Notre démarche responsable 2017-2018

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

Jean-Luc Grisot,
Directeur Général

Pour nous, imaginer le meilleur du chocolat, cela signifie donner le meilleur à nos producteurs, à nos partenaires et à la planète. Chaque jour, à travers Live Long, nous travaillons pour cela.

Des sociétés comme la nôtre ont un rôle essentiel à jouer pour répondre aux défis de notre temps. Au cours de l'année écoulée, les entreprises se sont de plus en plus mobilisées pour lutter contre le changement climatique et l'augmentation des inégalités sociales. Valrhona s'inscrit profondément dans ce mouvement.

En 2017, nous avons lancé nos premiers produits écoconçus, travaillé avec nos partenaires cacao pour développer l'agroforesterie et améliorer l'accès à l'éducation, forgé un partenariat avec la start-up Too Good to Go pour aider les clients à lutter contre le gaspillage alimentaire et continué à coconstruire notre vision pour Valrhona en 2025 !

Il y a dix ans, lorsqu'un client m'a demandé ce que je faisais pour rendre le monde meilleur, je suis resté coi. Aujourd'hui, je suis fier de pouvoir montrer que Valrhona est un fournisseur engagé et responsable avec de grands projets pour l'avenir.

Carole Seignovert,
Responsable RSE

2017 a été une année passionnante pour Live Long, au cours de laquelle nous avons réalisé de nombreuses avancées pour atteindre nos objectifs autour du cacao, de l'environnement, de la gastronomie et de l'intérêt de nos parties prenantes. Aujourd'hui, Live Long impacte tous les niveaux de l'entreprise, et de plus en plus l'écosystème de Valrhona.

Je suis ravie que notre engagement durable porte ses fruits. En 2017 EcoVadis nous a décerné le statut Gold, ce qui nous place parmi les 5 % des fournisseurs les plus durables au monde. Notre personnel nous a également classés au 10ème rang dans le classement Great Place to Work, ce qui nous place dans le top 15 pour la cinquième année consécutive. Nous ne nous arrêterons pas là ! En 2018 nous mettrons tout en œuvre pour nous rapprocher encore davantage de nos objectifs pour 2025.

Nos engagements durables

Live Long Cacao

Préserver les cacaos aromatiques et soutenir les communautés de producteurs

p. 05

Live Long Environnement

Réduire de 50 % notre empreinte environnementale d'ici 2025

p. 10

Live Long Gastronomie

Accompagner les vocations

p. 13

Live Long Ensemble

Construire un modèle durable avec nos parties prenantes

p. 16

À travers nos partenariats, nous visons à préserver les cacaos aromatiques et à soutenir les communautés de producteurs

97%

Traçabilité jusqu'aux coopératives
↗ 100% 2018

Nous avons menés des projets de soutien en 10 pays depuis 2012

60%

% de nos achats cacao issus d'un partenariat d'au moins 3 ans
↗ 90% 2020

100%

Visites de nos partenaires cacaos une fois par an
↗ 100% 2020

Nos projets de soutien depuis 2012

HAÏTI

Le soutien à l'agroforesterie avec AVSF

p.08

JAMAÏQUE

Le financement des séchoirs solaires

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

La promotion de l'agroforesterie avec Cacao Forest

p.08

BELIZE

La rénovation d'une plantation

EQUATEUR

Soutien apporté à AVSF dans son action humanitaire après le séisme de 2016

GRENADE

Appui à l'utilisation des engrais

PÉROU

L'accès à l'eau potable grâce au «Clean Water Project», la création d'une pépinière

p.09

BRÉSIL

La construction d'un centre de formation, la rénovation des habitations des producteurs et le financement de séchoirs solaires

p.09

CÔTE D'IVOIRE

La construction d'une école primaire en Petit Bouaké

GHANA

Des actions en faveur de l'éducation, la construction d'un centre communautaire et de 2 écoles

p.07

MADAGASCAR

La rénovation d'un village et la création d'un centre de soin

BALI

L'accompagnement sur l'amélioration de la qualité cacao et l'exportation de cacao

