

*Ensemble,
faisons du bien
avec du bon*

RAPPORT D'IMPACT 2024




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified

Corporation

Édito



Martine Grazioso

Directrice Générale Valrhona

Chers lecteurs, Chères lectrices,

Le chocolat fait partie de ces plaisirs universels qui traversent les âges et les cultures. Pourtant, derrière chaque carré se cache une filière en pleine mutation. Menacée par le changement climatique, fragilisée par des pratiques agricoles peu durables et questionnée sur ses impacts sociaux, **la production de cacao vit un moment charnière de son histoire.**

La ressource se raréfie, son prix atteint des sommets, et la qualité du produit devient un vrai sujet, quelles que soient les zones géographiques de culture. Face à la montée en puissance des incertitudes et à la complexité grandissante de la filière, la Maison Valrhona essaie, avec humilité et une vision résolument tournée vers l'avenir, de s'adapter aux risques qui s'accroissent.

La solution sera collective ou ne sera pas : toutes les expertises métiers sont mobilisées... Des sourceurs de fèves de cacao aux chefs pâtisseries

en passant par les équipes marketing ou R&D, Valrhona avance sur la base d'un diagnostic partagé et d'une compréhension commune. Dans un monde en perpétuel changement, le « nous » n'est plus un choix mais une nécessité. Les équipes sont en adaptation constante pour pouvoir prendre des décisions rapides, tout en réfléchissant à ce que sera demain.

Face à des équilibres bouleversés, le devoir de Valrhona est de sécuriser et de rassurer ses filiales, son territoire, ses clients et ses collaborateurs. En dépit d'une faible représentation au sein de la filière cacao (0,15% des volumes achetés dans le monde), **Valrhona joue un rôle d'éclaireur.** Par exemple via le programme d'agroforesterie mis en place en République Dominicaine et repris par le Gouvernement local. Ou à travers le même programme lancé en Côte d'Ivoire et présenté à la COP 16. En s'entourant des bons partenaires et en partageant ses valeurs avec les parties

prenantes, Valrhona dispose de leviers d'actions inédits. **Avec agilité et souplesse, l'entreprise expérimente et adapte ses process,** le long d'un chemin parfois semé d'embûches.

Mais une crise révèle toujours des opportunités. Le temps de Valrhona s'inscrit sur un horizon lointain, celui des arbres et de la nature. Un cycle nouveau. Nous sommes prêts à tourner une page de l'histoire de la Maison Valrhona pour qu'elle reste pionnière et continue à inventer le chocolat de demain.

Bonne lecture.

Remerciements aux collaborateurs contributeurs :

Angéline Alquezar, Émilie Bégot,
Claudie Bochard, Élisande Bourry,
Jeanne Chaumont, Camille Colomb,
Maylis De Mauroy, Amandine Dubourg,
Mélicha Fournaux, Yann Gaitan,
Nicolas Gauthier, Sylvain Jouhaud,
Christophe Julio, Nathalie Lascroux,
Anne-Sophie Moreau, Nans Mouret,
Laetitia Paravisini, Emmanuelle Prisset,
Maria Poursanidou, Hélène Radisson,
Aurélie Roure, Sarah Roux, Léa Savarino,
Guillaume Semperè, Audrey Vicenzi,
Inès Yantour.



Sommaire

7 | Filières

13 | Collaborateurs
et communautés

18 | Gastronomie
Responsable

23 | Planète

FAITS MARQUANTS 2024

Ensemble,
faisons du bien
avec du bon



100% des fèves traçables jusqu'à la parcelle depuis les parcelles, une initiative cruciale dans la lutte contre la déforestation



60% de nos partenaires, producteurs de fèves de cacao, sont engagés sur l'agroécologie



30% des achats de fèves cacao certifiés Commerce équitable.



Première édition du **Concours de la pâtisserie durable** co-créé avec la Maison Pierre Hermé



Création d'un comité Miroir : 10 collaborateurs de moins de 30 ans, ayant moins de 5 ans d'ancienneté co-construisent avec le Comité de Direction.



Labellisation Divertissement durable de La Cité du Chocolat pour devenir un modèle en matière de tourisme durable



Labelisation FRET 21, qui valorise l'impact des transports dans la stratégie de développement durable



56% des Essentiels ont été raisonnés.

Labels et Certificats



1 % FOR THE PLANET

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

LA CERTIFICATION FAIRTRADE/MAX HAVELAAR

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



LA CERTIFICATION BIO

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

LE LABEL «VEGAN»

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



ECOVADIS GOLD

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

LA CERTIFICATION ISO 14001

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



LA CERTIFICATION FSSC 22000

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

LA CERTIFICATION ISO 50001

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



LE LABEL B CORP

Label d'entreprise évaluant la performance sociale et environnementale, la responsabilité et la transparence.



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

Résultats 2024



Cacao

RÉALISATIONS 2024	OBJECTIFS 2025
Maintien à 100 % de traçabilité des fèves de cacao depuis les producteurs et productrices	100 % Atteint
100% de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles	100 % Atteint
10 pays ont été visités au moins 1 fois dans l'année	100 %
98 % des achats de cacao sont issus de partenariats d'au moins 3 ans	90 % Atteint
60% de nos partenaires ont des pratiques agroécologiques	100 %

17 566
producteurs

8,5 ans
de durée moyenne
des partenariats

Valrhona s'est approvisionnée auprès de **16 pays** en 2024, **15 pays** sont couverts par un partenariat à long-terme.



Les Hommes et l'innovation

RÉALISATIONS 2024	OBJECTIFS 2025
35 % des collaborateurs ont un objectif RSE (<i>part des collaborateurs, dont commerciaux</i>)	100 %
85 % des fournisseurs ont signé la charte des achats responsables	100 %

959
salariés
488
femmes
471
hommes

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

15 accidents
avec arrêt de travail

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

333 057 €
de dons versés
au cours de l'année



Gastronomie

RÉALISATIONS 2024	OBJECTIFS 2025
114 jeunes bénéficiaires	100 bénéficiaires Atteint
38 % des jeunes intègrent un CAP en apprentissage à la suite du projet Graines de pâtissier	40 %

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

11
territoires en France
ont participé au
programme Graines de
Pâtissier



Planète

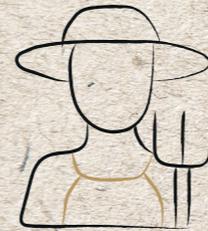
RÉALISATIONS 2024	OBJECTIFS 2025
-68 % d'émissions de GES scope 1 & 2 depuis 2013 sur Tain l'Hermitage (en intensité par tonne produite)	-60 % Atteint
91,3 % de valorisation des déchets	100 %
70 % d'énergies renouvelables dans le mix énergétique	79 %
87 % de taux de recyclabilité de nos emballages	85 % Atteint
100 % des nouveaux produits répondent aux critères d'éco-conception Valrhona	100 % Atteint
-13 % de production globale de déchets depuis 2013	-50 %
-34 % de consommation d'eau de ville et -64 % de consommation d'eau de forage depuis 2013	-50 %
-39 % de consommation totale d'énergie depuis 2013	-50 %
+41 % d'émissions de CO ₂ liées à l'aérien dans notre transport depuis 2013	-30 %

Filières

Créer des filières régénératives

Le monde se transforme sous nos yeux. Dans un contexte de dérèglement climatique et de tensions géopolitiques, les ressources se raréfient. À l'image des fèves de cacao, dont la production se heurte à la déforestation et au travail des enfants.

