

Communiqué de presse – Octobre 2024

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



## **1<sup>ère</sup> en Rhône-Alpes : la Cité du Chocolat Valrhona labellisée "Divertissement Durable"**

**La Cité du Chocolat Valrhona, lieu unique en son genre et dédié à l'univers du chocolat, vient de recevoir le label « Divertissement Durable : l'émotion responsable ». Cette distinction, qui récompense les établissements touristiques les plus engagés en matière de développement durable, vient saluer les efforts constants de la Cité du Chocolat Valrhona pour réduire son impact environnemental et promouvoir des pratiques responsables. Avec cette certification, l'établissement devient le 1<sup>er</sup> de Rhône-Alpes à l'obtenir, confirmant ainsi son rôle de pionnier dans le secteur.**



### **Un engagement fort pour un avenir responsable**

Avec un score de 171 points sur 230, la Cité du Chocolat Valrhona se positionne comme un acteur de référence dans le secteur du divertissement durable, atteignant ainsi le niveau « engagé ». Ce label, attribué par le Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (SNELAC), souligne le travail accompli pour réduire

l'impact environnemental, favoriser l'inclusion sociale et promouvoir une économie circulaire.

Dans la lignée des engagements pris par la Maison Valrhona, qui vient d'obtenir sa deuxième certification B Corporation®, la Cité du Chocolat Valrhona démontre une fois de plus son attachement à une démarche durable.

S'appuyant sur plus de 120 critères, ce label vient récompenser les nombreuses initiatives mises en œuvre par la Cité du Chocolat Valrhona en matière de responsabilité sociale et environnementale :

**Une démarche d'éco-conception approfondie** : La Cité du Chocolat Valrhona a mis en place une stratégie ambitieuse pour réduire son impact environnemental, notamment en utilisant des matériaux recyclables et biodégradables, ainsi qu'en minimisant l'utilisation de plastique.

- À titre d'exemple, Valrhona travaille main dans la main avec l'entreprise lyonnaise TRIBÜ pour la valorisation du verre, des canettes, des bouteilles en plastique, des gobelets en carton et des mégots de cigarettes. Dans cette même démarche, depuis 2024, la Boutique Valrhona de Tain l'Hermitage propose une offre de chocolat en vrac sur ses références emblématiques, afin de réduire l'utilisation des emballages plastique.





**Une culture d'entreprise ancrée dans la durabilité** : Les collaborateurs sont pleinement engagés dans cette démarche grâce à des formations spécifiques et des programmes d'éducation et de sensibilisation environnementale.

- Valrhona a notamment rendu obligatoire pour tous les collaborateurs cadres une formation e-learning de 2 heures sur la compréhension du dérèglement climatique et comment passer à l'action. Baptisée "IMP'ACT" cette formation est dispensée par Axa Climate School depuis juin 2023.
- Toujours dans cet objectif, des déjeuners IMP'ACT mensuels sont ouverts à tous les collaborateurs pour échanger sur une thématique RSE en présence d'un expert. En janvier 2024, les salariés de la Cité du Chocolat Valrhona ont eu la chance de pouvoir écouter la conférencière climatologue et glaciologue Daphné Buiron.
- Lors des séminaires annuels, les équipes peuvent mieux comprendre et assimiler les enjeux autour du développement durable. Au début de l'année 2023, la Cité du Chocolat Valrhona a organisé un atelier "Fresque du Climat" de 3 heures, dans le but de développer une vision systémique des enjeux climatiques chez les collaborateurs.

**Un ancrage territorial fort** : L'établissement privilégie les partenariats avec des acteurs locaux et s'engage dans la préservation de la biodiversité.

- Classé "Refuge LPO" (Ligue de Protection des Oiseaux) depuis le printemps 2023, les Jardins de la Cité du Chocolat Valrhona bénéficient d'une gestion

paysagère respectueuse de la biodiversité (charte LPO, “0 phytosanitaire”) assurée par ID VERDE.

