

# B Corporation

**VaLrhona  
est certifiée  
B Corp pour La  
deuxième fois**

---

Valrhona confirme sa place  
parmi les entreprises les  
plus engagées au monde

Entreprise



Certifiée



## **B Corp, bien plus qu'une certification**

Être B Corp, c'est faire partie de la communauté des entreprises les plus engagées au monde, qui œuvrent au sein d'un mouvement mondial en faveur d'une économie plus inclusive, équitable et régénératrice. Près de 6 900 entreprises sont certifiées B Corp dans le monde aujourd'hui, dont à peine plus de 300 en France. Des entreprises telles que Patagonia, Danone, Nespresso, Veja, ou encore Chloé, font partie de ce mouvement.

Pour être certifiées, ces entreprises doivent répondre à des normes de performance sociale et environnementale, de responsabilité légale et de transparence extrêmement élevées dans 5 domaines : la gouvernance, les collaborateurs, les clients, la collectivité et l'environnement.

Après avoir été certifiée B Corp en janvier 2020, Valrhona est fière d'annoncer sa deuxième certification preuve concrète de ses engagements en faveur d'une filière cacao juste et durable et d'une gastronomie créative et responsable.



## L'aboutissement d'un Long processus collaboratif

Ce processus de certification est l'aboutissement d'un long travail collaboratif mené par l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs de la Maison Valrhona. Pendant plus d'un an, 35 femmes et hommes ont œuvré à la recertification en répondant et documentant 325 questions puis en participant à audit de 3 jours. Ce processus long et fastidieux se durcit d'année en année et à mesure qu'une entreprise souhaite garder sa certification. L'objectif : pousser les entreprises à s'améliorer chaque jour, à repousser leurs limites, à se remettre en question pour faire toujours mieux. En obtenant pour la deuxième fois la certification, Valrhona démontre clairement sa détermination à co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Être certifié B Corp c'est aussi rejoindre un mouvement collectif d'entreprises cherchant des solutions pour être les meilleures POUR le monde.



## Des preuves concrètes des engagements de La Maison

La certification B Corp évalue les actions concrètes des entreprises, et non des objectifs. Chez Valrhona, celles qui ont permis de faire la différence sont les suivantes :

### La parité managériale

Chez Valrhona, le talent n'a pas de genre. Plus de 50% des managers sont des femmes. Une fierté pour la Maison, car ce chiffre tombe à 33% en France et entre 20 et 40% dans le monde\*. Une parité qu'on retrouve également à tous les niveaux de l'entreprise puisqu'en 2022 parmi les 868 collaborateurs Valrhona, 430 étaient des femmes et 438 des hommes : une parité quasi parfaite !

*\*Nations Unies, 2021*





#### Les partenariats à long terme entre Valrhona et ses partenaires cacao

99,8% du cacao Valrhona provient de partenariats à long terme, plus de 8 ans en moyenne (et 3 ans minimum). Ces contrats permettent d'assurer aux 16 979 producteurs de cacao partenaires de la Maison des prix fixes, au-delà des prix minimums fixés par les organisations gouvernementales, des volumes d'achat minimum, ainsi que des projets de soutien environnementaux et sociaux auprès de leurs communautés. Ces conditions, rarement mises en place dans la filière, sécurisent les producteurs en leur donnant des garanties et de la visibilité sur la vente de leur cacao, leur permettant ainsi d'obtenir des revenus stables, d'améliorer leurs conditions de vie et de prévoir des investissements au long court.





### La réduction des gaz à effet de serre

Entre 2013 et 2022, Valrhona a réduit de 49% les émissions de gaz à effet de serre de sa chocolaterie. Cela représente 2 574 tonnes de CO<sub>2</sub>, soit l'équivalent de 660 passagers faisant un vol aller/retour Paris-Tokyo. Pour aller encore plus loin, la Maison s'est engagée à contribuer à la neutralité carbone planétaire et réduire de 50% ses émissions directes et indirectes d'ici à 2030.

### La préservation et la régénération des écosystèmes

La Maison œuvre pour la régénération d'écosystèmes tels que les 52 hectares régénérés dans les Jardins Créoles de Haïti, ou bien le développement de l'agoforesterie dans le cadre du programme Cacao Forest en République Dominicaine depuis 2015. Valrhona participe également à la sauvegarde d'espèces rares telles que le Gran Blanco, une espèce menacée de cacaoyer endémique du Pérou. Au-delà d'être positives pour la Planète, ces actions bénéficient aux producteurs de cacao, en préservant et en améliorant leurs revenus.