À son échelle, dans une logique de résilience, Valrhona rend la filière plus juste et durable. Les approvisionnements sont sécurisés grâce à une équipe dédiée de sourceurs qui établissent des partenariats à long terme avec les organisations de producteurs. Des programmes de formation et des investissements dans les infrastructures locales permettent de renforcer l'autonomie des communautés et de leur assurer des revenus équitables. Enfin, le développement de l'agroforesterie et de pratiques agricoles durables garantissent l'avenir des plantations. Autant de conditions indispensables à la mise en place d'une filière régénératrice.



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

OBJECTIF ATTEINT



98 %
des achats de cacao
sont issus de partenariats
d'au moins 3 ans

8,5 ans
la durée moyenne
des partenariats

La traçabilité au service de la transparence

Enjeu réglementaire, de performance, de crédibilité, de qualité et de sécurité du produit... La traçabilité permet à Valrhona de suivre le parcours des fèves de cacao depuis les parcelles où elles sont cultivées jusqu'à la chocolaterie où elles sont transformées. En s'appuyant sur une cartographie des zones de production, en partenariat avec Tilkal, la démarche facilite la prévention contre les pratiques frauduleuses, au premier rang desquelles la déforestation et l'exploitation d'aires protégées.

Malgré le décalage d'un an de l'entrée en vigueur du règlement sur la déforestation importée (RDUE) au 1^{er} janvier 2026, Valrhona n'a pas ralenti ses efforts en matière de traçabilité et de cartographie des producteurs : en 2024, 100% des fèves* ont été tracées jusqu'à la parcelle.

Ce travail est effectué à l'aide de la plateforme Tilkal qui dispose d'une puissante base de données à travers le monde, connectée à la solution de cartographie Open Atlas. Dans un second temps, un nouvel aller-retour avec Tilkal permet d'enclencher une déclaration de conformité dans le système européen EU Trace, tel que le prévoit la RDUE. À chaque conteneur est attribué un code qui transitera durant tout le processus de production et qui garantit un cacao conforme.

OBJECTIF
100 %
 des parcelles cartographiées en 2025, y compris pour les nouveaux partenaires

(*) Les données de traçabilité sont des données dynamiques et sont régulièrement ajustées



Ce travail permet de nous préparer à la CSDDD (La directive sur la diligence raisonnable en matière de développement durable) qui imposera en 2027, aux entreprises donneuses d'ordre, comme Valrhona, l'adoption d'instruments susceptibles de prévenir les risques sociaux, environnementaux et de gouvernance liés à leurs opérations. Un sujet qui nous préoccupe déjà !

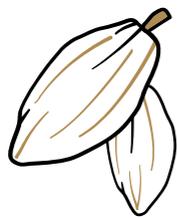
Lactitia Paravisini,
 Sourceuse chez Valrhona

ZOOM SUR TILKAL

Plateforme spécialisée dans la traçabilité des chaînes d'approvisionnement de l'industrie 4.0, Tilkal est basée sur un réseau blockchain et sur des technologies d'analyse de données et de notation qui lui permettent de créer une représentation de la chaîne d'approvisionnement de bout en bout et en temps réel.

Vers un chocolat plus équitable

Derrière la gourmandise, la culture du cacao fait vivre 50 millions de personnes dans le monde, en Afrique mais aussi en Amérique Latine et en Asie. Dans un marché dominé par quelques multinationales, Valrhona met un point d'honneur à travailler en direct avec des coopératives, des associations de producteurs ou des plantations privées, et place l'atteinte d'un revenu décent au centre de ses priorités.



En 2023
30 %
des volumes de fèves de cacao achetés étaient certifiés Fair Trade.
Objectif : 100% des achats de fèves de cacao certifiées en 2030.

En 2024, Valrhona avait projeté d'acheter 30% des volumes de fèves de cacao certifié équitable (Fair Trade) auprès de 4 principaux fournisseurs : la République Dominicaine, le Pérou, la Bolivie et la Côte d'Ivoire... Objectif atteint ! Valrhona garde malgré tout en tête l'impact du dérèglement climatique sur les productions. Pour atteindre 100% des achats de fèves de cacao certifiées commerce équitable en 2030, l'entreprise a dessiné dès cette année un plan de soutien pour accompagner ses fournisseurs dans leur démarche de labellisation.

De plus, Valrhona fait aussi infuser les principes du commerce équitable au sein de ses équipes. En 2024, une formation a été animée par CEF - Commerce Équitable France - et un groupe de travail instauré pour diffuser ces valeurs au sein de l'écosystème.



Valrhona s'engage dans la transformation de la filière cacao en se positionnant en tant que partenaire équitable auprès de l'ensemble de ses fournisseurs-partenaires et en soutenant leur mise en conformité au regard du référentiel de commerce équitable sélectionné ensemble.

Amandine Dubourg,

*Cheffe de projet RSE
chez Valrhona*

QU'EST-CE QUE LE COMMERCE ÉQUITABLE ?

Le commerce équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel..

Source : FINE (regroupement de Fairtrade Labelling Organizations International, International Fair Trade Association, Network of European Worldshops, et European Fair Trade Association), 2021

L'agroécologie pour une cacao-culture durable

Produire tout en respectant l'environnement et en favorisant la résilience des systèmes agricoles... C'est tout l'intérêt de l'agroécologie. Dans les pays producteurs de fèves de cacao, la démarche est soutenue par Valrhona à travers des initiatives sur mesure, au plus près des réalités du terrain.

Tous les projets sont menés en collaboration avec les communautés de producteurs mais aussi des centres de recherches, des organisations publiques et non-gouvernementales, et d'autres acteurs du monde du chocolat. Ils s'inscrivent dans un temps long, celui des arbres, favorisant un changement en profondeur de la filière cacao.

QU'EST-CE QUE L'AGROÉCOLOGIE ?

Cette approche consiste en l'utilisation des ressources et des mécanismes de la nature dans un objectif de production agricole. Elle allie les dimensions écologique, économique et sociale et vise à mieux tirer parti des interactions entre végétaux, animaux, humains et environnement (source FAO, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

AUTRES PROJETS EN COURS

- Lancement de Cacao Forest en Côte d'Ivoire
- Financement de centres de distribution de bio-intrants au Pérou et au Venezuela
- Continuité des jardins créoles en Haïti
- Programme Fondation Beyond Beans au Togo
- Programme Agroforesterie Système Résilient au Changement Climatique (CIRAD) à Madagascar.

FOCUS SUR TRACTIONS EN INDONÉSIE

Valrhona fait partie du programme Tractions « Transforming the Cocoa Sector in Indonesia through Value Addition for Smallholders » porté par Rainforest Alliance, Rikolto, Kalimajari et financé également par the Netherlands Enterprise Agency.

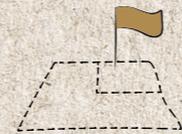
AMBITION DU PROGRAMME ?

Améliorer la qualité et la productivité du cacao tout en améliorant les conditions de vie et de bien-être des communautés rurales productrices.

QUI EST CONCERNÉ ?