Une initiative planifiée sur **5** ans et couvrant 8 communautés

800 producteurs

2500 enfants

2 nouvelles écoles en 2017

Actions en faveur de l'éducation au Ghana

En 2017, Cédric Robin, notre sourceur, a lancé une initiative visant à améliorer l'accès à l'éducation au Ghana, aux côtés de notre partenaire FEDCO. En constatant la nécessité de soutenir l'éducation dans la région, Cédric a entrepris de travailler avec FEDCO et les représentants locaux de l'éducation afin d'élaborer une solution à long terme. Le résultat: un projet de grande envergure dans le but de couvrir huit communautés au cours des cinq prochaines années, ce qui représente plus de 800 producteurs et plus de 2500 enfants.

Nos investissements seront destinés à répondre aux besoins identifiés par les communautés concernées, notamment la réfection des bâtiments scolaires et la fourniture du matériel pédagogique. Nous avons déjà pris un bon départ: en 2017, nous avons construit avec FEDCO deux nouvelles écoles dans les villages de Wassa Nkran et de Pieso.

Notre engagement pour améliorer l'accès à l'éducation au Ghana s'inscrit dans notre démarche consistant à nouer des partenariats à long terme avec les producteurs de cacao. À travers notre relation avec FEDCO, qui a vu le jour en 2013, nous travaillons pour consacrer notre partenariat à l'amélioration des infrastructures et de l'accès à des services prioritaires, comme l'éducation, aidant ainsi les communautés productrices de cacao à prospérer.

Promotion de l'agroforesterie avec Cacao Forest

Pour le producteur de cacao dominicain Apolinal Sanchez Rosas, «Participer aux ateliers Cacao Forest m'a permis de rester motivé... Nous bénéficions du cacao et des produits associés.»

Apolinal est l'un des producteurs dominicains impliqué aux côtés de Valrhona dans Cacao Forest, un projet multipartite innovant visant à créer le cacao durable de demain. Notre objectif est de développer des modèles agroforestiers qui permettront d'améliorer la résilience des communautés rurales, de diversifier les sources de revenus des producteurs, d'accroître la productivité des exploitations et de préserver l'environnement. Plus d'informations sur le projet sur www.cacaoforest.org.

En 2017, notre équipe a créé des modèles de culture potentiels via une série d'ateliers avec la participation de producteurs et de techniciens en République Dominicaine. Ensemble, nous nous sommes inspirés de la recherche et des savoirs locaux pour déterminer les associations d'arbres et de plantes qui produiraient les résultats souhaités pour les agriculteurs et leur environnement. Nous avons également travaillé avec les producteurs pour identifier des circuits de valorisation complémentaires, comme par exemple pour leur production de légumes. Aujourd'hui, Apolinal et ses collègues agriculteurs vendent leurs produits aux marchés bios dans la capitale dominicaine.

En 2018, nous procéderont à l'ensemencement des différents modèles de culture et commenceront à étudier les solutions afin de déterminer lesquelles seront les plus efficaces sur le long terme.

38 hectares pilotes sponsorisés par Valrhona

Un projet sur **3** ans

32 ateliers avec **15** producteurs et **12** techniciens

32 producteurs vendant leurs produits aux marchés bios

14 000 € gagnés par les producteurs

Soutien à l'agroforesterie en Haïti

Lorsque l'ONG AVSF a contacté notre sourceur Julien Desmedt en 2017 avec une offre de joindre leur projet Procacao et d'accompagner notre partenaire haïtien FECCANO à régénérer les plantations vieillissantes des producteurs par l'agroforesterie, Julien a souhaité y participer.

L'initiative pluridimensionnelle d'AVSF, qui se base sur une diagnostique approfondie et un plan stratégique et opérationnel, a comme objectif d'accompagner la professionnalisation et l'autonomisation de la FECCANO, et d'ailleurs d'assurer sa pérennité.

Au cours des trois prochaines années, Valrhona soutiendra ce plan stratégique via la création de 38 hectares pilotes sur 50 au total. À ce jour, nous avons identifié les producteurs et les parcelles qui participeront au projet. Le travail commencera très prochainement, avec l'élagage et la replantation d'arbres. Par l'intermédiaire de ce projet, nous espérons promouvoir des modèles agroforestiers qui améliorent la production de cacao et diversifieront et accroîtront les revenus des producteurs, tout en protégeant l'environnement. Notre objectif à terme est que ces modèles seront répliqués aux membres de la FECCANO et à l'échelle nationale.