### Le programme Graines de Pâtissier

155 jeunes ont trouvé leur vocation grâce au programme Graines de Pâtissier, créé en 2017 par la Fondation Valrhona. Sur 315 jeunes accueillis, 155 ont ainsi intégré une formation ou ont trouvé un emploi dans les métiers de bouche. Une bonne nouvelle pour eux, mais aussi pour les clients de la Maison, à la recherche des talents de demain.



### NOROHY ET ADAMANCE REJOIGNENT LA COMMUNAUTÉ ELLES AUSSI !

Norohy, spécialiste de la vanille, et Adamance créateur de fruits en purée sans sucre ajouté et sans additifs, rejoignent le collectif de marques engagées aux côtés de Valrhona, en obtenant elles aussi la certification B Corp.

# Hetsika

*Baptiste Sirand*

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR  
ÉCOLE VALRHONA

Parce qu'impulser un mouvement collectif qui fédère les acteurs de la gastronomie, c'est aussi **inspirer ses clients et imaginer avec eux la pâtisserie de demain**, Valrhona propose une **recette inspirée de la philosophie B Corp**. Du choix des ingrédients aux différentes étapes de création de ce dessert, rien n'a été laissé au hasard par Baptiste Sirand, chef pâtissier formateur à l'École Valrhona et gagnant aux côtés de Jérémy Aspa du Meilleur Pâtissier : Les Professionnels, édition 2022.

Des **matières premières de qualité, rigoureusement choisies** sont à la base de ce dessert. Le **chocolat Pure origine Millot 74%, certifié Agriculture Biologique**, provient de la Plantation Millot dont Valrhona achète l'intégralité de la production depuis plus de 30 ans. Selon les études menées par Valrhona et l'ONG Nitidae, le cacao de la plantation Millot affiche un **bilan carbone de 0,57 kg de CO2/kg de cacao** (du producteur jusqu'à la chocolaterie Valrhona), comparé aux 23 kg de CO2/kg pour le cacao en moyenne. Parmi les autres ingrédients choisis, on retrouve la vanille de Madagascar, 100% traçable et certifiée Agriculture Biologique (issue des régions de Maroantsetra et Mananara) de la marque Norohy, le Cassis Blackdown & Andorine en purée de la marque Adamance produit en Bourgogne par Florent Baillard, producteur partenaire certifié Haute Valeur Environnementale, qui s'engage à réintroduire des insectes pollinisateurs dans les vergers et sauver la filière, et du sucre français certifié Agriculture Biologique. En complément, le chef Baptiste Sirand a utilisé du miel français de la Manufacture du Miel. Cette dernière s'engage et milite, en soutenant l'Observatoire Français d'Apiculture qui agit pour la sauvegarde des abeilles. Enfin le choix de la noisette, fruit sec bas carbone (0.52 kg CO2eq/kg) complète la recette.

Pour une pâtisserie toujours gourmande mais aussi responsable, les **principes de la Gourmandise Raisonnée** ont été appliqués. Concept inventé par Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, et détaillé dans son livre du même nom sorti en 2020 aux Éditions La Martinière, la Gourmandise Raisonnée consiste à **repenser les règles de la pâtisserie pour la rendre plus vertueuse, pour les Hommes et la Planète, sans compromis sur le goût**. L'utilisation de la matière grasse végétale comme l'huile de noisette, a par exemple un double avantage : bienfait pour la santé (seulement 6% d'acide gras saturé en moyenne versus 55 à 60% pour le beurre), mais également un goût plus intense : le végétal n'est plus cantonné aux pâtisseries 100% végétales mais peut s'utiliser au quotidien. Diminution des sucres et usage des nouveaux Essentiels complètent cette recette.

Parce que la **pâtisserie de demain est aussi moins énergivore**, cette recette ne nécessite pas l'usage d'un congélateur, et un soin particulier a été apporté à la cuisson. Pour ce dessert, uniquement 0,199 kWh ont été consommés (pour 8 minutes de cuisson à 180 °C), alors que pour une cuisson basse température il aurait fallu compter 0,495 kWh (30 minutes à 120 °C), et 1,917 kWh pour une cuisson vapeur (15 minutes à 110 °C).

La recette a été **pensée dans le moindre détail**. Ainsi, on préférera la fleur de sel au sel fin, plus riche en magnésium, calcium et potassium.

Retrouvez la recette complète ici : <https://bit.ly/HetsikaValrhona>



## À propos de Valrhona

### VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Certifiée B Corporation® depuis janvier 2020, Valrhona est fière d'avoir obtenu cette exigeante certification pour la deuxième fois en octobre 2023. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

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