7 coopératives réparties sur 3 îles
 2 Bali
 2 Flores
 3 Sulawesi

MOYENS



Parcelles de démonstration



Modèle de système agroforestier adapté au contexte local



Formation des producteurs sur des thématiques spécifiques



Création de pépinières avec des plants de cacao greffés et des arbres de diversification

RÉSULTATS

14

parcelles de démonstration et 14 pépinières soit 2 par coopérative

3 400

producteurs formés sur la thématique de la Climate-Smart Agriculture (CSA), incluant l'agroforesterie

17 110

arbres de diversification plantés sur les parcelles de cacaoyers, entre 2021 et 2023

Plus d'enfants à l'école, moins dans les champs

La Cocoa Initiative estime que 45% des foyers de producteurs de cacao pourraient faire travailler des enfants en Côte d'Ivoire et au Ghana¹, Valrhona s'engage de manière pragmatique pour lutter contre cette violation des droits fondamentaux de l'homme, telle que définie par l'OIT, l'Organisation Internationale du Travail. Un sujet complexe qui nécessite une implication sur le terrain, au plus près des enjeux locaux

Pour lutter contre un phénomène dont les causes sont multiples, Valrhona mène une triple politique.



1 DÉVELOPPER L'ACCÈS À L'ÉDUCATION

D'après une étude de la Jacobs Fondation en 2019, plus la distance pour aller à l'école est importante, plus le risque du travail des enfants augmente. Depuis 10 ans, Valrhona poursuit un programme d'amélioration des conditions d'accès à l'éducation. En 2024, une nouvelle école primaire de 187 élèves a été inaugurée à Lazardkro, en Côte d'Ivoire.



2 LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

Valrhona est membre de la « International Cocoa Initiative » (ICI), référence en la matière, à l'origine d'une méthodologie pour monitorer et réduire les cas de travail des enfants, baptisée SS RTE². Depuis fin 2023, cette méthodologie est implémentée par Valrhona en Côte d'Ivoire et au Ghana, là où le risque est considéré comme le plus élevé. Les deux premières phases ont été menées en 2024. Des actions de remédiation seront mises en place dès 2025.

3 SUPERVISER L'ANALYSE CONTINUE DES RISQUES

Pour identifier les zones les plus à risque en matière de travail des enfants, Valrhona actualise régulièrement une Analyse des Risques Humains et Environnementaux. Cette démarche permet d'avoir une vision à jour des risques de travail des enfants dans les différentes zones de sourcing et, le cas échéant, de mettre en place des actions de lutte contre ce phénomène dans d'éventuelles nouvelles zones identifiées à risque. Les résultats sont attendus pour le premier semestre 2025.

Objectifs 2030

100 %

des pays à risque couverts par un Système de Suivi et de Remédiation du Travail des Enfants validé par un tiers.

100 %

des pays d'approvisionnement couverts par un outil de cartographie des droits humains.

¹ <https://www.cocoainitiative.org/issues/child-labour-cocoa>

² SS RTE : Système de Suivi et de Remédiation du Travail des Enfants

Collaborateurs et communautés

Ensemble on va plus loin

C'est sur ce leitmotiv que s'appuie Valrhona avec toutes ses parties prenantes, des producteurs aux clients en passant par les partenaires et les collaborateurs. Pilier essentiel de l'entreprise, l'engagement des collaborateurs repose sur une approche globale qui combine formation, responsabilité et culture d'entreprise. En donnant les clés de lecture à ses équipes, Valrhona renforce l'adhésion à ses valeurs : faire du bien avec du bon.



62 %

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

31,1 %

des collaborateurs ont un objectif RSE

85 %

de fournisseurs ont signé la charte des achats responsables



333 057 €

de dons versés au cours de l'année



959

salariés (CDI, CDD, alternance, stage) dont 488 femmes et 471 hommes au 31/12/2024

52 %

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

15

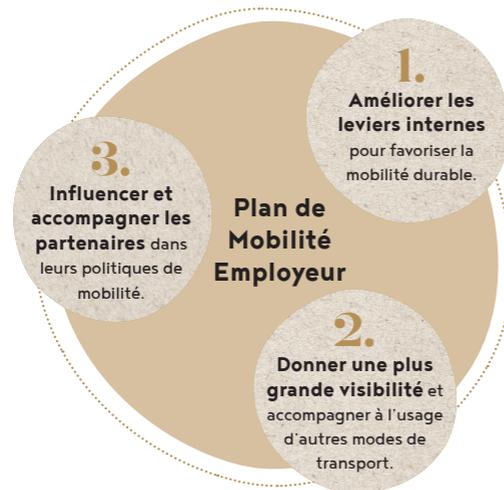
accidents avec arrêt de travail

Engagement collaborateurs : en route pour une mobilité douce

À l'honneur cette année : le développement de l'écomobilité sous toutes ses formes.

MISE EN PLACE DU PLAN DE MOBILITÉ EMPLOYEUR

Le « Plan de Mobilité Employeur », rendu obligatoire pour les entreprises de plus de 50 salariés par la loi LOM (Loi d'Orientation des Mobilités), induit des changements profonds de comportements en faveur d'une mobilité plus durable. Il s'articule autour de 3 axes :



Des fiches actions concrètes, parfois ludiques, et prêtes à l'emploi ont été transmises aux collaborateurs.

SEMAINE DE LA MOBILITÉ

Cette année, l'événement a été l'occasion de présenter le Plan de Mobilité Employeur aux collaborateurs avec un focus sur plusieurs actions :

- **Déplacement solidaire** : des kilomètres de mobilité douce ont été effectués pour un don de 6 000€ au profit du centre médical Institut La Teppe
- **Atelier vélo** : ou comment apprendre à réparer son vélo pour des trajets en toute sécurité
- **Café covoit'** : pour partager un trajet avec les collègues
- **Intervention des services d'Arche Agglo** pour explorer les options vertueuses de déplacement.



FILM ET CONFÉRENCE AUTOUR DU VÉLO

Une cinquantaine de collaborateurs a pu assister à la projection du documentaire « Les Roues de l'Avenir » qui aborde la place du vélo dans la société et son rôle majeur dans la transition écologique. À l'issue, un débat avec les réalisateurs a permis d'aborder l'intérêt du vélo, les résistances au changement et la nécessité d'un accompagnement adapté.



Faire entendre la voix des plus jeunes

En veille permanente sur l'innovation managériale, Valrhona s'est inspirée du "shadow board" pour donner la parole aux jeunes collaborateurs et enrichir la réflexion du Comité de Direction sur les sujets de transformation.

Apporter un regard différent, décalé et plus extérieur... C'est l'objectif du "comité miroir" qui a pris son envol tout au long de l'année.

Il a aidé le Comité de Direction à passer des messages plus pragmatiques et pédagogiques aux collaborateurs et a co-codéveloppé des sujets de transformation qui seront mis en place en 2025.



MISE EN PLACE DU COMITÉ MIROIR

Avril 2024

Lancement de l'appel à volontaires auprès des collaborateurs de moins de 30 ans et avec moins de 5 ans d'ancienneté.

Mai 2024

19 candidats conviés à venir pitcher leurs motivations en 3 minutes devant le Comité de Direction.

Juin 2024

Mise en place du comité miroir avec 10 collaborateurs - hommes et femmes - représentant l'ensemble des statuts et des métiers de l'entreprise. Ils sont élus pour un mandat de 18 mois et renouvelés par tiers à échéance.

Fin 2024

Co-construction de la mission du comité miroir aux côtés du Comité de Direction



Nous avons été surpris par l'engagement de ces jeunes collaborateurs ! Ils ont envie de mettre leur pierre à l'édifice et nous - le comité de direction - devons accepter de lâcher prise pour leur laisser suffisamment d'autonomie. Le comité miroir doit être un lieu de travail et d'inspiration pour ouvrir notre regard sur des pratiques et des modes de pensée différents. Nous grandissons et traçons le chemin ensemble !