Notre relation avec FECCANO qui a débuté en 2010 s'est renforcée ces dernières années grâce à la signature en 2014 d'un accord de partenariat sur cinq ans. Notre contribution à ce projet d'agroforesterie s'inscrit dans ce partenariat à long terme, nous permettant de répondre ensemble aux besoins des communautés locales et de soutenir la pérennité de la filière cacao haïtienne.

Construction d'un nouveau centre de formation au Brésil

Cédric Robin, sourceur, travaille avec notre partenaire brésilien M. Libânio. Encouragé par l'engagement de M. Libânio dans la formation du personnel, et face à la nécessité de disposer d'un espace de formation dédié sur l'exploitation, Cédric a décidé de cofinancer la construction d'un nouveau centre de formation en 2016.

Depuis début 2017, 250 collaborateurs et leur famille ont bénéficié d'une formation dans le nouveau centre, sur des thèmes variés, allant de la santé et la sécurité au travail à la protection environnementale, en passant par les bonnes pratiques dans le domaine de l'agriculture. Grâce à ce centre, M. Libânio sera non seulement capable de mieux transmettre les savoir-faire aux collaborateurs et d'élargir le secteur bahianais du cacao, mais également d'offrir au personnel un espace pour différentes activités communautaires.

Notre investissement dans ces travaux de construction reflète notre engagement à long terme dans notre partenariat avec M. Libânio. Notre partenariat ayant débuté en 2013, nous n'avons pas uniquement soutenu la formation. En effet, nous avons également financé des équipements techniques, tels que des séchoirs solaires en 2015.

1 nouveau centre de formation

250 collaborateurs bénéficiaires et leurs familles

Plus de **18,000 $** récoltés par le Clean Water Project

750 habitants de Los Ranchos ont désormais accès à l'eau potable

130 producteurs de cacao de la vallée du Rio Bigote suivis tout au long de l'année

Accès à l'eau potable au Pérou

Notre sourceur Benjamin Figarède travaille aux côtés de notre partenaire péruvien, la Coopérative Norandino, depuis 2013. En 2016, Benjamin a contribué à lancer une campagne de financement participatif aux côtés de Valrhona États-Unis et de Norandino, afin d'offrir à la communauté de Los Ranchos l'accès à l'eau potable.

Au cours du «Clean Water Project», 2 $ de chaque sac sur 3kg d'Illanka 63 % vendu ont contribué à l'initiative. Nos clients se sont également impliqués en levant des fonds par l'intermédiaire de produits dédiés et d'événements spéciaux. Suite aux inondations au Pérou début 2017, nous avons poussé notre levée de fonds encore plus loin. Grâce à la générosité des clients Valrhona, nous avons récolté plus de 18 000 $ à la fin de la campagne en juillet 2017.

Depuis qu'elle a reçu le financement, Norandino travaille avec le District municipal de Canchaque pour d'installer un nouveau réseau de distribution d'eau. Aujourd'hui, les 750 habitants de Los Ranchos ont accès à l'eau potable.

À travers notre partenariat à long terme avec la Coopérative Norandino, nous nous engageons à soutenir les producteurs de cacao et à investir avec eux afin de préserver, cultiver et préparer les meilleurs cacaos. C'est pour cette raison que nous cofinançons un conseiller technique dans la région, pour une durée de trois ans et que nous travaillons avec Norandino au développement d'un conservatoire et d'une pépinière de cacao Gran Blanco.

