersion en plantation et dans la culture locale ». Les objectifs étaient de sensibiliser les clients à la démarche RSE de Valrhona, les amener à valoriser cette matière première auprès de leurs clients et



promouvoir la cocréation de recettes entre les clients et les producteurs. Les clients ont retenu l'expérience humaine, les rencontres avec les producteurs, les différents acteurs de la filière, les personnes de Valrhona et les moments d'échanges entre eux.

### Nos objectifs d'ici 2020



100% de nos commerciaux formés à la RSE



Plus de 200 clients/an participent aux journées d'échange

**Nous cherchons aussi à répondre au mieux aux besoins de personnalisation de nos clients.**

L'offre de personnalisation client consiste à **créer un chocolat complètement sur mesure en trois étapes :**

- 1/** en identifiant ses caractéristiques gustatives et techniques
- 2/** en sélectionnant les terroirs cacao offrant la meilleure palette de création
- 3/** en définissant la recette optimale

L'équipe Comptes Clés, en charge de cette offre, accompagne également le client dans la retranscription de l'histoire du produit, en apportant les contenus nécessaires pour communiquer.

**En 2018, ce sont 45 projets de personnalisation qui ont été menés.**

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

### *Le goût comme vecteur de lien social : l'action de la Cité du Chocolat et de la Fondation Valrhona en local*

Depuis 2017, Valrhona tient les Ateliers Découverte des Goûts à la Cité du Chocolat pour initier les enfants de 4 à 10 ans aux saveurs, arômes, sensations et textures. L'objectif est de permettre au visiteur de rentrer virtuellement au cœur des ateliers et de pouvoir écouter les témoignages des femmes et des hommes qui fabriquent le chocolat Valrhona.

De plus, Valrhona accompagne les populations les plus fragiles au travers de stages de pâtisserie, dispensés par les pâtissiers Valrhona notamment auprès de jeunes en difficultés, d'enfants confiés à la Fondation Ardouvin, d'enfants malades ou en situation de handicap. Valrhona offre notamment aux enfants de l'association Kiwi Organisation une journée d'évasion au sein de la Cité du Chocolat et commercialise également dans sa boutique un livre de cuisine dont les profits lui sont reversés.

### *Des collaborateurs engagés pour les communautés*

Le mécénat de compétences est encouragé par Valrhona car il permet à ses collaborateurs de s'investir pour partager leurs savoir-faire et donner de leur temps. Valrhona offre ainsi 1 jour par an et par collaborateur pour agir avec la Fondation.

- Une collaboratrice a aussi développé le projet Akadi, destiné à montrer aux jeunes qu'il est facile de bien manger, cuisiner et « faire maison ». Des ateliers de 2h sont ainsi menés par des collaborateurs Valrhona pour des jeunes migrants.
- Les collaborateurs peuvent également réaliser des ateliers découverte du chocolat à destination des enfants en partenariat avec l'Association IRIS à l'IHOP\* de Lyon.

### *En 2018*

**62**  
collaborateurs  
travaillent pour  
la Fondation

**3 350**  
heures des  
collaborateurs  
dédiées  
au mécénat

**343 161,02 €**  
donnés au cours  
de l'année



### FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

#### **Demain, un fond de dotation pour une impact positif toujours plus grand : Le Fonds Solidaire Valrhona**

La Fondation d'entreprise Valrhona est actuellement dépendante des fonds alloués par Valrhona.

En 2019, un fonds de dotation sera créé afin de donner la possibilité à toutes nos parties prenantes de s'investir à nos côtés sur ces problématiques qui nous concernent tous.

Ce nouveau fonds de dotation se chargera de pérenniser les activités menées jusqu'alors par la Fondation Valrhona, et de financer les nombreux projets en lien avec le cacao et la gastronomie.

**Tout cela dans un seul objectif :  
faire grandir notre impact positif.**

Notre engagement pour imaginer le meilleur du chocolat de demain ne peut se faire sans le concours de nos partenaires et de l'ensemble de notre écosystème. Nous avons besoin de vous pour faire progresser la filière cacao et la gastronomie vers plus de responsabilité et de durabilité. Nous serions heureux de vous rencontrer pour partager nos visions, échanger sur les sujets qui vous mobilisent et nous font progresser.



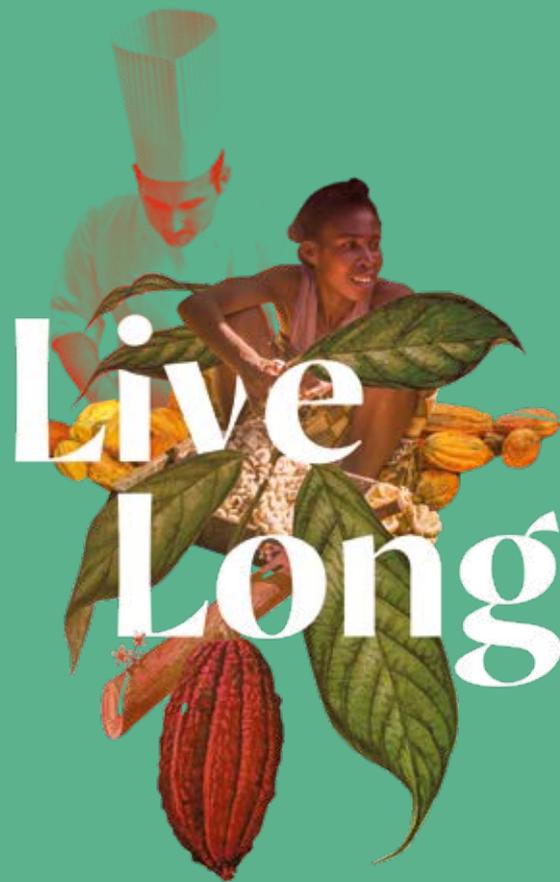
*Pour échanger avec nous :*

rse@valrhona.fr

\* Institut d'Hématologie et d'Oncologie Pédiatrique"







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

   [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)