Helène Radisson,

Responsable Ressources Humaines

Favoriser la diversité au travail

Avec 46 RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) en 2024, soit 8 de plus qu'en 2023, Valrhona se rapproche de l'objectif réglementaire et poursuit le travail d'inclusion initié en 2019 avec la mise en place du Comité Handicap.

« Les efforts de sensibilisation au handicap ont porté leurs fruits ; le sujet n'est plus un tabou au sein de l'entreprise » affirme Emilie Bégot, l'une des deux infirmières du Pôle Santé. Aux côtés de 8 référents (3 de plus que l'an dernier), elles siègent au sein du Comité Handicap. Parmi les sujets abordés : les bénéfices de la RQTH et le maintien en emploi des personnes en situation de handicap et/ou avec des restrictions médicales.

Action phare de 2024, la participation le 21 novembre au Duo Day, une initiative nationale portée par l'ALGEEI, L'Association Laïque de Gestion d'Établissements d'Éducation et d'Insertion. Le principe ? Une personne extérieure en situation de handicap est accueillie par un professionnel en milieu ordinaire pour découvrir son métier et partager son quotidien.

À Tain l'Hermitage, 10 duos ont été constitués avec des collaborateurs volontaires issus de différents métiers. À Paris, c'est la brigade extraordinaire du restaurant « Le reflet » qui a invité celle de l'École Valrhona à venir partager un service. Un Duo Day inversé qui a bousculé les codes et fait bouger les consciences.



La Cité du Chocolat labellisée “divertissement durable”



Seul site touristique récompensé en Rhône-Alpes, la Cité du Chocolat Valrhona fait partie des 15 établissements français les plus engagés en matière de développement durable. Elle a décroché en 2024 le label « divertissement durable, émotion responsable » attribué par le Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (SNELAC).

Avec un score de 171 points sur 230, la Cité du Chocolat Valrhona a obtenu le niveau « engagé » du label. S'appuyant sur plus de 120 critères dans 18 thématiques, ce dernier récompense les initiatives mises en œuvre par les établissements touristiques en matière de responsabilité sociale et environnementale.

La Cité du Chocolat Valrhona espère à l'avenir pouvoir décrocher le plus haut niveau de certification, dit « expérimenté ».



Nous avons à cœur de faire de la Cité du Chocolat Valrhona un lieu d'éveil des consciences et d'inspiration. Nous souhaitons que notre exemple inspire d'autres acteurs du tourisme à adopter des pratiques plus responsables.

Aurélie Roure,

Directrice de la Cité du Chocolat Valrhona

VOICI QUELQUES ILLUSTRATIONS DES ACTIONS CONCRÈTES MISES EN ŒUVRE À TAIN L'HERMITAGE :

UNE DÉMARCHE D'ÉCO-CONCEPTION

APPROFONDIE : à travers la réduction du plastique pour la valorisation du verre, des canettes, des bouteilles en plastique, des gobelets en carton et des mégots de cigarettes. La boutique propose également une offre de chocolat en vrac sur ses références emblématiques.

UN ANCRAGE TERRITORIAL FORT

l'établissement privilégie les partenariats avec des acteurs locaux, à l'image des artisans intervenus lors de la rénovation de la boutique. Au Comptoir Porcelana, le restaurant de la Cité, les visiteurs peuvent déguster des produits frais et locaux puisque 96 % des fournisseurs alimentaires sont basés en Auvergne-Rhône-Alpes et que le menu évolue au fil des saisons.

UNE CULTURE D'ENTREPRISE ANCRÉE DANS LA DURABILITÉ

Les collaborateurs bénéficient de formations spécifiques et de programmes de sensibilisation environnementale. Tous les cadres suivent une formation e-learning de 2 heures, baptisée « Imp'act » sur la compréhension du dérèglement climatique et comment passer à l'action. En janvier 2024, les salariés de la Cité ont pu assister à une conférence de la climatologue et glaciologue Daphné Buiron.

UN ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL

Gage de préservation de la biodiversité, les jardins de la Cité sont classés « refuge LPO » (Ligue de Protection des Oiseaux). Le site tainois est également labellisé « Accueil Vélo » et « Tourisme & Handicap », favorisant l'accès de tous les publics.



Gastronomie responsable

*Développer une gastronomie
créative et responsable*

Acteur engagé de la gastronomie responsable, Valrhona accompagne ses clients professionnels et gourmets vers une pâtisserie plus durable, éthique et raisonnée...

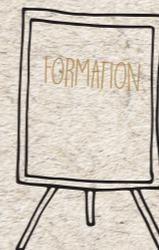
Une "gourmandise raisonnée" qui n'autorise aucun compromis sur le goût ou l'expérience sensorielle et dans laquelle celui qui déguste ne se rend pas compte qu'il mange de manière plus saine et moins calorique. C'est l'enjeu porté par la Maison Valrhona auprès des nouvelles générations de chefs pâtissiers. Pour que la gastronomie reste une source de plaisir, en toute responsabilité



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

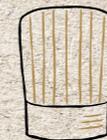


56%
des Essentiels ont été
raisonnés.



38%
de jeunes démarrant
une formation
pâtisserie à l'issue
du projet Graines de
Pâtissier

OBJECTIF ATTEINT :
40 % en 2024



114
jeunes bénéficiaires pour
le projet Graines de Pâtissier

OBJECTIF ATTEINT :
100 bénéficiaires en 2024

11
territoires en France ont
participé au programme
Graines de Pâtissier

Accompagner les nouvelles générations : Concours de la pâtisserie durable

Après le 1^{er} Concours de la Cuisine Durable en 2023, place cette année à la 1^{ère} édition du Concours de la Pâtisserie Durable organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, en partenariat avec la Maison Pierre Hermé Paris et la Maison Valrhona. 3 talents se sont distingués par leur créativité et leur engagement envers des pratiques durables en pâtisserie.



Podium

1. **Baptiste BLANC**, La Clairière Chomelix [Craponne sur Arzon, 43]
2. **Charles-Elie LEYZOUR**, Pâtisserie Leyzour [Mougins, 06]
3. **Elena BOULAY**, Les Saveurs de Bourgarel [Vauvert, 30]

Si la réflexion est déjà bien engagée chez les pâtissiers de restaurants, le mouvement est plus progressif chez les pâtissiers de boutique, à qui s'adressait à la 1^{ère} édition de ce concours. Outre la prise en compte de la saisonnalité, l'idée était de valoriser des pratiques écologiques - gestion des déchets, origine et mode de production des ingrédients choisis, gestion de l'énergie, emballages... - et sociales avec le management d'un commis tiré au sort en début d'épreuve.

À l'issue d'une pré-sélection, 8 finalistes âgés de 21 à 35 ans ont été retenus parmi les 44 candidats ayant déposé leur dossier. Le 14 octobre à Vatel Académie Lyon, plusieurs jurys composés d'experts et de personnalités d'exception ont départagé les prétendants au titre : passage en laboratoire, dégustation à l'aveugle puis oral de présentation... Le vainqueur, Baptiste Blanc, a expliqué suivre la boussole NESO (Nature, Énergie, Social, Origine) dans le cadre de sa labellisation Nature et Progrès. Objectif ? Analyser tous les pans de sa production, du sourcing local des ingrédients au respect des conditions sociales en passant par la satisfaction client.

Accompagner les nouvelles générations : Graines de Pâtissier

En 2024, une mesure d'impact social a permis de clarifier le positionnement de ce programme destiné aux jeunes entre 16 et 29 ans sans emploi ni formation, mais exprimant de l'intérêt pour la pâtisserie.