Live Long
environnement

Notre but est de réduire de moitié notre empreinte environnementale d'ici 2025. Nous travaillons à améliorer l'impact environnemental de nos produits tout au long de leur cycle de vie

18%

Réduction de la consommation d'énergie
↗ 50%

69%

Proportion d'énergie renouvelable utilisée
↗ 79%

30%

Réduction des émissions de carbone
↗ 50%

0%

Réduction du fret aérien
↗ 30%

5%

Réduction de la production de déchets
↗ 50%

87%

Valorisation des déchets
↗ 100%

37%

Réduction de la consommation d'eau
↗ 50%

1ère gamme écoconçus

↗ 100 % de nos nouveaux produits seront d'écoconception d'ici 2020

76%

Taux de recyclabilité de nos emballages
↗ 85% 2025

1ère gamme écoconçue

5.5 tonnes de carton économisées / an

Des boîtes **100%** recyclables

L'Écoconception chez Valrhona

↘ Ecoconcevoir tous nos nouveaux produits d'ici 2020

Pour Claudie Bochard, Responsable R&D pour l'emballage, l'écoconception représente une formidable opportunité d'innover tout en mettant en pratique ses valeurs environnementales. Claudie a travaillé avec notre équipe de marketing BtoC afin de revoir la conception de nos ballotins, donnant lieu au lancement de notre toute première gamme écoconçue cette année. Nos nouvelles boîtes sont composées de 40 % de carton en moins, ce qui nous permettra d'économiser 5,5 tonnes de carton par an, et sont entièrement recyclables (sauf le ruban). Plus d'informations sur cette gamme sur www.valrhona.com

Nos ballotins ont constitué le projet pilote de notre aventure dans l'écoconception. L'année dernière, nous avons formé toutes les équipes Valrhona impliquées dans nos processus d'innovations à l'écoconception, et avons mis en place des critères écologiques et des outils visuels lors de la conception des recettes et des emballages de nos produits. Ces critères comprennent le poids de l'emballage, la recyclabilité et des recettes «clean label». Ces outils déployés, nous pouvons maintenant nous consacrer à deux questions: l'intégration des critères environnementaux aux outils de communicationet aux services, et l'application de principes d'écoconception aux produits existants.

Luttons contre le gaspillage alimentaire avec « Les Cabossés »

↘ Valoriser 100 % de nos déchets d'ici 2025

Christel Imbert est responsable de la planification chez Valrhona. Suite à un Hackathon en 2016, Christel a travaillé avec nos équipes logistique, qualité, marketing et points de vente dans le but de stopper le gaspillage des bonbons à durée de conservation limitée. En 2017, grâce à leur travail, nous avons pu lancer nos sachets d'assortiment de bonbons à durée de conservation limitée dans le cadre de notre gamme «Les Cabossés». À ce jour, nous sommes parvenus à économiser **1,7 T de bonbons**!

«Les Cabossés» donne une deuxième chance à nos produits d'aspect imparfait ou à la durée de conservation limitée. Disponibles exclusivement dans notre boutique de Tain, la gamme nous a permis d'économiser **11,4 T** de produits depuis le lancement en mai 2016.

Les Cabossés s'inscrit dans notre engagement de lutter contre le gaspillage alimentaire dans notre chocolaterie. Nous employons pour cela deux approches clés: Réduire la quantité de déchets que nous produisons, et que nous valorisons tous les produits non utilisés.. Parallèlement à l'écoconception de nos nouveaux produits, nous travaillons à perfectionner notre production, améliorer la gestion de nos stocks et affiner les prévisions de vente afin de produire la juste quantité de chocolat aussi efficacement que possible. Nous donnons aux produits invendus une seconde chance à travers «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.

1.7T de bonbons en chocolat valorisés depuis 2017

11.4T de chocolat valorisés grâce à «Les Cabossées» depuis son lancement en 2016

1 nouveau système de gestion énergétique

100% de l'électricité que nous utilisons provient de sources d'énergie renouvelables

Amélioration de notre gestion de consommation d'énergie

↘ D'ici 2025, réduire de moitié notre consommation énergétique et garantir que 79 % de l'énergie que nous consommons soit issue de sources d'énergie renouvelables

Mathieu Boselli est notre responsable bâtiments et énergie. Il se confie sur cette question:
«Il y a deux aspects qui m'ont amené au management de l'énergie. Le premier c'est que c'est un domaine où il y a de très gros challenges techniques – c'est très intéressant d'un point de vue technique. Et puis une conviction personnelle sur l'aspect RSE et environnemental, qui est quelque chose qui est ancré en moi.»