- Récemment rénovée, la Boutique Valrhona de Tain l’Hermitage a été repensée avec l’aide de partenaires locaux tels que l’entreprise Calyclay, située à Chatuzange-le-Goubet (26), qui a été retenue pour la réalisation de l’enduit des murs et des plafonds en argile.
- Au Comptoir Porcelana, les visiteurs peuvent déguster des produits frais et locaux de la région, 96 % des fournisseurs alimentaires sont basés en Auvergne Rhône Alpes, avec un menu qui évolue au fil des saisons et contribuer à l’anti-gaspillage en récupérant des paniers “Too Good to Go”.



**Un engagement écologique et en faveur de l'équité :** Au-delà du plaisir gustatif, la Cité du Chocolat Valrhona met un point d'honneur à accueillir tous les visiteurs dans les meilleures conditions, en accord avec les enjeux environnementaux actuels.

- Grâce à son label Accueil Vélo, la Cité du Chocolat Valrhona propose aux cyclistes un espace dédié avec un garage sécurisé et des casiers de recharge. Dans le même esprit, un plan de mobilité pour les collaborateurs est en cours d'élaboration.
- La Cité du Chocolat Valrhona est également labellisée Tourisme & Handicap attestant d'un accueil et d'un parcours entièrement adaptés aux personnes en situation de handicap (moteur, visuel, auditif et mental), leur permettant de profiter pleinement de leur visite.

*“Nous avons à cœur de faire de la Cité du Chocolat Valrhona un lieu d'éveil des consciences et d'inspiration. Le chocolat, c'est une histoire de partage, de plaisir et d'engagement. Cette certification est une étape importante dans notre démarche, mais elle n'est qu'un début. Nous continuerons à innover et à trouver de nouvelles solutions pour réduire notre impact environnemental et renforcer notre engagement sociétal. Nous souhaitons que notre exemple inspire d'autres acteurs du tourisme à adopter des pratiques plus responsables.”* déclare Aurélie Roure, Directrice de la Cité du Chocolat Valrhona depuis 2021.

### **Un voyage initiatique et responsable**

Bien plus qu'une simple visite, la Cité du Chocolat Valrhona propose une expérience immersive au cœur de la filière cacao-chocolat. Les visiteurs sont invités à découvrir les secrets de fabrication du chocolat, à apprendre à le déguster et à participer à des ateliers ludiques et pédagogiques. Pensé pour tous les publics, le lieu est un espace de partage adapté aux grands amateurs passionnés de chocolat comme aux petits curieux.

### **Un objectif : devenir un site expérimenté**

En atteignant le niveau « engagé », la Cité du Chocolat Valrhona a déjà franchi une étape importante. L'objectif à présent est de progresser encore pour devenir un site « expérimenté », le plus haut niveau de certification. En s'appuyant sur les résultats de l'audit, le site entend définir de nouveaux objectifs pour améliorer les performances environnementales et sociales. Parmi les axes d'amélioration identifiés :

- Le renforcement du dialogue autour de la politique RSE
- La poursuite de la démarche d'achats responsables
- L'amélioration de l'accessibilité du site
- La réduction de l'empreinte carbone

La Cité du Chocolat Valrhona a posé les fondations d'une démarche RSE solide et ambitieuse. L'obtention de cette certification est une étape importante qui ouvre de nouvelles perspectives. Les nombreuses actions menées depuis de nombreuses années et les résultats obtenus témoignent d'une démarche structurée et mature. Bien que des pistes d'amélioration existent encore, notamment en termes de pilotage de la RSE, l'établissement s'inscrit résolument dans une dynamique de progrès continu.

### **À propos de la Cité du Chocolat Valrhona**

*La Cité du Chocolat Valrhona accueille, toute l'année, des visiteurs à la découverte des nombreuses facettes de ce produit magique qu'est le chocolat. Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat invite toutes les générations à un voyage initiatique et interactif à destination du chocolat responsable sous toutes ses formes. Expériences sensorielles, ateliers de pâtisserie, secrets de fabrication, immersion dans les plantations ... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères d'un chocolat d'exception. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1er site Chocolat en France, avec 120 000 visiteurs par an.*