545

jeunes en réinsertion ont bénéficié du programme depuis 2017

EN SAVOIR PLUS
grainesdepatisier.com

Ils sont 545 jeunes en réinsertion à avoir bénéficié du programme Graines De Pâtissier (GDP) depuis sa création en 2017. En ligne de mire, à l'issue d'une formation courte de 4 mois en pâtisserie, un accompagnement vers le CAP et l'apprentissage, autrement dit un retour vers l'emploi.

Au-delà des chiffres, Le Fonds Solidaire Valrhona a souhaité introduire cette année un travail de mesure d'impact sur le programme. « L'objectif de cette évaluation était de comprendre et de mettre en lumière les apports de Graines de Pâtissier vis à vis des jeunes et des artisans » explique Camille Colomb, cheffe de projet. « Les jeunes sont séduits par un parcours technique et pratique tout en restant motivés par les perspectives d'avenir qui s'offrent à eux. De leur côté, les artisans méconnaissent le programme et considèrent souvent les stagiaires comme une main d'œuvre temporaire alors qu'ils sont engagés sur la voie de l'apprentissage. »

À l'issue d'une méthodologie qualitative menée auprès de 25 interlocuteurs (jeunes, artisans et partenaires opérationnels), une nouvelle mission

a donc été attribuée au programme : favoriser la remobilisation des jeunes éloignés de l'emploi par la rencontre avec le métier et les artisans. « L'artisan retrouve une place de partenaire engagé tandis que le jeune est bien la cible au cœur du programme. Avec une finalité sociale plus clairement exprimée : Graines de Pâtissier est une plateforme d'engagement et non de recrutement. »

Prochaine étape, l'identification et la mise en place d'un outil de collecte et de suivi quantitatif de l'impact social du programme sur les jeunes.

RÉSULTATS DE GDP SUR 2024

11 sessions

114 jeunes accompagnés

58% de taux de sortie positive (CDI, CDD, mission d'intérim et formation)

50% des jeunes trouvent un emploi ou entrent en formation dans les métiers de bouche à l'issue du parcours



Gastronomie raisonnée, toujours plus loin

Les Essentiels Biscuits, revus et allégés

Ils fêtent leurs 30 ans en 2025... Les Essentiels, 120 recettes de base de la pâtisserie, véritable référence dans le monde professionnel, font l'objet d'une revisite sous le prisme de la « Gourmandise Raisonnée ». Cette année, après les crèmeux et les mousses, le chapitre des biscuits a été révisité.

Dès 2023, 22 recettes de mousses et crèmeux ont été entièrement revues selon les principes de la « Gourmandise Raisonnée ». L'occasion d'intégrer 6 nouvelles références de chocolat, un concentré de chocolat noir parfaitement adapté à une pâtisserie plus saine et toujours aussi gourmande.

Dans la continuité, en 2024, Valrhona s'est attaqué à d'autres incontournables : les biscuits qui entrent dans la composition des entremets avec, à la clé, **19 nouvelles recettes**.



Chaque binôme chef pâtissier / R&D commence par s'interroger sur les ingrédients les plus caloriques du biscuit... Il peut s'agir, par exemple, de remplacer la crème ou le lait par de l'eau. Les chefs tentent de nouveaux gestes tandis que la R&D apporte un œil plus expert sur les méthodes.

Sarah Roux,

Cheffe de groupe fidélisation et services

Si l'objectif consiste à rationaliser le nombre d'ingrédients, aucun compromis n'est toléré sur le goût. Les recettes sont ensuite envoyées en test à des clients avant d'être officiellement validées... Un process qui peut prendre jusqu'à plusieurs mois faute de résultat convaincant. À ce jour, 56% des recettes des Essentiels ont été revues sous le prisme de la Gourmandise Raisonnée le reste n'offrant pas, à ce stade, de solution technique permettant d'améliorer les qualités nutritionnelles.

« Au travers des Essentiels, l'enjeu principal de Valrhona est de permettre aux artisans et pâtissiers de raisonner autrement, de désapprendre des techniques, des gestes, des réflexes répétés et transmis depuis des générations pour « prendre conscience » et imaginer de nouveaux codes. Ces nouvelles clés permettent de repousser les limites de la créativité pour manger plus sainement, tout en conservant l'émotion gustative et l'excellence de la pâtisserie d'aujourd'hui et de demain ! » Sarah Roux, Cheffe de groupe fidélisation et services.



41 000

exemplaires des Essentiels
distribués depuis 2018

1% for the planet : un petit geste pour une grande cause

Au 1^{er} janvier 2024, Valrhona a rejoint 1% for the planet, un collectif mondial d'entreprises et d'organisations environnementales qui s'engagent à reverser 1% de leur chiffre d'affaires annuel, sur toute ou partie de leur gamme de produits, à des organisations de protection de l'environnement.



228.000€

ont été reversés à 5 associations agréées
1% for the planet en 2024

En 2024, l'adhésion de Valrhona s'est faite à travers les gammes Pure Origine, Collection Printemps 2024 et Cuvées du Sourceur. La démarche a permis d'amplifier le soutien à des associations environnementales engagées sur la cacao culture durable, l'agroforesterie, la reforestation et l'amélioration des conditions de vie des producteurs. Au total, 228 000€ ont été reversés à 5 associations agréées 1% for the planet :

- **AGRONOMES ET VÉTÉRINAIRES SANS FRONTIÈRES** : projet de régénération de parcelles dans les jardins créoles en Haïti
- **TERRA ISARA** : programme de recherche en agroforesterie en Côte d'Ivoire
- **LE FONDS DE DOTATION 1% FOR THE PLANET**
- **ASSOCIATION BIOVALLÉE** : projet drômois de plantation d'arbres par les citoyens " Sous les arbres, rejoignons-nous".
- **B LAB EUROPE**

QU'EST-CE QUI CHANGE EN 2025 ?

Pour aller encore plus loin et renforcer son engagement, toutes les gammes de chocolat à destination des particuliers ainsi que les Cuvées du Sourceur pour les professionnels deviennent membres de 1% for the planet !



1% FOR THE PLANET EN QUELQUES CHIFFRES



Création en **2002**



+ **672M** de dollars reversés dans le monde



110 pays représentés dans le monde



4 872 entreprises membres dans le monde



7 265 associations environnementales agréées



Opérations dans les limites planétaires

Pour respecter les 9 limites planétaires, « un espace de fonctionnement sûr pour l'humanité » et la trajectoire mondiale de neutralité carbone à l'horizon 2050, Valrhona affine progressivement ses facteurs d'émissions de gaz à effet de serre. Qu'ils soient directement engendrés par l'activité, liés à l'énergie ou découlent de la culture et du transport du cacao (73% des émissions de Valrhona à ce jour), tous font l'objet d'expérimentations pour adapter les process vers davantage de durabilité. Objectif ? Conjuguer préservation des ressources, responsabilité sociale et performance économique



-68% d'émission de gaz à effet de serre scopes 1 & 2 depuis 2013
OBJECTIF 2025 ATTEINT (-60%)



70% d'énergies renouvelables dans le mix énergétique
OBJECTIF 2025 : 79 %

-31% de consommation d'eau de ville
-64% de consommation d'eau de forage
-39% de consommation totale d'énergie depuis 2013
OBJECTIF 2025 : -50 % de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2013



87% de taux de recyclabilité de nos emballages
OBJECTIF 2025 ATTEINT (85%)