En 2017, Mathieu a participé au déploiement d'un nouveau système de gestion énergétique dans notre chocolaterie, notamment par l'installation de capteurs et de logiciels spécialisés. Grâce à l'aide de notre partenaire, Metron, nous pouvons désormais collecter et analyser de grandes quantités de données, ce qui nous permet de contrôler plus efficacement notre consommation d'énergie et d'identifier les zones à améliorer.

Ce système est une des approches sur lesquelles nous travaillons pour atteindre nos objectifs environnementaux définis pour 2025. Certifiés ISO 5001 depuis trois ans, nous nous appuyons sur ces processus et exploitons les méga données pour renforcer et cibler davantage la gestion de notre consommations énergétique. En plus de l'optimisation de la consommation de l'énergie, nous agissons aussi sur son origine. Cette année, 100 % de l'électricité que nous utilisons est produit par des centrales hydrauliques françaises.

Notre but est d'accompagner les vocations. Pour cela, nous nous appuyons sur notre expertise en matière de gastronomie pour transmettre notre savoir-faire aux artisans d'aujourd'hui et inspirer les chefs pâtissiers de demain

10

Bénéficiaires de Graines de Chef
↗ 100/an 2020

12 !

Écoles impliquées dans le projet Next Generation
↗ 10 2017

1044

Bénéficiaires de la Fondation
↗ 1000/an 2020

15 bénéficiaires formés depuis 2016

10 bénéficiaires en 2017

6 jeunes ont intégré une formation de CAP Pâtissier

Graines de Chef : aider la jeune génération à trouver sa voie

↘ 100 bénéficiaires Graines de Chef par an d'ici 2020

Pour Thierry Bridron, Chef Executif de l'Ecole Valrhona France, Graines de Chef est une initiative importante à ses yeux, qui lui donne l'opportunité de transmettre sa passion de la pâtisserie aux plus jeunes, et ainsi de former la prochaine génération de chefs. L'année dernière, Thierry a participé à la sélection des bénéficiaires du programme, dispensé des cours, et même intégré l'un d'entre eux comme stagiaire au sein de l'École Valrhona de Tain.

Graines de Chef est une initiative conjointe de la Fondation Valrhona et de la Fondation Paul Bocuse, l'objectif est de faire vivre le métier de pâtissier depuis l'intérieur à des jeunes qui ont envie de le devenir et pour les plus motivés leur mettre le pied à l'étrier du CAP Pâtissier.

Le programme en quatre étapes donne aux apprentis l'opportunité de découvrir à quoi ressemble la vie d'un chef pâtissier. Il prévoit des cours dans les principales techniques de la pâtisserie et un apprentissage chez un client de Valrhona. En 2017, nous avons formé 10 jeunes. Six d'entre eux ont poursuivi cette voie et préparent un CAP Pâtissier, et nos clients participent en les accueillant pour leur apprentissage. En 2018, nous prévoyons de lancer le programme dans trois nouvelles villes françaises.

« Ce type d'actions donne beaucoup plus de crédibilité à mon travail et celui de l'Ecole Valrhona ! Je vais suivre de près les avancer de chacun »
Thierry Bridron, chef exécutif de l'Ecole Valrhona

La Fondation Valrhona: appuyons la formation culinaire des jeunes

↘ 1000 bénéficiaires de la fondation par an d'ici 2020

«L'année dernière, nous avons lancé notre premier appel à projet, afin de soutenir les projets les plus impactants par rapport à notre mission» dit Armelle Giammattei, Déléguée Générale de la Fondation Valrhona.

Nous avons reçu 22 dossiers de toute la France, et en avons sélectionné sept susceptibles de servir au mieux la mission de la Fondation, à savoir «transmettre le plaisir du goût et du geste pâtissier».

L'association «Un jeune un métier», l'association Épices et les activités pour les collégiens de la ville de Feyzin figurent parmi les projets que nous avons sélectionnés. Ces projets proposent des différentes actions envers les jeunes, leur permettant de découvrir les métiers de la gastronomie. À Feyzin, nous finançons la construction d'une nouvelle cuisine de formation, où les collégiens découvriront le plaisir de cuisiner tout au long de l'année. Les jeunes pris en charge par «Un jeune un métier» quant à eux bénéficient d'initiation et d'aide à l'orientation en boulangerie et en pâtisserie. De son côté l'association Épices travaille à promouvoir l'insertion dans la société à travers la cuisine et la nutrition.

