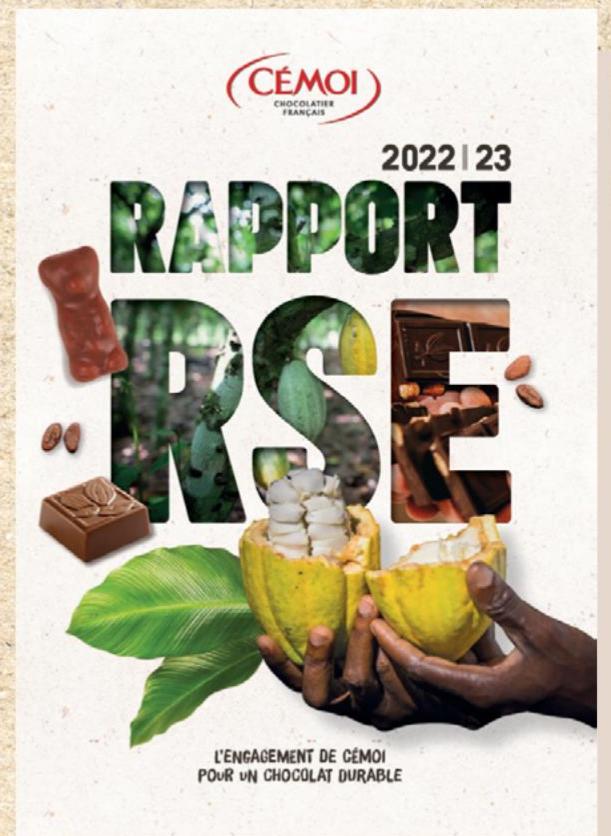


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CÉMOI VA PLUS LOIN DANS SA DÉMARCHE RSE : « TRANSPARENCE CHOCOLAT » SUCCÈDE À « TRANSPARENCE CACAO »

Le chocolatier français CÉMOI vient de publier son nouveau rapport RSE. L'occasion pour l'entreprise d'annoncer son ambition de passer à l'étape supérieure en matière de responsabilité et de transparence.

Dans le secteur mondial du chocolat, CÉMOI est l'un des derniers intervenants d'envergure à maîtriser l'intégralité de la filière cacao, depuis la cabosse dans les régions de production jusqu'au produit fini fabriqué dans ses ateliers français. Une maîtrise qui lui a permis de développer sa démarche « Transparence Cacao », à travers laquelle l'entreprise s'engage à fournir un cacao de qualité s'appuyant sur des critères stricts de traçabilité, de qualité aromatique, de qualité de vie du planteur et de préservation de l'environnement. Des plans d'action ciblés sont en particulier déployés en partenariat avec les coopératives locales de producteurs pour obtenir le meilleur du cacao, dans le respect de l'Humain et de la Nature.



LE RAPPORT RSE COMPLET EST DISPONIBLE [ICI](#)

Désormais, le chocolatier veut aller encore plus loin, en lançant « Transparence Chocolat ». Au-delà du cacao, la nouvelle initiative a pour but d'intégrer toutes les matières premières dans sa démarche responsable pour concevoir des produits d'excellence, en respectant les normes environnementales, sociales et qualitatives, tout en offrant un excellent rapport qualité-prix aux consommateurs.

Pour ce faire, CÉMOI va s'inscrire dans la continuité de sa démarche RSE et poursuivre ses avancées autour de 4 axes fondamentaux : préservation de l'environnement, ancrage territorial, qualité des produits et épanouissement des collaborateurs.