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

91,3% de valorisation des déchets
OBJECTIF 2025 : 100 %

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

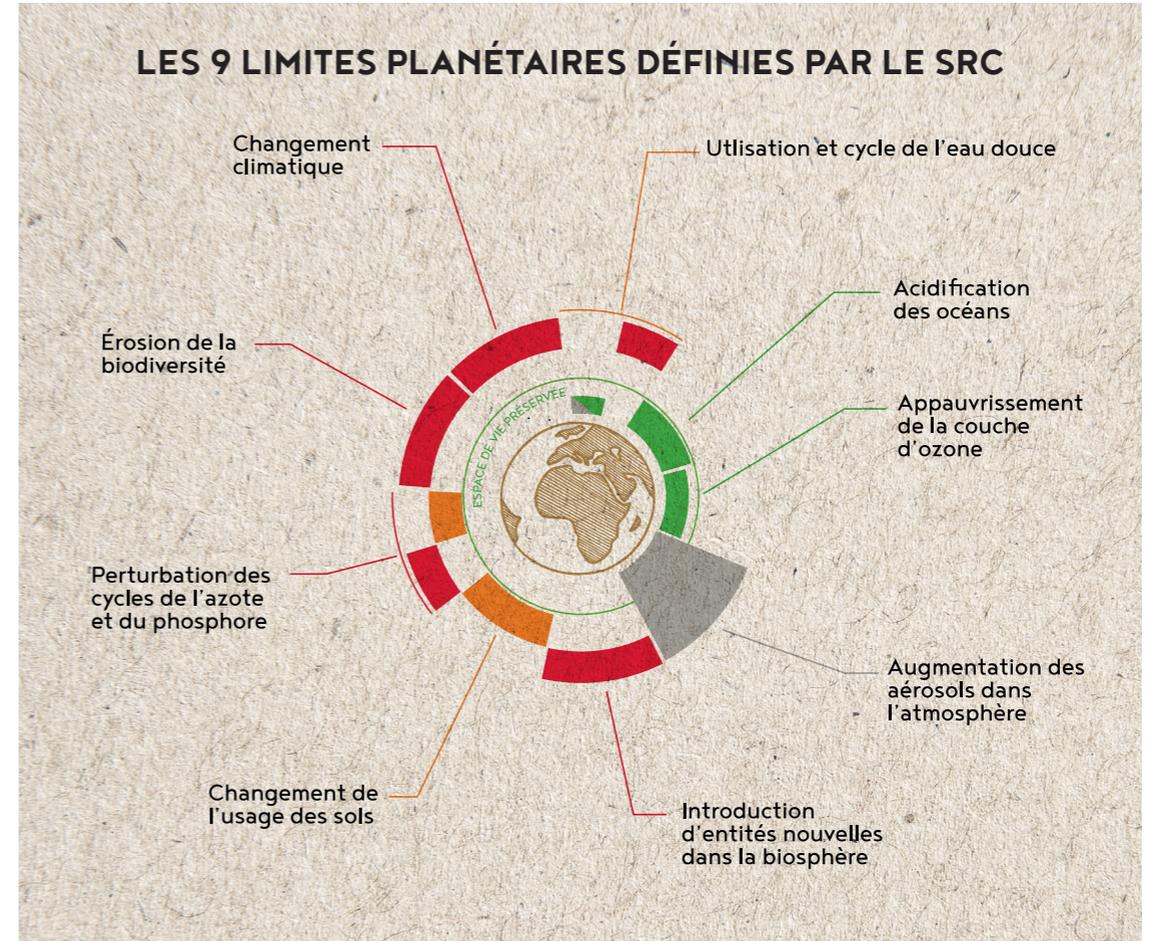
Le plan climat Valrhona prend de l'ampleur

6 des 9 limites planétaires ont été franchies ! La sonnette d'alarme a été tirée en septembre 2023 par les chercheurs du Stockholm Resilience Centre (SRC) à l'origine du concept. 9 seuils au-delà desquels les équilibres naturels terrestres pourraient être déstabilisés et les conditions de vie deviennent défavorables à l'humanité...

Pour limiter l'impact de ses activités sur la planète, Valrhona a d'abord engagé une politique de réduction des émissions de gaz à effet de serre dans le cadre de son Plan Climat. À l'appui d'une démarche éprouvée - développée par l'ADEME (Agence de la transition écologique) et le CDP (Carbon Disclosure Project) - et baptisée « ACT pas à pas », Valrhona a commencé à déployer sa stratégie de décarbonation à travers plusieurs leviers d'actions.

Objectif du Plan Climat : réduire de 50% les émissions totales mesurées en équivalent CO2 par tonne de produits vendus d'ici 2030 et de 90% en 2050.

Consciente que le carbone n'est qu'un aspect du dérèglement climatique, **Valrhona opte aujourd'hui pour une approche plus globale en intégrant le respect des limites planétaires.** Toute la chaîne de valeur est concernée.



LE PLAN CLIMAT DE VALRHONA REPOSE SUR **4 AXES FONDAMENTAUX**

Pilier 1

INNOVER vers un modèle et une offre alignés à l'objectif de limitation du réchauffement planétaire à +1,5°C (Accord de Paris)

Pilier 2

PRODUIRE en respectant les limites planétaires, sur la base d'une distribution bas carbone.

Pilier 3

RÉDUIRE les émissions liées aux achats.