Nous fournissons à chacun des projets sélectionnés un soutien financier et des matières premières, et du mécénat de compétence autour du goût et du chocolat Nous prévoyons un nouvel appel à projets en 2018.

12 écoles impliquées

7 nouveaux projets soutenus

1044 bénéficiaires de la fondation en 2017

Next Génération : formation des professionnels de la pâtisserie de demain

↘ 10 écoles de cuisine impliquées dans le projet Next Generation en 2017

«Je trouve ça très inspirant», dit Frédéric à propos du projet Valrhona Next Generation. «Ça permet à certaines personnes de se familiariser avec les concours et pouvoir ensuite se lancer plus facilement dans ce monde-là».

Frédéric est l'un des professeurs d'une des écoles impliquées dans notre toute première compétition d'étudiants suivant une formation professionnelle dans le chocolat ou la pâtisserie dans toute la France. L'année dernière, nous avons aidé 12 écoles à organiser une compétition de moulage pour leurs étudiants travaillant notre chocolat et utilisant nos moules pour bonbons. Chaque école a sélectionné son lauréat et le 1er juin, sept étudiants distingués accompagnés de leurs professeurs nous ont rejoints à l'École de Paris pour célébrer leur réussite.

La journée a débuté par une immersion dans le processus allant de l'achat du cacao à la fabrication du chocolat, avec la dégustation de nombreux produits tout au long de la visite. Nous avons terminé par une démonstration des chefs de l'École, Franck Wenz et Glenn Noel, portant sur les principes fondamentaux de la pâtisserie et du chocolat.

Cette compétition s'inscrit dans le projet Next Generation, à travers lequel nous souhaitons soutenir les étudiants tout au long de leur formation en pâtisserie afin qu'ils acquièrent des savoirs dans les domaines de la gastronomie et du cacao, ainsi que sur les goûts, les produits et les techniques.

ENSEMBLE

LIVE LONG

Nous souhaitons créer un modèle durable avec nos parties prenantes : accompagner nos clients dans la mise en place de pratiques responsables, créer une entreprise où, et avec laquelle, il fait bon travailler et définir notre vision collective pour 2025

10%

% de fournisseurs stratégiques ayant participé aux journées d'échanges
↗ 100% 2020

130

Clients ayant participé aux journées d'échanges
↗ 200/yr 2020

en cours

Collaborateurs ayant un objectif RSE
↗ 100% 2020

78%

% d'achats réalisés auprès de fournisseurs ayant signé la charte des achats responsables
↗ 100% 2020

150 ambassadeurs Vision

48 clients participant aux exercices d'écoute

Co-construisons notre vision 2025

Alexandre Piron, conducteur de ligne à l'atelier boîtage, est l'un de nos ambassadeurs Vision. Pour Alexandre, être impliqué dans la création de notre vision 2025 a été une façon d'apporter ses idées et de participer à la définition de l'avenir de l'entreprise.

Alexandre a été l'un des **150 ambassadeurs** à participer à la journée consacrée à notre Vision en avril dernier. S'appuyant sur les retours des sessions d'écoute avec les clients ainsi que sur les enquêtes réalisées auprès des fournisseurs et des communautés, nos ambassadeurs ont travaillé toute la journée et imaginé à quoi le monde, et Valrhona, pourraient ressembler en 2025. Nous avons ensuite synthétisé cette réflexion pendant l'été pour produire une version «brute» de notre Vision 2025, avant de faire parvenir aux collaborateurs, clients, fournisseurs et membres des communautés une enquête pour recueillir leurs points de vue. Aujourd'hui, notre vision est pratiquement au point. Nous planifions son lancement au début de l'année 2018!