RSE : DES OBJECTIFS CHIFFRÉS POUR 2025

Dans le cadre de sa démarche RSE, CÉMOI s'est fixé des objectifs quantitatifs à atteindre d'ici 2025. Elle veut notamment réduire ses émissions de gaz à effet de serre en atteignant 100 % de cacao « zéro déforestation », 100 % de ses produits à marque en emballages recyclables, réutilisables ou compostables, 100 % d'huile de palme durable. Concernant son ancrage territorial, CÉMOI prévoit de conforter son implantation locale et son lien avec ses partenaires, notamment à travers une charte éthique engageant tous ses fournisseurs et 100 % de ses achats alimentaires respectueux d'engagements RSE. L'entreprise va également renforcer la qualité et la transparence de ses produits, avec 100 % de masse de cacao tracée, 90 % de ses produits à marque fabriqués sans additifs controversés, au-delà des obligations réglementaires, entre autres mesures. Enfin, CÉMOI va s'attacher à développer sa marque employeur et sa culture RSE. Elle se fixe en particulier pour objectif de diminuer de 20 % les accidents du travail pour viser le zéro accident, de sensibiliser tous ses collaborateurs à la RSE, de proposer un plan de formation à tous ses collaborateurs.

« TRANSPARENCE CACAO » : LA DÉMARCHE DE CÉMOI

POUR UN CACAO DURABLE

CÉMOI a lancé sa démarche « Transparency Cacao » dès 2015 afin de construire un processus durable de transformation du cacao en mettant les producteurs au centre de l'action. Gage de qualité et de transparence, le programme accompagne les producteurs directement sur le terrain vers des modèles agricoles plus durables. Des plans d'action et projets ciblés sont déployés en partenariat avec les coopératives locales et les ONG pour assurer un cacao respectueux de l'humain et de l'environnement. Inscrite dans une démarche de progrès continu, « Transparency Cacao » évolue chaque année depuis sa création. Parmi les nombreuses avancées, on peut noter : 100 % des fèves Transparency cacao traçables jusqu'à la coopérative, 100 % des coopératives engagées à lutter contre la déforestation, 24 500 producteurs partenaires de CÉMOI formés aux bonnes pratiques agricoles, la transformation de centres de fermentation des fèves de cacao en

« Maisons du Planteur » pour accompagner les communautés locales dans différents domaines tels que la formation, l'éducation, l'expertise agronomique, la santé...



À PROPOS DE CÉMOI

Le Groupe CÉMOI emploie 2 200 collaborateurs en France, où il concentre 9 unités de production. Il est un des acteurs majeurs du chocolat, proche de la filière : le Groupe collecte en effet au plus près des producteurs les meilleures fèves de cacao conventionnelles et biologiques, et les transforme majoritairement en France.

En 2021, le Groupe a réalisé en chiffre d'affaires de 620 millions d'euros.

Le succès de CÉMOI repose notamment sur son exigence de qualité et sur l'innovation, au cœur de son développement. Cette exigence l'a conduit à s'engager auprès des producteurs de cacao locaux, dans les principales régions mondiales de production. CÉMOI, au travers de la maîtrise totale de sa filière, de la cabosse de cacao jusqu'au produit fini sous toutes ses formes, se distingue de la plupart des autres chocolatiers. Cette maîtrise de l'approvisionnement et les équipements de ses sites de production en font un fabricant à cette échelle quasi unique, capable de garantir une traçabilité complète de ses produits avec lesquels il répond aux besoins des consommateurs finaux comme de l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Ce savoir-faire lui a permis de se développer dans différents marchés : industriels utilisateurs de chocolats, utilisateurs professionnels (chocolatiers, pâtissiers, restaurateurs, collectivités) ainsi que la vente en grande distribution de produits finis sous ses propres marques ou à marque distributeur.

Depuis juillet 2021, CÉMOI fait partie du Groupe familial belge Sweet Products NV, qui comprend les Groupes BARONIE et « Belgian Ice Cream ». Avec l'intégration du Groupe CÉMOI, Sweet Products NV est aujourd'hui l'une des plus grandes entreprises européennes de confiserie et de chocolat, avec 22 sites de production et 4 entrepôts situés en Europe, aux USA et en Côte d'Ivoire. Il réunit près de 4 800 collaborateurs et représente un chiffre d'affaires global de plus de 1,2 milliard d'euros.

Merci pour la mention CÉMOI