Pilier 4

EMBARQUER les collaborateurs

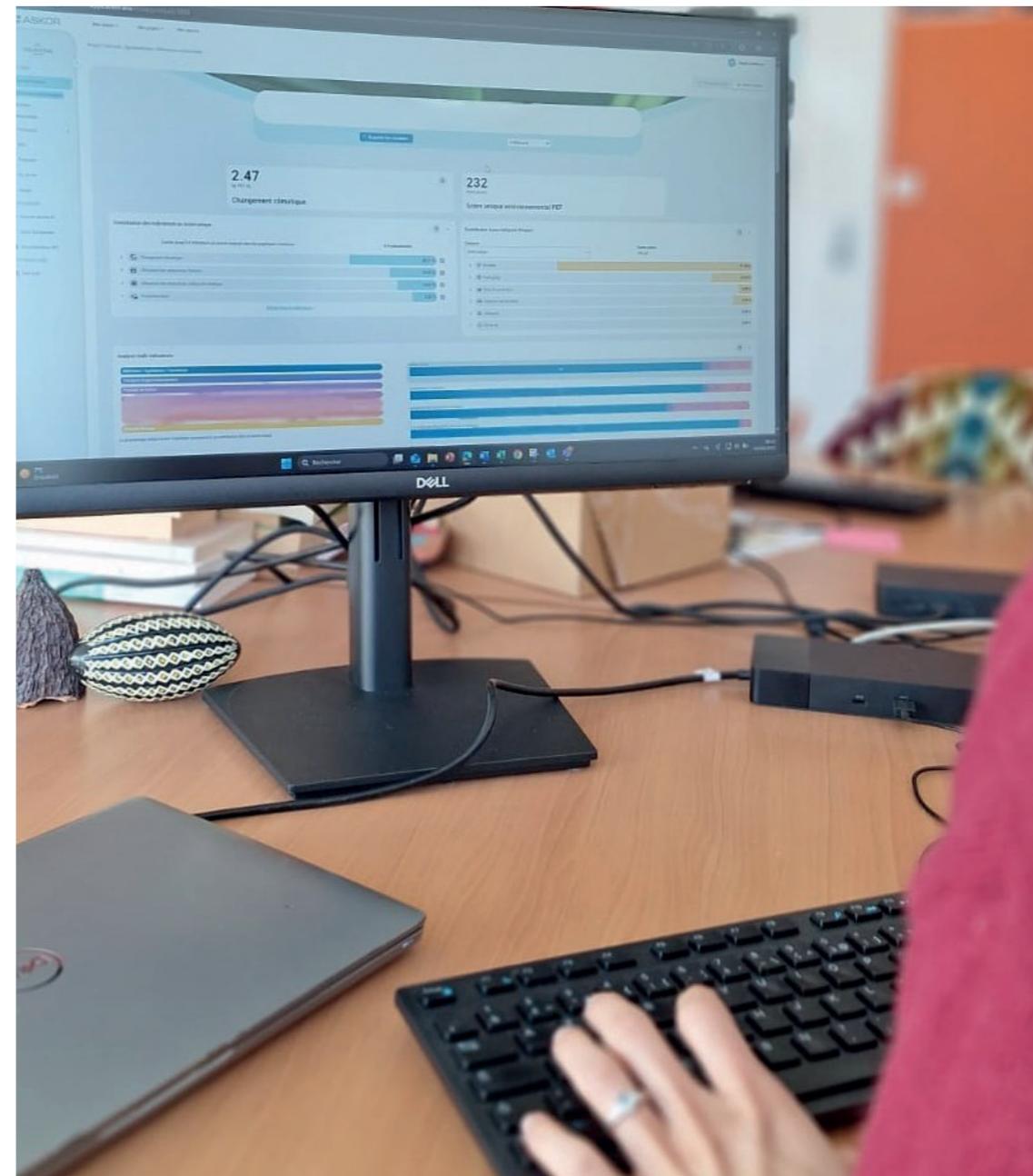
L'ACV au banc d'essai

Pour réduire l'empreinte carbone de ses produits, selon l'engagement pris dans le cadre du plan climat de Valrhona, une étape préalable s'imposait : l'intégration d'un outil pour évaluer l'impact environnemental des produits à travers l'Analyse du Cycle de Vie (ACV).

Une équipe multi-disciplinaire a travaillé sur ce projet pilote en 2024 : benchmark et sélection du prestataire, formation à l'analyse du cycle de vie, sensibilisation à l'éco-conception, et paramétrage de l'outil. Le déploiement se poursuit sur 2025 avec la modélisation d'une quinzaine de produits.

BILAN CARBONE OU ANALYSE DU CYCLE DE VIE ?

Ces deux méthodes servent de référence pour évaluer les impacts environnementaux d'une entreprise. Si le bilan carbone se concentre sur les émissions de gaz à effet de serre, l'ACV évalue les impacts d'un produit, d'un service ou d'un processus tout au long de son cycle de vie. Elle prend en compte 16 indicateurs en lien avec l'utilisation des ressources, les impacts sur les écosystèmes - dont l'empreinte carbone - et les impacts sur la santé humaine.



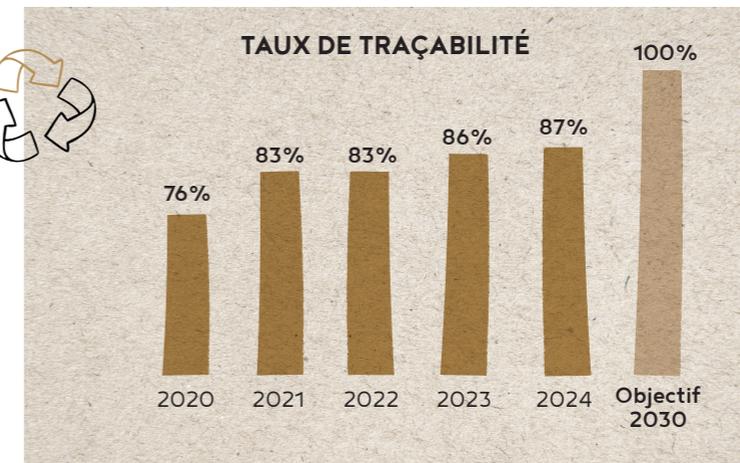
Des emballages plus durables

Valrhona continue de déployer sa politique d'éco-conception pour minimiser l'impact de ses emballages et répondre à la réglementation en vigueur.



87%

Taux de recyclabilité des emballages sur l'année 2024.
(objectif 2025 : 85%)



DEUX INNOVATIONS MAJEURES ONT MARQUÉ L'ANNÉE :

Juillet 2024

LA MISE AU POINT D'UN SEAU PRALINÉ, NOUVELLE VERSION

Jusqu'à présent, la coloration des seaux se faisait à l'aide d'un pigment nommé Noir de carbone dont la particularité est d'absorber le rayonnement infrarouge des détecteurs en centre de tri. Résultat : des seaux non détectés et non triés en vue de leur recyclage. Des travaux de R&D avec les fournisseurs ont permis d'identifier un pigment de substitution et de pallier cette problématique.

Novembre 2024

LA CRÉATION D'UN NOUVEL EMBALLAGE POUR LES CARRÉS DE CHOCOLAT

Exit l'alvéole en plastique disposée à l'intérieur des boîtes cartonnées de 1 kg. À la place, un nouvel emballage 100% carton, entièrement recyclable, qui autorise une réduction de 56% du poids de l'emballage, soit une économie de 4,9 tonnes de plastique. L'aboutissement d'un travail de longue haleine pour répondre à toutes les exigences de conditionnement, de protection, et de facilité de préhension pour les clients.

Respecter les limites planétaires

2024 a été l'année des études et d'analyses pour donner le ton des années suivantes. À la clé, un vrai gain en autonomie pour comprendre où se situent les impacts, mieux cerner les problématiques et réaliser des simulations sur la base d'éléments tangibles et mesurables.

Des pistes de progrès ont été identifiées pour mettre en œuvre des solutions innovantes. La réussite de ces actions dépend des investissements qui représentent un vrai défi dans le contexte économique actuel, mais aussi de la maîtrise opérationnelle afin que chaque acteur de l'entreprise soit partie prenante dans cette démarche.



DONNÉES CLÉS 2024



40 637 m³
d'**eau** consommés, soit -34%
du ratio (m³ consommé par tonne
de produit fabriqué) par rapport à
2013, année de référence.



-64%
sur l'**eau de forage**
consommée pour
refroidir les équipements



970 Tonnes
de **déchets** cumulés
+ 323 To de déchets
spécifiques de chocolat
+ 815 To de coques de
chocolat.



-39%
du ratio cumulé
Electricité
(20 642 MWh)
+ **Gaz** (8 798 MWh).

Une distribution bas carbone

Dans la continuité de sa labélisation Fret 21 et dans une logique de “test and learn”, Valrhona multiplie les partenariats avec des entreprises de transports décarbonés pour trouver l'équation qui lui convient.

LA CONSIGNE

Depuis 4 ans, Valrhona teste avec ses clients un principe d'économie circulaire : livraison de bacs en plastique récupération, lavage et réintroduction dans le circuit de production. Pour la réussite du projet, Valrhona mise sur la mutualisation des livraisons et sur un passage à plus grande échelle fin 2025.

En 2024, de nouveaux tests sont réalisés en vue d'automatiser le process. La consigne sera maintenant proposée en 12Kg, afin de réduire encore plus l'empreinte carbone.



GRAIN DE SAIL

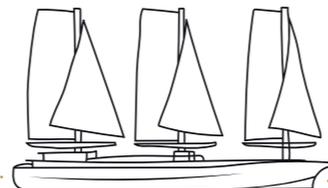
Grâce à un partenariat avec Grain de Sail, 2 palettes sont parties en 2024, en voilier cargo aux USA. Valrhona prévoit une multiplication des volumes par 6 dès 2025.