À travers l'exercice de définition de notre Vision 2025, nous créons un rêve commun pour l'avenir de l'entreprise avec l'ensemble de nos partenaires. Lancée en 2016, la Vision 2025 se construit dans le cadre de changements organisationnels et managériaux débutés il y a plusieurs années chez Valrhona, avec la création de notre «École de Leadership». Aujourd'hui, nous bâtissons une vision pour 2025 qui révèle le potentiel de chacun , faisant ainsi progresser l'entreprise.

Accompagnons nos clients français dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour Benjamin Dodet, Chef des Ventes France Nord, notre partenariat avec l'application Too Good to Go est l'opportunité d'aider nos clients à adopter un fonctionnement plus durable. Pour marquer le lancement du partenariat, Benjamin a organisé un événement en octobre dernier à Lille. Autour de plats préparés par les chefs Steven Ramon, Romain Montagne et Christophe Renou, les 70 invités ont échangé sur leurs propres pratiques et leur vision en faveur d'une gastronomie durable avec les équipes de Valrhona et de Too Good to Go.

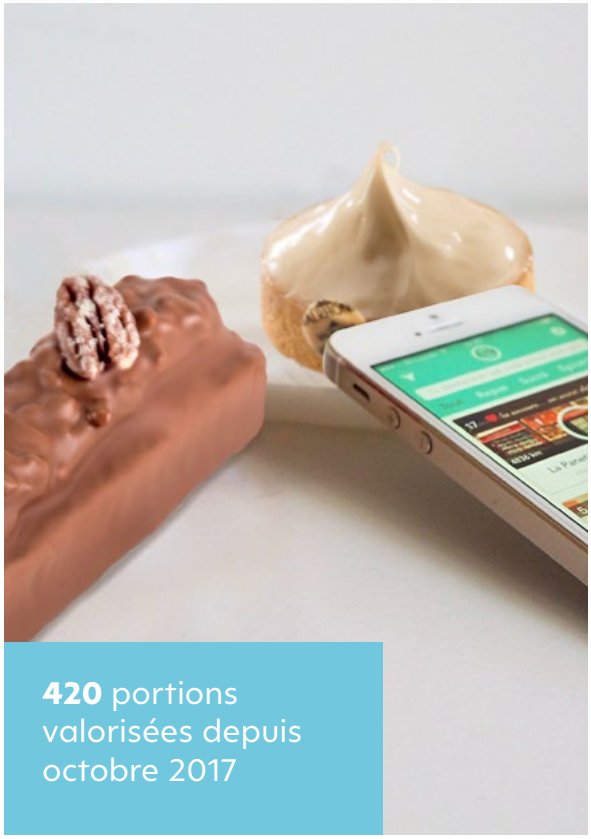
Grâce à ce partenariat, nos clients peuvent désormais vendre des produits qui, en temps normal, seraient jetés, tout en aidant la planète. La souscription est gratuite pour les clients de Valrhona!
Nous savons que nos clients sont activement engagés sur de nombreuses questions liées au développement durable, de l'achat des matières premières à la réduction des déchets, et que bon nombre d'entre eux aimeraient pouvoir en faire plus. En tant que fournisseur responsable, nous tenons à remplir notre rôle dans ce domaine. Aujourd'hui, nous travaillons au développement de solutions efficaces, comme celle de Too Good to Go, pour aider les clients à répondre aux besoins clés en matière de développement durable.

10 étudiants accompagnés par Shanghai Young Bakers

6 enfants ont participé à l'atelier au Senses Center

Plus de **35,000 £** réunis grâce à l'initiative Big Chocolate Tea

Près de **7000 £** récoltés par le dispositif Chocs for Chance



420 portions valorisées depuis octobre 2017

Travailler avec les communautés locales pour avoir un impact positif

Souhila Boudhar est notre Responsable du développement commercial à Shanghai. L'année dernière, elle a travaillé avec notre distributeur Sinodis en Chine afin de soutenir le projet Shanghai Young Bakers, une formation d'un an permettant aux jeunes issus de milieux défavorisés d'acquérir des compétences professionnelles dans le domaine de la pâtisserie. Outre la fourniture de chocolat, de moules et d'une assistance technique au profit du projet, Souhila a assuré la formation des 10 étudiants en vue de leur insertion professionnelle en France.