Cette action inscrite dans l'engagement FRET 21 permet une réduction de 95 % des émissions de CO2 (voilier vs transport en porte-conteneurs traditionnels).

L'initiative a remporté la Médaille d'Or dans la catégorie « Projets co-construits » de la Nuit de la Supply Chain en décembre 2024 !

95 %

de réduction des émissions de CO2.



AU FIL DE L'EAU...

2024 a été l'année de la mise en place du transport fluvial réfrigéré, dit Reefer. Un test, réalisé en avril entre les ports de Fos-sur-Mer et de Portes-lès-Valence, a permis de valider la solution et de lancer des envois réguliers depuis octobre. Le rythme devrait s'intensifier en 2025.

2

conteneurs fluviaux par mois depuis octobre 2024, soit

280 kg

d'économie de CO2 pour chaque trajet.



LE DERNIER KM À VÉLO

Idéale en ville, cette solution de transport décarbonée permet de livrer des commandes de moins de 20 kg sur le dernier km à l'aide de vélos cargo à assistance électrique. Elle a été mise en place sur Paris via le partenaire DeliverMe.City. Au final : moins de trafic, de pollution et d'impact sonore !

6 000

livraisons sur 2024, soit

10 tonnes

d'économie de CO2.

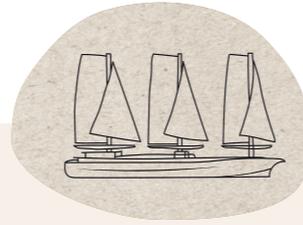


Décarboner à la source

Parce que 73% de ses émissions globales sont liées à la culture du cacao*, Valrhona œuvre sans relâche pour affiner ses facteurs d'émissions.

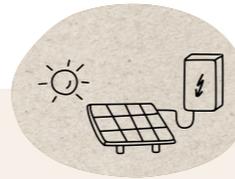
Dans chaque exploitation, la démarche répond aux besoins spécifiques des producteurs et est établie en collaboration étroite avec les partenaires. Focus sur plusieurs actions phares de décarbonation amont.

*Source bilan carbone 2023



Dès 2026, le cacao Valrhona et la vanille Norohy devraient transiter depuis Madagascar jusqu'au port de Marseille, dans des voiliers cargos. À travers un investissement de 300 000€, **Valrhona est devenue actionnaire de Windcoop**, la 1^{ère} compagnie maritime coopérative de porte-conteneurs à la voile.

OBJECTIF : UNE BAISSÉ DES ÉMISSIONS DE 200 TCO2 ÉQ/AN



À Madagascar, des investissements dans l'énergie solaire (à travers une prise de participation chez un partenaire) ont permis de réduire significativement les émissions en CO2 de la plantation.

RÉSULTAT : UNE BAISSÉ DE 39% DU FACTEUR D'ÉMISSION DU CACAO MALGACHE



En novembre 2024, Valrhona a signé un **projet au Ghana** en collaboration avec Fedco, partenaire cacao, et l'ONG Nitidae, **pour limiter la perte de couvert arboré dans les plantations via une prime incitative aux producteurs** situés en zone à risque.

OBJECTIF : UNE BAISSÉ DES ÉMISSIONS DE 5 À 10 000 TCO2 ÉQ/AN



Pour atteindre ses objectifs de réduction des émissions, Valrhona a lancé **une routine annualisée de décarbonation du cacao en priorisant les origines des fèves les plus impactantes**. En parallèle, les facteurs d'émissions des 17 origines des fèves de cacao utilisées par Valrhona ont été affinées avec la collaboration de l'ONG Nitidae.

OBJECTIF : UNE BAISSÉ DE 50% DES ÉMISSIONS DE GES D'ICI 2030

Fonds Solidaire Valrhona

Organisme de mécénat, le Fonds Solidaire Valrhona est destiné à financer ou à mener des projets d'intérêt général.

Exemple au Venezuela où la Fondation San José, partenaire opérationnel du Fonds Solidaire Valrhona, a mené un projet en faveur de l'accès aux soins.

Pour que les hommes et les femmes qui produisent, transforment et travaillent la matière noble qu'est le chocolat, puissent vivre de leur travail et en être fiers, le Fonds Solidaire Valrhona s'attache à développer l'attractivité de ces métiers auprès des jeunes générations.

En 2024 au Venezuela, le projet « Familia Cacaoteras Saludable » (« famille cacaoyère en bonne santé ») a permis à plusieurs centaines de familles de la péninsule de Paria, bassin de production de cacao, de bénéficier de consultations médicales et d'une sensibilisation aux risques médico-sociaux, via la Fondation San José.

CHIFFRES CLÉS DU PROJET

740 familles ont suivi des consultations médicales dans différentes disciplines (gynécologie, dermatologie, pédiatrie...), soit un total de 3 070 consultations et 3 000 traitements distribués.

17 formations ont été dispensées à **343** adultes et enfants sur les thèmes suivants : **hygiène personnelle et santé buccale** ; **prévention de la violence** basée sur le genre ; **promotion de la santé** et prévention des maladies.



UN PEU D'HISTOIRE

La Fondation Valrhona, née en 2006, résulte de la mise en place de projets solidaires dans la Vallée de la Drôme par plusieurs collaborateurs de l'entreprise. En 2019, elle devient le Fonds Solidaire Valrhona pour permettre à tous ceux qui le souhaitent (collaborateurs, clients, fournisseurs, gourmets...) de s'engager pour la gastronomie et la filière cacao et de déployer les actions à l'échelle internationale.

Conclusion



Ce rapport d'impact met en lumière les avancées réalisées par Valrhona pour réduire son empreinte environnementale et engager l'ensemble des parties prenantes vers la production du chocolat de demain.

Sur le terrain, en accord avec les communautés et les partenaires de la filière cacao, Valrhona porte des initiatives concrètes pour lutter contre la déforestation et le travail des enfants. Elle œuvre pour le développement de pratiques agricoles plus respectueuses de la nature et l'assurance d'un revenu équitable pour les producteurs de cacao.

Au quotidien, l'entreprise réaffirme aussi la force du collectif : avec ses fournisseurs, ses clients et ses collaborateurs. Dans un univers

constamment chahuté et remis en question, elle contribue à ce que chacun donne du sens à son action et croit à un modèle partagé par tous et pour tous.

Soucieuse d'une gastronomie raisonnée et toujours aussi gourmande, Valrhona accompagne les nouvelles générations de chefs pâtisseries vers une création plus responsable, en accord avec les préoccupations du moment.

Enfin, elle veille à ce que ses activités s'inscrivent dans le respect des limites planétaires. Réduire l'empreinte carbone à chaque étape de la chaîne de valeur, mieux gérer les ressources, minimiser les déchets... Autant d'actions qui illustrent la

détermination de Valrhona à contribuer à un avenir plus durable pour la filière cacao et l'industrie du chocolat.

Le chemin à parcourir est encore long mais toutes les équipes sont engagées sur la voie d'une gastronomie responsable qui allie plaisir, éthique et respect de l'environnement. Pour que Valrhona puisse continuer à

*faire du bien
avec du bon.*



VALRHONA

26 600 Tain l'Hermitage - France

Tél : +33(4) 75 09 26 38

scvalrhona@valrhona.fr

www.valrhona.com

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

Création graphique : PatteBlanche