Ce projet déployé à Shanghai est un exemple parmi bien d'autres qui illustre notre façon de travailler dans le monde entier avec nos clients et leurs communautés dans l'objectif d'avoir un impact positif. Qu'il s'agisse de faire connaître l'univers du chocolat à des enfants confrontés à des difficultés d'apprentissage via notre collaboration avec le Senses Center dans les EAU pour aider les jeunes à acquérir des compétences professionnelles, ou de soutenir des familles d'enfants malades à travers notre engagement en faveur des initiatives Chocs for Chance and Big Chocolate Tea au Royaume-Uni, nos équipes s'emploient à mener des actions qui répondent aux besoins des communautés locales.

Amélioration de la qualite de vie au travail

Sylvie Vienet est notre responsable de la santé et du bien-être au travail. Pour Sylvie, la création d'un modèle durable avec les partenaires signifie s'assurer que nos collaborateurs sont heureux et fiers de travailler pour Valrhona. Cette année, Sylvie a coordonné l'enquête Great Place to Work chez Valrhona.

Nous utilisons les résultats de l'enquête pour comprendre le ressenti de nos collaborateurs et identifier les points d'amélioration. Une des améliorations concerne la flexibilité du temps de travail. Nous avons mis en place un système de télétravail au sein de l'entreprise l'année dernière et expérimentons aujourd'hui les horaires de travail flexibles auprès du personnel de production.

En outre, nous essayons d'améliorer la qualité de vie au travail de nos collaborateurs en accordant à chacun un budget bien-être permettant aux équipes d'améliorer leur environnement de travail. Nous nous préoccupons également de la santé mentale et physique des collaborateurs: nous formons tous les responsables aux risques psychosociaux, offrons un accès à des cours de sports et veillons à ce que les collaborateurs puissent bénéficier de soins de santé multidisciplinaires.

Nous sommes fiers d'avoir décroché, grâce au vote du personnel, la **10ème place** au classement Great Place to Work en 2017, nous positionnant dans le **top 15 pour la cinquième année consécutive**. En 2018, nous exploiterons les résultats de l'enquête 2017 pour répondre aux besoins spécifiques des différentes équipes.

6 ateliers en 2017

16 jeunes bénéficiaires

10ème place au classement Great Place To Work 2017

81 % de nos collaborateurs déclarent être fiers de travailler pour Valrhona

Projet Akadi : aider les jeunes à bien manger

Bassa Passas est membre du conseil d'administration de la Fondation Valrhona et animatrice à la Cité du Chocolat. Inspirée par son expérience d'initier ses enfants à la cuisine, Bassa a proposé son projet «Akadi», qui signifie «C'est bon» en Bambara, à la Fondation. Ce projet vise à aider les jeunes à adopter un régime équilibré en leur apprenant à cuisiner des plats simples et nutritifs.

Les bénévoles de la Fondation Valrhona ont donné le coup d'envoi des activités pendant l'été avec une série d'ateliers pour les migrants mineurs isolés dans une association locale. Au cours des 6 sessions, 16 jeunes ont découvert une sélection de fruits et légumes locaux, appris des techniques, et exploré des goûts et des textures qu'ils pourront utiliser pour cuisiner des plats simples et goûteux. L'objectif ne se limite pas à apprendre aux jeunes à cuisiner et à leur faire découvrir des ingrédients qu'ils n'ont peut-être jamais rencontrés auparavant: il s'agit également de créer une ambiance conviviale.

Akadi est un des projets soutenus par la Fondation Valrhona en 2017. À travers ces projets, nous œuvrons à promouvoir le plaisir du goût et d'une bonne alimentation, et cherchons à exercer une influence positive sur notre communauté locale. En 2018, nous espérons travailler avec d'autres partenaires locaux pour toucher davantage de jeunes à travers le projet Akadi.

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

WWW.VALRHONA.COM

COLLECTIF YAY — 12/2017 — CRÉDITS PHOTOS : L. VU, J. BYRON, H. DE PICCOLI / ADIFFERENTSTORY.FR – TOUTE REPRODUCTION INTERDITE, TOUS DROITS RÉSERVÉS ©